



CITTA' DI TORINO

**AREA APPALTI ED ECONOMATO
SERVIZIO ECONOMATO E FORNITURA BENI E SERVIZI**

CAPITOLATO TECNICO

***PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
CONFORME ALL'APPLICAZIONE DELL'ART. 34 DEL D.LGS. 50/2016 S.M.I. E DEL D.M.
10.03.2020 CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) PRESSO:***

***LOTTO 1 - CENTRI DIURNI
LOTTO 2 - UTENTI DOMICILIARI
LOTTO 3 - MENSE BENEFICHE***

PROCEDURA APERTA

SEZIONE I - <u>PRESCRIZIONI TECNICHE</u>	4
<i>LOTTO 1 - CENTRI DIURNI</i>	<i>4</i>
<i>LOTTO 2 - UTENTI DOMICILIARI</i>	<i>28</i>
<i>LOTTO 3 - MENSE BENEFICHE</i>	<i>48</i>
 SEZIONE II - <u>OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO</u>	 65
ART. 1 GARANZIA DEFINITIVA	65
ART. 2 TRACCIABILITA' FLUSSI FINANZIARI	65
ART. 3 COMUNICAZIONE NOMINATIVO REFERENTE	65
ART. 4 MODALITÀ E TEMPI DI ESECUZIONE	66
ART. 5 RESPONSABILITÀ DANNI E ASSICURAZIONE PER DANNI A TERZI	66
ART. 6 IMPEGNO PREZZI	66
ART. 7 PERSONALE	67
ART. 8 TUTELA DEI LAVORATORI E REGOLARITA' CONTRIBUTIVA	68
ART. 9 CONTROLLI SULL'ESECUZIONE	68
ART. 10 METODOLOGIA DELLE VERIFICHE DI CONFORMITÀ	69
ART. 11 PENALITA'	71
ART. 12 SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	73
ART. 13 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	74
ART. 14 ORDINAZIONE E PAGAMENTO	75
ART. 15 RECESSO	76
ART. 16 OSSERVANZA LEGGI E DECRETI - SICUREZZA SUL LAVORO	77
ART. 17 DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO	77
ART. 18 FALLIMENTO O ALTRE CAUSE DI MODIFICA DELLA TITOLARITÀ DEL CONTRATTO	77
ART. 19 DOMICILIO E FORO COMPETENTE	78
ART. 20 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	78

ALLEGATI

- All. 1.a Elenco Centri Diurni
- All. 1.b Prenotazione pasti C.D.
- All. 1.c Menù invernale tipo C.D.
- All. 1.d Menù estivo tipo C.D.
- All. 1.e Menù di emergenza C.D.
- All. 1.f Protocollo tipo per dieta celiachia
- All. 1.g Protocollo tipo per dieta disfagia grave
- All. 1.h Dieta personalizzata tipo per patologie multiple
- All. 1.i Dieta personalizzata per fenilchetonuria
- All. 1.l Tabelle dietetiche lotto 1.
- All. 2.a Menù tipo pasti domiciliari
- All. 2.b Gestione informatica del servizio
- All. 2.c Tabelle dietetiche lotto 2
- All. 3.a Elenco Mense Benefiche
- All. 3.b Menù tipo lotto 3
- All. 3.c Tabelle dietetiche lotto 3
- All. 4 Tabelle merceologiche
- All. 5 Certificato verifica di conformità
- All. 6 Attestato regolare esecuzione
- All. 7 Per i lotti 1 e 2: Informativa ai sensi art. 13 r.e. UE/2016/679

SEZIONE I

PRESCRIZIONI TECNICHE

L'appalto di Ristorazione Collettiva della Città di Torino, del quale con il presente Capitolato tecnico vengono individuate le prescrizioni tecniche, è suddiviso, ai sensi dell'art. 51 del d.lgs 50/2016, nei seguenti 3 lotti:

LOTTO 1 - CENTRI DIURNI

LOTTO 2 - UTENTI DOMICILIARI

LOTTO 3 - MENSE BENEFICHE

Lotto 1 - PRESCRIZIONI TECNICHE CENTRI DIURNI

ART. 1 - DESCRIZIONE E OGGETTO DEL SERVIZIO

1.1 - Oggetto del servizio

Il servizio consiste nella:

- preparazione, confezionamento e veicolazione di pasti presso i Centri Diurni del territorio cittadino;
- fornitura pasti freddi o cestini da viaggio per i Centri Diurni in occasione di gite o attività esterne;
- elaborazione diete speciali per gli utenti e per gli operatori dei Centri Diurni.

Per Centri Diurni si intendono i servizi semiresidenziali che accolgono persone con disabilità con l'obiettivo di favorire il mantenimento, il potenziamento o l'acquisizione di abilità sociali, espressive e cognitive mediante la realizzazione di attività individuali e di gruppo. La frequenza a tempo pieno implica l'erogazione del servizio mensa da parte dell'ente gestore del servizio.

Attualmente le tipologie di servizio semiresidenziale o centri diurni sono le seguenti: RAF diurna, CADD, CAD e Laboratori e differiscono sotto il profilo degli standard strutturali e gestionali ("Albo prestatori di servizi socio-sanitari per persone con disabilità –sezione B-istituito con DGC del 26 novembre 2002 mecc. 09746/019").

I Centri Diurni oggetto dell'appalto, situati nel territorio della città di Torino sono quelli elencati nell'**allegato 1.a** al presente Capitolato.

a) Pasti veicolati presso i Centri Diurni I pasti sono preparati e confezionati presso il centro di cottura dell'Impresa Aggiudicataria e successivamente trasportati sia in multiporzione sia in monorazione, utilizzando contenitori idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

La preparazione dei pasti e il loro trasporto avviene con i sistemi del “legame fresco-caldo” e “refrigerato”. I pasti saranno consegnati presso i Centri Diurni individuati nell'**allegato 1.a**.

Le modalità di svolgimento del servizio potrebbero subire variazioni, anche significative, qualora debbano essere adottate modifiche nelle organizzazioni dei Centri Diurni.

b) Fornitura pasti freddi o cestini da viaggio per i Centri Diurni in occasione di gite o attività esterne. In questi casi l'Impresa Aggiudicataria è tenuta alla fornitura dei pasti freddi o cestini da viaggio con le caratteristiche indicate nel successivo art. 4.6.

1.2 - Tipologia e dimensione dell'utenza

L'utenza è costituita dagli ospiti dei Centri Diurni comunali, dal personale operante nelle strutture e da eventuali ospiti autorizzati dall'Amministrazione comunale.

Tenuto conto dei dati sull'utenza presunta, si prevede l'erogazione di circa 100 pasti giornalieri comprendenti circa 45 diete personalizzate per utenti con particolari patologie (come indicato al successivo art. 4.7 “diete speciali”), per circa 252 giorni all'anno per un numero complessivo presunto di 25.200 pasti all'anno.

Il numero e la tipologia dei pasti presunti giornalieri sono da intendersi come indicativi; l'ammontare definitivo sarà determinato, in fase di esecuzione del contratto, in virtù dei pasti effettivamente confermati come previsto dal capitolato (art. 14 ordinazione e pagamento).

ART. 2 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

2.1 - Centro di cottura e magazzino

Per la preparazione dei pasti oggetto del presente servizio, l'Aggiudicatario dovrà utilizzare un centro di cottura ed un magazzino di stoccaggio, debitamente autorizzati alla preparazione e veicolazione dei pasti, in regola con le vigenti norme igienico-sanitarie con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie o equivalenti previste dalla legge in materia, nonché con le vigenti norme in materia di sicurezza.

Detti stabilimenti dovranno essere ubicati in un luogo tale da garantire il rispetto delle tempistiche indicate al successivo articolo 2.3.

È fatto assoluto divieto all'Impresa Aggiudicataria di dare in uso lo stabilimento ad altra/e ditte/società per la preparazione, stoccaggio e confezionamento di pasti di qualsiasi tipo.

2.2 - Elettrodomestici

L'Impresa Aggiudicataria deve provvedere a proprie spese alla fornitura, in comodato d'uso gratuito da un minimo di due a un massimo di tre forni a micro-onde per ogni centro diurno socio terapeutico in numero adeguato alla riattivazione delle diete speciali cucinate nel centro di cottura, abbattute e trasportate refrigerate. L'Impresa Aggiudicataria è tenuta alla stesura di una tabella riepilogativa contenente i tempi e la potenza corretta per la riattivazione di ogni tipologia di prodotto; l'Impresa Aggiudicataria è inoltre tenuta a mantenere a disposizione presso il centro di cottura dei forni a microonde in numero adeguato per fare fronte a eventuali emergenze (guasti) presso i Centri Diurni.

Le attrezzature date in comodato dovranno avere oltre la marchiatura CE la conformità alle nuove classi di efficienza energetica entrate in vigore il 1° marzo 2021 secondo la tempistica di adeguamento prevista.

2.3 - Modalità di prenotazione e consegna dei pasti

La prenotazione è presupposto indispensabile per la corretta fatturazione e la successiva liquidazione dei corrispettivi.

Settimanalmente (ogni Martedì) ogni Centro è tenuto a trasmettere all'Impresa Aggiudicataria, tramite moduli google (in caso di impossibilità tramite e-mail), il prospetto delle presenze per la settimana successiva con l'indicazione dei pasti e delle diete previsti (allegato 1.b).

Quotidianamente, entro le ore 9.30 del mattino, l'Impresa Aggiudicataria provvede a telefonare presso ogni Centro Diurno per la verifica del numero effettivo dei pasti da consegnare il giorno stesso della conferma.

La procedura finalizzata al monitoraggio dei pasti da liquidare è così articolata:

- l'addetto di ciascun Centro Diurno deve compilare il prospetto riepilogativo con l'indicazione delle presenze utenti e operatori, dei pasti prenotati e dei pasti consegnati e trasmetterlo mensilmente al Responsabile del Servizio (R.A.S.) di riferimento;
- il Responsabile del Servizio (R.A.S.) ricevuto il suddetto prospetto riepilogativo mensile, lo valida e lo trasmette tramite moduli google (in caso di impossibilità tramite e-mail), entro il secondo giorno lavorativo di ogni mese alla Divisione Servizi Sociali, Socio Sanitari, Abitativi e Lavoro, Area Politiche Sociali, Servizio Disabilità, Anziani e Tutele per il controllo ultimo ai fini della liquidazione;
- il Servizio Economato e Fornitura Beni e Servizi provvede alla liquidazione delle fatture ammesse al pagamento, come indicato in capitolato.

Per quanto attiene alla consegna dei pasti, si stabilisce quanto segue:

a) pasti veicolati

I pasti dovranno essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso i centri, a cura dell'Impresa Aggiudicataria.

La consegna dovrà essere compiuta tra le ore 11,00 e le ore 12,10 d'ogni giorno.

In occasione di uscite degli utenti per gite o altre attività esterne, la fornitura dei pasti freddi o cestini da viaggio deve avvenire dalle ore 8:45 alle 9:00 del giorno previsto per le uscite e la richiesta della fornitura, inviata via telematica, deve pervenire all'Impresa Aggiudicataria almeno 3 giorni prima dell'evento.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo, pena l'applicazione delle penali previste dal capitolato.

Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso salvo casi documentati e di forza maggiore.

b) documento di trasporto e consegna

Per ogni centro, l'Impresa Aggiudicataria emetterà apposito documento di trasporto, ai sensi della vigente normativa. Tale documento dovrà essere redatto in duplice copia e contenere l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto e ora di consegna, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) del numero dei contenitori, numero dei pasti prenotati.

La consegna dei pasti deve essere compiuta alla presenza di personale del Centro Diurno.

2.4 - Altri oneri

L'Impresa Aggiudicataria deve provvedere alla distribuzione in ogni centro diurno della copia cartacea del menù stagionale e della fotocopia delle diete speciali nominative, firmate dal personale sanitario, e inviate all'Impresa Aggiudicataria dalla Divisione Servizi Sociali.

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, alla distribuzione, al trasporto e al lavaggio delle gastronomie, dei contenitori termici e di altri contenitori lavabili per alimenti ed altri eventuali, sono a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria.

2.5 - Materiali di consumo

La complessità e le diverse realtà dei Centri Diurni, l'età avanzata e la fragilità degli ospiti, i loro comportamenti e abitudini, la sicurezza, i limiti e vincoli delle sedi, rendono non adottabili alcune peculiarità del CAM (in questo caso specifico le stoviglie riutilizzabili e tovagliette).

Sono a carico dell'Impresa Aggiudicataria la fornitura degli utensili per la distribuzione nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo esemplificativo per materiali di consumo si intendono: sacchi per la spazzatura, tovagliette monouso, rotoloni di carta multiuso ecc).

La richiesta di tovagliette monoposto monouso si rende necessaria in quanto **la preparazione dei tavoli con tali ausili riveste, per gli utenti dei Centri Diurni, un'importantissima funzione educativa.**

Per ogni utente/operatore la fornitura deve essere costituita da:

- 1 piatto per il primo
- 1 piatto per il secondo
- 1 piatto per il contorno
- posate
- 3 tovaglioli di carta non colorati (almeno a doppio velo e di dimensioni non inferiori a cm 33x33).

Le stoviglie monouso piatti, posate, ecc. dovranno essere biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432:2002, certificate da organismo riconosciuto di parte terza, idonee a contenere/reggere alimenti alla temperatura di 100°C per almeno 2 ore oltre il loro mantenimento alle basse temperature e rinvenimenti. Non saranno ritenute idonee e pertanto non accettate stoviglie completamente costituite in PLA.

I tovaglioli, le tovagliette monoposto (monouso), i rotoli multiuso di carta e tutti gli altri eventuali materiali di consumo in carta forniti devono essere in possesso della certificazione Ecolabel UE o ISO Tipo I, nel caso l'offerente dovesse fornire i prodotti summenzionati privi delle certificazioni richieste, dovrà presentare qualsiasi altro mezzo di prova appropriato (documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto) attestante il rispetto dei requisiti sopra citati.

I bicchieri in plastica riutilizzabile ricavata dalla canna da zucchero e le caraffe in plastica dura riutilizzabili sono forniti dall'Amministrazione e dalla Società Metropolitana Acque Torino SMAT. **L'aggiudicatario, nel corso dell'Appalto, è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o danneggiate.** Si richiede che le stoviglie sostituite siano adatte per gli alimenti, lavabili in lavastoviglie e riciclabili.

Nei Centri Diurni sono presenti delle lavastoviglie domestiche di proprietà della Città che sono utilizzate per il lavaggio delle stoviglie riutilizzabili.

L'impresa Aggiudicataria dovrà fornire bicchieri monouso biodegradabili e compostabili conformi alla predetta norma UNI EN 13432:2002 esclusivamente nel caso di mancato funzionamento della lavastoviglie.

Per quanto riguarda le diete speciali in monoporzione, i contenitori termosaldati devono avere le seguenti caratteristiche:

- una vaschetta monoscomparto per il primo
- una vaschetta monoscomparto per il secondo
- una vaschetta monoscomparto per il contorno

In generale l'aggiudicatario deve scegliere prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432:2002 o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose ai sensi della Direttiva UE 2019/904 (per zucchero, parmigiano reggiano grattugiato, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) eccetto qualora esplicitamente richiesto per situazioni o diete particolari dall'Amministrazione Comunale.

2.6 - Norme in materia di personale e organizzazione

L'Impresa Aggiudicataria deve indicare il nominativo di un responsabile a tempo pieno, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, in possesso di esperienza consolidata e di adeguata formazione documentata, reperibile anche nei giorni festivi, incaricato di mantenere un contatto continuo con i referenti delle strutture di destinazione dei pasti.

In caso di assenza o impedimento di tale figura, l'Impresa Aggiudicataria deve comunicare il nominativo di un sostituto in possesso degli stessi requisiti, anch'essi da documentare adeguatamente.

Il referente dovrà rendersi disponibile per eventuali incontri con i referenti della Divisione Servizi Sociali, al fine di affrontare problematiche organizzative, gestionali e tecniche che dovessero insorgere nella fase di esecuzione del contratto.

Il personale addetto al trasporto dei pasti deve mantenere un rapporto corretto sia con gli utenti sia con il personale presente presso i centri e non dovrà in alcun modo assumere atteggiamenti scorretti o offensivi nei loro confronti.

Inoltre, l'Impresa Aggiudicataria dovrà designare un ispettore incaricato di vigilare sull'andamento del servizio, il quale dovrà essere reperibile durante l'effettuazione del servizio, per risolvere in tempo reale ogni eventuale problematica emersa.

2.7 - Vestiario e igiene del personale

L'Impresa Aggiudicataria fornirà a tutto il personale gli indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

Il personale in servizio nel centro di cottura, addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione alimenti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, forniti dall'Impresa Aggiudicataria, previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro a manica lunga e cuffia per contenere la capigliatura e apposite calzature.

Il personale, inoltre, durante le fasi di manipolazione di prodotti finiti, dovrà indossare guanti monouso, mascherina.

Nelle aree di lavorazione e stoccaggio degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non devono essere presenti prodotti medicinali.

Il personale con ferite infette, infezioni alla pelle, piaghe, diarrea e patologie analoghe non è autorizzato alla manipolazione degli alimenti e deve denunciare al responsabile dell'impresa alimentare i propri sintomi.

Durante le operazioni di pulizia l'abbigliamento utilizzato per la preparazione e distribuzione dei pasti deve essere sostituito con un apposito camice scuro.

Nel caso in cui le divise da lavoro vengano lavate dai dipendenti devono essere fornite agli stessi, dall'Impresa Aggiudicataria, indicazioni inerenti le modalità di lavaggio e asciugatura delle divise, che tutto il personale dovrà adottare.

È assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

2.8 - Formazione del personale

L'aggiudicatario deve utilizzare personale adeguatamente formato sugli argomenti previsti dalla normativa vigente e, a seconda delle mansioni che deve svolgere, nella preparazione dei menù base, di diete speciali, di ricette e grammature appropriate per celiaci, per diabetici, per malattie cardiovascolari, per osteoporosi, nonché in merito alle tecniche di cottura per la conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale e per il risparmio idrico ed energetico e alle procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento. Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario trasmette il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti.

2.9 - Informazione agli utenti

L'aggiudicatario deve rendere noto, con apposita segnaletica da trasmettere ai Centri Diurni, che la collocheranno presso la sala mensa, che il servizio offerto è conforme ai CAM. In

particolare, inoltre, dovranno essere elencati gli alimenti biologici e le derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, etc.), ecc.. L'Impresa Aggiudicataria deve fornire agli operatori del Centro Diurno precise istruzioni per smaltire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 /2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illecità ivi previsti.

ART. 3 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

3.1 - Riferimenti normativi e caratteristiche delle derrate alimentari

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e successive modifiche, ai Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene ed alle disposizioni dettate dal CAM (DM 10 marzo 2020) come recepite nelle tabelle merceologiche.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle Tabelle Merceologiche (**allegato 4**).

In particolare, le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi alla normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione dei prodotti, comunitaria e nazionale.

Laddove i pasti con prodotti biologici e convenzionali siano preparati nello stesso centro cottura, l'aggiudicatario adotta misure idonee per garantire la separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI etc.) e convenzionali durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione. Dunque, laddove la preparazione dei pasti con prodotti biologici non possa avvenire in aree o con linee dedicate, la separazione potrà essere garantita su base temporale, ovvero preparando i pasti in momenti diversi entro tre mesi dall'aggiudicazione del contratto, l'aggiudicatario condivide con il direttore dell'esecuzione del contratto le procedure attuate per garantire la separazione dei flussi di alimenti convenzionali, biologici o altrimenti qualificati.

È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sottoforma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM); in merito, si richiama espressamente tutta la normativa vigente, nazionale e comunitaria.

Si intendono altresì richiamate integralmente tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande comprese quelle in tema di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata.

3.2 - Etichettatura e identificazione delle derrate e dei pasti

Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dalla Impresa Aggiudicataria devono essere identificati con fotocopia dell'etichetta originale oppure con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, nome produttore e confezionatore, lotto, data scadenza); inoltre sulle confezioni aperte devono essere indicati la data di apertura della confezione e quella entro la quale il prodotto deve essere utilizzato/consumato.

Le confezioni non originali di frutta e verdura, consegnati presso i Centri Diurni, devono sempre essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale.

Sono ammesse fotocopie cumulative esclusivamente per i prodotti consumati nella stessa giornata.

I contenitori isoterfici utilizzati per la veicolazione dei pasti devono indicare il nome del centro diurno, il tipo di alimento, la quantità in peso o il numero di porzioni.

Art. 4 - TABELLE DIETETICHE - MENÙ.

4.1 - Menù

I menù sono articolati in quattro settimane sia per il periodo invernale (**allegato 1.c**) sia per il periodo estivo (**allegato 1.d**).

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita, con preavviso, dall'Amministrazione Comunale tenendo conto della situazione climatica del momento e della stagionalità delle derrate.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù e nelle tabelle dietetiche.

È consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- ogni altro caso in cui il menù giornaliero, per motivi eccezionali, non può essere garantito.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere concordata con la Divisione Servizi Sociali e comunicata per lettera anticipata a mezzo posta elettronica. Nessuna variazione potrà essere apportata senza detta autorizzazione.

È facoltà della Divisione suddetta richiedere eventuali variazioni dei menù nel corso dell'anno.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, sulla base anche di specifica rilevazione del grado di soddisfazione.

Le tabelle dietetiche possono essere suscettibili di variazioni in aumento o diminuzione marginali delle grammature ed integrazioni di alimenti al fine di adeguarle alla sopravvenienza di nuove esigenze, quali per esempio l'aggiornamento dei LARN, nuove sperimentazioni o altri giustificati motivi, senza che né l'Amministrazione Comunale né l'Impresa Aggiudicataria abbia diritto a variazioni delle condizioni economiche praticate.

Al fine di garantire la migliore qualità del servizio, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare modifiche ai menù, con decorrenza se possibile con il passaggio dal menu estivo all'invernale e viceversa. Se il nuovo menù prevede piatti nuovi gli ingredienti verranno riportati in una tabella dietetica aggiornata.

4.2 - Variazione menù per emergenze

In caso di impossibilità all'utilizzo del menù in corso per motivi di emergenza dovuti a situazioni imprevedibili e sopravvenute, previa comunicazione telematica all'Amministrazione Comunale e scritta ai Centri Diurni, l'Impresa Aggiudicataria potrà adottare un menù di emergenza (**allegato 1.e**) senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale.

4.3 - Variazione menù per mancata reperibilità derrate

Variazioni urgenti di menù, dovute alla mancata reperibilità delle derrate alimentari previste per cause sopravvenute ed imprevedibili, devono essere comunicate dall'Impresa Aggiudicataria all'Amministrazione Comunale entro le h. 13.00 del giorno precedente l'attivazione del menù che si intende modificare. Se l'Amministrazione Comunale non comunica un diniego entro le ore 15.00 di tale giorno, le richieste devono intendersi autorizzate. In caso di variazione l'Impresa Aggiudicataria deve comunicare a tutti i Centri Diurni le variazioni intervenute. Resta fermo che la deroga concessa dall'Amministrazione Comunale ha carattere del tutto eccezionale e che l'Impresa Aggiudicataria, prima di richiedere la variazione di un piatto/prodotto, deve aver esperito tutte le possibili indagini di mercato.

4.4 - Struttura del menù

Pranzo

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane o grissini
- frutta o dessert

Nei Centri Diurni verrà utilizzata l'acqua di rete, pertanto la fornitura di bottiglie di acqua sarà richiesta esclusivamente per i pranzi al sacco come indicato al seguente art. 4.6.

4.5 - Pasti non conformi

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento dell'arrivo dei pasti, che ne comportino la sostituzione, l'Impresa Aggiudicataria entro 75 minuti dovrà comunque provvedere alla relativa sostituzione come segue, fermo restando che detta sostituzione non elimina la non conformità, che sarà contestata all'Impresa Aggiudicataria:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco, se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio; qualora ciò non fosse possibile, onde evitare ritardi, il primo piatto sarà sostituito con una merendina confezionata o con cioccolata in tavolette o con budino;
- 2° piatto: tonno o formaggio o prosciutto
- contorno: succo di frutta
- frutta: altro alimento simile, o dessert o merendina confezionata

I sughi non vengono sostituiti; in questo caso la pasta o il riso possono essere conditi dagli operatori con l'olio extravergine di oliva in dotazione presso ogni centro.

In caso di ritardi o non conformità di una o più parti del pasto che si dovessero verificare in giornate in cui il centro prevede la chiusura anticipata alle ore 13.30, poiché le esigenze particolari di alcuni utenti non permettono di ritardare il consumo del pasto, l'aggiudicatario dovrà fornire a suo carico (senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione) una dotazione pro capite per ogni centro da integrarsi in base all'uso, così composta:

- n. 1 merendina (in sostituzione 1° piatto)
- n. 1 scatoletta di tonno sott'olio o carne (in sostituzione 2° piatto)
- n. 1 succo di frutta (in sostituzione del contorno).

Inoltre, per risolvere situazioni di scarso gradimento di alcuni secondi piatti presenti nel menù, viene data la possibilità agli operatori dei Centri di prenotare delle porzioni quotidiane di piatti alternativi da scegliere, a rotazione, fra i seguenti secondi piatti: prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola, speck, salame crudo, formaggio fresco e stagionato.

Tale opportunità deve essere utilizzata solo saltuariamente, in modo da non alterare il preciso conteggio calorico e dei nutrienti che caratterizza la composizione del menù quotidiano.

Le alternative non devono essere richieste per coloro che usufruiscano di pasti dietetici.

4.6 - Pasti freddi – servizi particolari

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere all'Impresa Aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio in occasione di gite o attività esterne. Nei casi richiesti dall'Amministrazione Comunale, l'Impresa Aggiudicataria dovrà provvedere a confezionare

appositi sacchetti con panini che dovranno essere tagliati e avvolti separatamente con involucro per alimenti; il contenuto dei sacchetti è il seguente:

- n. 1 panino al prosciutto cotto
- n. 1 panino con formaggio spalmabile
- n. 1 porzione di focaccia confezionata
- n. 1 succo di frutta
- n. 1 crostatina o 1 budino stabilizzato
- n. 1 mousse di frutta
- lt. 1 acqua minerale naturale

Il pane utilizzato per la preparazione dei panini per le gite, a richiesta degli operatori dei Centri, può essere sostituito da pan carrè.

I panini devono essere trasportati fino a destinazione all'interno di borse frigorifere contenenti panetti eutettici refrigerati in quantità tale da mantenere la temperatura corretta dei cibi contenuti nella borsa termica.

Nel caso di utenti affetti da disfagia con attivazione di dieta speciale la composizione del pasto freddo in occasione di gite è il seguente:

- n. 2 omogeneizzati di prosciutto
- n. 1 omogeneizzato di frutta
- n. 1 budino stabilizzato
- n. 1 mousse di frutta

L'Impresa Aggiudicataria non è tenuta a fornire pasti freddi dietetici per altre patologie in caso di gite o attività esterne.

Nei Centri Diurni dove il numero di pasti erogati risulta essere inferiore alle dieci unità, l'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere all'Impresa Aggiudicataria la fornitura di pasti di vitto comune, cucinati nel centro di cottura, abbattuti e trasportati refrigerati, da far consumare agli utenti e agli operatori del Centro Diurno dopo il processo di rinvenimento nei forni a microonde.

4.7 - Diete speciali

L'Impresa Aggiudicataria dovrà approntare, per le numerose e varie esigenze delle persone frequentanti i Centri diurni, diete specifiche adeguate a diverse condizioni quali ad esempio: obesità, diabete, celiachia, difficoltà della masticazione, disfagia, intolleranze e allergie alimentari, ecc.

La predisposizione delle diete speciali avviene a cura dell'Impresa Aggiudicataria, sulla base delle certificazioni mediche inviate dalla Divisione Servizi Sociali. Dopo la stesura della dieta (protocollo o personalizzata) la stessa deve essere inviata via e-mail alla Divisione suddetta,

che provvede alla trasmissione all'Ente incaricato della validazione della stessa, e successivamente la inoltra all'Impresa Aggiudicataria per l'attivazione.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa Aggiudicataria eventuali revisioni degli schemi dietetici in caso di necessità (es. variazione certificazione medica).

Per la corretta gestione di tutto il processo “diete speciali” risulta fondamentale la sensibilizzazione e la preparazione di tutto il personale addetto alla programmazione, preparazione e confezionamento delle diete stesse. È indispensabile che vengano identificati, fra gli operatori addetti alla cucina, delle persone specificamente incaricate alla gestione delle diete speciali, che abbiano ricevuto adeguata formazione.

Ad oggi risultano attive circa 45 diete, parte delle quali costituite da protocolli, altre personalizzate, di cui si allegano alcuni esempi (**Allegati 1.f – 1.g – 1.h – 1.i**).

Indicativamente la ripartizione delle diete è la seguente:

n. 32 sulla base di protocolli di cui:

- n. 6 diete ipocaloriche;
- n. 2 diete lattoovovegetariane;
- n. 7 diete per dismetabolismi;
- n. 3 diete tritate;
- n. 14 diete varie (disfagia, morbo celiaco, consistenza morbida o tritata, intolleranze ecc);

n. 13 diete elaborate per rispondere alla compresenza di esigenze nutrizionali multiple (tritata in soggetto sottopeso o sovrappeso, allergie multiple, disfagia in diabetico, ecc).

Gli schemi dietetici dovranno essere elaborati entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento della documentazione ed attivati nei Centri entro i 3 giorni lavorativi successivi o entro un termine più lungo individuato eventualmente dall'Amministrazione.

L'Impresa Aggiudicataria è autorizzata alla preparazione delle diete speciali con modalità (G-1 - giorno precedente) purché tale modalità sia contemplata nei diagrammi di flusso e supportata da adeguata analisi dei pericoli nel proprio piano di autocontrollo.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monoporzione in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, contrassegnata dal nome dell'utente, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. L'etichetta deve anche indicare il contenuto del piatto speciale, qualora lo stesso non sia identificabile (es. piatto frullato per soggetti non masticanti).

Le diete speciali dovranno essere preparate in aree o locali del centro cottura appositamente dedicate. In tali aree o locali deve essere possibile separare la preparazione delle diverse tipologie di diete speciali (fisicamente, nelle tempistiche di lavorazione o con altre modalità

individuata dall'azienda), in modo da impedire la contaminazione dovuta a sostanze che provocano allergie o intolleranze. Le stoviglie e il pentolame utilizzati per la preparazione di diete per utenti celiaci devono essere adeguatamente identificati, lavati e stoccati separatamente.

Le diete calde dovranno essere, dopo la cottura, raffreddate in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura di 0°C/4°C al cuore del prodotto e conservate alla temperatura di =2°C/+4°C.—

La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto, tonno) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multirazione e non deve essere inferiore a 0° C.

Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura, che nel punto di distribuzione, non dovrà superare i 10°C. Prima della somministrazione, i pasti dietetici da consumare caldi dovranno essere riattivati in forno a microonde.

I singoli piatti dietetici devono allocarsi in box isotermici sui quali sia riportata l'identificazione nominativa relativa alla/e dieta/e speciale.

Per alcuni utenti con dieta è necessario predisporre una dieta COMPLETA, ovvero una dieta speciale in cui tutte le componenti del pasto siano confezionate e somministrate in modo distinto dal vitto comune.

Per altri utenti è invece sufficiente predisporre una dieta PARZIALE in cui solo alcune componenti del pasto devono essere confezionate e somministrate in modo distinto dai piatti di vitto comune.

Gli alimenti riscaldati e non consumati devono essere eliminati. In nessun caso possono essere nuovamente riscaldati, raffreddati o surgelati.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa Aggiudicataria eventuali revisioni degli schemi dietetici in caso di necessità (es. variazione certificazione medica).

4.8 - Diete in bianco

L'Impresa Aggiudicataria s'impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di specifica prescrizione, qualora venga fatta richiesta il giorno precedente.

Le diete in bianco sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa (patata o carota), da una fettina di carne (pollo o tacchino o vitello) cucinata ai ferri o da una porzione di pesce lesso o cucinato ai ferri (platessa), un panino e una mela. Le diete in bianco hanno durata massima di giorni sette, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

Tali diete in bianco non sono nominative.

La fornitura deve avvenire in vaschette monorazione, valgono le stesse prescrizioni del precedente punto 4.7.

4.9 - Menù alternativi

Su richiesta dell'Amministrazione Comunale devono essere forniti menù con caratteristiche particolari (es. menù privi di insalata verde), concordati anticipatamente con l'Impresa Aggiudicataria.

Qualora il menù alternativo sia fornito in monorazione dovrà essere rispettato quanto previsto nell'art .4.7.

4.10 - Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (**allegato 1.1**).

Nelle Tabelle Dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento; non è consentita una variazione di peso in difetto.

Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a tarature secondo procedura della Impresa Aggiudicataria. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell'Amministrazione Comunale.

L'Impresa Aggiudicataria sulla base delle Tabelle Dietetiche (**allegato 1.1**) che forniscono le grammature a “crudo” degli alimenti, deve predisporre una tabella, da presentare all'Amministrazione Comunale all'avvio dell'appalto e, successivamente, ad ogni cambio di menù, relativa alla conversione “a cotto” dei piatti previsti dal menù.

N.B. Si precisa che qualora si verifichino situazioni di emergenza, che perdurino per un lungo periodo, come per esempio la pandemia Covid 19, potrà essere richiesto dall'Amministrazione all'Impresa Aggiudicataria di preparare e veicolare i pasti in modalità diverse rispetto alla situazione di normalità, con probabile diminuzione dei pasti totali forniti e, di conseguenza, delle diete.

In questo caso potrà essere richiesto che tutti i pasti debbano essere preparati e confezionati presso il centro di cottura (con modalità G1 giorno precedente il consumo), abbattuti e trasportati refrigerati, da far consumare agli utenti e operatori di ogni centro diurno dopo il processo di rinvenimento nei forni a microonde.

Anche gli orari di consegna potrebbero essere variati.

ART. 5 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

5.1 - Accessi

L'Impresa Aggiudicataria deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale o ad altri soggetti da essa autorizzati, sia presso le cucine che nei magazzini o in qualsiasi luogo od ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi. L'Amministrazione Comunale non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

5.2 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Impresa Aggiudicataria

L'Impresa Aggiudicataria deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sui principi dell'HACCP; tale piano deve essere elaborato e applicato in ogni sua fase conformemente al Regolamento CE 852/2004 ed al documento del Codex Alimentarius "GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE - CXC 1-1969- rev.2020"; il piano di autocontrollo deve essere sempre disponibile nel centro cottura. L'Impresa Aggiudicataria deve inoltrare al DEC, annualmente, il manuale di autocontrollo del Centro di cottura in copia controllata. Parimenti deve essere inoltrata ogni variazione del suddetto manuale. Nel Centro di cottura deve essere presente apposita procedura di gestione delle non conformità aziendali, ed un documento nel quale registrarle tempestivamente.

5.3 - Dichiarazioni di conformità dei Materiali ed oggetti destinati al contatto con alimenti

L'Impresa Aggiudicataria deve disporre, per ciascuno dei materiali ed oggetti destinati al contatto diretto con alimenti (quali ad esempio le stoviglie destinate alla somministrazione dei pasti, pellicole termosaldanti utilizzate per sigillare i pasti dietetici, utensili in plastica, ecc.), della Dichiarazione di Conformità rilasciata dal fornitore, ai sensi del Regolamento CE 1935/2004. Dalla Dichiarazione di Conformità deve essere possibile confermare l'idoneità del materiale nelle specifiche condizioni di utilizzo, in particolare in relazione ai tempi e alle temperature di processo nelle diverse fasi (es. confezionamento alimenti dopo cottura, mantenimento a caldo, riattivazione in forno microonde, ecc) e a quanto riportato al precedente art. 2.

Ove necessario la Dichiarazione di Conformità dovrà essere accompagnata dagli esiti di prove di cessione.

Ciascuna Dichiarazione di Conformità dovrà essere sempre aggiornata, completa delle indicazioni specifiche relative al materiale/oggetto a cui si riferisce, datata e firmata da un responsabile dell'azienda che la rilascia.

È richiesta evidenza, da parte dell'Impresa Aggiudicataria, di avere esaminato ciascuna Dichiarazione di Conformità per confermare che il materiale/oggetto sia idoneo al contatto con l'alimento nelle specifiche condizioni di utilizzo previste.

5.4 - Organizzazione del lavoro per la produzione

Il flusso operativo deve essere svolto in modo tale da garantire che la produzione avvenga seguendo il cosiddetto "principio della marcia in avanti" al fine di evitare contaminazioni tra i vari prodotti in lavorazione ed ogni possibile incrocio tra sporco e pulito. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociata.

L'organizzazione del flusso operativo in ogni fase deve essere tale da permettere un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento, in modo tale da evitare stazionamenti fuori controllo e contaminazione.

Deve essere esclusa la contaminazione da parte di agenti esterni quali insetti e altri animali nocivi; occorre fornire adeguate condizioni di temperatura per la lavorazione e l'immagazzinamento igienico dei prodotti.

Con riferimento ai centri di cottura e ai magazzini:

- i locali devono essere strutturati in modo da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione ed evitare la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
- la struttura degli stessi deve consentire una corretta prassi igienica impedendo la contaminazione crociata nel contatto fra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, aria e interventi del personale;
- i servizi igienici non devono avere accesso diretto sui locali di preparazione degli alimenti. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, sapone per il lavaggio delle mani e un sistema igienico di asciugatura;
- le finestre devono essere munite di protezione anti insetti, facilmente pulibili.

L'Impresa Aggiudicataria deve comunicare all'Amministrazione Comunale l'orario di inizio delle preparazioni dei pasti nel centro di cottura, che non potrà comunque iniziare prima delle ore 5.00.

5.5 - Conservazione campioni

Al fine di garantire la possibilità di effettuare analisi di laboratorio da parte dell'Amministrazione Comunale, l'Impresa Aggiudicataria deve giornalmente prelevare 4 campioni da g. 100 di ogni portata del pasto comune, confezionarli in sacchetti o contenitori sterili e riporli rispettivamente 2 in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e 2 in congelatore a temperatura di - 18°C per 96 ore; qualora la scadenza delle 48 o 96 ore corrispondesse al sabato o alla domenica lo smaltimento del campione deve essere effettuato il martedì successivo. I sacchetti o contenitori devono indicare l'alimento contenuto e la data del campione.

5.6 - Rilevazione corpi estranei

Se nel pasto sono rilevati corpi estranei (frammenti di vetro, metallo, plexiglass) il personale del Centro Diurno presente al momento del ritrovamento ne dà immediata comunicazione telefonica alla Divisione Servizi Sociali e all'Impresa Aggiudicataria.

Sulla base delle informazioni ricevute, la Divisione Servizi Sociali valuterà se autorizzare la consegna del corpo estraneo ad un incaricato dell'Impresa Aggiudicataria che provvederà al ritiro di quanto ritrovato, oppure se trattenere il corpo estraneo per provvedere a far effettuare delle analisi sullo stesso. A tal fine dovrà esser riposto il corpo estraneo in un contenitore (es: scatola, piatto, ecc.) per evitare qualsiasi manipolazione che possa compromettere eventuali analisi.

Contestualmente il responsabile del centro diurno provvederà ad inoltrare una comunicazione scritta alla Divisione Servizi Sociali nella quale siano dettagliatamente precisate le circostanze del ritrovamento (la data, il tipo di piatto in cui è stato ritrovato il corpo estraneo, ecc) al fine di consentire all'ufficio preposto di agire secondo le disposizioni capitolari.

Resta ferma l'eventuale attivazione delle autorità competenti nei casi di particolare gravità.

5.7 - Livello della qualità igienica

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti ed i limiti di contaminazione microbica previsti da:

Regolamento CE 2073/2005 (e s.m.i.) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 – Intesa, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n°131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano.

Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti - Ce.I.RSA.(Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza alimentare) - Progetto regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere l'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni.

Tutte le operazioni di preparazione e consegna dei pasti devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

L'aggiudicatario è tenuto a presentare diagrammi di flusso dei diversi processi effettuati, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un Manuale di Autocontrollo e firmati dal rappresentante legale.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

5.8 - Conservazione delle derrate

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino dell'Impresa Aggiudicataria, destinati al Comune di Torino, devono essere chiaramente identificabili come “prodotti destinati al Comune di Torino”.

È fatto obbligo all'Impresa Aggiudicataria durante lo stoccaggio nei propri magazzini, di separare i prodotti ortofrutticoli da coltivazione biologica, da quelli convenzionali e a produzione integrata.

A garanzia della corretta gestione dello stoccaggio si richiede l'applicazione della rotazione delle merci secondo il sistema di stoccaggio “FIFO” (First in First out): i prodotti con la data di scadenza più prossima devono essere consumati per primi.

I prodotti alimentari scaduti, rilevati nei locali dell'Impresa Aggiudicataria devono essere identificati come prodotti non conformi ed essere isolati, segregati in area apposita, identificati e tempestivamente eliminati.

Per i prodotti alimentari scaduti, rilevati nei locali dell'Impresa Aggiudicataria devono essere identificati come prodotti non conformi ed essere isolati, segregati in area apposita, identificati e tempestivamente eliminati. Per i prodotti non conformi per shelf-life superata, nel rispetto di quanto prescritto nelle Tabelle Merceologiche (**allegato 4**), l'Impresa Aggiudicataria deve individuare e documentare, prima del consumo dell'alimento la destinazione d'uso relativamente alla shelf-life residua.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

Ogni qualvolta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la durabilità validata del prodotto aperto e riconfezionato.

È vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno; i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox o di plastica per alimenti.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

5.9 - Confezionamento e trasporto pasti

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, art. 43 e 51, Regolamento CE 852/2004 allegato II Capitoli IV e X e da tutta la restante normativa vigente in materia.

Considerate le peculiarità e i vincoli del lotto, relativamente alle monoporzioni, le portate che compongono i pasti saranno confezionate in stoviglie sigillate; il secondo e il contorno dovranno essere collocati in stoviglie provviste di separatore.

Le stoviglie monouso dovranno essere biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432:2002, certificate da organismo riconosciuto di parte terza, idonee a contenere/reggere alimenti alla temperatura di 100°C per almeno 2 ore oltre il loro mantenimento alle basse temperature e rinvenimenti. Non saranno ritenute idonee e pertanto non accettate stoviglie completamente costituite in PLA.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta e non deve essere appoggiato a terra; la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti per alimenti, idoneamente identificati e chiusi.

Non è prevista la fornitura di bottiglie di acqua ai fini della riduzione della plastica e delle politiche “plastic free” sottoscritte dall’Amministrazione (tranne per i pasti freddi).

I singoli pasti prenotati e confezionati come sopra descritto, saranno inseriti per il trasporto finale in un contenitore coibentato, atto a garantire il mantenimento della temperatura del pasto sino alla consegna.

I mezzi devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente che regola il settore dei trasporti.

È fatto obbligo di provvedere almeno settimanalmente al lavaggio e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta che sarà valutata e verificata dall’Amministrazione Comunale.

Su ogni automezzo utilizzato per l’espletamento del servizio, deve essere presente documentazione comprovante l’esecuzione delle operazioni di pulizia e disinfezione; inoltre è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto, ad eccezione di pasti comunque destinati alla Città di Torino.

L’Aggiudicatario dovrà elaborare e sottoscrivere un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli Centri Diurni in modo da ridurre e ottimizzare i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti e gli orari di consegna. Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato al D.E.C. e sarà aggiornato annualmente. Il piano

dovrà contenere l'elenco dei mezzi impiegati all'espletamento del servizio del presente appalto (targa, tipo, alimentazione, classe euro).

Gli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti per il presente appalto dovranno recare la scritta esterna "Città di Torino – Ristorazione Collettiva - Trasporto pasti".

5.10 - Contenitori per pasti destinati alla veicolazione

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 e s.m.i, Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV, V e X, sanificabili e idonee per il trasporto degli alimenti.

Per i Centri Diurni sprovvisti di autorizzazione sanitaria allo sporzionamento, i pasti dovranno essere confezionati in vaschette monoporzioni termosaldate. I materiali che costituiscono tali vaschette devono avere le medesime caratteristiche come descritto all'art. 2.5 e al precedente art. 5.9. Le vaschette dovranno essere trasportate in contenitori isotermitici in grado di garantire il mantenimento della temperatura, che nei punti di distribuzione non dovrà essere inferiore a 60°C.

I primi piatti saranno consegnati nei centri Diurni già conditi (eccetto il parmigiano), mentre i secondi e i contorni saranno consegnati in vaschette distinte.

Si dovrà fare uso di contenitori isotermitici conformi alla norma UNI EN 12571, idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di chiusura a tenuta termica munita di guarnizioni o altro accorgimento atto a mantenere la chiusura, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra e di evitare la fuoriuscita di alimenti durante il trasporto.

Le gastronomiche in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta devono avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento.

Le gastronomiche contenenti vegetali in foglia cotte, devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua.

Per le multiporzioni i singoli componenti di ogni pasto devono essere confezionati in gastronomiche diverse (contenitori per la pasta, per il sugo, per i secondi e per i contorni).

L'Impresa Aggiudicataria deve provvedere alla sostituzione tempestiva delle attrezzature utilizzate per la veicolazione, qualora la tipologia utilizzata o l'usura non le rendesse idonee alla distribuzione nei Centri Diurni. Il ritiro dei contenitori, delle gastronomiche, delle borse frigo e dei panetti eutettici deve avvenire entro il giorno successivo alla consegna. Il lunedì verranno ritirati i contenitori forniti il venerdì.

5.11 - Rilevazione temperature

Per effettuare le rilevazioni di temperatura l'Impresa Aggiudicataria deve utilizzare termometri tarati. La procedura di rilevazione delle temperature deve tenere conto dell'errore dello strumento.

Nei Centri Diurni il personale addetto al ricevimento dei pasti veicolati deve effettuare il rilevamento delle temperature, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida al fine di evitare stazionamenti a temperatura non controllata.

ART. 6 - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

6.1 - Operazioni preliminari, preparazione e metodologie di cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti effettuate nel centro di cottura devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, conformemente a quanto stabilito da tutta la normativa vigente in materia. Tutti gli alimenti devono essere preparati e cucinati lo stesso giorno del consumo.

Le operazioni che precedono la cottura e le metodiche di cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Legumi secchi: ammollo per alcune ore, secondo le procedure aziendali, con due ricambi di acqua.
- Per le verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nella stessa giornata del consumo.
- La carne trita deve essere macinata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate immediatamente prima delle operazioni di cottura.
- È tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.
- I salumi devono essere affettati il giorno del consumo o il giorno precedente (per le diete). Il trasporto deve avvenire in contenitori gastronomici di acciaio.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.
- Gli alimenti cucinati devono essere mantenuti a temperatura di 60-65°C fino al momento del consumo.
- I prodotti da utilizzare per le preparazioni alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature. Inoltre, la preparazione di piatti freddi a base di carne, verdura, salumi e formaggi deve avvenire in locali distinti.

6.2 - Deroghe

Per alcuni alimenti è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo. Essi sono: arrosti, lessi, lasagne al forno, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti

complessi. L'Amministrazione Comunale, sulla base di specifica documentazione supportata da studi HACCP e analisi validati, potrà autorizzare la cottura il giorno antecedente il consumo, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra. Le preparazioni per cui è ammessa la cottura il giorno precedente il consumo devono essere immediatamente raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura.

Per tutti i piatti abbattuti deve essere presente la registrazione dei tempi e le temperature di abbattimento.

Dopo la fase di abbattimento, i prodotti devono essere posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +0°C e +4°C, nel rigoroso rispetto della catena del freddo.

Per le verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati), il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura e consumo.

6.3 - Scongellamento

Lo scongelamento dei prodotti surgelati, per gli alimenti che lo necessitano, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo o direttamente in cottura. Per il pesce è anche ammesso lo scongelamento in acqua corrente fredda.

Per tutti gli alimenti scongelati deve essere presente la registrazione dei tempi e della temperatura di scongelamento.

6.4 - Condimenti

Il formaggio parmigiano sarà consegnato ai Centri Diurni in vaschette di plastica per alimenti lavabili e riutilizzabili; gli operatori nel Centro Diurno lo aggiungeranno nei primi piatti del pasto.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

In ogni Centro Diurno dovranno essere consegnate 1 bottiglia di olio extra vergine d'oliva, ed una bottiglia di aceto, una confezione di sale fino, periodicamente reintegrate.

Nel centro di cottura è ammesso l'uso di olio monoseme di girasole o mais solo come ausilio tecnologico da aggiungere ai primi piatti al momento del confezionamento nelle gastronomie.

6.5 - Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o altri materiali eventualmente richiesti dall'Amministrazione Comunale.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

ART. 7 - PULIZIE E SANIFICAZIONI, GESTIONE RIFIUTI, IMBALLAGGI

7.1 - Pulizie e sanificazioni

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso il centro di cottura sono a carico dell'Aggiudicatario e devono essere oggetto di specifica procedura.

Il monitoraggio degli infestanti nel centro di cottura deve essere effettuato almeno ogni due mesi. L'Aggiudicatario è tenuto a trasmettere all'Amministrazione la procedura corredata di documentazione tecnica (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.). L'Aggiudicatario inoltre è tenuto a trasmettere alla Divisione Servizi Sociali la documentazione relativa a tale procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.

Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione alla Divisione Servizi Sociali prima della sua introduzione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri ed addetti alla preparazione degli alimenti.

Tutto il materiale di sanificazione e i prodotti chimici, utilizzati nelle operazioni di pulizia e sanificazione, non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento e preparazione dei pasti. I detergenti e i disinfettanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni e/o nelle schede tecniche.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024:2018 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali, è sufficiente una adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

Al termine delle operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, le attrezzature dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dall'Impresa Aggiudicataria.

7.2 - Rifiuti e imballaggi

L'Aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione Comunale sul cui territorio è collocato il centro di cottura.

Le forniture devono essere effettuate limitando il volume degli imballaggi e utilizzando ove possibili imballaggi a rendere riutilizzabili, privilegiando i prodotti confezionati in imballaggi che limitino il quantitativo di materiale utilizzato e che siano costituiti da un unico materiale in modo da poterli più facilmente avviare alla raccolta differenziata, in conformità a quanto indicato nel CAM riguardo anche la prevenzione e gestione dei rifiuti.

LOTTO 2 - PRESCRIZIONI TECNICHE UTENTI DOMICILIARI

ART. 1 - DESCRIZIONE E OGGETTO DEL SERVIZIO

1.1 - Oggetto del servizio

Il servizio consiste prevalentemente nella preparazione, confezionamento e veicolazione di pasti in legume refrigerato presso il domicilio degli utenti assistiti dai Servizi Sociali della Città di Torino e presso alcuni centri multifunzionali, e in parte mediante il convenzionamento con ristoranti e/o self-services presenti sul territorio cittadino, nonché nella gestione attraverso supporto informatico del servizio medesimo e dei pagamenti, come meglio specificato al successivo art. 1.5.

La produzione dei pasti dovrà avvenire con la tecnologia del legume refrigerato, basato sulle fasi produttive descritte all'art. 6.6.

Il trasporto in legume refrigerato dovrà avvenire in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature tra -2°C e $+4^{\circ}\text{C}$ che a destino dell'utente non dovrà superare i 10° .

Al ricevimento da parte dell'utente dovrà seguire, a cura dell'utente stesso, la riattivazione del prodotto tramite forno a microonde, **fornito dalla ditta affidataria.**

La stessa dovrà inoltre garantire il convenzionamento con almeno 4 ristoranti e/o self-services in ogni servizio territoriale, **situati in modo da coprire il territorio del distretto**, presso i quali gli utenti che lo desiderino, possano consumare il pasto in alternativa al servizio a domicilio, con controllo e aggiornamento degli elenchi di tali locali da far pervenire quadrimestralmente agli Uffici preposti della Divisione Servizi Sociali Socio Sanitari, Abitativi e Lavoro, Disabilità, Anziani e Tutele.

Inoltre, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla stampa ed alla consegna ai Servizi Sociali territoriali di pieghevoli informativi contenenti la descrizione del servizio fornito con le fasce orarie di consegna suddivise per zona, il nome e l'indirizzo dei locali convenzionati.

1.2 - Tipologia e dimensione dell'utenza

I destinatari del servizio in oggetto sono gli anziani autosufficienti, non autosufficienti e i disabili seguiti dai servizi Sociali della Città, oltreché i soggetti seguiti dall'ASL Città di Torino, secondo quanto previsto nell'Accordo di Programma, come specificato nella deliberazione C.C. Mecc. n. 2009 05739/019 del 30.11.2009 e s.m.i. **Si precisa che tale Accordo sarà oggetto di revisione nel corso dell'anno 2021 e potranno pertanto intervenire delle modifiche, anche sostanziali.**

Il servizio è rivolto mediamente a:

- circa n. 80 utenti a domicilio a cui dovrà essere consegnato giornalmente (o solo per alcuni giorni alla settimana) n. 1 pranzo e n. 1 cena **(in un' unica consegna);**
- circa n. 70 utenti che fruiranno di n. 1 pasto presso i locali convenzionati.

La fornitura massima complessiva ammonta pertanto ad una media di circa 2800 pasti mensili e comprende circa 20 diete personalizzate per gli utenti con particolari patologie: di cui circa 2000 domiciliari (pranzo e cena con un'unica consegna) e circa 800 presso i locali convenzionati, distribuiti nei 4 Distretti della Coesione Sociale in cui è diviso il territorio del Comune; la media degli utenti distribuiti sul territorio è la seguente:

Distretto Nord-Ovest (raggruppa i territori delle Circoscrizioni 4-5): zona "San Donato – Parella" e zona "Borgo Vittoria – Madonna di Campagna – Lanzo – Lucento – Vallette" - **36** utenti;

Distretto Nord-Est (raggruppa i territori delle Circoscrizioni 6-7): zona "Regio Parco – Barriera di Milano – Falchera" e zona "Aurora – Vanchiglia – Madonna del Pilone" - **33** utenti;

Distretto Sud-Est (raggruppa i territori delle Circoscrizioni 1-8-ex9): zona "Centro – Crocetta" e zona San Salvario – Cavour – Borgo Po" - **46** utenti;

Distretto Sud-Ovest (raggruppa i territori delle Circoscrizioni 2,3,ex10): zona "Santa Rita – Mirafiori Nord" e zona "San Paolo – Cenisia – Cit Turin – Pozzo Strada" - **36** utenti.

Si precisa che nei periodi di chiusura dei locali a causa della pandemia, molti utenti che solitamente fruiscono dei pasti presso i locali convenzionati hanno chiesto di riconvertirli in pasti a domicilio.

Per Servizi Territoriali si intendono i quattro Distretti presenti sul territorio comunale come appena descritto.

La prenotazione dei pasti è a totale carico dell'Aggiudicatario che potrà procedere a nuove attivazioni solo a seguito di comunicazione scritta da parte dei Servizi Sociali territoriali, mentre in caso di utenti già fruitori del servizio ed in attesa della comunicazione di rinnovo della prestazione, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a fornire comunque i pasti richiedendo contestualmente al Servizio Sociale territoriale, competente per il singolo caso, la trasmissione del modulo di rinnovo.

L'Amministrazione si riserva di richiedere all'Aggiudicatario la disponibilità a fornire i pasti presso gli "Spazi Anziani" di cui alla Deliberazione C.C. Mecc. n. 2009 05739/019 del 30.11.2009 e s.m.i. e altre sedi che verranno eventualmente indicate.

Il volume massimo presunto dei pasti forniti annualmente è pertanto di circa **33.600**.

Il suindicato numero dei pasti, il relativo volume di utenza e la relativa distribuzione sul territorio cittadino, ha valore indicativo e potrà subire variazioni nel corso dell'intera durata dell'appalto, sia in relazione alla quantità, sia in relazione all'utenza gestita e sia in relazione alla dislocazione.

1.3 - Tipologia del servizio a domicilio

Il servizio a domicilio comprenderà la fornitura in linea refrigerata del pranzo e della cena, che dovranno essere effettuati con un'unica consegna tutti i giorni della settimana, dal lunedì al sabato, secondo le prenotazioni effettuate, in accordo con i servizi e con l'utenza in carico.

Per le domeniche ed i giorni festivi infrasettimanali è ammessa la consegna il giorno precedente, purché l'intervallo di consegna non superi i due giorni.

Al momento della consegna dei pasti la ditta ritira i contenitori coibentati riutilizzabili del giorno precedente.

I menù per il pranzo e per la cena dovranno essere predisposti trimestralmente dalla ditta affidataria, che si impegna a tal fine a mettere a disposizione una dietista, e trasmessi per conoscenza alla Divisione Servizi Sociali. A titolo puramente esemplificativo, si allegano al presente capitolato menù settimanali del pasto tipo da erogare a pranzo (**allegato 2.a**). I suddetti Servizi potranno avvalersi del contributo, in termini di proposte, suggerimenti e gradimento, espresso dagli utenti fruitori dei pasti e dei loro familiari.

I Servizi Territoriali dovranno comunicare tempestivamente le eventuali sospensioni/chiusure di ogni singolo utente in modo da consentire alla Ditta aggiudicataria l'interruzione immediata della fornitura.

La ditta aggiudicataria dovrà assegnare ad ogni utente un fornetto a microonde, in comodato d'uso gratuito, per riscaldare i pasti forniti. Tali attrezzature dovranno avere oltre la marchiatura CE, la conformità alle nuove classi di efficienza energetica entrate in vigore il 1° marzo 2021 secondo la tempistica di adeguamento prevista.

L'Aggiudicatario dovrà garantire in unica consegna i pasti del pranzo e della cena, fra le ore 8,30 e le ore 13,00. Al fine di garantire il più possibile la presenza dell'utente per il ritiro del pasto, la Ditta aggiudicataria dovrà programmare la consegna suddividendo la Città in 4 zone con le relative fasce orarie che dovranno essere comunicate per iscritto agli utenti.

1.4 - Locali convenzionati

Come specificato all'art. 1, la ditta affidataria dovrà mettere a disposizione quattro ristoranti e/o self-services convenzionati per ogni Servizio territoriale, presso i quali gli utenti potranno fruire di un pasto indicativamente equivalente alla composizione riportata al successivo art. 4.

La ditta partecipante dovrà presentare allegata all'istanza l'elenco dei locali che intende convenzionare al momento dell'aggiudicazione, utilizzando **l'allegato I al disciplinare di gara**, nonché l'impegno firmato dal titolare del locale a convenzionarsi in caso di aggiudicazione, utilizzando **l'allegato G.d al disciplinare di gara**.

Tale servizio non comporta prenotazioni. Gli utenti saranno muniti di apposita card-mensa, le cui modalità di utilizzo sono specificate nel successivo art. 1.5.

In ogni Servizio Territoriale dovrà essere garantito in ogni periodo dell'anno ed in ogni giorno della settimana, l'apertura di almeno 2 locali (fatte salve situazioni emergenziali legate alla pandemia da COVID-19, con chiusura totale dei locali) con controllo e aggiornamento degli elenchi di tali locali da far pervenire semestralmente alla Città di Torino agli Uffici preposti della Divisione Servizi Sociali.

L'Aggiudicatario potrà modificare l'elenco dei locali convenzionati, stipulando nuove convenzioni con esercizi aggiuntivi o sostitutivi, per ragioni inerenti alla qualità delle prestazioni, disservizi e/o cambi di gestione.

Di ogni variazione dovrà essere data preventiva e tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale, onde consentire una puntuale informazione agli utenti interessati.

L'aggiudicatario dovrà altresì impegnarsi a stipulare nuove convenzioni con altri esercizi, qualora la Città di Torino segnali eventuali disservizi dei locali convenzionati, oppure aumenti il numero degli utenti.

L'Amministrazione Comunale non si assumerà nessun obbligo nei confronti dei titolari dei locali convenzionati; la Ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi a tenere il Comune di Torino indenne da ogni eventuale pretesa degli stessi.

L'aggiudicatario sarà tenuto altresì a comunicare alla Città di Torino eventuali irregolarità ed abusi che dovessero verificarsi negli esercizi convenzionati, comprese illecite richieste di quote aggiuntive al costo del pasto previsto dal capitolato e/o rifiuti immotivati all'erogazione del pasto.

L'aggiudicatario dovrà garantire una forma di pubblicità (esempio locandine) sulle condizioni del servizio (es. composizione del pasto) presso gli stessi esercizi convenzionati.

L'aggiudicatario dovrà altresì garantire che gli esercizi convenzionati siano in possesso di licenze alla somministrazione di bevande ed alimenti, in conformità alle norme igienico-sanitarie e alle autorizzazioni di legge vigenti, di cui l'aggiudicatario stesso dovrà presentare copia alla Divisione Servizi Sociali.

In caso di inosservanza delle regole contrattuali da parte degli esercizi convenzionati verranno applicate le penalità come specificato all'art. 16 del Capitolato.

I locali convenzionati dovranno essere dotati, a carico dell'aggiudicatario, di apposito lettore card, in quanto all'utente verrà fornito il pasto subordinatamente alla transazione elettronica della card mensa in suo possesso.

1.5 - Servizio informatico di supporto e modulistica

L'aggiudicatario dovrà dotarsi di un sistema informatico di supporto per la gestione del servizio finalizzato all'erogazione ed al pagamento di pasti fruiti sia a domicilio sia presso i ristoranti convenzionati, tramite l'utilizzo da parte del singolo utente di una card personalizzata.

Occorre che la ditta aggiudicataria preveda anche una modalità manuale per l'utilizzo della card alternativa alla transazione elettronica, per far fronte a tutte le situazioni in cui il beneficiario non sia presente in casa o rifiuti di avere contatti personali con il fornitore (es. periodo pandemico, ecc.).

Il supporto informatico dovrà possedere le caratteristiche e garantire le funzionalità descritte nell'**allegato 2.b** al presente Capitolato; a tal fine l'aggiudicatario dovrà produrre una documentazione sufficientemente dettagliata del sistema informativo offerto, dell'infrastruttura di rete e delle caratteristiche tecniche in relazione alla card e ai pos (indicazione marca/modello, schede tecniche ecc) installati presso i locali convenzionati.

Si richiede inoltre che all'interno della documentazione fornita, siano presenti:

- una tabella riassuntiva con l'indicazione della pagina nella quale si possano riscontrare i requisiti richiesti;
- l'indicazione dell'indirizzo web sul quale poter accedere per visionare il sistema informativo offerto per lo svolgimento del servizio, la predisposizione di dati prova e di almeno due utenze di accesso o in alternativa di una "demo" che illustri le funzionalità messe a disposizione.

L'aggiudicatario s'impegnerà, inoltre, a recepire la modulistica in uso presso la Divisione Servizi Sociali, e i servizi decentrati per le comunicazioni inerenti i flussi di attivazione, sospensione, rinnovo e chiusura del servizio ristorazione, con la possibilità di presentare eventuali proposte per semplificare e velocizzare ulteriormente i flussi di lavorazione e

informazione tra Ditta e Servizi, al fine di migliorare l'efficienza e il controllo del servizio erogato.

In relazione ai flussi della modulistica, l'aggiudicatario si impegnerà a recepire le eventuali variazioni del servizio rispetto a sospensioni, riattivazioni o chiusure pervenute attraverso specifico modulo entro le ore 17 del giorno feriale antecedente al servizio stesso.

Per le nuove attivazioni, come già anticipato all'art. 1.2, l'aggiudicatario potrà procedere solo in presenza di una preventiva comunicazione scritta da parte della Divisione Servizi Sociali, contestuale alla richiesta del rilascio della smart card.

ART. 2 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

2.1 - Centro di cottura e magazzino

Per la preparazione dei pasti oggetto del presente servizio, l'Aggiudicatario dovrà utilizzare un centro di cottura ed un magazzino di stoccaggio, debitamente autorizzato alla preparazione e veicolazione dei pasti, in regola con le vigenti norme igienico-sanitarie con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie o equivalenti (DIA) previste dalla legge in materia, nonché con le vigenti norme in materia di sicurezza.

Detti stabilimenti dovranno essere ubicati in un luogo tale da garantire il rispetto delle tempistiche indicate al successivo articolo.

E' fatto assoluto divieto all'Impresa Aggiudicataria di dare in uso lo stabilimento ad altra/e ditte/società per la preparazione, stoccaggio e confezionamento di pasti di qualsiasi tipo.

2.2 - Consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati ***fra le ore 8,30 e le ore 13,00***, come definito al precedente art.1.

Come già indicato nell'art. 1, la ditta aggiudicataria dovrà assegnare ad ogni utente un fornello a microonde in comodato d'uso gratuito, per riscaldare i pasti forniti in legume refrigerato e l'incaricato alle consegne giornaliere dovrà essere a disposizione per illustrare le modalità di utilizzo del fornello, nonché per consigli e/o suggerimenti per riscaldare al meglio i pasti forniti.

2.3 - Norme in materia di personale ed organizzazione

L'Impresa Aggiudicataria deve indicare il nominativo di un responsabile a tempo pieno, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, in possesso di esperienza consolidata e di adeguata formazione documentata, reperibile anche nei giorni festivi, incaricato di mantenere un contatto continuo con i referenti del Servizio Disabilità, Anziani e Tutele della Città di Torino.

Il referente dovrà rendersi disponibile per eventuali incontri con i referenti della Divisione Servizi Sociali, al fine di affrontare problematiche organizzative, gestionali e tecniche che dovessero insorgere nella fase di esecuzione del contratto.

In caso di assenza o impedimento di tale figura, l'Impresa Aggiudicataria deve comunicare il nominativo di un sostituto in possesso degli stessi requisiti, anch'essi da documentare adeguatamente

Il personale addetto al trasporto dei pasti deve mantenere un rapporto corretto con gli utenti e non dovrà in alcun modo assumere atteggiamenti scorretti o offensivi nei loro confronti.

Inoltre l'Impresa Aggiudicataria dovrà designare un ispettore incaricato di vigilare sull'andamento del servizio, il quale dovrà essere reperibile durante l'effettuazione del servizio, per risolvere in tempo reale ogni eventuale problematica emersa.

2.4 - Vestiario e igiene del personale

L'Impresa Aggiudicataria fornirà a tutto il personale gli indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

Il personale in servizio nel centro di cottura, addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione alimenti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, forniti dall'Impresa Aggiudicataria, previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro a manica lunga e cuffia per contenere la capigliatura e apposite calzature.

Il personale, inoltre, durante le fasi di manipolazione di prodotti finiti, dovrà indossare guanti monouso, mascherina.

Nelle aree di lavorazione e stoccaggio degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non devono essere presenti prodotti medicinali.

Il personale con ferite infette, infezioni alla pelle, piaghe, diarrea e patologie analoghe non è autorizzato alla manipolazione degli alimenti e deve denunciare al responsabile dell'impresa alimentare i propri sintomi.

Durante le operazioni di pulizia l'abbigliamento utilizzato per la preparazione e distribuzione dei pasti deve essere sostituito con un apposito camice scuro.

Nel caso in cui le divise da lavoro vengano lavate dai dipendenti devono essere fornite agli stessi, dall'Impresa Aggiudicataria, indicazioni inerenti le modalità di lavaggio e asciugatura delle divise, che tutto il personale dovrà adottare.

E' assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

2.5 - Formazione del personale

L'aggiudicatario deve utilizzare personale adeguatamente formato sugli argomenti previsti dalla normativa vigente e, a seconda delle mansioni che deve svolgere, nella preparazione dei menù base, di diete speciali, di ricette e grammature appropriate per celiaci, per diabetici, per malattie cardiovascolari, per osteoporosi, nonché in merito alle tecniche di cottura per la conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale e per il risparmio idrico ed energetico e alle procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento. Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario trasmette il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti.

2.6 - Informazione agli utenti

L'aggiudicatario deve rendere noto agli utenti che il servizio offerto è conforme ai CAM. In particolare, inoltre, dovranno essere elencati gli alimenti biologici e le derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, etc.), ecc.. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 /2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

ART. 3 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

3.1 - Riferimenti normativi e caratteristiche delle derrate alimentari

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e successive modifiche, ai Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene ed alle disposizioni dettate dal CAM (DM 10 marzo 2020) come recepite nelle tabelle merceologiche.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle Tabelle Merceologiche (**allegato 4**).

In particolare, le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi alla normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione dei prodotti, comunitaria e nazionale.

Laddove i pasti con prodotti biologici e convenzionali siano preparati nello stesso centro cottura, l'aggiudicatario adotta misure idonee per garantire la separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI etc.) e convenzionali durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione. Dunque, laddove la preparazione dei pasti con prodotti biologici non possa avvenire in aree o con linee dedicate, la separazione potrà essere

garantita su base temporale, ovvero preparando i pasti in momenti diversi entro tre mesi dall'aggiudicazione del contratto, l'aggiudicatario condivide con il direttore dell'esecuzione del contratto le procedure attuate per garantire la separazione dei flussi di alimenti convenzionali, biologici o altrimenti qualificati.

È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sottoforma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM); in merito, si richiama espressamente tutta la normativa vigente, nazionale e comunitaria.

Si intendono altresì richiamate integralmente tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande comprese quelle in tema di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata.

3.2 - Etichettatura e identificazione delle derrate e dei pasti

Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dalla Impresa Aggiudicataria devono essere identificati con fotocopia dell'etichetta originale oppure con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, nome produttore e confezionatore, lotto, data scadenza); inoltre devono essere indicati la data di apertura della confezione e quella entro la quale il prodotto deve essere utilizzato/consumato.

Le confezioni non originali di frutta e verdura, consegnati presso i Centri, devono sempre essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale.

Sono ammesse fotocopie cumulative esclusivamente per i prodotti consumati nella stessa giornata.

ART. 4 - TABELLE DIETETICHE - MENU'

4.1 - Struttura del menù tipo

Pranzo

- o un primo piatto a scelta fra due
- o un secondo piatto a scelta fra due
- o un contorno a scelta fra due
- o pane o grissini
- o frutta fresca o cotta o yogurt o budino o dolce o succo di frutta (cc.200)
- o latte cl. 50

Cena

- o un primo piatto con contorno

oppure

- o un secondo piatto con contorno
- o frutta
- o pane

L'utente sceglie mensilmente il menù, utilizzando un modulo consegnato dall'addetto che porta il pasto e che successivamente dovrà ritirarlo compilato.

Non è prevista la fornitura di bottiglie di acqua ai fini della riduzione della plastica e delle politiche “plastic free” sottoscritte dall'Amministrazione.

4.2 - Diete speciali e menù alternativi

Su segnalazione medica l'aggiudicatario dovrà predisporre per le persone portatrici di patologie che comportino una alimentazione particolare, diete speciali, previo accordo con il Responsabile dell'esecuzione.

Su richiesta, dovranno essere forniti pasti vegetariani o pasti alternativi per motivi di ordine etnico-religioso o di stile alimentare personale.

4.3 - Diete in bianco

L'aggiudicatario si impegna altresì alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di dieta speciale, qualora venga fatta richiesta il giorno precedente.

Le diete in bianco sono costituite da pasta o riso all'olio, verdura lessa (patata o carota), pollo lesso (coscia) o pesce lesso all'olio o omogeneizzato di carne, frutta fresca (mela o pera) o frutta cotta o mousse o omogeneizzato di frutta.

4.4 - Menù ed eventuali variazioni

L'Aggiudicatario dovrà articolare i menù in quattro settimane per ciascuna stagione dell'anno.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita, con preavviso di 15 giorni, in accordo con la Divisione Servizi Sociali, tenendo conto della situazione climatica del momento e della stagionalità delle derrate.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere alle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche (**allegato 2.c**) e qualità previste nelle Tabelle Merceologiche (**allegato 4**). I Suddetti allegati formano parte integrante del presente capitolato e sono stati visionati ed approvati dai Servizi della Divisione Servizi Sociali.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire concordata con la Divisione Servizi Sociali e comunicata per lettera anticipata a mezzo fax. Nessuna variazione potrà essere apportata senza detta autorizzazione.

E' facoltà della Divisione Servizi Sociali richiedere eventuali variazioni del menù.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, sulla base anche di specifica rilevazione del grado di soddisfazione.

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'aggiudicatario deve essere preventivamente autorizzato dalla Divisione Servizi Sociali e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche (**allegato 2.c**).

4.5 - Quantità in volumi e in pesi

L'Aggiudicatario, per la fornitura dei pasti, deve predisporre ed inviare, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, e comunque entro l'inizio del servizio, una tabella alla Divisione Servizi Sociali, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, dalla quale risulti la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto, nel rispetto delle grammature indicate nell'allegato al presente capitolato.

Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata alla Divisione Servizi Sociali.

Nelle tabelle dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

ART. 5 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

5.1 - Accessi

L'Impresa Aggiudicataria deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale o ad altri soggetti da essa autorizzati, sia presso le cucine che nei magazzini o in qualsiasi luogo od ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi. L'Amministrazione Comunale non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

5.2 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Impresa Aggiudicataria

L'Impresa Aggiudicataria deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sui principi dell'HACCP; tale piano deve essere elaborato e applicato in ogni sua fase conformemente al Regolamento CE 852/2004 ed al documento del Codex Alimentarius "GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE - CXC 1-1969- rev.2020"; il piano di autocontrollo deve essere sempre disponibile nel centro cottura. L'Impresa Aggiudicataria deve inoltrare al DEC, annualmente, il manuale di autocontrollo del Centro di cottura in copia controllata. Parimenti deve essere inoltrata ogni variazione del suddetto manuale. Nel Centro di cottura deve essere presente apposita procedura di gestione delle non conformità aziendali, ed un documento nel quale registrarle tempestivamente.

5.3 - Dichiarazioni di conformità dei Materiali ed oggetti destinati al contatto con alimenti

L'Impresa Aggiudicataria deve disporre, per ciascuno dei materiali ed oggetti destinati al contatto diretto con alimenti (quali ad esempio le stoviglie destinate alla somministrazione dei pasti, pellicole termosaldanti utilizzate per sigillare i pasti dietetici, utensili in plastica, ecc.), della Dichiarazione di Conformità rilasciata dal fornitore, ai sensi del Regolamento CE 1935/2004. Dalla Dichiarazione di Conformità deve essere possibile confermare l'idoneità del materiale nelle specifiche condizioni di utilizzo, in particolare in relazione ai tempi e alle temperature di processo nelle diverse fasi (es. confezionamento alimenti dopo cottura, mantenimento a caldo, riattivazione in forno microonde, ecc) e a quanto riportato nel presente capitolato tecnico e che qui si richiama.

Ove necessario la Dichiarazione di Conformità dovrà essere accompagnata dagli esiti di prove di cessione.

Ciascuna Dichiarazione di Conformità dovrà essere sempre aggiornata, completa delle indicazioni specifiche relative al materiale/oggetto a cui si riferisce, datata e firmata da un responsabile dell'azienda che la rilascia.

È richiesta evidenza, da parte dell'Impresa Aggiudicataria, di avere esaminato ciascuna Dichiarazione di Conformità per confermare che il materiale/oggetto sia idoneo al contatto con l'alimento nelle specifiche condizioni di utilizzo previste.

5.4 - Organizzazione del lavoro per la produzione

Il flusso operativo deve essere svolto in modo tale da garantire che la produzione avvenga seguendo il cosiddetto "principio della marcia in avanti" al fine di evitare contaminazioni tra i vari prodotti in lavorazione ed ogni possibile incrocio tra sporco e pulito.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociata.

L'organizzazione del flusso operativo in ogni fase deve essere tale da permettere un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento, in modo tale da evitare stazionamenti fuori controllo e contaminazione.

Deve essere esclusa la contaminazione da parte di agenti esterni quali insetti e altri animali nocivi; occorre fornire adeguate condizioni di temperatura per la lavorazione e l'immagazzinamento igienico dei prodotti.

Con riferimento ai centri di cottura e ai magazzini:

- i locali devono essere strutturati in modo da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione ed evitare la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
- la struttura degli stessi deve consentire una corretta prassi igienica impedendo la contaminazione crociata nel contatto fra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, aria e interventi del personale;
- i servizi igienici non devono avere accesso diretto sui locali di preparazione degli alimenti. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, sapone liquido per il lavaggio delle mani e un sistema igienico di asciugatura;
- le finestre devono essere munite di protezione anti-insetti, facilmente pulibili.

L'impresa aggiudicataria deve comunicare all'Amministrazione Comunale l'orario di inizio delle preparazioni dei pasti nel centro di cottura, che non potrà comunque iniziare prima delle ore 5.00.

5.5 - Conservazione campioni

Al fine di garantire la possibilità di effettuare analisi di laboratorio da parte dell'Amministrazione Comunale, l'Impresa Aggiudicataria deve giornalmente prelevare 4 campioni da g. 100 di ogni portata del pasto comune, confezionarli in sacchetti o contenitori sterili e riporli rispettivamente 2 in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e 2 in congelatore a temperatura di - 18°C per 72/96 ore; qualora la scadenza delle 48 o 72/96 ore corrispondesse al sabato o alla domenica lo smaltimento del campione deve essere effettuato il martedì successivo. I sacchetti o contenitori devono indicare l'alimento contenuto e la data del campione.

5.6 - Rilevazione corpi estranei

Se nel pasto sono rilevati corpi estranei (frammenti di vetro, metallo, plexiglass), l'utente al momento del ritrovamento ne dà immediata comunicazione telefonica al Servizio Territoriale di riferimento.

Contestualmente il responsabile del Servizio Territoriale provvederà ad inoltrare una comunicazione scritta alla Divisione Servizi Sociali nella quale siano dettagliatamente

precisate le circostanze del ritrovamento (la data, il tipo di piatto in cui è stato ritrovato il corpo estraneo, ecc) .

Sulla base delle informazioni ricevute, si valuterà se autorizzare la consegna del corpo estraneo ad un incaricato dell'Impresa Aggiudicataria che provvederà al ritiro di quanto ritrovato, oppure se trattenere il corpo estraneo per provvedere a far effettuare delle analisi sullo stesso. A tal fine dovrà esser riposto il corpo estraneo in un contenitore (es: scatola, piatto, ecc.) per evitare qualsiasi manipolazione che possa compromettere eventuali analisi.

Resta ferma l'eventuale attivazione delle autorità competenti nei casi di particolare gravità.

5.7 - Livello della qualità igienica.

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti ed i limiti di contaminazione microbica previsti da:

- Regolamento CE 2073/2005 (e s.m.i.) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 – Intesa, ai sensi dell'art.8, comma6, della legge 5 giugno 2003, n°131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano.
- Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti - Ce.I.RSA.(Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza alimentare) - Progetto regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere l'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni.

Tutte le operazioni di preparazione e consegna dei pasti devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

L'aggiudicatario è tenuto a presentare diagrammi di flusso dei diversi processi effettuati, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un Manuale di Autocontrollo e firmati dal rappresentante legale.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

5.8 - Conservazione delle derrate

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino dell'Impresa Aggiudicataria, destinati al Comune di Torino, devono essere chiaramente identificabili come “prodotti destinati al Comune di Torino”.

È fatto obbligo all'Impresa Aggiudicataria durante lo stoccaggio nei propri magazzini, di separare i prodotti ortofrutticoli da coltivazione biologica, da quelli convenzionali e a produzione integrata.

A garanzia della corretta gestione dello stoccaggio si richiede l'applicazione della rotazione delle merci secondo il sistema di stoccaggio "FIFO" (First in First out): i prodotti con la data di scadenza più prossima devono essere consumati per primi.

I prodotti alimentari scaduti, rilevati nei locali dell'Impresa Aggiudicataria devono essere identificati come prodotti non conformi ed essere isolati, segregati in area apposita, identificati e tempestivamente eliminati.

Per i prodotti alimentari scaduti, rilevati nei locali dell'Impresa Aggiudicataria devono essere identificati come prodotti non conformi ed essere isolati, segregati in area apposita, identificati e tempestivamente eliminati. Per i prodotti non conformi per shelf-life superata, nel rispetto di quanto prescritto nelle Tabelle Merceologiche (**allegato 4**), l'Impresa Aggiudicataria deve individuare e documentare, prima del consumo dell'alimento la destinazione d'uso relativamente alla shelf-life residua.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

Ogni qualvolta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la durabilità validata del prodotto aperto e riconfezionato.

È vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno; i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox o di plastica per alimenti.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

5.9 - Confezionamento e trasporto pasti

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, art. 43 e 51, Regolamento CE 852/2004 allegato II Capitoli IV e X e da tutta la restante normativa vigente in materia.

Considerate le peculiarità e i vincoli del lotto, le portate che compongono i pasti saranno confezionate in stoviglie sigillate e dovranno essere etichettate con il nome e cognome dell'utente.

Il secondo e il contorno dovranno essere collocati in stoviglie provviste di separatore.

Le stoviglie monouso dovranno essere biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432:2002, certificate da organismo riconosciuto di parte terza, idonee a contenere/reggere alimenti alla temperatura di 100°C per almeno 2 ore oltre il loro mantenimento alle basse temperature e rinvenimenti. Non saranno ritenute idonee e pertanto non accettate stoviglie completamente costituite in PLA.

Non è prevista la fornitura di bottiglie di acqua ai fini della riduzione della plastica e delle politiche "plastic free" sottoscritte dall'Amministrazione.

I singoli pasti prenotati e confezionati come sopra descritto, saranno inseriti per il trasporto finale in un contenitore coibentato, atto a garantire il mantenimento della temperatura del pasto sino alla consegna.

I mezzi devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente che regola il settore dei trasporti.

È fatto obbligo di provvedere almeno settimanalmente al lavaggio e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta che sarà valutata e verificata dall'Amministrazione Comunale.

Su ogni automezzo utilizzato per l'espletamento del servizio, deve essere presente documentazione comprovante l'esecuzione delle operazioni di pulizia e disinfezione; inoltre è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto, ad eccezione di pasti comunque destinati alla Città di Torino.

L'Aggiudicatario dovrà elaborare e sottoscrivere un piano per il trasporto e la consegna dei pasti al domicilio degli utenti in modo da ridurre e ottimizzare i tempi di percorrenza, al fine di **rispettare le fasce orarie previste al precedente art. 2.2.**

Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato al D.E.C. e sarà aggiornato annualmente. Il piano dovrà contenere l'elenco dei mezzi impiegati all'espletamento del servizio del presente appalto (targa, tipo, alimentazione, classe euro).

Gli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti per il presente appalto dovranno recare la scritta esterna “Città di Torino – Ristorazione Collettiva - Trasporto pasti”.

5.10 - Contenitori per pasti destinati alla veicolazione

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 e s.m.i, Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV, V e X, sanificabili e idonee per il trasporto degli alimenti.

Si dovrà fare uso di contenitori isotermici conformi alla norma UNI EN 12571, idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di chiusura a tenuta termica munita di guarnizioni o altro accorgimento atto a mantenere la chiusura di quanto trasportato, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra.

Art. 6 - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

6.1 - Operazioni preliminari, preparazione e metodologie di cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, conformemente a quanto stabilito da tutta la normativa vigente in materia.

L'aggiudicatario dovrà obbligatoriamente applicare proprie procedure operative elaborate espressamente per la produzione refrigerata nel rispetto dello specifico manuale di autocontrollo aziendale. Copia del manuale H.A.C.C.P. relativo a tutte le fasi del processo produttivo, dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale entro trenta giorni dall'avvio del servizio.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature. **tc "**

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi, l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1° ebollizione.
- Lo scongelamento dei prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C, E' consentito lo scongelamento in acqua corrente fredda.
- La porzionatura e la macinatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui avviene la cottura.
- Per il formaggio grattugiato previa autorizzazione dell'Amministrazione, sarà consentito l'utilizzo di parmigiano grattugiato confezionato.

- Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura.
- Per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote (rapè) e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura, da effettuarsi il giorno precedente al consumo.
- E' assolutamente vietato utilizzare preparati per brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti.
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi (fatta eccezione del prosciutto crudo) e formaggi devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento.
- L'affettatura e porzionatura di salumi, prosciutti ed affini può essere effettuata il giorno precedente il consumo in presenza di un Flusso HACCP che preveda lo stoccaggio in cella frigorifera.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione. Solo quando i suddetti forni siano guasti possono essere momentaneamente utilizzate le friggitrici, previa comunicazione all'Amministrazione. E' eventualmente consentita la cottura in friggitrice per il filetto di platessa impanato, per la cotoletta di lonza e per la scaloppina di bovino alla pizzaiola. La degradazione chimica dell'olio utilizzato deve essere valutata mediante l'uso di test: Fritest, tale esame deve rientrare nelle procedure correnti dell'autocontrollo ed essere opportunamente documentato.

6.2 - Deroghe

Per alcuni alimenti è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo. Essi sono: arrosti, lessi, lasagne al forno, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi. L'Amministrazione Comunale, sulla base di specifica documentazione supportata da studi HACCP e analisi validati, potrà autorizzare la cottura il giorno antecedente il consumo, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra. Le preparazioni per cui è ammessa la cottura il giorno precedente il consumo devono essere immediatamente raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura.

Per tutti i piatti abbattuti deve essere presente la registrazione dei tempi e le temperature di abbattimento.

Dopo la fase di abbattimento, i prodotti devono essere posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +0°C e +4°C, nel rigoroso rispetto della catena del freddo.

Per le verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati), il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura e consumo.

6.3 - Scongellamento

Lo scongelamento dei prodotti surgelati, per gli alimenti che lo necessitano, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo o direttamente in cottura. Per il pesce è anche ammesso lo scongelamento in acqua corrente fredda.

Per tutti gli alimenti scongelati deve essere presente la registrazione dei tempi e della temperatura di scongelamento.

6.4 - Condimenti

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano che deve essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

Esclusivamente a fini tecnologici atti ad evitare fenomeni di incollamento della pasta, è ammesso l'utilizzo di olio monosemi e di girasole in fase di confezionamento.

Gli oli per la frittura dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale della Sanità n° 1 dell'11 gennaio 1991.

6.5 - Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o altri materiali eventualmente richiesti dall'Amministrazione Comunale.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

6.6 - Linea refrigerata

Tutti gli alimenti devono essere preparati con modalità differita rispetto al momento del consumo. Ad ogni termine di ciascun ciclo di cotture si procede immediatamente all'abbattimento rapido della temperatura del cibo, sino a + 10°C al cuore del prodotto, raggiunta in 90 minuti circa. Alla fase di abbattimento rapido segue lo stoccaggio e conservazione in apposite celle frigorifere dedicate a -2°C / + 4°C e monitorate automaticamente 24 h giorno. Durante questa fase nessuna parte dell'alimento deve pervenire al congelamento.

Dalla produzione al consumo dei prodotti cotti ed abbattuti non deve intercorrere un periodo superiore da tre a cinque giorni, compresi i giorni di produzione e di consumo. La conservazione dei pasti refrigerati deve essere effettuata in celle di conservazione opportunamente dimensionate e provviste di monitoraggio in continuo e protette con sistemi di continuità per emergenza all'alimentazione principale.

I diversi componenti i pasti refrigerati stoccati in cella frigorifera, devono essere accompagnati da identificazione relativa alla giornata di produzione, nel rispetto della normativa vigente sulla rintracciabilità ed in linea con i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Art. 7 - PULIZIE E SANIFICAZIONI, GESTIONE RIFIUTI ED IMBALLAGGI

7.1 - Pulizie e sanificazioni

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso il centro di cottura sono a carico dell'Aggiudicatario e devono essere oggetto di specifica procedura.

Il monitoraggio degli infestanti nel centro di cottura deve essere effettuato almeno ogni due mesi. L'Aggiudicatario è tenuto a trasmettere all'Amministrazione la procedura corredata di documentazione tecnica (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.). L'Aggiudicatario inoltre è tenuto a trasmettere alla Divisione Servizi Sociali la documentazione relativa a tale procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.

Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione alla Divisione Servizi Sociali prima della sua introduzione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri ed addetti alla preparazione degli alimenti.

Tutto il materiale di sanificazione e i prodotti chimici, utilizzati nelle operazioni di pulizia e sanificazione, non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento e preparazione dei pasti. I detergenti e i disinfettanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni e/o nelle schede tecniche.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024:2018 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali, è sufficiente una adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

Al termine delle operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, le attrezzature dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dall'Impresa Aggiudicataria.

7.2 - Rifiuti ed imballaggi

L'Aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione Comunale sul cui territorio è collocato il centro di cottura.

Le forniture devono essere effettuate limitando il volume degli imballaggi e utilizzando ove possibili imballaggi a rendere riutilizzabili, privilegiando i prodotti confezionati in imballaggi che limitino il quantitativo di materiale utilizzato e che siano costituiti da un unico materiale in modo da poterli più facilmente avviare alla raccolta differenziata, in conformità a quanto indicato nel CAM riguardo anche la prevenzione e gestione dei rifiuti.

LOTTO 3 - PRESCRIZIONI TECNICHE MENSE BENEFICHE

ART. 1 – DESCRIZIONE E OGGETTO DEL SERVIZIO

1.1 – Oggetto del servizio

Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento e trasporto, presso le mense benefiche convenzionate con la Città di Torino, del pasto di mezzogiorno.

Durante il periodo estivo (da lunedì a venerdì) l'Aggiudicatario dovrà occuparsi anche della distribuzione presso una sede messa a disposizione dall'Amministrazione.

Il servizio prevede 3 tipologie di pasto (completo, ridotto, da asporto) aventi le caratteristiche specificate all'art. 4.2.

Il numero dei pasti indicati all'articolo 1.2 ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per la Civica Amministrazione, che si riserva la facoltà, nel corso dell'appalto, di apportarvi variazioni in aumento o in diminuzione, sia nel caso di trasferimenti, chiusure (permanenti o temporanee) o aperture di Mense Benefiche, sia durante periodi di minor affluenza degli utenti (estate).

Il servizio deve essere erogato per 365 giorni all'anno, quindi tutti i giorni della settimana, dal lunedì alla domenica, compresi i giorni festivi infrasettimanali secondo le modalità di seguito illustrate.

1.2 – Elenco dei centri mensa e dimensione dell'utenza

La Città di Torino ha una collaborazione decennale con alcune Istituzioni che gestiscono mense benefiche tramite i loro volontari offrendo così un servizio fondamentale per le persone in condizione di fragilità economica ed in particolare per le persone senza dimora.

La consegna dei pasti dovrà pertanto avvenire presso le sottoelencate strutture (o presso le nuove sedi in caso di trasferimento) e per i quantitativi presunti indicati:

Istituzioni benefiche	N° Pasti giorno	Giorni Fornitura	N° Pasti anno
Mensa Parrocchia "Sacro Cuore" Via Brugnone 3 (FERIALE da lunedì al sabato esclusi festivi infrasettimanali)	130 (completi)	304	39.520
Mensa "Sant'Alfonso" Via Netro 5 (FERIALE da lunedì al sabato esclusi festivi infrasettimanali)	220 (ridotti)	278	61.160
Mensa "Sant'Antonio" Via Sant'Antonio da Padova 7 (FERIALE da lunedì al sabato esclusi festivi infrasettimanali)	150 (completi)	304	45.600
Mensa "Servizi Vincenziani" Via Saccarelli 2 (DOMENICHE e festivi infrasettimanali)	300 (completi)	61	18.300
Ass.ne Opera Messa del Povero "Centro Andrea" Via Guinicelli 4 (DOMENICHE e NATALE)	250 (ridotti)	53	13.250
Totale pasti completi annui			103.420
Totale pasti ridotti annui			74.410
TOTALE PASTI ANNUI			177.830

Confronta **allegato 3.a**

Ogni variazione numerica dei pasti dovrà necessariamente essere comunicata dai referenti delle istituzioni benefiche alla Divisione Servizi Sociali – Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà mediante mail inviata all'indirizzo adulti@comune.torino.it e concordata con il Servizio Economato.

Il suindicato numero dei pasti e la relativa distribuzione sul territorio cittadino, ha valore indicativo e potrà subire variazioni nel corso dell'intera durata dell'appalto, sia in relazione alla quantità sia in relazione alla dislocazione.

1.3 – Tipologia del servizio

I pasti, in monorazione, dovranno essere preparati presso il centro cottura della ditta e trasportati, utilizzando contenitori termici e mezzi di trasporto adeguati, come meglio specificato al successivo art. 5.9.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere la conversione da monorazione a multirazione nel caso dovessero manifestarsi esigenze diverse presso le mense benefiche, in tal caso per le modalità di confezionamento e trasporto l'aggiudicatario dovrà fare riferimento alle norme vigenti di legge. I menù variano con il variare delle stagioni e secondo la tabella allegata (**allegato 3.b**).

In sostituzione della fornitura di pasti caldi, potrà essere richiesta la fornitura di pasti da asporto aventi le caratteristiche indicate al successivo art. 4.2.

Durante il periodo estivo (presumibilmente per un massimo di due mesi e mezzo) è prevista l'apertura di una mensa sostitutiva nei giorni feriali (da lunedì a venerdì, il venerdì vengono distribuiti i pasti d'asporto per il sabato e la domenica), tale mensa è collocata in Via Ghedini 6, ovvero in altra sede individuata dalla Divisione Servizi Sociali – Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà. L'Aggiudicatario dovrà provvedere, con proprio personale, senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione, anche alla distribuzione dei pasti e alla cura, pulizia e riordino degli spazi accessori e degli spazi dedicati a tale servizio al termine della distribuzione, secondo le norme vigenti.

I pasti per la Mensa Parrocchia "Sacro Cuore", la "Mensa Sant'Antonio" e la Mensa "Servizi Vincenziani" saranno completi; per le altre mense ridotti; durante il periodo estivo i pasti richiesti per la mensa estiva di Via Ghedini n. 6 - o altri locali individuati dall'Amministrazione - saranno completi. La Mensa Parrocchia "Sant'Alfonso" dovrà ricevere al venerdì oltre ai pasti monorazione per la giornata anche i pasti da asporto per il sabato.

1.4 – Tipologia e dimensione dell'utenza

I destinatari del servizio in oggetto sono persone in condizioni di fragilità e grave emarginazione, seguiti dalle Associazioni di Volontariato convenzionate e/o segnalati dai Servizi Sociali della Città di Torino.

Il numero presunto giornaliero dei pasti è di circa 310 per i giorni feriali, 500 per la domenica e 250 per i festivi.

Il volume presunto dei pasti forniti annualmente è di circa **177.830**.

Il suindicato numero dei pasti e il relativo volume di utenza, ha valore indicativo e potrà subire variazioni nel corso dell'intera durata dell'appalto, sia in relazione alla quantità sia in relazione all'utenza gestita.

ART. 2 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

2.1 – Oneri inerenti il servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto dei pasti e al lavaggio dei contenitori termici, ove previsti, sono a totale carico dell'Aggiudicatario. Sono a totale carico dell'Aggiudicatario anche le stoviglie (piatti e posate).

Resta altresì a carico dell'aggiudicatario la fornitura di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso, utilizzati per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.

I menù dovranno essere predisposti trimestralmente dalla ditta affidataria, che si impegna a tal fine a mettere a disposizione un dietista, e trasmessi per conoscenza al Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà Divisione Servizi Sociali. A titolo puramente esemplificativo, si allegano al presente capitolato menù settimanali del pasto tipo da erogare (**allegato 3.b**).

Il Servizio comunicherà tempestivamente le eventuali sospensioni/chiusure di ogni singola mensa benefica, in modo da consentire alla Ditta aggiudicataria l'interruzione immediata della fornitura.

2.2 - Centro di cottura e magazzino

Per la preparazione dei pasti oggetto del presente servizio, l'Aggiudicatario dovrà utilizzare un centro di cottura ed un magazzino di stoccaggio, debitamente autorizzati alla preparazione e veicolazione dei pasti, in regola con le vigenti norme igienico-sanitarie, con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie o equivalenti previste dalla legge in materia, nonché con le vigenti norme in materia di sicurezza.

Detti stabilimenti dovranno essere ubicati in un luogo tale da garantire il rispetto delle tempistiche indicate al successivo art. 2.3.

È fatto assoluto divieto all'Impresa Aggiudicataria di dare in uso lo stabilimento ad altra/e ditte/società per la preparazione, stoccaggio e confezionamento di pasti di qualsiasi tipo.

2.3 – Consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati dalla ditta aggiudicataria nei locali adibiti a refettorio, presso i centri indicati all'art. 1.2.

La consegna dovrà essere effettuata fra le ore 9,30 e le ore 10,30 di ogni giorno, al fine di mantenere la corretta temperatura delle portate. Gli orari della mensa sostitutiva estiva verranno concordati con il Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà, l'orario di consumo dei pasti potrà essere anticipato alle 11,00 in relazione al numero dei fruitori del pasto, al fine di poter garantire la turnazione nel locale mensa.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo, pena l'applicazione delle penali nei modi indicati nel Capitolato.

Per ogni punto, l'Aggiudicatario emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti, della descrizione delle derrate, dell'ora di consegna.

Il referente di ogni struttura è addetto al controllo di conformità quantitativo e qualitativo dei pasti consegnati, con le modalità illustrate nel Capitolato.

2.4 - Norme in materia di personale e organizzazione

L'Impresa Aggiudicataria deve indicare il nominativo di un responsabile a tempo pieno, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, in possesso di esperienza consolidata e di adeguata formazione documentata, reperibile anche nei giorni festivi, incaricato di mantenere un contatto continuo con i referenti delle strutture di destinazione dei pasti.

In caso di assenza o impedimento di tale figura, l'Impresa Aggiudicataria deve comunicare il

nominativo di un sostituto in possesso degli stessi requisiti, anch'essi da documentare adeguatamente.

Il referente dovrà rendersi disponibile per eventuali incontri con i referenti della Divisione Servizi Sociali, al fine di affrontare problematiche organizzative, gestionali e tecniche che dovessero insorgere nella fase di esecuzione del contratto.

Il personale addetto al trasporto dei pasti deve mantenere un rapporto corretto con il personale presente presso i centri e non dovrà in alcun modo assumere atteggiamenti scorretti o offensivi nei loro confronti.

Inoltre, l'Impresa Aggiudicataria dovrà designare un ispettore incaricato di vigilare sull'andamento del servizio, il quale dovrà essere reperibile durante l'effettuazione del servizio, per risolvere in tempo reale ogni eventuale problematica emersa.

2.5 – Vestiario e igiene del personale

L'Impresa Aggiudicataria fornirà a tutto il personale gli indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

Il personale in servizio nel centro di cottura, addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione alimenti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, forniti dall'Impresa Aggiudicataria, previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro a manica lunga e cuffia per contenere la capigliatura.

Il personale, inoltre, durante le fasi di cui sopra dovrà indossare guanti monouso, mascherina e apposite calzature.

Nelle aree di lavorazione e stoccaggio degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non devono essere presenti prodotti medicinali.

Il personale con ferite infette, infezioni alla pelle, piaghe, diarrea e patologie analoghe non è autorizzato alla manipolazione degli alimenti e deve denunciare al responsabile dell'impresa alimentare i propri sintomi.

Durante le operazioni di pulizia l'abbigliamento utilizzato per la preparazione e distribuzione dei pasti deve essere sostituito con un apposito camice scuro.

Nel caso in cui le divise da lavoro vengano lavate dai dipendenti devono essere fornite agli stessi, dall'Impresa Aggiudicataria, indicazioni inerenti le modalità di lavaggio e asciugatura delle divise, che tutto il personale dovrà adottare.

È assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

2.6 - Formazione del personale

L'aggiudicatario deve utilizzare personale adeguatamente formato sugli argomenti previsti dalla normativa vigente e, a seconda delle mansioni che deve svolgere, nella preparazione dei menù base, nonché in merito alle tecniche di cottura per la conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale e per il risparmio idrico ed energetico e alle procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione

dei pasti e per lo scongelamento. Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario trasmette il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti.

2.7 - Informazione agli utenti

L'aggiudicatario deve rendere noto agli utenti che il servizio offerto è conforme ai CAM. In particolare, inoltre, dovranno essere elencati gli alimenti biologici e le derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, etc.), ecc Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6/2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illecità ivi previsti.

2.8 - Recupero degli avanzi non distribuiti

Nel rispetto della Legge 25 giugno 2003 nr. 155 (Buon Samaritano), su richiesta dell'Amministrazione comunale e compatibilmente con l'organizzazione del servizio potranno essere recuperate le razioni non distribuite di alimenti, che dovranno essere conservate dall'Impresa aggiudicataria in condizioni di sicurezza conformi alla normativa vigente sino al ritiro da parte dei terzi autorizzati.

L'Amministrazione si riserva altresì, ai sensi della vigente normativa, di destinare le eccedenze summenzionate alle strutture di ricovero di animali da affezione, ovvero di attivare una sperimentazione per intercettare i pasti non consumati nella ristorazione collettiva - attualmente destinati allo smaltimento - al fine di permetterne l'utilizzo a fini solidaristici e ridurre la produzione dei rifiuti.

ART. 3 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

3.1 - Riferimenti normativi e caratteristiche delle derrate alimentari

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e successive modifiche, ai Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene ed alle disposizioni dettate dal CAM (DM 10 marzo 2020) come recepite nelle tabelle merceologiche.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle Tabelle Merceologiche (**allegato 4**).

In particolare, le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi alla normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione dei prodotti, comunitaria e nazionale.

Laddove i pasti con prodotti biologici e convenzionali siano preparati nello stesso centro cottura, l'aggiudicatario adotta misure idonee per garantire la separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI etc.) e convenzionali durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione. Dunque, laddove la preparazione dei pasti con prodotti biologici non possa avvenire in aree o con linee dedicate, la separazione potrà essere garantita su base temporale, ovvero preparando i pasti in momenti diversi entro tre mesi dall'aggiudicazione del contratto, l'aggiudicatario condivide con il direttore dell'esecuzione

del contratto le procedure attuate per garantire la separazione dei flussi di alimenti convenzionali, biologici o altrimenti qualificati.

È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sottoforma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM); in merito, si richiama espressamente tutta la normativa vigente, nazionale e comunitaria.

Si intendono altresì richiamate integralmente tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande comprese quelle in tema di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata.

3.2 - Etichettatura e identificazione delle derrate e dei pasti

Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dalla Impresa Aggiudicataria devono essere identificati con fotocopia dell'etichetta originale oppure con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, nome produttore e confezionatore, lotto, data scadenza); inoltre devono essere indicati la data di apertura della confezione e quella entro la quale il prodotto deve essere utilizzato/consumato.

Le confezioni non originali di frutta e verdura, consegnati presso i Centri, devono sempre essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale.

Sono ammesse fotocopie cumulative esclusivamente per i prodotti consumati nella stessa giornata.

I contenitori isotermitici utilizzati per la veicolazione dei pasti devono indicare il nome della mensa benefica, il tipo di alimento, la quantità in peso o il numero di porzioni.

ART. 4 - TABELLE DIETETICHE - MENÙ

4.1 – Menù ed eventuali variazioni

I menù stagionali sono articolati su due o quattro settimane; la data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso di 15 giorni dalla Divisione Servizi Sociali – Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (**allegato 3.b**).

È consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause di sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà, in ogni caso, venire effettuata e concordata con la Divisione Servizi Sociali – Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà, con comunicazione scritta via mail all'indirizzo: adulti@comune.torino.it

È facoltà del Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà richiedere eventuali variazioni del menù.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, sulla base anche di specifica rilevazione del grado di soddisfazione. Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'Aggiudicatario deve essere preventivamente autorizzato dal Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche (**allegato 3.c**).

I piatti e le bevande, a tutela della salute e dell'incolumità degli ospiti, **non devono mai contenere sostanze alcoliche.**

Particolare attenzione va riservata ad evitare la scelta di alimenti non ammessi secondo le prescrizioni alimentari religiose più diffuse.

4.2 – Struttura del menù tipo

Pranzo completo

Un primo piatto

Un secondo piatto

Un contorno

Pane o grissini

Frutta fresca o cotta o yogurt o budino o dolce o succo di frutta (cc. 200)

Acqua minerale cl. 50 (confezione individuale) o latte o succo di frutta

Pranzo ridotto

Un secondo piatto

Un contorno

Pane o grissini

Frutta fresca o dolce o dolce al cucchiaino o succo di frutta

Acqua minerale cl. 50 (confezione individuale)

Latte cl. 50 o succo di frutta (cc. 200)

Sacchetto d'asporto

Insalata di riso in scatola o trancio di pizza rossa o rossa con formaggio gr. 150 minimo

Uova sode o tonno o formaggio o carne in scatola

Verdure o legumi in scatola conditi

Pane

Yogurt da bere

Frutta fresca o dolce in trancio o dolce al cucchiaino

Acqua minerale cl. 50 (confezione individuale)

Latte cl. 50 o succo di frutta (cc.200)

4.3 – Piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso e in apposito locale a temperatura controllata.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i precotti surgelati dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

4.4 – Introduzione di nuovi piatti

Nel caso di introduzione di nuove e/o diverse preparazioni gastronomiche, l'Impresa aggiudicataria deve presentare alla Divisione Servizi Sociali, le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti qualora non siano già previste nelle tabelle allegate (**allegato 3.c**).

4.5 – Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

L'Aggiudicatario deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù (**allegato 3.b**) e nella quantità prevista dalle Tabelle dietetiche (**allegato 3.c**) e nella qualità prevista dalle tabelle merceologiche (**allegato 4**).

Il contenuto dei suddetti allegati è stato predisposto dalla Divisione Servizi Sociali – Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà, che ne controlla il servizio.

Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte della suddetta Divisione, modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù. I menù non potranno essere modificati da parte dell'Aggiudicatario, se non previa intesa e autorizzazione della medesima Divisione.

I responsabili delle mense benefiche non potranno richiedere variazioni direttamente all'Aggiudicatario; eventuali variazioni dovranno essere concordate con il Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà. Qualsiasi comunicazione tra la Ditta e le Mense Convenzionate dovrà essere mandata in copia al Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà.

4.6 - Quantità in volumi e in pesi

L'Aggiudicatario deve predisporre entro 30 giorni dall'aggiudicazione e comunque entro l'inizio del servizio, una tabella (copia della quale dovrà essere inviata alla Divisione Servizi Sociali – Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà), relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto, nel rispetto delle grammature indicate nell'**allegato 3.c**.

Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata alla citata Divisione.

ART. 5 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

5.1 - Accessi

L'Impresa Aggiudicataria deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale o ad altri soggetti da essa autorizzati, sia presso le cucine che nei magazzini o in qualsiasi luogo od ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi. L'Amministrazione Comunale non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

5.2 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Impresa Aggiudicataria

L'Impresa Aggiudicataria deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sui principi dell'HACCP; tale piano deve essere elaborato e applicato in ogni sua fase conformemente al Regolamento CE 852/2004 ed al documento del Codex Alimentarius

“GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE - CXC 1-1969- rev.2020”; il piano di autocontrollo deve essere sempre disponibile nel centro cottura.

L'Impresa Aggiudicataria deve inoltrare al DEC, annualmente, il manuale di autocontrollo del Centro di cottura in copia controllata. Parimenti deve essere inoltrata ogni variazione del suddetto manuale. Nel Centro di cottura deve essere presente apposita procedura di gestione delle non conformità aziendali, ed un documento nel quale registrarle tempestivamente.

5.3 – Dichiarazioni di conformità dei Materiali ed oggetti destinati al contatto con alimenti

L'Impresa Aggiudicataria deve disporre, per ciascuno dei materiali ed oggetti destinati al contatto diretto con alimenti (quali ad esempio le stoviglie destinate alla somministrazione dei pasti, pellicole termosaldanti utilizzate per sigillare i pasti dietetici, utensili in plastica, ecc.), della Dichiarazione di Conformità rilasciata dal fornitore, ai sensi del Regolamento CE 1935/2004. Dalla Dichiarazione di Conformità deve essere possibile confermare l'idoneità del materiale nelle specifiche condizioni di utilizzo, in particolare in relazione ai tempi e alle temperature di processo nelle diverse fasi (es. confezionamento alimenti dopo cottura, mantenimento a caldo, riattivazione in forno microonde, ecc) e a quanto riportato nel presente capitolato tecnico e che qui si richiama.

Ove necessario la Dichiarazione di Conformità dovrà essere accompagnata dagli esiti di prove di cessione.

Ciascuna Dichiarazione di Conformità dovrà essere sempre aggiornata, completa delle indicazioni specifiche relative al materiale/oggetto a cui si riferisce, datata e firmata da un responsabile dell'azienda che la rilascia.

È richiesta evidenza, da parte dell'Impresa Aggiudicataria, di avere esaminato ciascuna Dichiarazione di Conformità per confermare che il materiale/oggetto sia idoneo al contatto con l'alimento nelle specifiche condizioni di utilizzo previste.

5.4 - Organizzazione del lavoro per la produzione

Il flusso operativo deve essere svolto in modo tale da garantire che la produzione avvenga seguendo il cosiddetto "principio della marcia in avanti" al fine di evitare contaminazioni tra i vari prodotti in lavorazione ed ogni possibile incrocio tra sporco e pulito.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociata.

L'organizzazione del flusso operativo in ogni fase deve essere tale da permettere un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento, in modo tale da evitare stazionamenti fuori controllo e contaminazione.

Deve essere esclusa la contaminazione da parte di agenti esterni quali insetti e altri animali nocivi; occorre fornire adeguate condizioni di temperatura per la lavorazione e l'immagazzinamento igienico dei prodotti.

Con riferimento ai centri di cottura e ai magazzini:

- i locali devono essere strutturati in modo da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione ed evitare la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
- la struttura degli stessi deve consentire una corretta prassi igienica impedendo la contaminazione crociata nel contatto fra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, aria e interventi del personale;

- i servizi igienici non devono avere accesso diretto sui locali di preparazione degli alimenti. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, sapone liquido per il lavaggio delle mani e un sistema igienico di asciugatura;
- le finestre devono essere munite di protezione anti-insetti, facilmente pulibili.

L'impresa aggiudicataria deve comunicare all'Amministrazione Comunale l'orario di inizio delle preparazioni dei pasti nel centro di cottura, che non potrà comunque iniziare prima delle ore 5.00.

5.5 - Conservazione campioni

Al fine di garantire la possibilità di effettuare analisi di laboratorio da parte dell'Amministrazione Comunale, l'Impresa Aggiudicataria deve giornalmente prelevare 4 campioni da g. 100 di ogni portata del pasto comune, confezionarli in sacchetti o contenitori sterili e riporli rispettivamente 2 in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e 2 in congelatore a temperatura di - 18°C per 96 ore; qualora la scadenza delle 48 o 96 ore corrispondesse al sabato o alla domenica lo smaltimento del campione deve essere effettuato il martedì successivo. I sacchetti o contenitori devono indicare l'alimento contenuto e la data del campione.

5.6 – Rilevazione corpi estranei

Se nel pasto sono rilevati corpi estranei (frammenti di vetro, metallo, plexiglass) il personale della Mensa Benefica presente al momento del ritrovamento ne dà immediata comunicazione telefonica alla Divisione Servizi Sociali e all'Impresa Aggiudicataria.

Sulla base delle informazioni ricevute, la Divisione Servizi Sociali valuterà se autorizzare la consegna del corpo estraneo ad un incaricato dell'Impresa Aggiudicataria che provvederà al ritiro di quanto ritrovato, oppure se trattenere il corpo estraneo per provvedere a far effettuare delle analisi sullo stesso. A tal fine dovrà esser riposto il corpo estraneo in un contenitore (es: scatola, piatto, ecc.) per evitare qualsiasi manipolazione che possa compromettere eventuali analisi.

Contestualmente il responsabile della Mensa Benefica provvederà ad inoltrare una comunicazione scritta alla Divisione Servizi Sociali nella quale siano dettagliatamente precisate le circostanze del ritrovamento (la data, il tipo di piatto in cui è stato ritrovato il corpo estraneo, ecc) al fine di consentire all'ufficio preposto di agire secondo le disposizioni capitolari.

Resta ferma l'eventuale attivazione delle autorità competenti nei casi di particolare gravità.

5.7 - Livello della qualità igienica

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti ed i limiti di contaminazione microbica previsti da:

- Regolamento CE 2073/2005 (e s.m.i.) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 – Intesa, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n°131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano.

- Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti - Ce.I.RSA.(Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza alimentare) - Progetto regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere l'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni.

Tutte le operazioni di preparazione e consegna dei pasti devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

L'aggiudicatario è tenuto a presentare diagrammi di flusso dei diversi processi effettuati, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un Manuale di Autocontrollo e firmati dal rappresentante legale.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

5.8 - Conservazione delle derrate

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino dell'Impresa Aggiudicataria, destinati al Comune di Torino, devono essere chiaramente identificabili come “prodotti destinati al Comune di Torino”.

È fatto obbligo all'Impresa Aggiudicataria durante lo stoccaggio nei propri magazzini, di separare i prodotti ortofrutticoli da coltivazione biologica, da quelli convenzionali e a produzione integrata.

A garanzia della corretta gestione dello stoccaggio si richiede l'applicazione della rotazione delle merci secondo il sistema di stoccaggio “FIFO” (First in First out): i prodotti con la data di scadenza più prossima devono essere consumati per primi.

I prodotti alimentari scaduti, rilevati nei locali dell'Impresa Aggiudicataria devono essere identificati come prodotti non conformi ed essere isolati, segregati in area apposita, identificati e tempestivamente eliminati.

Per i prodotti alimentari scaduti, rilevati nei locali dell'Impresa Aggiudicataria devono essere identificati come prodotti non conformi ed essere isolati, segregati in area apposita, identificati e tempestivamente eliminati. Per i prodotti non conformi per shelf-life superata, nel rispetto di quanto prescritto nelle Tabelle Merceologiche (**allegato 4**), l'Impresa Aggiudicataria deve individuare e documentare, prima del consumo dell'alimento la destinazione d'uso relativamente alla shelf-life residua.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

Ogni qualvolta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la durabilità validata del prodotto aperto e riconfezionato.

È vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno; i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox o di plastica per alimenti.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

5.9 – Confezionamento e trasporto pasti

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, art. 43 e 51, Regolamento CE 852/2004 allegato II Capitoli IV e X e da tutta la restante normativa vigente in materia.

I pasti saranno confezionati in stoviglie sigillate. Le stoviglie monouso dovranno essere biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432:2002, certificate da organismo riconosciuto di parte terza, idonee a contenere/reggere alimenti alla temperatura di 100°C per almeno 2 ore nonché i loro eventuali mantenimenti alle basse temperature e/o rinvenimenti. Non saranno ritenute idonee e pertanto non accettate stoviglie completamente costituite in PLA.

Il secondo e il contorno devono essere collocati in stoviglie provviste di separatore.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta e non deve essere appoggiato a terra; la frutta deve essere trasportata in cassette o scatole, o in sacchetti idoneamente identificati e chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole, e nel caso in cui il limitato numero dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole, i sacchetti dovranno riportare tutte le informazioni necessarie alla tracciabilità del prodotto.

I mezzi devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente che regola il settore dei trasporti.

È fatto obbligo di provvedere almeno settimanalmente al lavaggio e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta che sarà valutata e verificata dall'Amministrazione Comunale.

Su ogni automezzo utilizzato per l'espletamento del servizio, deve essere presente documentazione comprovante l'esecuzione delle operazioni di pulizia e disinfezione; inoltre è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto, ad eccezione di pasti comunque destinati alla Città di Torino.

L'Aggiudicatario dovrà elaborare e sottoscrivere un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nelle singole mense in modo da ridurre e ottimizzare i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti e gli orari di consegna. Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato al D.E.C. e sarà aggiornato annualmente. Il piano dovrà contenere l'elenco dei mezzi impiegati all'espletamento del servizio del presente appalto (targa, tipo, alimentazione, classe euro).

Gli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti per il presente appalto dovranno recare la scritta esterna "Città di Torino – Ristorazione Collettiva - Trasporto pasti".

5.10 - Contenitori per pasti destinati alla veicolazione

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 e s.m.i, Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV, V e X, sanificabili e idonee per il trasporto degli alimenti.

I contenitori devono essere opportunamente identificati e deve essere riportato il nome della Mensa Benefica.

Si dovrà fare uso di contenitori isotermici conformi alla norma UNI EN 12571, idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di chiusura a tenuta termica munita di guarnizioni o altro accorgimento atto a mantenere la chiusura di quanto trasportato, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra e di evitare qualsiasi tipo di fuoriuscita durante il trasporto.

5.11 - Rilevazione temperature

Per effettuare le rilevazioni di temperatura l'Impresa Aggiudicataria deve utilizzare termometri tarati. La procedura di rilevazione delle temperature deve tenere conto dell'errore dello strumento.

Nei Centri il personale addetto al ricevimento dei pasti veicolati deve effettuare il rilevamento delle temperature, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida al fine di evitare stazionamenti a temperatura non controllata.

Art. 6 – TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

6.1 - Operazioni preliminari, preparazione e metodologie di cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti effettuate nel centro di cottura devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, conformemente a quanto stabilito da tutta la normativa vigente in materia. Tutti gli alimenti devono essere preparati e cucinati lo stesso giorno del consumo.

Le operazioni che precedono la cottura e le metodiche di cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Legumi secchi: ammollo per alcune ore, secondo le procedure aziendali, con 2 ricambi di acqua.
- Per le verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nella stessa giornata del consumo.
- La carne trita deve essere macinata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate immediatamente prima delle operazioni di cottura.
- È tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

- I salumi devono essere affettati il giorno del consumo o il giorno precedente (per le diete). Il trasporto deve avvenire in contenitori gastronomici di acciaio.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.
- Gli alimenti cucinati devono essere mantenuti a temperatura di 60-65°C fino al momento del consumo.
- I prodotti da utilizzare per le preparazioni alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature. Inoltre, la preparazione di piatti freddi a base di carne, verdura, salumi e formaggi deve avvenire in locali distinti.

6.2 - Deroghe

Per alcuni alimenti è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo. Essi sono: arrosti, lessi, lasagne al forno, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi. L'Amministrazione Comunale, sulla base di specifica documentazione supportata da studi HACCP e analisi validati, potrà autorizzare la cottura il giorno antecedente il consumo, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra. Le preparazioni per cui è ammessa la cottura il giorno precedente il consumo devono essere immediatamente raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura.

Per tutti i piatti abbattuti deve essere presente la registrazione dei tempi e le temperature di abbattimento.

Dopo la fase di abbattimento, i prodotti devono essere posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +0°C e +4°C, nel rigoroso rispetto della catena del freddo.

Per le verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati), il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura e consumo.

6.3- Scongellamento

Lo scongelamento dei prodotti surgelati, per gli alimenti che lo necessitano, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo o direttamente in cottura. Per il pesce è anche ammesso lo scongelamento in acqua corrente fredda.

Per tutti gli alimenti scongelati deve essere presente la registrazione dei tempi e della temperatura di scongelamento.

6.4 - Condimenti

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano che deve essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

Esclusivamente a fini tecnologici atti ad evitare fenomeni di incollamento della pasta, è ammesso l'utilizzo di olio monosemi e di girasole in fase di confezionamento.

6.5 - Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o altri materiali eventualmente richiesti dall'Amministrazione Comunale.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 7 PULIZIE E SANIFICAZIONE, GESTIONE RIFIUTI ED IMBALLAGGI

7.1 – Pulizie e sanificazione

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso il centro di cottura sono a carico dell'Aggiudicatario e devono essere oggetto di specifica procedura.

Il monitoraggio degli infestanti nel centro di cottura deve essere effettuato almeno ogni due mesi. L'Aggiudicatario è tenuto a trasmettere all'Amministrazione la procedura corredata di documentazione tecnica (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.). L'Aggiudicatario inoltre è tenuto a trasmettere alla Divisione Servizi Sociali la documentazione relativa a tale procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.

Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione alla Divisione Servizi Sociali prima della sua introduzione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri ed addetti alla preparazione degli alimenti.

Tutto il materiale di sanificazione e i prodotti chimici, utilizzati nelle operazioni di pulizia e sanificazione, non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento e preparazione dei pasti. I detergenti e i disinfettanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni e/o nelle schede tecniche.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024:2018 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali, è sufficiente una adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

Al termine delle operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, le attrezzature dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dall'Impresa Aggiudicataria.

7.2 – Rifiuti e imballaggi

L'Aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione Comunale sul cui territorio è collocato il centro di cottura.

Le forniture devono essere effettuate limitando il volume degli imballaggi e utilizzando ove possibili imballaggi a rendere riutilizzabili, privilegiando i prodotti confezionati in imballaggi che limitino il quantitativo di materiale utilizzato e che siano costituiti da un unico materiale in modo da poterli più facilmente avviare alla raccolta differenziata, in conformità a quanto indicato nel CAM riguardo anche la prevenzione e gestione dei rifiuti.

SEZIONE II

OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

ART. 1 - GARANZIA DEFINITIVA

La Ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 dovrà costituire una garanzia definitiva (cauzione o fideiussione) pari al 10% dell'importo di aggiudicazione (al netto dell'IVA) costituita nelle forme e con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3, del medesimo decreto legislativo, fatte salve le riduzioni previste al comma 7 del medesimo art..

La fideiussione bancaria o polizza assicurativa di cui sopra deve prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice civile;
- nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

In caso di esecuzione anticipata del contratto, l'eventuale inadempimento della prestazione da parte dell'appaltatore comporta il diritto per la Città di rivalersi sulla cauzione definitiva ancorché non ancora sottoscritto il relativo contratto.

ART. 2 - TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI

L'Aggiudicatario è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.

Qualora l'Aggiudicatario non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, i contratti stipulati si risolvono ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

La stazione appaltante verifica in occasione di ogni pagamento all'Aggiudicatario e con interventi di controllo ulteriori l'assolvimento, da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

ART. 3 - COMUNICAZIONE NOMINATIVO REFERENTE

La Ditta aggiudicataria deve designare una persona con funzioni di "Referente", il cui nominativo dovrà essere notificato alla Stazione Appaltante. Il Referente avrà il compito di decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione delle prestazioni appaltate ed all'accertamento di eventuali danni. Pertanto, tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con detto Referente, che dovrà essere munito di delega espressa da parte della Ditta aggiudicataria, dovranno intendersi fatte direttamente all'aggiudicataria stessa. Detto Referente deve essere facilmente rintracciabile anche mediante telefono cellulare fornito dalla Ditta aggiudicataria. Quest'ultima è tenuta a fornire prova del regolare adempimento di tutti gli obblighi di cui al presente articolo.

ART. 4 - MODALITÀ E TEMPI DI ESECUZIONE

L'esecuzione del servizio dovrà avvenire nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato di gara, di tutte le norme di legge e/o regolamenti vigenti applicabili all'oggetto, e dovrà essere effettuata con la massima diligenza.

ART. 5 - RESPONSABILITÀ DANNI E ASSICURAZIONE PER DANNI A TERZI

La Ditta aggiudicataria è sempre direttamente responsabile di tutti i danni a persone o cose comunque verificatesi nell'esecuzione della fornitura, derivanti da cause di qualunque natura ad essa imputabili o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di alcun compenso da parte dell'Amministrazione.

A copertura dei danni di cui sopra, prima di dare inizio all'esecuzione del contratto e per tutta la durata dello stesso, l'impresa dovrà essere assicurata contro i danni a cose e/o persone che dovessero essere arrecati dal proprio personale nell'esecuzione del contratto o comunque, in dipendenza diretta o indiretta della esecuzione dell'appalto, mediante apposita polizza assicurativa RCT/RCO con primaria compagnia di assicurazione con un massimale non inferiore a € 2.500.000,00=per sinistro.

In particolare la polizza assicurativa dovrà espressamente coprire i seguenti rischi:

- a) responsabilità civile verso terzi ivi compresi i dipendenti della stazione appaltante;
- b) rischi per danni diretti e indiretti.

In caso di mancato pagamento dei premi assicurativi da parte della Ditta, la Stazione Appaltante avrà facoltà di risolvere il contratto con effetto immediato e richiedere il risarcimento dei danni conseguenti.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dalla Stazione Appaltante alla presenza del rappresentante della ditta aggiudicataria, in modo tale da consentire a quest'ultima di intervenire nella stima.

Qualora la Ditta aggiudicataria non manifesti la volontà di partecipare all'accertamento in oggetto, l'Amministrazione provvederà autonomamente. Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento del danno che dovrà essere corrisposto dalla Ditta aggiudicataria.

Qualora la Ditta aggiudicataria o chi per essa, non dovesse provvedere al risarcimento od alla riparazione del danno nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, la Stazione Appaltante è fin d'ora autorizzata a provvedere direttamente, trattenendo l'importo sulle fatture in pagamento o sul deposito cauzionale con obbligo di immediato reintegro.

In caso di raggruppamenti temporanei ai sensi dell'art. 48 D. Lgs. 50/2016, le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

ART. 6 - IMPEGNO PREZZI

E' ammessa la revisione dei prezzi ai sensi e nei modi di cui all'106 1° c. lett. a) D. Lgs 50/2016, sulla base dell'incremento annuale dei prezzi ISTAT.

ART. 7 - PERSONALE

Prima dell'inizio del servizio, l'operatore economico aggiudicatario dovrà trasmettere alla Divisione Servizi Sociali l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata per iscritto.

Dovrà altresì essere fornito un elenco nominativo completo del personale, adeguatamente formato, da utilizzare in caso di eventuali sostituzioni, nonché il nominativo del Referente e suo eventuale sostituto.

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso alla Divisione Servizi Sociali il curriculum professionale.

L'aggiudicatario impiegherà sul posto un responsabile con l'incarico di organizzare e controllare il personale, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti al servizio vengano eseguiti puntualmente e diligentemente.

In caso di sciopero del personale, l'operatore economico aggiudicatario deve darne notizia alla Civica Amministrazione con un anticipo di almeno due giorni; nell'ambito degli obblighi assunti deve comunque essere garantita l'effettuazione dei servizi essenziali nel rispetto della vigente disciplina, anche contrattuale, in materia di servizi pubblici essenziali.

Il personale dipendente, nessuno escluso, dovrà essere iscritto nel libro paga dell'Impresa Aggiudicataria.

L'aggiudicatario sarà responsabile del comportamento del proprio personale e sarà tenuto all'osservanza delle leggi vigenti in materia di previdenza, assistenza ed assicurazione infortuni nonché le norme dei contratti di lavoro della categoria per quanto concerne il trattamento giuridico ed economico.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a sua cura e spese, a tutti gli obblighi che le derivano dall'esecuzione del contratto, in ottemperanza alle norme del D. Lgs 81/08 e successive modifiche ed integrazioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché quelle in vigore nelle località in cui deve essere prestato il servizio oggetto dell'appalto, presso i seguenti organismi: I.N.P.S., I.N.A.I.L., ASL., Laboratori di Sanità Pubblica, Ispettorato del Lavoro e VV.F.

Ai sensi dell'art. 105 c. 9 del D. Lgs. 50/2016, l'appaltatore ha l'obbligo di trasmettere alla Stazione Appaltante, prima dell'inizio dell'attività e comunque non oltre 30 giorni dal verbale di consegna, la documentazione comprovante l'avvenuta denuncia agli Enti Previdenziali, Assicurativi ed Infortunistici.

Al personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art 30 c. 4 del D.Lgs. 50/2016, viene applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto o della concessione svolta dall'impresa anche in maniera prevalente.

Secondo quanto previsto dal D. Lgs 81/2008 e s.m.i., il personale impiegato nell'attività dell'appalto dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, la data dell'assunzione e l'indicazione del datore di lavoro; in caso di subappalto, la tessera dovrà altresì contenere i dati

(meccanografico e data di esecutività della determinazione dirigenziale) della relativa autorizzazione.

I lavoratori saranno tenuti ad esporre detta tessera durante l'espletamento delle prestazioni.

Il mancato obbligo della citata prescrizione comporterà l'applicazione delle sanzioni previste dal Decreto sopra citato.

Come previsto dall'art. 50 del Codice, compatibilmente con la normativa vigente e nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, al fine di promuovere la stabilità occupazionale l'aggiudicatario del contratto d'appalto e/o concessione e/o affidamento è tenuto ad assorbire nel proprio organico il personale già operante da almeno 6 mesi prima della scadenza dell'appalto alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo la continuità dei rapporti di lavoro alle stesse condizioni retributive e normative in essere al momento del subentro, con esclusione di ulteriori periodi di prova, e a rispettare le norme di maggior tutela contenute nei contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015 n. 81 che l'aggiudicatario è tenuto ad applicare integralmente (a dipendenti e soci). Resta ferma la facoltà di armonizzare l'organizzazione del lavoro del subentrante, previo confronto sindacale.

Il presente capitolato è conforme agli impegni assunti nel protocollo intesa della città con OO.SS. stipulato il 31.7.2018 rivolto a garantire il lavoro regolare, il rispetto dei diritti dei lavoratori e la massima trasparenza delle procedure di affidamento.

ART. 8 - TUTELA DEI LAVORATORI E REGOLARITA' CONTRIBUTIVA

L'aggiudicatario è responsabile in solido con il subappaltatore in relazione agli obblighi retributivi e contributivi ai sensi dell'art. 105 c. 8 del D. Lgs. 50/2016.

Si applicano i commi 5 e 6 dell'art 30 c. 5 D. Lgs. 50/2016.

ART. 9 - CONTROLLI SULL'ESECUZIONE

Le funzioni di Direttore dell'esecuzione del contratto (di seguito DEC) sono attribuite ai Funzionari individuati in calce al presente capitolato; il medesimo svolge le attività di controllo e vigilanza nella fase di esecuzione del contratto, anche con il supporto dei Referenti del Servizio destinatario del servizio.

La regolare esecuzione è accertata previa verifica di conformità delle prestazioni contrattuali; le attività di verifica sono dirette a certificare che le prestazioni siano state eseguite a regola d'arte, in conformità e nel rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato, nonché nel rispetto delle eventuali leggi di settore.

In ogni caso è fatta salva la possibilità di effettuare controlli a campione.

Le attività di verifica di conformità possono altresì essere effettuate in forma semplificata, facendo ricorso alle certificazioni di qualità, ove esistenti.

Il Responsabile unico del procedimento (di seguito RUP) avvalendosi del DEC sulla base delle informazioni fornite dal Referente, emette idoneo certificato di conformità utilizzando il fac-simile allegato al presente Capitolato (Allegato 5).

Detto certificato verrà trasmesso alla ditta per la sottoscrizione e dovrà essere inserito sulla piattaforma unitamente alla fattura elettronica.

Successivamente si procederà alla liquidazione delle prestazioni, nei modi e termini di cui al successivo articolo 14.

In presenza di riscontrate non conformità, il RUP provvederà ad inoltrare formale diffida all'aggiudicatario.

In tal caso la ditta aggiudicataria ha l'obbligo, entro 15 gg. consecutivi dal ricevimento della diffida mediante lettera raccomandata A.R. o tramite posta certificata, di provvedere alla sostituzione dell'esecuzione della prestazione, conformemente alle prescrizioni del capitolato.

ART. 10 - METODOLOGIA DELLE VERIFICHE DI CONFORMITÀ

Gli incaricati delle verifiche di conformità effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee.

I controlli sono:

- a vista, in particolare basati sulla verifica del rispetto e dell'adeguatezza dell'autocontrollo aziendale;
- analitici.

Si riportano a mero titolo esemplificativo, le tipologie di verifiche che potranno essere disposte.

Autocontrollo

- Presenza, adeguatezza e applicazione dei diagrammi di flusso delle produzioni con identificazione dei CCP e applicazione dei limiti critici
- Verifica esistenza piano dei campionamenti
- Esecuzione di audit interni
- Completezza e applicazione delle procedure aziendali
- Presenza di un termometro funzionante
- Presenza di uno scaldavivande funzionante
- Identificazione delle aree e delle attrezzature e loro corretto utilizzo
- Controllo e registrazione della temperatura dei frigoriferi e sbrinatori conformi
- Applicazione procedura per la gestione delle non conformità
- Garanzia della rintracciabilità dei prodotti e degli imballi
- Rispetto delle temperature dei prodotti
- Registrazione rilevazioni nelle fasi di ricevimento e preparazione pasti
- Assenza di corpi estranei nelle derrate e assenza di prodotti personali nelle aree di lavorazione

Capitolato

- Corrispondenza delle derrate alle caratteristiche merceologiche richieste
- Preparazione/confezionamento delle diete speciali secondo le richieste del Capitolato

- Conservazione dei campioni secondo le modalità previste dal Capitolato
- Presenza della tabella grammatura a crudo/cotto
- Rispetto del menù previsto
- Adeguatezza del comportamento etico e igienico del personale
- Verifica rispetto shelf life alimenti
- Controllo rintracciabilità degli imballi
- Verifica corretta etichettatura, elenco ingredienti, quantità, data di scadenza o lotto, nome produttore, in lingua italiana o traduzione e dati relativi al prodotto biologico

Disinfestazione

- Presenza procedura e/o programma di disinfestazione e derattizzazione
- Presenza delle schede tecniche e di sicurezza dei prodotti di disinfestazione/derattizzazione
- Assenza evidenze della presenza di animali infestanti

Formazione

- Adeguatezza e applicazione della procedura di formazione
- Verifica rispetto formazione richiesta da Capitolato

Igiene

- Assenza di prodotti deperibili in stazionamento a temperatura ambiente
- Protezione e identificazione dei prodotti pasto comune e diete speciali
- Assenza di prodotti scaduti
- Assenza di prodotti stoccati a terra e allontanamento di cartoni e cassette
- Piano di controllo della potabilità dell'acqua
- Corretto utilizzo degli armadietti in dotazione
- Trasporto
- Compilazione delle schede di pulizia e disinfezione dei mezzi di trasporto
- Documento di trasporto conforme
- Presenza di cartello identificativo su automezzo

Manutenzione

- Locali, attrezzature e utensileria in buono stato di manutenzione
- Presenza e applicazione della procedura di manutenzione
- Verifica avvenuta riparazione di attrezzatura ed elettrodomestici da parte dell'Impresa Aggiudicataria

Pulizia

- Applicazione della procedura di pulizia e disinfezione e corretta compilazione modulistica dei trattamenti di pulizia e disinfezione

- Locali, attrezzature e utensileria puliti
- Corretto stoccaggio e presenza schede tecniche e di sicurezza dei prodotti di pulizia e disinfezione
- Pulizia area ricevimento derrate e partenza pasti esterna al centro cottura

Diete

- Presenza schema dietetico e menù alternativo
- Istruzione tempi di riattivazione forno microonde
- Identificazione piattino dieta e alternativo
- Presenza e corretto utilizzo termometro per diete

Gradibilità pasti

- Valutazione gradibilità pasto da parte dell'utenza e/o da incaricati dall'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale si riserva l'effettuazione di ulteriori controlli ritenuti necessari. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Gli incaricati sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa Aggiudicataria.

Il personale dell'Impresa Aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale. I controlli effettuati dagli incaricati dell'Amministrazione Comunale potranno dar luogo al «blocco delle derrate», con l'eventuale variazione del menù.

L'Impresa Aggiudicataria deve fornire immediatamente evidenza dei controlli effettuati dall'autorità di vigilanza competente (ASL, NAS, ecc.), fornendo all'Amministrazione Comunale copia dei rilievi (anche se positivi) e prescrizioni da essa disposta.

I controlli analitici si effettuano mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, all'Amministrazione Comunale, per le quantità di campioni prelevati.

ART. 11 - PENALITA'

La Ditta affidataria è tenuta ad effettuare la prestazione con correttezza e buona fede.

Ove si verificano inadempimenti, **irregolarità, non conformità** nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali ovvero nel caso di **ritardato adempimento degli obblighi contrattuali**, il RUP, anche a seguito di segnalazioni da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto, procede all'applicazione di penali.

Le penali determinano l'ammontare del risarcimento del danno occasionato dall'inadempimento dell'obbligazione o dal ritardo nell'adempimento e vengono applicate in relazione alla tipologia, all'entità ed alla complessità della prestazione, nonché al suo livello qualitativo.

Nell'ambito del presente capitolato l'applicazione della penale non esime dall'adempimento dell'obbligazione.

E' fatta salva la facoltà della Stazione appaltante di procedere al risarcimento del danno ulteriore.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali azioni giudiziarie da parte della Città di Torino.

Ai sensi del comma 2 dell'art. 113-bis del D. Lgs. 50/2016, per inadempimento o per ritardato, irregolare, non conforme adempimento delle obbligazioni assunte dagli esecutori, le penali saranno applicate in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, e comunque complessivamente in misura non superiore al 10%, in relazione all'entità delle conseguenze legate all'eventuale ritardo ovvero all'eventuale inadempimento o irregolare o servizio non conforme.

Qualora l'inadempienza contrattuale così come esplicitata determini un importo massimo della penale superiore alla percentuale sopra indicata, il Responsabile del procedimento può promuovere l'avvio delle procedure per la risoluzione del contratto per grave inadempimento, grave irregolarità e grave ritardo.

Ai sensi e nei modi di cui all'art. 108 del D. Lgs. 50/2016 (Nuovo Codice Appalti) la Stazione appaltante risolve il contratto durante il periodo di efficacia dello stesso qualora sia accertato un grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali ovvero qualora l'esecuzione delle prestazioni ritardi per negligenza dell'appaltatore.

E' ammessa, su motivata richiesta dell'esecutore, la totale o parziale **disapplicazione** delle penali, quando dimostri che il ritardo non è a lui imputabile.

Le penali sono applicate dal Responsabile del procedimento in sede di conto finale o in sede di emissione, da parte del Responsabile del procedimento, dell'attestazione di regolare esecuzione (**allegato 6**)

Le penali sono addebitate per compensazione a valere sulle fatture ammesse al pagamento, fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di rivalersi sulla cauzione definitiva.

La comunicazione di avvio del procedimento di applicazione delle penali avverrà nei modi e nei termini di cui alla Legge 241/90 (*"Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi"*).

Qualora l'esecutore sia inadempiente alle obbligazioni di contratto, la Stazione appaltante, esperita infruttuosamente la procedura di assegnazione di un termine all'esecutore per compiere il servizio in ritardo, qualora l'inadempimento permanga, può procedere d'ufficio all'acquisizione del servizio o al loro completamento in danno dell'esecutore inadempiente.

Per quanto non espressamente indicato si richiamano le disposizioni contenute nel Libro Quarto (Delle obbligazioni) del codice civile, in quanto compatibili

La casistica sottoindicata riporta, a titolo meramente esemplificativo alcuni casi in cui la Stazione appaltante procederà all'applicazione delle penali, secondo la misura sopra indicata e secondo l'entità delle conseguenze prodotte dall'inadempimento:

- mancato rispetto dei termini e modalità di consegna dei pasti previste nel disciplinare tecnico;
- mancato rispetto e inadeguatezza delle procedure di autocontrollo;
- mancata consegna di derrate o parti di pasti;
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;

- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- mancata o errata preparazione delle diete speciali;
- presenza di corpi estranei nei prodotti;
- gravi scostamenti dai limiti di contaminazione microbica o reiterate, anche non gravi inadempienze dello stesso tipo;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto
- mancato rispetto di offerte migliorative ed in generale degli impegni assunti nel progetto tecnico che hanno comportato l'attribuzione di punteggio in sede di valutazione dell'offerta tecnica.

ART. 12 - SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Nelle sottoindicate circostanze espressamente indicate dall'art. 107 del D. Lgs. 50/2016, il **DEC** può disporre la sospensione dell'esecuzione del contratto:

Sospensione totale:

- 1) In tutti i casi in cui ricorrano circostanze **speciali** che impediscono in via temporanea che il servizio proceda utilmente a regola d'arte e che **non siano prevedibili** al momento della stipulazione del contratto.

La sospensione deve risultare da verbale di sospensione contenente altresì:

- a) l'indicazione delle **ragioni** che hanno determinato l'interruzione del servizio;
- b) lo stato di avanzamento del servizio rispetto a quanto indicato nel contratto;
- c) le parti del servizio la cui esecuzione rimane interrotta;
- d) l'indicazione delle cautele adottate affinché, alla ripresa, il servizio possa essere continuato ed ultimato senza eccessivi oneri;
- e) l'indicazione della consistenza della forza lavoro e dei mezzi d'opera esistenti al momento della sospensione.

Il verbale di cui sopra è inoltrato al responsabile del procedimento entro cinque giorni dalla data della sua redazione.

- 2) **La sospensione del contratto può, altresì, essere disposta dal Responsabile Unico del Procedimento per ragioni di necessità o di pubblico interesse, tra cui l'interruzione di finanziamenti per esigenze sopravvenute di finanza pubblica, disposta con atto motivato delle amministrazioni competenti.** Qualora la sospensione, o le sospensioni, nel loro complesso, durino per un periodo di tempo superiore ad un quarto della durata complessiva prevista per l'esecuzione del servizio, o comunque quando il totale delle sospensioni superi **sei mesi complessivi**, l'esecutore può chiedere la **risoluzione** del contratto senza indennità; qualora la stazione appaltante si opponga, l'esecutore ha diritto alla **rifusione** dei maggiori oneri derivanti dal prolungamento della sospensione/i oltre i termini suddetti. Nessun indennizzo è dovuto all'esecutore negli altri casi.

In ogni caso la sospensione è sempre disposta per il tempo **strettamente necessario**. Cessate le cause della sospensione, il RUP dispone la ripresa dell'esecuzione del servizio indicando, altresì, il nuovo termine per l'esecuzione contrattuale.

Sospensione parziale:

3) Ove insorgano, per cause imprevedibili o di forza maggiore circostanze che impediscono parzialmente il regolare svolgimento del servizio, l'esecutore è tenuto a proseguire le parti del servizio eseguibili, mentre si provvede alla sospensione parziale delle parti del servizio non eseguibili dandone atto in apposito verbale.

Nel caso di sospensioni totali o parziali del servizio disposte dalla stazione appaltante per cause diverse da quelle sopra indicate, l'esecutore può chiedere il risarcimento dei danni subiti, quantificato sulla base di quanto previsto dall'art. 1382 del codice civile.

L'esecutore che per cause a lui non imputabili non sia in grado di ultimare il servizio nel termine fissato può chiedere una proroga con congruo anticipo rispetto alla scadenza del termine contrattuale. Sull'istanza di proroga decide il RUP, sentito il Direttore dell'esecuzione del contratto, entro 30 gg. dal suo ricevimento.

ART. 13 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 108, comma 3 D. Lgs. 50/2016 il DEC, accertato che l'appaltatore risulta gravemente inadempiente alle obbligazioni del contratto, invia al RUP una relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, indicando la stima dei lavori eseguiti regolarmente, il cui importo può essere riconosciuto all'appaltatore.

Il RUP provvede altresì a formulare all'appaltatore inadempiente la contestazione degli addebiti, assegnando un termine non inferiore a 15 gg. per la presentazione delle controdeduzioni.

Il RUP, acquisisce e valuta le controdeduzioni, ovvero scaduto il suddetto termine senza che l'appa

Qualora, al di fuori di quanto previsto al comma 3 del succitato articolo, l'esecuzione delle prestazioni ritardi per negligenza dell'appaltatore rispetto alle previsioni del contratto, il DEC ha facoltà di assegnare all'appaltatore un nuovo termine che, salvo i casi di urgenza, non può essere inferiore a 10 gg., per compiere le prestazioni oggetto del contratto, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penali di cui al precedente articolo 11.

Scaduto anche il nuovo termine assegnato, il DEC redige apposito verbale in contraddittorio con l'appaltatore; qualora l'inadempimento permanga, la stazione appaltante risolve il contratto, fermo restando il pagamento delle penali e l'eventuale risarcimento del danno.

Nel caso di risoluzione del contratto l'appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai lavori, servizi o forniture regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

Il Responsabile del procedimento, fatte salve le modalità sopra indicate, può proporre la risoluzione del contratto nei casi previsti dall'art. 108 del D. Lgs. 50/2016.

In caso di risoluzione del contratto il Responsabile del Procedimento ha la facoltà di assicurare l'esecuzione del servizio con affidamento alla ditta che segue immediatamente nella graduatoria o ad altra impresa, nei modi e termini di cui all'art. 110 commi 1 e 2 del D. Lgs. 50/2016, fatto salvo l'incameramento della cauzione definitiva di cui all'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 a titolo di risarcimento danni.

ART. 14 - ORDINAZIONE E PAGAMENTO

L'ordinazione costituirà impegno formale per l'aggiudicatario a tutti gli effetti dal momento in cui essa sarà comunicata.

Il pagamento delle fatture è subordinato:

- a) alla verifica di conformità delle prestazioni, accertata con le modalità di cui al precedente articolo 9;
- b) alla verifica di correttezza contributiva tramite l'acquisizione del DURC;
- c) come specificato per ogni singolo lotto:

Lotto 1 - Centri Diurni alla verifica effettuata dal DEC, come individuato nel presente Capitolato, dei pasti effettivamente confermati (e quindi ordinati) il giorno stesso dell'erogazione; i medesimi nulla avranno a pretendere in caso di discordanza tra il numero di pasti programmati settimanalmente ed il numero di quelli confermati (e quindi ordinati) il giorno della fruizione.

I pasti dovranno essere fatturati distintamente per:

- utenti
- operatori

Lotto 2 - Utenti domiciliari alla verifica effettuata dal DEC, come individuato nel presente Capitolato, relativamente alla corrispondenza con i dati rilevati attraverso il sistema informatico di supporto descritto all'**allegato 2.b**.

Lotto 3 - Mense Benefiche alla verifica effettuata dal DEC, come individuato nel presente Capitolato, che riceverà mensilmente dai referenti delle singole strutture la rendicontazione relativa alla corrispondenza tra i pasti prenotati e i pasti consegnati; pertanto non verranno riconosciuti i pasti consegnati in esubero rispetto a quelli prenotati; viceversa nel caso di consegna di numero pasti inferiore a quelli prenotati, verranno liquidati i soli pasti consegnati.

Le fatture relative ad ogni singolo ordine, in regola con le vigenti disposizioni di legge devono contenere tutti gli elementi idonei ad individuare la provvista secondo quanto sotto specificato.

Il completo rispetto delle suddette modalità è condizione necessaria per la decorrenza del termine di pagamento.

In ottemperanza al decreto Ministeriale n. 55 del 3 aprile 2013, entrato in vigore il 6 giugno 2013, che ha fissato la decorrenza degli obblighi di utilizzo della fatturazione elettronica nei rapporti con la Pubblica Amministrazione ai sensi della legge 244/2007 art. 1, commi da 209 a 214, le fatture dovranno essere trasmesse in forma elettronica.

La Fattura elettronica dovrà contenere obbligatoriamente i seguenti dati:

- codice univoco ufficio del Servizio scrivente, che è il seguente:
XKFOF5
- numero CIG
- n. determinazione di impegno e n. ordine

- codice IBAN completo
- data di esecuzione o periodo di riferimento

Ai sensi e per gli effetti del comma 4 dell'art. 4 D. Lgs. 231/2002, come modificato dall'art. 1, comma 1, lettera d) D. Lgs. 192/2012, il pagamento dei corrispettivi avverrà entro **30 giorni dall'accettazione della fattura elettronica (corredata della certificazione di conformità debitamente firmata)** sul sistema di interscambio (S.d.I) gestito dall'Agenzia delle Entrate.

I termini di pagamento sono sospesi dal 10 dicembre di ogni anno fino al 10 gennaio successivo, in esito alle disposizioni del Regolamento Comunale di Contabilità.

Ai sensi dell'art. 17-ter del DPR 633/72, introdotto dalla Legge n. 190 del 23/12/2014 (Legge di Stabilità 2015), e ai sensi del D.M. attuativo del 28 gennaio 2015 pubblicato in G.U. n. 27 del 03/02/2015, la fattura, emessa per l'importo complessivo del servizio (con esposizione dell'IVA), dovrà riportare l'annotazione "scissione dei pagamenti". L'Amministrazione procederà conseguentemente, ai sensi di legge, alla liquidazione a favore della ditta aggiudicataria del corrispettivo al netto dell'IVA (imponibile) e al versamento di quest'ultima direttamente all'Erario.

Ai sensi dell'art. 30 c. 5-bis D.Lgs. 50/2016, relativo alla ritenuta in misura pari allo 0.50% a garanzia della corretta esecuzione del contratto e del rispetto delle norme a tutela dei lavoratori:

- le fatture devono essere emesse dalla/e ditta/e aggiudicataria/e per l'ammontare relativo al valore della prestazione decurtato di un importo pari alla percentuale dello 0,50%, ossia per un importo pari al 99,50% del valore del servizio erogato.

- a conclusione del rapporto contrattuale, successivamente al rilascio da parte del Servizio della dichiarazione di conformità della prestazione, dovrà essere emessa, da parte della/e medesima/e ditta/e, unica fattura con riferimento agli importi dello 0,50% non fatturati a garanzia di quanto sopra.

Per le transazioni relative ai pagamenti dovranno essere rispettate le disposizioni previste dall'art. 3 legge 136/2010 e s.m.i., in materia di tracciabilità dei flussi finanziari.

In particolare, l'aggiudicatario è obbligato a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, anche non in via esclusiva, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detti conti correnti.

In caso di subappalto si applica l'art. 105 comma 13 del dlgs. 50/2016.

ART. 15 - RECESSO

L'Amministrazione può recedere dal contratto in qualunque momento alle condizioni previste dall'art. 109 del D. Lgs. 50/2016.

L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da formale comunicazione all'appaltatore da darsi con un preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali la stazione appaltante prende in consegna i servizi o forniture ed effettua il collaudo definitivo e verifica la regolarità dei servizi e delle forniture.

ART. 16 - OSSERVANZA LEGGI E DECRETI – SICUREZZA SUL LAVORO

A) Osservanza Leggi e Decreti

La Ditta aggiudicataria sarà altresì tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti ed in genere di tutte le prescrizioni che siano e che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma durante l'esecuzione del contratto, indipendentemente dalle disposizioni del capitolato.

In particolare, l'Amministrazione si riserva di procedere alla riduzione del contratto, in caso di diminuzione degli stanziamenti previsti, dovuta all'applicazione delle disposizioni previste dalle Leggi Finanziarie.

B) Sicurezza sul lavoro

La Ditta aggiudicataria si impegna ad osservare tutte le disposizioni dettate dal D. Lgs. 81/2008 in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, igiene e sicurezza, nonché tutti gli obblighi in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenza, invalidità, vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esecuzione per la tutela materiale dei lavoratori.

Tale impegno è assunto dall'impresa già in sede di presentazione dell'offerta mediante presentazione della "Dichiarazione di ottemperanza" allegata al Disciplinare di gara.

Prima dell'avvio dell'esecuzione della fornitura, ai fini dell'attuazione dei commi 2, lettere a) e b) e 3 dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 l'impresa si impegna inoltre a sottoscrivere, congiuntamente al datore di lavoro committente, il DUVRI (documento unico di valutazione del rischio) allegato al Disciplinare di gara.

In fase di esecuzione del contratto, eventuali ulteriori rischi da interferenza non previsti e non descritti nel citato allegato al Disciplinare di gara, conseguenti ad eventi non noti al momento dell'indizione della gara (variazione delle attività nella sede comunale, altri appalti in corso durante l'esecuzione del servizio), saranno oggetto di specifica valutazione da parte del Datore di lavoro della sede in cui si svolge la prestazione in contraddittorio con il datore di lavoro dell'impresa aggiudicataria.

ART. 17 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, ai sensi dell'art. 36 del Regolamento dei Contratti e del 1° comma dell'art. 105 del D. Lgs. 50/2016.

Le cessioni di credito, nonché le procure e le deleghe all'incasso successive al perfezionamento contrattuale non hanno alcun effetto ove non siano preventivamente autorizzate. La cessione deve essere notificata alla Stazione Appaltante.

ART. 18 - FALLIMENTO O ALTRE CAUSE DI MODIFICA DELLA TITOLARITÀ DEL CONTRATTO

L'impresa aggiudicataria si obbliga per sé e per i propri eredi ad aventi causa.

In caso di fallimento o amministrazione controllata dell'impresa aggiudicataria, l'appalto si intende senz'altro revocato e l'Amministrazione Comunale provvederà a termini di legge.

Per le altre modificazioni del contratto si applicano le disposizioni della Sezione II del Regolamento Disciplina dei Contratti della Città di Torino.

ART. 19 - DOMICILIO E FORO COMPETENTE

A tutti gli effetti del presente appalto, il Foro competente per eventuali controversie sarà quello di Torino.

ART. 20 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del Regolamento UE/2016/679 e del D.lgs. 30/06/2003 n. 196, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente capitolato di gara, a tale proposito viene allegata l'informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento di cui sopra (**allegato 7**).

Per i lotti 1 e 2 l'aggiudicatario sarà nominato responsabile del trattamento dei dati personali afferenti alla gara di cui la Città è titolare, e verrà sottoscritto il relativo contratto.

La Dirigente
Dott.ssa Maria Porpiglia

Il Responsabile del Procedimento
Dirigente Servizio Economato e Fornitura Beni e Servizi
Dott.ssa Maria Porpiglia

Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto

Lotto 1: Funzionario P.O. Servizio Disabilità, Anziani e Tutele
Dott. Ezio Pattarino

Lotto 2: Funzionaria P.O. Servizio Disabilità, Anziani e Tutele
Dott.ssa Stefania Milone

Lotto 3: Funzionario P.O. Servizio Adulti in Difficoltà
Dott. Massimo De Albertis