



COMUNE DI SAN MAURIZIO D'OPAGLIO

Provincia di Novara

Piazza I° Maggio n. 4 - 28017 San Maurizio d'Opaglio

Tel. 0322/967222 - Fax 0322/967247 - e-mail municipio@comune.sanmauriziodopaglio.no.it

PROGETTO DI SERVIZIO

e

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

**PER L'AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE DELL'INFANZIA -
PRIMARIA - SECONDARIA I GRADO, CENTRI ESTIVI E MENSA DIPENDENTI
COMUNALI DEL COMUNE DI SAN MAURIZIO D'OPAGLIO PER IL PERIODO
DALL'INIZIO DELL'ANNO SCOLASTICO 2025/26 (presumibilmente 10/09/2025)
AL TERMINE DEI CENTRI ESTIVI 2028 (presumibilmente 08/09/2028)**

CUP: I19I25000730004

CUI: S00344700034202500001

Art. 1 - Oggetto della concessione

La concessione ha per oggetto la preparazione presso un centro di produzione in disponibilità dell'Affidatario, il trasporto, la somministrazione di pasti e la gestione informatizzata del servizio e dell'incasso dei pasti per le mense scolastiche delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado, i centri estivi (se istituiti) nonché di ulteriori servizi di preparazione e confezionamento pasti per adulti (anziani assistiti, dipendenti comunali) del Comune di San Maurizio d'Opaglio.

Ai sensi dell'art. 58 della D.Lgs. 36/2023 si precisa che la concessione è strutturata in un unico lotto.

Il numero dei pasti per ciascun anno, è stato così quantificato, sulla base delle esperienze pregresse:

- Comune di San Maurizio d'Opaglio	annui n. 20.000 così suddivisi:
a) pasti alunni scuola infanzia	n. 5.000
b) pasti alunni scuola primaria	n. 7.100
c) pasti alunni scuola secondaria	n. 2.800
d) pasti docenti	n. 2.200
e) pasti dipendenti	n. 1.300
f) pasti CRE	n. 1.600

Art. 2 - Durata della concessione.

La durata della concessione è fissata dall'inizio dell'anno scolastico 2025/26 (presumibilmente 10/09/2025) al termine dei centri estivi 2028 (presumibilmente 08/09/2028). Non è ammesso il rinnovo del contratto; ai sensi dell'art. 120 c. 11 del D.Lgs. 36/2023 è prevista la possibilità di proroga limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente e comunque non oltre sei mesi.

L'avvio del servizio potrà essere effettuato nelle more di stipula del contratto "sotto le riserve di legge" ai sensi dell'art. 17, comma 9, del D.Lgs. 36/2023.

Art. 3 – Importo a base di gara, modalità di pagamento e revisione prezzi

Importo a base di gara €. 6,30 oltre ad IVA 4% per ogni singolo pasto di cui €. 6,25 soggetto a ribasso ed €. 0,05 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso (vedi DUVRI allegato).

Valore stimato complessivo della concessione per tutto il periodo pari ad €. 378.000,00 (€.6,30 x n. 60.000 pasti stimati per l'intero periodo) oltre ad IVA 4%.

Costo stimato manodopera €. 186.700,00

ANALISI COSTI/RICAVI

VOCI DI COSTO	% DI INCIDENZA	VALORE ASSOLUTO
Costo del Personale	49,40%	€. 186.700,00
Costo materia prime	36,60%	€. 138.700,00
Nuove attrezzature	4%	€. 15.000,00
Spese generali e trasporto	4%	€. 15.000,00
Manutenzione	2%	€. 7.600,00
Utile aziendale	4%	€. 15.000,00
TOTALE		€. 378.000,00

TIPOLOGIA DI RICAVI	€. PER PASTO	OBIETTIVO IN VALORE (60.000 pasti)
Ricavi	€. 6,30	€. 378.000,00

Con il corrispettivo offerto in sede di gara l'Affidatario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dall'Amministrazione aggiudicatrice per il servizio di che trattasi.

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva:

- la facoltà di variazioni in corso d'opera, qualora ne ravvisasse la necessità (a mero titolo esemplificativo: crescita o diminuzione della popolazione scolastica, ecc.), a suo insindacabile giudizio, in aumento o in diminuzione, nel limite del 20% del valore del contratto, nel rispetto della disciplina vigente e senza che l'Affidatario possa vantare alcuna indennità, risarcimento o indennizzo di sorta in caso di riduzione del servizio;
- a fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate anche da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate all'Amministrazione aggiudicatrice, la stessa si riserva la possibilità di apportare riduzioni-integrazioni del servizio, anche in deroga ai limiti indicati al precedente capoverso.

E' consentita la revisione dei prezzi riferita alle prestazioni oggetto del contratto come disposto dall'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023 e smi

Qualora l'Amministrazione aggiudicatrice decidesse, in sede di approvazione della tariffa annuale, di ridurre agli utenti il costo pasto rispetto al costo pasto risultante in sede di aggiudicazione o adeguato successivamente secondo l'indice ISTAT, la stessa si impegna a pagare all'Affidatario la differenza; il pagamento del corrispettivo a carico dell'Amministrazione aggiudicatrice sarà effettuato con cadenza mensile posticipata, dietro presentazione di regolari fatture; la liquidazione delle fatture avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse; eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto; con i pagamenti di cui sopra si intendono interamente compensati all'Affidatario tutti gli oneri, espressi e non dal capitolato, inerenti e conseguenti ai servizi riferiti all'oggetto principale e complementare della concessione.

Con l'accettazione del presente affidamento l'Affidatario assume, a pena nullità del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 136/2010 e si

impegna alla comunicazione del conto corrente dedicato ad appalti/commesse pubbliche di cui al comma 7 del citato articolo; il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli strumenti di incasso o pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis, della legge 136/2010.

I pagamenti avverranno solo in presenza di regolare Documento Unico di Regolarità Contabile (DURC).

L'Amministrazione aggiudicatrice potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Affidatario, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

Art. 4 - Cauzione definitiva.

L'Affidatario dovrà prestare la garanzia fidejussoria pari al 10% dell'importo contrattuale; l'importo della cauzione è ridotto del 50% nei casi previsti dal D.Lgs. 36/2023; la mancata costituzione di tale garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di gara.

Art. 5 - Composizione del pasto e dei menu

Il servizio comprende la preparazione di ciascun pasto composto da primo piatto, secondo piatto e contorno, frutta di stagione o dessert, pane, acqua minerale; per la scuola dell'infanzia dovrà essere fornita anche la merenda.

I pasti per le mense scolastiche devono essere confezionati attenendosi scrupolosamente alle "Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte" del marzo 2024 nonché ai menu approvati dall'A.S.L. VCO – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN), vigenti nel corso del contratto e redatti tenendo conto dei "Criteri per la formulazione dei menù scolastici" della stessa A.S.L. VCO (allegati); dovranno, inoltre, essere rispettate le grammature contenute nelle sopra citate "Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte" del marzo 2024. Il menu per il servizio di mensa anziani assistiti e dipendenti comunali sarà oggetto di successivi accordi, pur rientrando nello stesso prezzo di gara.

Per consentire ai genitori il bilanciamento con la cena, i menu visti dal SIAN dell'ASL VCO dovranno essere consegnati a ciascun utente a spese e cura dell'Affidatario e dovranno altresì essere esposti in maniera ben visibile nei locali mensa.

L'acqua minerale deve essere di 500 cl per pasto.

Per tutte le tipologie di utenza devono inoltre essere forniti, in sostituzione dei normali menu, pasti in variante per diete in bianco o speciali, su esplicito ordine e quantificazione giornaliera per gli utenti affetti da patologie o allergie documentate da certificato medico; per diete particolari nei casi di appartenenza a minoranze religiose o a particolari regimi alimentari è sufficiente una dichiarazione resa da parte di un responsabile del minore o dall'interessato qualora maggiorenne. L'Affidatario dovrà attenersi alle Linee Guida per la gestione delle diete speciali nella Ristorazione scolastica dell'A.S.L. VCO. L'attivazione delle diete speciali per patologia è vincolata al parere del SIAN.

I menu, la qualità e la quantità dei generi alimentari potranno essere modificati su indicazione dell'ASL senza possibilità di modifica del prezzo/pasto offerto in sede di gara; in tal caso i nuovi menu approvati verranno tempestivamente comunicati all'Affidatario.

E' consentita la variazione dei menu in casi eccezionali e documentati, previa autorizzazione dell'Amministrazione aggiudicatrice.

Il servizio comprende la preparazione di ciascun pasto e dovrà essere svolto nel rispetto dei CAM (Criteri Ambientali Minimi), di cui al DECRETO DEL MINISTRO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE 10 marzo 2020 (G.U. 90 del 4 aprile 2020) riguardante "CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI". Conformemente al punto C

lettera a) comma 1. dei suddetti CAM, e fatte salve le miglierie offerte in sede di presentazione dell'offerta qualitativa, i pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e secondo piatto, come di seguito meglio specificato, costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, fatte salve le miglierie presentate in sede di gara, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- **Pane:** di *tipo comune* preparato senza aggiunta di grassi, oppure pane *integrale* prodotto con farina integrale (non addizionata di crusca) proveniente da coltivazioni biologiche o a lotta integrata, senza aggiunta di grassi, oppure pane *ai cereali o di segale* senza aggiunta di grassi; il pane non deve contenere antiossidanti e conservanti; deve essere di produzione giornaliera; non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato; contenuto di sale non superiore a 1,7% riferito alla farina;
- **Pane grattugiato:** senza grassi aggiunti;
- **Pasta:** di semola di grano duro o *pasta di tipo integrale* prodotta con semola integrale proveniente da coltivazioni biologiche o a lotta integrata, possibilmente di produzione nazionale;
- **Farina di mais:** di produzione nazionale;
- **Riso:** di produzione nazionale, possibilmente regionale; di varietà diversa a seconda delle preparazioni gastronomiche (risi super-fini e fini per risotti e insalate, risi semi-fini e comuni per minestre); riso integrale proveniente da coltivazioni biologiche o a lotta integrata; può essere utilizzato riso parboiled in caso di pasti trasportati;
- **Ravioli, tortellini, paste ripiene:** preferibilmente con ripieno di verdura e latticini, esenti da additivi alimentari (coloranti e conservanti), preparati senza l'impiego di grassi idrogenati, di grassi animali e di oli vegetali ricchi di grassi saturi; il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso totale; al fine di garantire i requisiti di freschezza, vanno evitati avanzi sfusi di prodotto;
- **Gnocchi di patate:** preparati con almeno il 70-80% di patate, senza aggiunta di additivi alimentari, preferibilmente preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva e non surgelati;
- **Pasta lievitata per pizza:** preparata con farina "00", "0" e/o integrale, sale acqua e lievito di birra; unico grasso ammesso olio extravergine di oliva; contenuto di sale non superiore a 1,7% riferito alla farina;
- **Frutta, verdura, legumi e cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di V gamma e deve essere di stagione secondo il "CALENDARIO STAGIONALITA' ORTOFRUTTA" (allegato 3 alle "Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte" del marzo 2024). Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio; le verdure di IV gamma possono essere usate solo in caso di emergenza;
la frutta fresca deve essere di stagione e preferibilmente di provenienza nazionale (ad eccezione di banane e ananas), di categoria commerciale "prima"; è vietato l'uso di frutta in scatola (macedonia, pesche sciroppate, ecc.); dovrà essere garantita una rotazione giornaliera della tipologia di frutta;

la verdura fresca deve essere di stagione, di categoria commerciale “prima”; è vietato l’uso di verdure in scatola, di patate pre-fritte e surgelate, di preparati liofilizzati per purea di patate; dovrà essere garantita una rotazione giornaliera della tipologia di verdura;

i legumi possono essere freschi, secchi o surgelati; piselli surgelati varietà fini o finissimi;

- **Succhi o nettari di frutta:** biologici, contenuto di frutta pari al 100%, senza zuccheri aggiunti (succo di arancia, di pompelmo, di ananas, ecc.) e senza coloranti artificiali; nell’etichetta deve essere riportata l’indicazione “contiene naturalmente zuccheri”;

- **Pomodori per sughi:** freschi (se di stagione); se utilizzati pomodori pelati, polpa o passata di pomodoro: di filiera italiana, almeno il 33% in peso devono essere biologici;

- **Carne:** non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta” né prefritta, preimapanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario. In particolare, la carne dovrà avere i seguenti requisiti:

- **Carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell’ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»; la carne di bovino adulto, fresca confezionata sottovuoto, dovrà essere di origine italiana (animali nati, allevati e macellati in Italia) o comunitaria provenienti da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/04 ed etichettate conformemente al Regolamento CE 1760/2000;

- **Carne suina** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente (vedasi nota 4 dei CAM), relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e 11 «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell’animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. Le carni suine fresche confezionate sottovuoto, dovranno essere di origine italiana (animali nati, allevati e macellati in Italia), o comunitaria provenienti da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/04;

- **Carne avicola:** di origine italiana (animali nati, allevati e macellati in Italia) o comunitaria, biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l’applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all’aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all’aperto» devono figurare nell’etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. Le carni avicole sono costituite da busti di pollo eviscerati, petti e cosce di pollo, fesa di tacchino, conigli interi o disossati.

- **Prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all’All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall’Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la

spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnamodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante {sub C, lettera b), punto 5) dei CAM. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di “pesce ricomposto” né prefritto, preimapanato o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Tonno in scatola:** al naturale o in olio extravergine di oliva;
- **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621). Utilizzare unicamente **formaggi** prodotti con puro latte vaccino fresco italiano, DOP, IGP, formaggi locali, formaggi freschi (crescenza, mozzarella, robiola, ecc.) privi di additivi, provenienti da caseifici riconosciuti ai sensi della normativa comunitaria; è vietato l'uso di formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc.); per quanto riguarda i **formaggi da grattugia** utilizzare Parmigiano Reggiano o Grana Padano grattugiati il giorno del consumo; è vietato l'uso di formaggi pre-grattugiati confezionati. Per **salumi** sono autorizzati prosciutto cotto (ottenuto da masse muscolari integre con esclusione dei prodotti “ricostruiti”, di produzione nazionale, privo di polifosfati, ottenuto da suini di allevamenti nazionali o comunitari e certificati senza glutine, senza lattosio e senza proteine del latte), prosciutto crudo (di produzione nazionale, privo di additivi, con stagionatura non inferiore a 10-12 mesi) e bresaola IGP (prodotta in stabilimenti CE) affettati il giorno del consumo;
- **Uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche; non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti; le uova dovranno essere di categoria “A extra” di produzione nazionale; devono provenire da galline alimentate con mangimi di origine vegetale; è vietato l'uso di uova non completamente cotte; le uova pastorizzate devono essere prodotte con uova intere fresche di categoria A in stabilimenti riconosciuti, devono essere state sottoposte a un trattamento termico idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa, le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un unico ciclo di preparazione del pasto, le eventuali eccedenze non possono essere utilizzate per successive preparazioni;
- **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva di produzione e provenienza comunitaria, preferibilmente nazionale, ottenuto dalla spremitura meccanica di olive che dovranno aver subito esclusivamente le operazioni fisiche di lavaggio, sedimentazione e/o filtraggio, con esclusione di ogni altra manipolazione e di trattamenti chimici, confezionato in confezioni di vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

- **Pesto:** esente da additivi e conservanti, preparato con basilico, aglio (se gradito), pinoli, olio extravergine di oliva, grana/parmigiano/pecorino;
- **Latte:** biologico, di tipo “*Intero pastorizzato*” (latte fresco) da consumare come bevanda, preferibilmente di provenienza italiana; per le preparazioni alimentari usare latte “Parzialmente scremato a lunga conservazione o UHT”, preferibilmente di provenienza italiana, (da conservare in frigorifero, una volta aperto, per non più di 2 giorni);
- **Yogurt:** biologico, bianco o con frutta o cereali, dolcificato unicamente con zucchero, privo di additivi alimentari (coloranti e conservanti) e di aromi, in confezioni monodose da 125 g. con almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza;
- **Budini e Creme** (tipo Creme Caramel, ecc.): pastorizzate e non sterilizzate, dolcificate unicamente con zucchero, prive di conservanti, in confezioni monodose da 125 g. con almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza;
- **Prodotti dolciari preconfezionati** (biscotti, merendine, ecc.): preparati con farina di grano tenero di tipo “0”, “00” o “Integrale”, senza aggiunta di additivi alimentari, con l’esclusivo impiego di zucchero e/o miele come edulcoranti, senza l’impiego di grassi idrogenati e di grassi e/o oli vegetali ricchi di grassi saturi; sono da preferire i prodotti in cui viene dichiarato il tipo di grasso utilizzato (burro, olio di oliva, di girasole, ecc.);
- **Crackers, grissini e taralli:** preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, olio extravergine di oliva, senza additivi alimentari, sale < 2 g.;
- **Fette biscottate:** preparate con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuale aggiunta di zucchero, senza l’impiego di grassi idrogenati e di grassi e/o oli vegetali ricchi di grassi saturi, senza additivi alimentari;
- **Confetture di frutta:** biologiche, di tipo “*Extra*” per il maggior contenuto di frutta rispetto agli zuccheri aggiunti, preparata con l’esclusivo impiego di zucchero;
- **Miele:** di nettare di origine nazionale (preferibilmente locale) o comunitaria, non sottoposto a trattamenti termici;
- **Cioccolato:** le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti, non deve contenere grassi diversi dal burro di cacao; se “*fondente*” deve avere un contenuto di cacao almeno del 45%, se “*al latte*” deve avere un contenuto di cacao almeno del 30%;
- **Sale per usi da tavola:** sale arricchito di iodio (*iodato*), secondo la legge n. 55 del 21.03.2005;
- **Acqua:** preferibilmente di rete fornita mediante l’installazione di appositi apparecchi depuratori collegati all’impianto di fornitura dell’acqua potabile; la fornitura e manutenzione di tali impianti, compresa una analisi microbiologica dell’acqua con cadenza semestrale, nonché la fornitura e sanificazione delle brocche necessarie al servizio sarà a completo carico dell’Affidatario; in alternativa l’acqua potrà essere fornita, senza costi aggiuntivi per l’Ente, in bottigliette sigillate, oligominerale naturale o lievemente frizzante

Prediligere prodotti a filiera corta e a km 0.

E’ vietato l’uso di dadi o prodotti simili contenenti grassi idrogenati e/o grassi vegetali ricchi di grassi saturi o additivi alimentari.

E’ vietato l’utilizzo di semilavorati industriali e/o preconfezionati quali: lasagne e paste al forno preconfezionate, pesce impanato, hamburger, carni precotte, soffocini e simili, fiocchi di patate, ecc.

Non è ammesso in alcun modo l’impiego di cibi transgenici o geneticamente modificati.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti; non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Conformemente a quanto previsto dai CAM per la ristorazione scolastica, al punto C. lettera a) comma 2. "Flussi informativi", l'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menu relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menu, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo» e s.m.i., nei casi di illiceità ivi previsti

Art. 6 - Gestione e organizzazione del servizio

Il servizio dovrà essere svolto dall'Affidatario con i propri mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzi e macchine, mediante l'organizzazione dello stesso ed a suo rischio.

Il servizio è comprensivo di:

Pasti per mensa scolastica (alunni ed insegnanti) e centri estivi:

preparazione dei pasti in apposito luogo cottura, della fornitura e del trasporto delle vivande presso le scuole confezionati in contenitori a dosi multiple in acciaio inox per comunità con alta tenuta termica dotati di termografi per il controllo e le registrazioni della temperatura, distribuzione dei pasti (inclusi, ove richiesto, il taglio della carne e la sbucciatura della frutta solo per i bambini della scuola dell'infanzia), apparecchiatura e spaccchiatura, fornitura e lavaggio di stoviglie, fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta ed ogni altra attività necessaria al buon espletamento del servizio; gestione della predisposizione e della vendita dei buoni pasto per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica come indicato nel successivo art. 7; i pasti dovranno essere consegnati presso i plessi scolastici di San Maurizio d'Opaglio (scuole infanzia, primaria e secondaria);

Allestimento ed installazione cuocipasta nei soli plessi della scuola primaria e secondaria;

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà di variazioni in corso d'opera, nel rispetto di eventuali norme emergenziali, previ accordi con il Concessionario.

Pasti per adulti (anziani assistiti e dipendenti comunali):

preparazione dei pasti in apposito luogo cottura, fornitura e trasporto delle vivande presso la sede comunale confezionati in contenitori monoporzione sigillati (sostitutivi delle stoviglie di tipo tradizionale) a loro volta inseriti in contenitori termici per non interrompere la catena caldo o freddo, fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta, ritiro presso la sede di consegna dei contenitori resi e loro pulizia e sanificazione ed ogni altra attività necessaria al buon espletamento del servizio; i pasti dovranno essere consegnati presso la sede comunale del Comune di San Maurizio d'Opaglio.

Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto dei criteri minimi ambientali, previsti dal DECRETO DEL MINISTRO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE 10 marzo 2020 (G.U. 90 del 4 aprile 2020) riguardante "CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI", unitamente alle linee di indirizzo Nazionale del Ministero della Salute - Conferenza Unificata - Provvedimento in data 29 aprile 2010, alle Linee guida per la ristorazione scolastica collettiva della Regione Piemonte del luglio 2002 ed alle Proposte operative per la ristorazione scolastica in Piemonte del marzo 2024.

Nella preparazione e cottura dei pranzi dovranno essere scrupolosamente osservate le disposizioni igienico sanitarie, imposte dalle vigenti norme di legge.

Il pranzo presso le mense scolastiche dovrà risultare adeguato al numero degli alunni e dovrà essere disponibile ogni giorno almeno il 5% dei pasti in più, senza alcun onere aggiuntivo.

Le modalità di preparazione devono garantire la minima perdita dei nutrienti, la massima appetibilità dei cibi, la riduzione dei grassi di origine animale sia intrinseci sia di condimento, la massima variabilità, va inoltre privilegiata la cottura a vapore e in forno a termoconvezione che

impedisce la dispersione in acqua di vitamine e minerali e consente di mantenere il gusto e le qualità nutritive. La maggior parte del condimento deve essere utilizzata a freddo al termine della cottura.

E' vietata la congelazione di materie prime acquistate fresche e del pane, ricongelare alimenti scongelati, far sostare alimenti scaduti nelle celle frigorifere o nei magazzini; per ravioli, tortellini e paste ripiene in genere, al fine di garantire i requisiti di freschezza, vanno evitati avanzi sfusi di prodotto. Gli alimenti altamente deperibili non vanno serviti il lunedì.

Le modalità di confezionamento devono privilegiare la preparazione sul posto; evitare la preparazione nel giorno antecedente a quello del consumo tranne i casi in cui ciò è impossibile e comunque solo se l'Affidatario opera un repentino abbattimento della temperatura con successiva conservazione in frigorifero idoneo; tra la cottura e il confezionamento l'esposizione dei cibi caldi a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto indispensabile per le corrette operazioni di distribuzione; vanno messe in atto tutte le opportune misure al fine di garantire che la temperatura ottimale sia mantenuta anche per tutto il periodo di servizio (es. carrelli termici).

Il Centro di Cottura utilizzato dall'Affidatario deve essere situato in modo da rispettare il termine di consegna dei pasti presso i plessi del Comune di San Maurizio d'Opaglio entro e non oltre 60 minuti dalla cottura (calcolati secondo il percorso stradale più breve); lo stesso deve essere idoneo, sia dal punto di vista tecnico che igienico sanitario, alla produzione dei pasti oggetto della presente concessione; l'impianto di produzione pasti utilizzato dall'Affidatario deve essere autorizzato per la produzione e veicolazione dei pasti; l'autorizzazione (o registrazione DIA o SCIA o altra documentazione equivalente) deve essere intestata all'Affidatario; nel caso in cui il Centro di cottura non sia di proprietà dell'Affidatario, ma sia da quest'ultimo gestito in forza di un vincolo contrattuale, la durata del contratto non potrà essere inferiore alla durata del presente affidamento; l'Affidatario si impegna a trasmettere al Comune ogni variazione.

I cibi dovranno arrivare sulla mensa non prima di 30 minuti dall'ora fissata per l'inizio della distribuzione ad una temperatura non inferiore a 70° per i cibi caldi e non superiore a 10°C per i cibi freddi; gli automezzi utilizzati dovranno essere opportunamente allestiti ed utilizzati esclusivamente per tale trasporto e dovranno essere perfettamente idonei dal punto di vista igienico sanitario; prima dell'inizio del servizio l'Affidatario dovrà dichiarare i percorsi ed i relativi tempi di consegna.

In merito alla distribuzione, l'Affidatario dovrà prevedere un piatto campione e/o delle procedure per codificare le porzioni da servire (es. uso di utensili con dimensioni diverse a seconda delle fasce d'età dei ragazzi, ecc.).

Le stoviglie (bicchieri, piatti e posate) dovranno essere di materiale di tipo tradizionale (plastica dura/ceramica/porcellana/acciaio, non colorati) per la scuola dell'infanzia e preferibilmente di tipo tradizionale per le altre scuole e la mensa dipendenti. Tutte le stoviglie fornite che non siano di tipo tradizionale devono essere biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432- 2002. Il concessionario dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma (vedasi requisito CAM DM 10.03.2020 punto 4 pag. 22 e 23 Gazzetta ufficiale n. 90/2020).

L'Affidatario dovrà depositare presso l'Amministrazione aggiudicatrice, prima dell'inizio del servizio, il piano di autocontrollo elaborato ai sensi del Reg. CE 853/2004 e smi relativo al centro di cottura e ai locali mensa i cui oneri diretti ed indiretti sono ad esclusivo carico dell'Affidatario e che dovrà prevedere: lo studio HACCP; il piano di campionamento per analisi microbiologiche, chimiche, fisiche con indicazione della motivazione degli stessi; il piano di deterzione e sanificazione con individuazione delle modalità e delle responsabilità; il piano di verifica ispettiva interna; il piano di formazione del personale con i criteri di valutazione dell'apprendimento.

L'Affidatario deve richiedere ai propri fornitori la certificazione analitica attestante la qualità dei prodotti acquistati e la rintracciabilità secondo le norme vigenti.

L'Affidatario dovrà garantire, tramite un laboratorio proprio o in convenzione, il controllo analitico riferito alle materie prime, alle varie fasi di lavorazione, al prodotto finito, all'efficacia dei prodotti di sanificazione.

L'Affidatario dovrà garantire la campionatura rappresentativa dei pasti e, a tal fine, dovrà prelevare almeno 150 grammi di ciascuna preparazione indicata dal menu e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a temperatura fra 0 e + 4° in una zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso ermeticamente chiusi con una etichetta esterna riportante il giorno e l'ora di inizio della conservazione e la denominazione del prodotto; il campione deve essere prelevato al termine della preparazione.

L'Affidatario deve avere un Responsabile Alimentare e deve presentare un protocollo dettagliato delle operazioni (frequenza, prodotti, attrezzature utilizzate, orari, numero degli operatori) di sanificazione (disincrostazione, pulizia e disinfezione) e di disinfestazione (lotta agli animali vettori di microbi) riguardante ambienti, macchinari, impianti, piani di lavoro e mezzi di trasporto; deve presentare inoltre gli esiti, nel tempo, dei controlli ispettivi ed analitici effettuati dai servizi dell'A.S.L.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

E' fatta deroga al rispetto dei CAM suddetti nel caso di crisi sanitarie che rendano tali prodotti inefficaci.

Per quanto attiene allo smaltimento dei rifiuti, i rifiuti solidi urbani provenienti da refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e conferiti negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'Ente appaltante. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Art. 7 - Servizio di gestione dei buoni pasto

7.1 Programma per la gestione informatizzata del servizio

Il concessionario ha l'obbligo di utilizzare un sistema informatico per la rilevazione delle presenze quotidiane, la prenotazione, l'addebito e il pagamento anticipato dei pasti, il sistema informatizzato dovrà essere operativo dall'avvio della concessione sino alla conclusione della stessa, salvo diversa indicazione dell'Amministrazione Comunale. Per la gestione, anche contabile, del servizio mensa del Comune di San Maurizio d'Opaglio ad oggi è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l. per il quale è proprietario delle licenze d'uso il concessionario uscente. E' a totale carico del Concessionario il trasferimento dei dati già presenti nel portale e la comunicazione alle famiglie di codici e istruzioni per l'uso del sistema. Si precisa essere a carico del concessionario ogni onere e accessorio per dare il prodotto finito, funzionale e funzionante in ogni suo aspetto. Si precisa inoltre che l'Ente non assume alcun onere sia economico che gestionale (a titolo esemplificativo e non esaustivo: Business Continuity, operazioni di salvataggio, operazioni di gestione, ecc.) in relazione alla gestione informatizzata. Compete al concessionario la fornitura e la manutenzione, durante tutta la durata del contratto, delle attrezzature (tablet, pc etc.), delle apparecchiature hardware e del software utilizzati per quanto sopra, nonché la fornitura di eventuali attrezzature integrative rese necessarie per lo svolgimento del servizio, l'attivazione e la manutenzione del contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001. In caso di guasti e/o malfunzionamenti la ditta è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e far eseguire urgentemente gli interventi manutentivi necessari al ripristino dalla verificata irregolarità. Tutte le sopra dette procedure dovranno essere utilizzate con l'obiettivo di facilitare e snellire le pratiche di accesso e di utilizzo del servizio da parte dei cittadini. Al termine della concessione l'Impresa Aggiudicataria, dovrà trasferire all'Amministrazione la banca dati aggiornata.

7.2 Gestione amministrativa del servizio e rapporti con utenza

Compete al concessionario:

- La gestione delle iscrizioni al servizio tramite l’inserimento in programma dei dati anagrafici dei nuovi iscritti. È compito dell’aggiudicataria provvedere al relativo caricamento e al completamento con le informazioni relative alle diete individuali e provvedere al tempestivo e sistematico aggiornamento di tutti i dati;
- L’aggiornamento delle anagrafiche;
- La stampa dei menu (una copia per ciascun utente) e relativa distribuzione presso le scuole;
- La raccolta e verifica delle prenotazioni pasti giornaliere
- La verifica della regolarità e/o completezza delle prenotazioni.
- La soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l’attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema;
- Lo storno della presenza/assenza nel caso se ne verificasse la necessità;
- La contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all’utenza secondo le tariffe deliberate dall’Ente.
- L’incasso diretto delle rette. Il concessionario ha l’obbligo di riscuotere direttamente le rette, secondo gli importi definiti e comunicati dall’Amministrazione Comunale, ed indipendentemente dal costo effettivo del pasto contrattualmente pattuito. Le differenze in eccesso e/o in difetto fra il costo del pasto definito in sede di gara e il prezzo per l’utenza verranno gestite come indicato nel presente capitolato.

Il servizio di riscossione rette si articolerà su un sistema prepagato secondo quanto di seguito specificato.

- La riscossione, in modalità anticipata, dei buoni virtuali tramite sportelli dislocati sul territorio, 1 punto vendita per ciascun Comune. I punti vendita dovranno effettuare le ricariche mediante POS dotato di Pagobancomat in modalità on line fornito dal Concessionario per permettere l’aggiornamento in tempo reale del saldo dell’utente. Le ricariche dovranno avvenire a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy;
- La gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi secondo la seguente procedura:
 1. invio tempestivo di preavviso tramite SMS agli utenti del servizio quando residuano tre pasti pagati e non consumati;
 2. nel caso di allievi che si trovassero sprovvisti di copertura per il pasto l’Affidatario dovrà garantire comunque la somministrazione intervenendo poi direttamente presso la famiglia per il recupero del credito mediante predisposizione e invio di lettera raccomandata a.r. alla famiglia dell’utente di n. 1 sollecito scritto, su tracciato concordato con l’Amministrazione comunale, qualora alla segnalazione via SMS per superamento della soglia non faccia seguito il pagamento entro i cinque giorni successivi, o qualora non sia stato reso disponibile il numero di utenza al quale inviare gli SMS e sia stata superata la soglia di 3 pasti consumati e non pagati;
 3. dovrà essere data notizia all’Amministrazione aggiudicatrice della situazione debitoria e della sua eventuale regolarizzazione;
 4. l’eventuale riscossione coattiva, ai sensi di legge, sarà di competenza del Comune;
- L’integrazione del portale utilizzato con il sistema dei pagamenti elettronici a favore della Pubblica Amministrazione in attuazione dell’art. 5 del Codice dell’Amministrazione Digitale e dal D.L. n. 179/2012 ed ogni ulteriore implementazione, richiesta dall’Ente, ai fini di migliorare il servizio. Se non già previsto, la ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile, su richiesta dell’Amministrazione Comunale, ad integrare il sistema con “PAGOPA” secondo le disposizioni della normativa in materia, senza costi aggiuntivi per l’Amministrazione Comunale. Gli interfacciamenti richiesti saranno a totale carico della ditta aggiudicataria.
- La comunicazione con gli utenti in modalità multicanale: tramite documentazione cartacea, invio di sms, accesso al portale web multilingua dedicato alle famiglie, sistemi informatici proposti dalla ditta aggiudicataria e concordati con l’Ente, strumenti propri del sistema informatico, APP per Smartphone. I relativi costi permangono in capo al concessionario.

- L'integrazione, nei tempi e modi di legge, del portale utilizzato dell'accesso tramite credenziali SPID e Carta elettronica digitale, il sistema Pubblico di Identità Digitale. L'interfacciamento richiesto con SPID/CIE e i relativi canoni di manutenzione saranno a totale carico della ditta aggiudicataria;
- La preparazione e la consegna agli utenti di eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con il Comune per potenziali campagne informative verso le famiglie. Tale attività potrà prevedere opuscoli per le famiglie e/o manifesti da affiggere all'interno dell'Istituto scolastico e del Comune per permettere una comunicazione chiara verso tutti gli utenti;
- L'emissione di fattura mensile con la quota pasto a carico del Comune sulla base dei pasti rilevati. La fattura dovrà essere corredata da appositi prospetti, contenenti i dati relativi agli incassi delle tariffe ed ai pasti erogati suddivisi per categorie di utenti, verificabili in forma diretta dal Comune attraverso l'uso del programma informatico;
- L'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati.

E' a carico dell'Amministrazione aggiudicatrice:

- la predisposizione della modulistica per le iscrizioni, la sua distribuzione e la raccolta delle istanze degli utenti; le iscrizioni verranno fornite all'aggiudicataria dal competente ufficio comunale tramite mail;
- la determinazione delle tariffe annuali del servizio di ristorazione, comprese le riduzioni e le esenzioni; l'Affidatario incasserà direttamente la quota versata dagli utenti a titolo di retta buono pasto, secondo gli importi definiti e comunicati dall'Amministrazione aggiudicatrice ed indipendentemente dal costo effettivo del pasto contrattualmente pattuito;
- la differenza tra il prezzo del pasto da contratto e la somma introitata direttamente dall'Affidatario qualora la tariffa corrisposta dagli utenti sia inferiore al costo contrattuale del pasto; viceversa, nel caso in cui il costo contrattuale del pasto risulti inferiore alla tariffa corrisposta dall'utenza, il Concessionario corrisponderà all'Amministrazione aggiudicatrice la differenza;
- l'intero importo del pasto consumato dal personale docente della scuola, compreso il personale non docente autorizzato, operante presso i plessi scolastici, dalle persone anziane assistite dal Comune e dai dipendenti comunali e/o altri soggetti autorizzati che utilizzano il servizio;
- gli importi non corrisposti dagli utenti a seguito di agevolazioni/esenzioni concesse; in tal caso, l'Amministrazione aggiudicatrice si impegna a comunicare tempestivamente l'avvenuta concessione di agevolazioni/esenzioni.

7.3 Prenotazione dei pasti

Fatte salve eventuali modifiche stabilite e comunicate dalla P.A. in corso di vigenza della concessione, la prenotazione dei pasti scolastici e dei centri estivi avverrà a cura dell'Istituto scolastico e/o del gestore dei centri estivi con cadenza giornaliera entro le ore 9:00 dello stesso giorno. Anziani e dipendenti comunicheranno al concessionario l'uso del servizio a mail con cadenza giornaliera entro le ore 12:00 del giorno precedente il servizio.

Art. 8 – Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa.

Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Inoltre, due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dovranno essere somministrati questionari di gradimento al personale docente e altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico e agli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- variare le ricette dei menu che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto, attivandosi con la ASL e i soggetti competenti per il tramite del Comune;
- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.; le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente all'Amministrazione aggiudicatrice, alla quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati sulle mense.

Art. 9 - Orari di servizio.

Il servizio dovrà essere effettuato entro le ore di refezione scolastica e comunque in orari che saranno determinati dal Sindaco, d'intesa con l'Istituto Comprensivo di San Maurizio d'Opaglio.

I servizi di cui al presente capitolato devono essere espletati dal lunedì al venerdì; in particolare si segnala che il servizio per scuola dell'infanzia, scuola primaria, mensa anziani assistiti, dipendenti comunali e centri estivi è richiesto, di norma, 5 giorni la settimana da lunedì a venerdì mentre per la scuola secondaria è richiesto, di norma, 3 giorni la settimana: lunedì-mercoledì-giovedì.

Nelle giornate in cui sono sospese le attività scolastiche (vacanze natalizie, festività varie, carnevale, vacanze pasquali, consultazioni elettorali) e nel periodo del mese di agosto in cui è sospeso il centro estivo sarà attiva, a richiesta, la sola mensa per gli anziani assistiti ed i dipendenti

comunali.

Il calendario di cui sopra verrà comunicato tempestivamente all'Affidatario.

Art. 10 - Personale

L'Affidatario dovrà assicurare il servizio con proprio personale, la distribuzione di ogni portata agli alunni deve essere assicurata in non più di 10 minuti mediante l'impiego di personale specializzato in possesso di indumenti di lavoro idonei nel pieno rispetto delle norme igieniche secondo la normativa vigente; in ogni plesso scolastico dovrà operare un numero di addetti sufficiente a garantire la normale consumazione di pasti caldi; in ogni caso dovrà essere rispettato il rapporto minimo in distribuzione di n. 1 addetto ogni 60 utenti per le scuole medie e n. 1 addetto ogni 50 utenti per scuola primaria e dell'infanzia; il personale dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

L'Affidatario dovrà provvedere, inoltre, ad informare dettagliatamente il proprio personale sulle circostanze e le modalità previste nel contratto e dal Codice di comportamento di cui al D.P.R. n.62/2013 nonché dal vigente Codice di comportamento comunale.

Qualora qualche addetto al servizio dovesse risultare inabile, dovrà essere sospeso o sostituito, a seconda dei casi, salvo il diritto dell'interessato o dell'Affidatario di ricorrere ad una Commissione medica competente, da nominarsi con separato atto.

L'Affidatario si impegna ad osservare ed applicare, integralmente, tutte le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge la concessione, indipendentemente dalla natura industriale o artigiana e da ogni altra sua qualificazione giuridica economica o sindacale.

In caso di inottemperanza accertata dall'Amministrazione aggiudicatrice o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, la stessa potrà provvedere direttamente impiegando le somme del canone d'appalto, senza che l'Affidatario possa opporre eccezioni né avere titolo a risarcimento di danni.

L'Affidatario è soggetto all'osservanza delle leggi e decreti relativi alle assicurazioni sociali, all'osservanza delle norme sui contratti collettivi di lavoro, all'osservanza delle norme in materia di collocamento obbligatorio dei disabili, nonché alle norme in materia di igiene e sicurezza del lavoro, con obbligo da parte dello stesso di depositare apposito piano di sicurezza e denuncia inizio attività agli enti preposti all'atto della stipula del contratto.

L'Amministrazione aggiudicatrice non risponde per le eventuali inadempienze dell'Affidatario a tutti gli obblighi sopra indicati.

L'Affidatario ha l'obbligo di rilevare tutto il personale attualmente in forza alla ditta che sta erogando il servizio nel rispetto della mansione lavorativa già attribuita, dell'anzianità di servizio ivi maturata, nonché del monte ore minimo settimanale effettuato.

Art. 11 - Scioperi

In caso di scioperi del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire

sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione aggiudicatrice dovrà essere avvisata con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo.

Qualora si verificassero cause di forza maggiore atte ad impedire il normale svolgimento del servizio l'Affidatario si impegnerà a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato.

Art. 12- Modalità dell'offerta e criteri di aggiudicazione

Il servizio verrà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi del D.Lgs 36/2023, con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108 dello stesso D.Lgs. 36/2023 senza ammissione di offerte in aumento.

Si darà luogo all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida.

Gli elementi in base ai quali verrà valutata l'offerta sono indicati nel bando di gara.

Art. 13- Assicurazioni

L'Affidatario sarà responsabile degli eventuali danni che i propri dipendenti dovessero arrecare a cose o persone e che comunque dovessero arrecare nell'esecuzione del servizio o per cause a questo inerente.

L'Affidatario si assume tutte le responsabilità, amministrative, civili e penali, derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi avariati e/o contaminati e comunque connesse all'espletamento del servizio.

L'Affidatario si impegna alla pronta riparazione dei danni medesimi o, in difetto, al loro risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione aggiudicatrice; a tale scopo, prima della firma del contratto dovrà presentare idonea polizza assicurativa che copra ogni rischio di responsabilità civile per danni comunque arrecati, ivi compresi quelli dipendenti dalla somministrazione del cibo anche prodotti per colpa grave, per un massimale di almeno €5.000.000,00.

Art. 14 - Subappalto

E' fatto assoluto divieto all'Affidatario di cedere o subappaltare, in modo parziale o totale, il servizio senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione aggiudicatrice.

Art. 15 –Verifiche e controlli sul servizio.

E' facoltà dell'Amministrazione aggiudicatrice effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro di produzione pasti e sale che ospitano la ristorazione, per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Affidatario alle prescrizioni contrattuali prescritte dal presente capitolato. E' inoltre facoltà dell'Amministrazione aggiudicatrice disporre di propri incaricati con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente C.S.O.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi dell'A.S.L.;
- i Servizi Educativi e Scolastici comunali e l'Amministrazione comunale;
- le strutture specializzate eventualmente incaricate dall'Amministrazione aggiudicatrice;
- i rappresentanti della Commissione Mensa scolastica; l'Affidatario dovrà garantire la presenza di un proprio rappresentante o delegato nelle riunioni delle commissioni che verranno convocate dal Comune.

In particolare verranno effettuate periodiche verifiche su:

- la qualità e quantità dei prodotti forniti
- la modalità di preparazione degli stessi
- temperature dei cibi serviti

- la rilevazione di eventuali inadempienze contrattuali che daranno luogo a penali e nei casi più gravi a risoluzione del contratto
- tempo di consegna (orario di arrivo dei pasti)
- modalità di consegna
- mezzi utilizzati per il trasporto
- contenitori.

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi; l'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Per agevolare le verifiche e i controlli è necessario che il capitolato e il menu vistato dal SIAN dell'ASL VCO siano sempre presenti in sede di produzione.

Come previsto dal DECRETO DEL MINISTRO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE 10 marzo 2020 (G.U. 90 del 4 aprile 2020) riguardante "CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI", verranno effettuate verifiche sui seguenti temi:

- 1. Requisiti degli alimenti:** le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.
- 2. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA):** potranno essere eseguite verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011.
- 3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari:** le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale;
- 4. Prodotti pulizia:** la verifica sarà effettuata attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.
- 5. Personale:** entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Art. 16- Penali e risoluzione

Qualora l'Affidatario non svolga il servizio con diligenza ed efficacia eseguendo la concessione a termini di contratto, l'Amministrazione aggiudicatrice effettua le proprie contestazioni per iscritto, tramite pec, e l'Affidatario è tenuto a contro dedurre entro il termine perentorio di tre giorni dal ricevimento delle contestazioni.

L'Amministrazione aggiudicatrice, esaminate le controdeduzioni o preso atto che l'Affidatario non ha provveduto entro il termine sopra stabilito (3 gg.), ha la facoltà di applicare sanzioni pecuniarie fatto salvo l'obbligo dell'Affidatario di eliminare le carenze di servizio contestate.

In particolare vengono determinate le seguenti sanzioni:

per ogni violazione di quanto stabilito dai menu	€. 1.000,00
per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle merceologiche	€. 2.000,00
per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica dal D.D. 120/2002 - Regione Piemonte	€. 2.000,00
per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione	€. 1.000,00
per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la produzione e distribuzione dei pasti e quanto altro previsto dalla legge in materia	€. 2.000,00
in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti e nelle derrate	€. 2.000,00
per ogni ritardo superiore a 20 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti	€. 500,00
per ogni mancato rispetto delle temperature previste dal presente capitolato	€. 1.000,00
per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP ai responsabili dei controlli incaricati dall'amministrazione comunale	€. 2.000,00
per la mancata ottemperanza ad ognuna delle migliorie proposte in sede di gara	€. 500,00
per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente capitolato, a seconda della gravità	da €. 500,00 a €. 2.500,00

L'ammontare della penale sarà trattenuto sugli importi dovuti con la prima fattura utile o mediante incameramento di quota parte della cauzione.

Indipendentemente dai casi sopra previsti, l'Amministrazione aggiudicatrice ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni:

- a) abbandono della concessione, salvo che per forza maggiore;
- b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- c) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte dell'Affidatario o del personale adibito al servizio;
- d) inosservanza da parte dell'Affidatario di uno o più impegni assunti verso l'Amministrazione aggiudicatrice;
- e) quando l'appaltatore si rende colpevole di frode ed in caso di fallimento;
- f) subappalto totale o parziale del servizio o cessione del contratto senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione aggiudicatrice;
- g) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione della concessione a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
- h) grave intossicazione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'Affidatario, salva ogni altra responsabilità civile o penale;
- i) in tutti gli altri casi previsti dalla normativa vigente in materia di appalti pubblici.

Con il provvedimento di risoluzione automatica del contratto, l'Amministrazione aggiudicatrice, nel comunicare l'intenzione di risolvere il contratto di appalto, si rivale direttamente sull'importo della cauzione per i danni subiti, e può riservarsi di agire per le vie legali per i maggiori danni subiti, anche in conseguenza dell'affidamento temporaneo a terzi della concessione con maggiori oneri per il Comune.

Art. 17- Controversie

Tutte le controversie che insorgessero tra l'Amministrazione aggiudicatrice ed l'Affidatario, e che non si possono definire in via amministrativa, vengono deferite al Giudice Ordinario.

Il foro competente, per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti, è quello di Novara.

E' esclusa la competenza arbitrale.

Qualunque controversia insorgesse nel corso dell'esecuzione della concessione, l'Affidatario non potrà per nessun motivo sospendere o rallentare il normale andamento del servizio.

Art. 18- Spese a carico dell'appaltatore

Il contratto verrà stipulato in forma di pubblica amministrativa.

Tutte le spese inerenti il presente contratto (diritti di segreteria, imposta di registro, bolli, ecc.) nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico dell'Affidatario.

L'Affidatario assumerà inoltre a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative alla concessione di che trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivantegli nei confronti dell'Amministrazione aggiudicatrice.

Art. 19- Costituzione di mora.

I termini e le comminatorie contenuti nel presente contratto operano di pieno diritto senza obbligo per l'Amministrazione aggiudicatrice della costituzione in mora dell'Affidatario.

Art. 20 - Domicilio dell'appaltatore

Per tutti gli effetti del presente contratto l'Affidatario elegge domicilio presso la sede legale della ditta.

Le comunicazioni saranno effettuate a mezzo di telefono, fax, lettera, e-mail e ogni altro modo consentito, salvi i casi nei quali è stabilita la lettera raccomandata.

Art. 21 - Nota informativa ai sensi della legge sulla privacy

Si informa che il Regolamento 2016/679 prevede la tutela degli interessati rispetto al trattamento dei propri dati personali.

Ai sensi della predetta normativa, il trattamento dei dati personali dell'Appaltatore sarà improntato ai principi di liceità, correttezza e trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti.

Ai sensi dell'art. 13 del Reg. 2016/679, Le forniamo le seguenti informazioni:

1. Finalità e modalità del trattamento dei dati

I dati personali forniti verranno trattati esclusivamente per adempiere alle norme di legge, di contratto o di regolamento inerenti al rapporto di lavoro/di collaborazione, in particolare:

- dati personali anagrafici
- documenti d'identità
- ISEE
- dati giudiziari (casellari giudiziari e eventuali sentenze di condanna)
- dati personali (cognome e nome) di cittadini minori
- dati sensibili relativi a diete religiose e/o mediche di cittadini minori
- dati sensibili medici di cittadini minori, per assistenza scolastica invalidi

sulla base giuridica di trattamento: compiti istituzionali dell'Ente.

Il trattamento sarà effettuato tramite supporti cartacei ed informatici dal Titolare, dal Responsabile e dagli Incaricati e con l'osservanza di ogni misura cautelativa che ne garantisca la sicurezza e riservatezza.

2. Comunicazione e diffusione dei dati

I dati personali ai fini dell'esecuzione del contratto e per le finalità sopra indicate, potranno essere comunicati:

- a tutte le persone fisiche e giuridiche (istituti / enti giudiziari preposti) nei casi in cui la comunicazione risulti necessaria per le finalità sopra illustrate;
- ad istituti bancari per la gestione degli incassi e dei pagamenti;
- ai nostri collaboratori e dipendenti appositamente incaricati e nell'ambito delle relative mansioni;

Per le medesime finalità, se necessario, i dati possono essere trasferiti al di fuori del territorio nazionale, previa comunicazione.

I dati raccolti non sono oggetto di diffusione.

3. Diritti dell'interessato

L'interessato potrà, in ogni momento, esercitare i Suoi diritti nei confronti del Titolare del trattamento ai sensi degli art.li 15, 16, 17, 18, 20, 21 e 23 del Reg. 2016/679.

4. Conservazione dei dati

I dati personali saranno conservati fino a che saranno utili al fine di trattamento e/o fino ad eventuale applicazione del diritto di cancellazione dell'interessato.

5. Contatti

Il Titolare del trattamento è: Comune di San Maurizio d'Opaglio, nella figura del Sindaco in carica (segreteria@comune.sanmauriziodopaglio.no.it);

Il Responsabile Protezione Dati è Bignoli Stefano (stefano.bignoli@gmail.com – stefano.bignoli@pec.it)

Art. 22 - Rinvio normativo

Per tutto quanto non previsto nel presente contratto, si rinvia alle norme vigenti in materia di appalti di servizio ed altre disposizioni di legge in vigore, ivi comprese le Linee guida per la ristorazione scolastica approvate dalla Regione Piemonte.

Allegati:

- all. 1 Proposte operative per la ristorazione scolastica in Piemonte – marzo 2024
- all. 2 Criteri per la formulazione dei menu scolastici
- all. 3 menu vigenti
- all. 4 merende.

mg/



A.S.L. V.C.O.

Azienda Sanitaria Locale
del Verbano Cusio Ossola

Sede legale : Via Mazzini, 117 - 28887 Omegna (VB)
Tel. +39 0323.5411 0324.4911 fax +39 0323.643020
e-mail: protocollo@pec.aslvco.it - www.aslvco.it

P.I./Cod.Fisc. 00634880033

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**

Direttore Sostituto Dott.ssa Daniela Baldassarri

Sede Centrale: Via IV Novembre 294 – 28882 Omegna Tel 0323 868020/23 – Fax 0323 868022 e-mail protocollo@pec.aslvco.it

Sede Operativa Omegna Via IV Novembre 294 Tel 0323 868040 Fax 0323 868042

Sede Operativa Verbania Viale S. Anna 83 Tel 0323 541441-541467 Fax 0323 557347

Sede Operativa Domodossola Via Scapaccino 47 Tel 0324 491677 Fax 0324 491668

CRITERI PER LA FORMULAZIONE DEI MENU' SCOLASTICI

I menù scolastici devono rispettare alcuni requisiti:

- ✓ devono contribuire a favorire il consumo di alimenti protettivi, come frutta, verdura, legumi e pesce;
- ✓ devono tener conto della realtà territoriale e della tipologia di utenti (fascia d'età, ecc.);
- ✓ devono essere redatti su 4 SETTIMANE e su base STAGIONALE:
 - menù invernale (ottobre – aprile)
 - menù estivo (maggio – settembre)

Il passaggio da un menù all'altro può essere anticipato o posticipato a seconda dell'andamento del clima;

- ✓ Struttura del pasto:
 - primo piatto (asciutto o in brodo)
 - secondo piatto (a base di proteine animali o vegetali)
 - contorno di verdura fresca di stagione
 - pane
 - frutta fresca di stagione (yogurt o dessert max 1 volta/settimana su 5 pranzi)

oppure:

 - piatto unico (completo di carboidrati e proteine)
 - contorno di verdura fresca di stagione
 - pane
 - frutta fresca di stagione (yogurt o dessert max 1 volta/settimana su 5 pranzi);
- ✓ le preparazioni devono essere semplici, varie e stagionali;
- ✓ gli abbinamenti dei piatti devono essere adeguati a incentivarne almeno l'assaggio;
- ✓ per ciascuna ricetta devono essere specificate le grammature di tutti gli ingredienti che la compongono (indicate a crudo ed al netto degli scarti), i metodi di cottura adottati e i condimenti utilizzati;



www.regione.piemonte.it/sanita



- ✓ devono includere una Tabella delle "grammature", ovvero indicare le porzioni medie dei principali gruppi alimentari (pasta, pane, legumi, carne, formaggio, ecc.) per ciascuna fascia d'età;
- ✓ deve essere specificata la tipologia e la qualità merceologica di tutte le derrate alimentari previste;
- ✓ devono garantire il pieno rispetto delle raccomandazioni stabilite dai L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Giornalieri Raccomandati di Energia e Nutrienti per la Popolazione Italiana) e dalle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana:

Piatti	Frequenze su 5 pranzi
<i>Primi piatti:</i>	
Asciutti	3 – 4 volte
In brodo	1-2 volte nel periodo autunno-inverno 1 volta nel periodo primavera-estate
<i>Secondi piatti:</i>	
carne (bianca e rossa)	1-2 volte
pesce	almeno 1 volta
uova	0 - 1 volta
legumi	1 volta
formaggio	1 volta
salumi (prosciutto crudo o cotto, bresaola, ecc.)	0 – 1 volta al mese in sostituzione della carne
<i>Contorni:</i>	
verdura	4 volte
patate	1 volta (associate a primo in brodo di verdura)

E' consigliabile sostituire periodicamente (1 volta alla settimana – 1 volta ogni 15 giorni) il classico schema primo + secondo piatto con un piatto unico;



- ✓ i primi piatti con una componente proteica (pasta o riso conditi con sughi di carne, pesce, legumi, formaggi, ecc., oppure ravioli o tortellini) vanno associati a secondi piatti meno ricchi di proteine (formaggi, uova, legumi, torte di verdura, ecc.), o solo a un contorno di verdura;
- ✓ carne e pesce vanno associati a primi piatti asciutti "semplici" (pasta al pomodoro o con verdure, risotto alla milanese, risotto alle verdure, ecc.) oppure a primi piatti in brodo, preferibilmente senza o con pochi legumi (minestrone di verdura, ecc.);
- ✓ i piatti unici (pizza, lasagne, insalata di riso, ecc.) necessitano solo di un contorno di verdura;
- ✓ primi e secondi piatti a base di legumi dovrebbero essere accompagnati da verdura e frutta ricche in vitamina C (al fine di ottimizzare l'assorbimento del ferro contenuto nei legumi stessi);
- ✓ preferire le cotture al forno e al vapore, in quanto consentono di limitare l'uso di condimenti e la perdita di principi nutritivi (vitamine e minerali soprattutto);
- ✓ le frittiture sono da evitare. Sono ammesse occasionalmente, purché con olio di oliva extravergine o eventualmente olio di semi di arachidi, in quanto meno soggetti a degradazione ad alte temperature. L'olio non deve essere riciclato e bruciato. Il sale e le spezie vanno aggiunti dopo la frittura;
- ✓ per i condimenti a crudo e per le preparazioni utilizzare olio extravergine di oliva. Il burro è ammesso saltuariamente ed esclusivamente a crudo;
- ✓ limitare l'uso di sale e utilizzare solo sale iodato. Per insaporire utilizzare erbe aromatiche, aglio, salsa di pomodoro, ecc.;
- ✓ la verdura deve essere il più possibile varia e consumata cruda almeno 2-3 volte la settimana, soprattutto nel periodo primavera - estate. Può essere servita come prima portata per incentivarne il consumo, soprattutto in presenza di piatto unico;
- ✓ ogni pasto va completato con una porzione di frutta fresca di stagione, variando molto la tipologia (ogni tipologia non dovrà essere ripetuta più volte nella settimana). Per incentivare il consumo di frutta e per limitare il consumo di snack dolci e salati, si consiglia di anticiparla nello spuntino di metà mattina.



Si raccomanda di adottare un sistema di valutazione del gradimento dei piatti e un sistema di monitoraggio degli avanzi, al fine di valutare oggettivamente i piatti meno graditi e di attuare eventuali azioni correttive (riformulazione delle preparazioni, modifica degli abbinamenti, ecc.).

COMUNE di SAN MAURIZIO D'OPALIO

Scuole dell'Infanzia – Primaria – Secondaria di I grado

Menu autunno - inverno

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro Formaggio (*) Fagiolini all'olio	Pasta integrale con sugo al pomodoro/olive Formaggio (*) Carote in insalata/all'olio	Pasta olio e parmigiano Formaggio (*) Spinaci/erbette/coste all'olio	Pizza pomodoro e mozzarella ½ porzione di formaggio Carote in insalata/all'olio
Martedì	Crema di ceci/legumi con farro/riso/orzo (Piatto asciutto con legumi per primarie e secondarie) Frittata con patate/semplce Finocchi gratinati/all'olio/in insalata	Risotto alla parmigiana Tacchino al forno Cavolfiori all'olio/in insalata	Ravioli di magro burro e salvia oppure pasta pasticcata con besciamelle e formaggio Polpette di legumi/Tortino di legumi Carote all'olio/in insalata	Crema di verdure/carote con pasta (Piatto asciutto per primarie e secondarie) Tacchino al forno Patate al forno/umido/insalata
Mercoledì	Pasta integrale pomodoro e verdure Pesce (*) impanato/al limone Carote in insalata/all'olio	Pizza pomodoro e mozzarella Legumi e verdure all'olio/in umido oppure insalata mista (§) con legumi	Crema di zucca con crostini (Piatto asciutto per primarie e secondarie) Bovino adulto arrosto /spezzatino/ macinato Purè di patate/ patate in umido	Risotto con piselli Frittata alle verdure/semplce Fagiolini all'olio/in insalata
Giovedì	Gnocchi di patate al pomodoro Pasta al pomodoro <i>per sc. materna</i> Pollo arrosto Insalata mista (§)/verde	Passato di verdura con pasta (Piatto asciutto per primarie e secondarie) Lonza arrosto/al pomodoro Pesce (*) al forno/gratinato Patate al forno/in umido/all'olio	Risotto allo zafferano Pesce (*) impanato/al pomodoro Fagiolini all'olio/in insalata/insalata mista (§)	Pasta integrale pesto Lonza arrosto/all'olio/pizzaioia Cavolfiori al forno/in insalata
Venerdì	Risotto alla zucca/alle verdure Bovino adulto arrosto/polpettone Broccoli gratinati/all'olio	Pasta con ragù di bovino adulto Frittata al formaggio/semplce Spinaci/Coste all'olio	Pasta integrale al pomodoro Frittata semplice/verdura Insalata di finocchi/Finocchi all'olio	Pasta pomodoro Pesce (*) al forno/al pomodoro/limone Insalata mista (§)/verde

Il pranzo viene completato con **PANE COMUNE- INTEGRALE** e **FRUTTA FRESCA di stagione** (è consigliabile anticipare quest'ultima nello spuntino di metà mattina) **1 volta/settimana** (preferibilmente in presenza di piatto unico o di primo piatto asciutto semplice o di primo in brodo) la frutta può essere sostituita con Yogurt o con Dolce semplice: budino, torta margherita, allo yogurt, ciambella, crostata, ecc.

(*) **Tipologie di formaggio:** ricotta, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, robiola, caciotta, scamorza, fontina, toma (tipo Crodo, ecc.), parmigiano reggiano, grana padano, ecc.

(^) **Tipologie di pesce:** platessa, sogliola, nasello o merluzzo, cernia, orata, trota, ecc.

(§) **Insalata mista** (combinazione di due o più delle seguenti verdure): insalata verde, insalata rossa, cavolo verde, cavolo rosso, verza, carote, finocchi, mais, barbabietole, ecc.

Si raccomanda:

- ✓ la diminuzione dell'utilizzo di sale nella preparazione dei pasti
- ✓ l'utilizzo esclusivo di sale iodato

26/08/2024

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
DIETISTA DANIELA BASSI SPADACINI

COMUNE DI SAN MAURIZIO D'OPALIO - Proc 0007364 del 07/10/2024 Ric 7 Cl Facc

COMUNE di SAN MAURIZIO D'OPALIO

Scuole dell'Infanzia – Primaria – Secondaria di I grado

Menu primavera - estate

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
Lunedì	Gnocchi al pomodoro Pasta al pomodoro <i>per sc.infanzia</i> Formaggio (*) Insalata di pomodori	Risotto al pomodoro/alle verdure Pesce (*) al forno/gratinato Carote in insalata/all'olio	Pizza pomodoro e mozzarella ½ porzione di formaggio Insalata mista (§)/verde	Pasta olio e parmigiano Scaloppina di pollo/Pollo al forno Carote all'olio/in insalata
Martedì	Risotto allo zafferano Frittata semplice/alle verdure Carote in insalata/all'olio	Pasta al pesto Lonza arrosto/al forno/al latte Insalata mista (§)/verde	Pasta con ragù di bovino adulto Legumi in umido/Polpette di legumi Fagiolini all'olio/in insalata/zucchine	Pasta integrale al pomodoro Pesce (*) al forno/gratinato Zucchine trifolate/all'olio
Mercoledì	Pasta integrale alle zucchine Tacchino arrosto Coste/spinaci/erbette all'olio	Ravioli di magro olio e parmigiano oppure Pasta pasticcata con besciamelle e bovino adulto Polpette di legumi/tortino di legumi Zucchine all'olio/trifolate	Risotto alla parmigiana Frittata semplice /al formaggio Carote in insalata/all'olio	Risotto con piselli Insalata caprese <u>oppure</u> Formaggio (*) + Insalata di pomodori
Giovedì	Pizza pomodoro e mozzarella Insalata mista (§) con legumi oppure Legumi in umido e verdure all'olio	Pasta integrale al pomodoro/ sugo con olive Formaggio (*) Insalata di pomodori/mista (§)	Pasta integrale alle verdure /pomodoro Pesce (*) impanato/al pomodoro Insalata di pomodori	Pasta melanzane e ricotta/pomodoro e ricotta Frittata semplice/alle verdure Insalata verde/mista (§)
Venerdì	Passato di verdura con pasta (Piatto asciutto per primarie e secondarie) Pesce (*) impanato/al limone Patate e verdure al forno/all'olio	Crema di legumi con crostini Piatto asciutto per primarie e secondarie) Frittata con patate/semplce Fagiolini all'olio/in insalata	Crema di verdure con riso/orzo/farro Piatto asciutto per primarie e secondarie) Fesa di tacchino al forno/alla pizzaioia Patate e verdure al forno	Crema di verdure con riso Piatto asciutto per primarie e secondarie) Bovino adulto macinato/arrosto Purè di patate/Patate all'olio

Il pranzo viene completato con **PANE COMUNE- INTEGRALE** e **FRUTTA FRESCA di stagione** (è consigliabile anticipare quest'ultima nello spuntino di metà mattina).

1 volta/settimana (preferibilmente in presenza di piatto unico o di primo piatto asciutto semplice o di primo in brodo) la frutta può essere sostituita con Yogurt o con Dolce semplice: gelato, budino, torta margherita, allo yogurt, ciambella, crostata, ecc.

(*) **Tipologie di formaggio:** ricotta, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, robiola, caciotta, scamorza, fontina, toma (tipo Crodo, ecc.), parmigiano reggiano, grana padano, ecc.

(^) **Tipologie di pesce:** platessa, sogliola, nasello o merluzzo, cernia, orata, trota, ecc.

(§) **Insalata mista** (combinazione di due o più delle seguenti verdure): insalata verde, pomodori, carote, cetrioli, peperoni, mais, ecc.

Si raccomanda:

- ✓ la diminuzione dell'utilizzo di sale nella preparazione dei pasti
- ✓ l'utilizzo esclusivo di sale iodato

26/08/2024

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
DIETISTA DANIELA BASSI SPADACINI

COMUNE DI SAN MAURIZIO D'OPALIO - Proc 0007364 del 07/10/2024 Ric 7 Cl Facc

Scuole dell'Infanzia

MERENDE:

Alternare le seguenti proposte:

- * Pane o fette biscottate con marmellata o miele

oppure:

- * Pane o fette biscottate con cioccolato fondente o al latte

oppure:

- * Frutta fresca o succo di frutta (100% frutta) con pane o prodotto da forno (biscotti, fette biscottate, crackers)

oppure:

- * Yogurt intero alla frutta / yogurt intero bianco con miele / cereali /muesli

oppure:

- * Latte intero caldo o freddo con biscotti / cereali /muesli

oppure:

- * Focaccia

oppure:

- * Panzanella (Pane, pomodoro, olio e origano)

oppure:

- * Budino al cioccolato / vaniglia / creme caramel

oppure:

- * gelato preferibilmente fior di latte / allo yogurt / alla frutta

oppure:

- * Torta semplice (margherita, al cacao, allo yogurt, di mele, crostata con frutta, ecc.)

Ad ogni merenda possono essere serviti, come bevanda calda o fredda, Tè leggero o Tisane pre-confezionate (tiglio, frutti di bosco, rosa canina, ecc.) dolcificate con miele o zucchero