



CITTA' DI GIAVENO

Provincia di Torino

COD. AVV. POST. 10094

GARA TELEMATICA MULTILOTTO PER
L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL:

LOTTO 1 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA ALUNNI SCUOLE INFANZIA
STATALI PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO
GRADO ED APPALTO SERVIZIO FORNITURA
PASTI RISERVATA A BAMBINI ASILO NIDO
COMUNALE E ALTRI SOGGETTI AUTORIZZATI:
CIG 9917375CBD;

LOTTO 2 APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
E DERRATE ALIMENTARI RESIDENZA ANZIANI
COMUNALE E DIPENDENTI COMUNALI. CIG
99187657CF.

ART. 1 – INDICAZIONI GENERALI

1. Il presente Capitolato Tecnico disciplina il rapporto contrattuale tra il Comune di Giaveno e l'operatore economico relativamente a:
 - **Lotto 1: concessione del servizio di ristorazione scolastica**, riservata agli alunni delle scuole dell'infanzia statali, primarie e secondarie di primo grado con applicazione delle tariffe, stabilite dall'Amministrazione Comunale e la conseguente riscossione diretta dei proventi dovuti dagli utenti per la fornitura dei pasti erogati dal Concessionario. Sono ricompresi i servizi di ristorazione nei periodi extrascolastici o di sospensione delle attività scolastiche laddove autorizzati dal comune. **Il medesimo lotto prevede altresì l'appalto di fornitura dei pasti veicolati** (trasporto incluso) **e dei pasti non veicolati**, riservati ai bambini/e degli asili nido, al personale docente e non docente dove autorizzati come meglio dettagliato negli articoli a seguire.
 - **Lotto 2: appalto per la fornitura di pasti veicolati e dei pasti non veicolati** della residenza ANZIANI COMUNALE "SILVANA RAMELLO" e dipendenti comunali.
2. La gara sarà espletata secondo le modalità previste nello specifico bando e possono concorrere solo quelle ditte che dispongono di centri di cottura e magazzini utilizzati per l'erogazione del servizio, idonei, la cui sede produttiva sia ubicata fino a massimo 45 chilometri dal centro della Città Giaveno (Palazzo Comunale), secondo il calcolo ufficiale della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale A.C.I. in quanto è tassativo il rispetto degli orari indicati ai successivi articoli del presente capitolato.
3. In esecuzione della determinazione a contrarre, si stabilisce di affidare in concessione ed in parte l'appalto dei servizi descritti in dettaglio come segue, ai sensi dell'art. 164 e ss. del D. Lgs. n. 50/2016 s.m.i. mediante espletamento di una procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs n. 50/2016 s.m.i. secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del citato Decreto. L'aggiudicazione potrà essere disgiunta per ogni lotto funzionale.

ART. 2 – CONCESSIONE

1. L'Impresa Aggiudicataria (I.A.) effettuerà la gestione del servizio a proprio nome, rischio di impresa e a mezzo di personale ed organizzazione propria. In ogni caso il Comune di Giaveno sarà ritenuto indenne da qualsiasi danno diretto o indiretto che potesse comunque e da chiunque derivare in relazione ai servizi oggetto della presente gara, sollevando con ciò il Comune di Giaveno stesso e i suoi obbligati da ogni e qualsiasi responsabilità a riguardo.
2. Esonererà l'Amministrazione comunale da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale del Concessionario stesso, per qualsiasi causa nell'esecuzione del servizio, intendendosi al riguardo che ogni eventuale onere è già compreso nel corrispettivo del contratto.
3. Sarà tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenerli costantemente in piena efficienza ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.
4. Sarà pienamente responsabile, con l'obbligo di risarcimento all'Amministrazione comunale, dei danni causati alle strutture per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando apposita polizza assicurativa come previsto negli atti di gara.
5. Sarà tenuto all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi, decreti, regolamenti.
6. Garantirà il rispetto delle norme igienico sanitarie previste dalla normativa vigente e dalle disposizioni delle competenti Autorità per l'intero periodo contrattuale.
7. Il Comune conserva la piena titolarità della funzione pubblica che trova espressione nel servizio oggetto del presente Capitolato, conservando competenza esclusiva nelle decisioni direttamente connesse al servizio medesimo inteso come servizio pubblico.
8. La gestione tramite "concessione amministrativa" comporta peraltro il trasferimento in capo all'I.A. delle funzioni attinenti la gestione aziendale del servizio e il rapporto diretto con l'utenza, pur restando inalterata la titolarità pubblica del servizio in capo al Comune. In coerenza con la natura pubblica del servizio, il soggetto concessionario dovrà attenersi, nell'esercizio delle sue funzioni, ai principi di regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti degli utenti del servizio.

9. In particolare, il Comune conserva competenza esclusiva su quanto segue:
- ogni decisione che attenga direttamente la natura di servizio pubblico della ristorazione scolastica;
 - il controllo sull'andamento complessivo del servizio, con particolare riferimento alla sua qualità e ai diritti dell'utenza, anche eventualmente con l'ausilio di professionalità esterne e comunque nelle forme che esso riterrà più opportune a garanzia della qualità delle prestazioni erogate e delle finalità di servizio pubblico.

ART. 3 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE E DELL'APPALTO

1. **La concessione** ha come oggetto il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio di refezione scolastica svolto secondo quanto previsto nel presente capitolato prestazionale con particolare riferimento a quanto di seguito indicato:
- a)** affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica, riservata agli alunni delle scuole dell'infanzia statali, primarie e secondarie di primo grado. Nell'ambito dell'affidamento in Concessione è ricompresa la relativa applicazione delle tariffe, stabilite dall'Amministrazione Comunale, in base alla situazione reddituale/sociale delle famiglie degli alunni fruitori del servizio, la conseguente riscossione diretta dei proventi dovuti dagli utenti stessi per la fornitura dei pasti erogati dall'Impresa Aggiudicataria (I.A.), la piena responsabilità ed il controllo delle situazioni di morosità e il recupero crediti. Per servizio di ristorazione scolastica si intende, distinto per tipologia di ordine di scuola:
- Scuola dell'infanzia Statale: preparazione e somministrazione dei pasti veicolati (trasporto incluso), spazzatura pavimenti, sanificazione locali, tavoli e sedie, prima della consumazione del pasto, sporzionamento, riordino, lavaggio stoviglie, pulizia tavoli e sedie (per le specifiche attività si rinvia ai successivi paragrafi sulle modalità di svolgimento del servizio);
 - Scuole primarie e secondarie di primo grado: preparazione e somministrazione dei pasti veicolati (trasporto incluso), spazzatura pavimenti, sanificazione locali, tavoli e sedie, prima della consumazione del pasto, sporzionamento, riordino, lavaggio stoviglie, pulizia tavoli e sedie (per le specifiche attività si rinvia ai successivi paragrafi sulle modalità di svolgimento del servizio);
- b)** rilevazione delle presenze, la prenotazione pasti e conseguente predisposizione mensile di reports (per le scuole infanzia statali, primarie e secondarie di 1° grado e per gli asili nido ed eventuali altri servizi previsti dal presente contratto).
- c)** gestione iscrizioni/anagrafica/amministrativa/contabile, necessaria al funzionamento del servizio ed alla riscossione diretta da parte dei fruitori del servizio di refezione scolastica rivolta a: bambini delle scuole dell'infanzia statale; alunni frequentanti le sezioni a tempo prolungato (pieno e modulo) della scuola primaria statale; studenti delle sezioni a tempo prolungato della scuola secondaria di primo grado statale.
2. Le prestazioni in appalto hanno come oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione a favore di utenti diversi secondo le modalità meglio descritte nel seguito del presente capitolato prevedendo in appalto tutti i servizi non contemplati nell'ambito della concessione e nello specifico: Lotto 1 - Asilo Nido Comunale e centri o servizi estivi a favore di utenza in età 0-6; pasti al personale docente e non docente dove autorizzati; eventuali ulteriori servizi per utenti diversi dagli altri previsti. Lotto 2 - Residenza Anziani Comunale Silvana Ramello - Dipendenti Comunali e addetti ai servizi comunali; fornitura periodica e diretta di derrate alimentari; eventuali ulteriori servizi per utenti diversi dagli altri previsti. Sono altresì ricomprese le attività di rilevazione delle presenze, la prenotazione pasti e conseguente predisposizione mensile di reports (per tutti i servizi previsti dal presente capitolato).
3. Le attività richieste, devono essere espletate dall'I.A. a proprio rischio, con propria autonoma organizzazione, nel rispetto delle prescrizioni previste nel presente Capitolato e di:
- le normative vigenti in materia di ristorazione;
 - le "Linee Guida nazionali e regionali in tema di ristorazione scolastica e ristorazione collettiva per gli specifici servizi oggetto di contratto;
 - le linee guida impartite dall' ASL di Competenza;
 - i "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" previsti dal DM n. 65 del 10 marzo 2020 pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020 (CAM).

ART. 4 - DETTAGLIO SPECIFICHE ATTIVITÀ OGGETTO DI AFFIDAMENTO:

1. Lotto 1

a. Attività in concessione Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I grado, Centri Estivi: servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti, nonché del lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, della rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata secondo quanto previsto dalla regolamentazione comunale in vigore, delle pulizie ed il riassetto dei locali destinati alla somministrazione dei pasti e dei locali annessi, compresi i servizi igienici e i locali utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti presso le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, e comunque per tutti i servizi e le attività promosse o patrocinate dal Comune.

b. Attività in appalto Asilo Nido Comunale e centri o servizi estivi a favore di utenza in età 0-6, resto delle scuole relativamente al personale docente e non docente dove autorizzati:

fornitura delle derrate crude e preparazione, confezionamento, porzionamento dei pasti presso la cucina interna dell'asilo nido comunale con personale dipendente, nonché lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata secondo quanto previsto dalla regolamentazione comunale in vigore, pulizie della cucina e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti. Si precisa che in caso di inagibilità temporanea della cucina interna dell'asilo nido comunale, l'Impresa Aggiudicataria (I.A.) provvederà all'invio di pasti veicolati, senza incremento di costo, attenendosi a quanto specificatamente previsto dal presente Capitolato Speciale.

2. Oltre a quanto previsto al precedente punto a, per le scuole dell'infanzia è prevista la fornitura e distribuzione della merenda di metà mattina/spuntino presso tutte le strutture del territorio e per tutti gli allievi frequentanti indipendentemente dall'iscrizione al servizio di refezione. La merenda è di norma composta da una delle derrate previste nel pasto principale (es. frutta di stagione, cracker, dolce ecc.) che invece di essere consumata a fine pasto viene distribuita a metà mattina. Per gli utenti non iscritti al servizio mensa la fornitura della derrata è a carico del Concessionario. Il servizio pertanto prevede per tutti i plessi che lo vogliano attivare la fornitura delle materie prime, fornitura e gestione delle eventuali diete speciali, allestimento del refettorio per l'assunzione della merenda, assistenza durante la consumazione dello spuntino (es. lavaggio e pelatura frutta ecc.), riassetto e sistemazione del refettorio in vista del pranzo.

3. Lotto 2

a. attività in appalto Residenza Anziani Comunale Silvana Ramello - Dipendenti Comunali e addetti ai servizi comunali:

servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti, nonché del lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, della rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (secondo quanto previsto dalla regolamentazione comunale in vigore, delle pulizie ed il riassetto dei locali destinati alla somministrazione dei pasti e dei locali annessi, compresi i servizi igienici e i locali utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti presso la Residenza Anziani "Silvana Ramello" del Comune di Giaveno; fornitura dei generi alimentari per la colazione e la merenda per gli Ospiti della Residenza Anziani Silvana Ramello e gli interventi per la gestione e la conduzione del relativo servizio.

b. attività in appalto Dipendenti Comunali

servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti, nonché del lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, della rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata secondo quanto previsto dalla regolamentazione comunale in vigore, delle pulizie ed il riassetto dei locali destinati alla somministrazione dei pasti e dei locali annessi, compresi i servizi igienici e i locali utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti presso i locali mensa per gli addetti e beneficiari dei servizi comunali, per i dipendenti comunali e comunque per tutti i servizi e le attività promosse o patrocinate dal Comune.

4. Per tutti i lotti della presente procedura, l'affidamento prevede altresì la messa a disposizione a favore del comune di un sistema gestionale informatizzato che consenta la gestione dell'intero sistema di refezione, di raccolta dati (iscrizioni, dati speciali ecc.), di informazione all'utenza, della contabilità, delle modalità di riscossione delle tariffe, solleciti riscossione insoluti presso l'utenza.

5. Il servizio, inoltre, comprende per tutte le attività in concessione la raccolta delle iscrizioni ai servizi e relativo trattamento delle prenotazioni il calcolo e la riscossione delle tariffe secondo la disciplina vigente, la rendicontazione delle morosità ed il recupero dei crediti.
6. Rimane a carico dell'Ente la determinazione delle tariffe annuali del servizio ristorazione, comprese le riduzioni ed esenzioni, agli aventi diritto, l'istruttoria delle pratiche e delle conseguenti attività contabili per i servizi in appalto.
7. Qualora il Comune disponga che il servizio di ristorazione sia esteso ad ulteriori utenti adulti, o a coloro che svolgono il servizio civile ovvero in altri casi, l'aggiudicatario dovrà provvedere alle forniture del caso, alle stesse condizioni e prezzi di cui al presente capitolato, previo accordo con l'Amministrazione.
8. Occasionalmente l'Aggiudicatario potrà essere chiamato dall'Amministrazione Comunale a fornire pasti per bambini e ragazzi nell'ambito di iniziative di scambio culturale tra i giovani; in tal caso dovrà applicare il costo/pasto uguale al costo/pasto offerto in sede di gara, con menù e grammature pari a quelle previste dal presente capitolato.
9. Nel corso dell'esecuzione del contratto il concessionario si impegna a collaborare con l'Amministrazione comunale nella eventuale realizzazione di progetti di educazione alimentare, che possano temporaneamente anche incidere sulla normale esecuzione del servizio.
10. Con il contratto di concessione del servizio, il Comune trasferisce al concessionario le prerogative della Pubblica Amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi.

ART. 5 - SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DELLE ISCRIZIONI, RILEVAZIONE DELLE PRESENZE E DELLE RETTE RELATIVE AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E SERVIZI SCOLASTI.

1. La concessione prevede, a cura e spese dell'I.A., la gestione del sistema informatico.
2. Attualmente il Comune di Giaveno impiega un sistema di riscossione tariffe post-pagato a consuntivo. È facoltà del concessionario prevedere nel corso del contratto modalità diverse di pagamento, anche attraverso formule prepagate laddove maggiormente funzionali all'equilibrio economico complessivo del contratto. In tale caso il concessionario concorda con l'amministrazione la presenza di punti vendita territoriali. Le tempistiche per l'introduzione di un nuovo sistema di pagamento o diversa modalità (pre e post pagato) deve essere concordato con la S.A. prima dell'avvio dell'anno scolastico.
3. Nel caso in cui il servizio sia consegnato al concessionario ad anno scolastico avviato, quest'ultimo verificherà con la S.A. le più opportune modalità di transizione e le relative tempistiche per la trasformazione delle modalità di pagamento.
4. Il Comune di Giaveno per la gestione amministrativa e contabile dei propri servizi afferenti alla sfera scolastica utilizza il sistema Piranha e sportello online della ditta Siscom. In precedenza ha utilizzato il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni srl. L'aggiudicatario dovrà dotarsi di analogo sistema informatizzato utilizzando lo stesso sistema comunale o proponendone uno differente, specificandone il nome e il produttore, con l'obbligo di assicurare la completa migrazione dei dati dall'attuale sistema al fine di non creare disagi alle famiglie e di garantire al Comune di Giaveno l'accessibilità a tali dati per i doveri di ufficio.
5. L'I.A. potrà utilizzare il sistema informatico già in uso facendosi carico di tutti i costi di aggiornamento, manutenzione e assistenza (compreso quella telefonica), hosting, canoni, ecc., nonché di eventuali migliorie proposte. In alternativa potrà proporre un altro software gestionale, sempre a propria cura e spese, purché equivalente in termini di risultato, che dovrà essere preventivamente visionato e approvato dall'Amministrazione Comunale. In questo caso, dovrà essere garantito il ripristino delle anagrafiche inserite, relative agli anni scolastici precedenti.
6. Del sistema informatizzato proposto dovranno essere specificate in dettaglio le caratteristiche nell'offerta tecnica.

7. L'adozione di un eventuale nuovo sistema informatico dovrà essere fornito in uso al Comune, anche per consentire l'eventuale informatizzazione di altri servizi legati alla sfera scolastica (trasporto, pre e dopo scuola, prolungamento di orario ecc.), utilizzando la medesima piattaforma tecnologica fornita per il servizio di ristorazione. Al termine della concessione l'Impresa dovrà trasferire senza alcun costo aggiuntivo le licenze d'uso del software al Comune, oltre qualsiasi altro tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema. Lo stesso sistema dovrà essere posto a disposizione del committente per tutte le operazioni relative ai servizi oggetto di concessione e di appalto ed in generale per tutti i servizi di natura scolastica.
8. Il sistema informatico deve permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:
- creazione, modifica, gestione, aggiornamento dell'Anagrafica dell'utenza dei servizi di ristorazione scolastica e delle relative tariffe;
 - gestione delle iscrizioni online degli utenti a servizi scolastici con possibilità di inserire anche iscrizioni manuali ai servizi tramite portale internet ad uso dei genitori per agevolare le famiglie, modalità già utilizzata da alcuni anni e che permette di agevolare le famiglie, in quanto grazie a questo sistema non sono più obbligate a recarsi in Comune per presentare il modulo di iscrizione cartaceo;
 - sarà obbligatorio prevedere che la prenotazione informatizzata dei pasti avvenga con le modalità già in atto:
 - 1) ad opera del personale scolastico mediante l'utilizzo di tablets o strumento simile (attualmente ogni singolo plesso è dotato di computer portatile di proprietà comunale) dotati di applicazione informatizzata che permetta la rilevazione giornaliera dei pasti degli alunni e docenti e la contemporanea trasmissione dei dati al centro di cottura ed al sistema informatizzato;
 - storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre gli orari previsti in capitolato e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
 - contabilizzazione dei pasti e delle rette ai servizi scolastici nel complesso es. servizio scuolabus e relativi addebiti all'utenza secondo le tariffe deliberate dal Comune di Giaveno;
 - gestione dei dati relativi alle fruizioni quotidiane del servizio;
 - riscossione delle rette mediante sistema post-pagato o prepagato;
 - gestione dei solleciti;
 - segnalazione agli utenti tramite sms, mail o altra modalità dell'addebito o del credito esaurito (nel caso di pre-pagato);
 - gestione delle morosità;
 - in caso di scelta a sistema pre-pagato, riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali venduti tramite punti vendita dislocati sul territorio per la fruizione dei servizi di refezione scolastica e scuolabus.
 - sono da prevedere almeno 2 punti vendita sul territorio. E' da prevedere, altresì, almeno un canale di pagamento telematico attivo in qualsiasi orario 7 giorni su 7, che non obblighi le famiglie a recarsi presso i punti vendita. I punti vendita dovranno effettuare le ricariche mediante POS preferibilmente e ove possibile in modalità on line per permettere l'aggiornamento in tempo reale del saldo dell'utente all'interno del sistema informatizzato. Le ricariche dovranno avvenire a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy. Gli esercizi che ospiteranno tali punti dovranno avere ampio orario di apertura. Le ricariche dovranno avvenire nel pieno rispetto della privacy, con particolare riguardo alle fasce di reddito. Le ricariche dovranno essere possibili anche attraverso pagamento "home banking", sportello Bancomat o PAGOPA per i genitori che volessero utilizzare questi sistemi, senza alcuna commissione a carico delle famiglie;
 - comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie, etc.;

- possibilità di creare due distinte credenziali per lo stesso utente, al fine di permettere l'accesso separato per ciascun genitore.
- invio mensile al Comune delle statistiche relative al numero ed al tipo dei pasti erogati;

9. L'I.A. dovrà:

- comunicare al Comune i riferimenti dell'azienda incaricata della gestione del servizio informatico. Il numero dell'assistenza dovrà essere attivo durante tutta la giornata;
- acquistare e installare tutte le attrezzature necessarie presso il Centro cottura, le sedi di servizio (scuole, refettori ecc.) ed i punti ricarica;
- risolvere eventuali problemi connessi alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e attivare procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- realizzare la formazione professionale di base per gli operatori comunali del settore competente e delle scuole e consegnare agli stessi della manualistica d'uso per il programma informatico fornito, nel caso in cui l'Impresa si avvalga di un nuovo gestore.

10. Del sistema sopradescritto restano in carico al Comune di Giaveno le seguenti fasi:

- gestione dei rapporti con gli utenti richiedenti la riduzione della retta e determinazione e verifica delle fasce ISEE e relative tariffe a carico dell'utenza.
- gli accertamenti degli ISEE ai sensi del vigente regolamento comunale in materia e della normativa in essere;
- il riconoscimento economico alla Ditta della differenza fra costo del pasto proposto in gara e costo applicato agli utenti;
- possibilità di controllare i dati relativi alla contabilizzazione delle presenze tramite apposita reportistica accessibile liberamente per gli addetti della S.A.
- comunicazione dell'elenco degli insegnanti/educatori aventi diritto al pasto gratuito. La comunicazione dell'eventuale assenza del personale docente al Centro cottura sarà effettuata dagli operatori scolastici;
- comunicazione all'I.A. dell'elenco degli utenti aventi diritto alla riduzione della retta e delle relative tariffe;

10. Compete all'Impresa Appaltatrice:

- la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati;
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001.
- la gestione generale del sistema (es. le promozioni automatiche di fine anno);
- la gestione annuale delle iscrizioni ai servizi nel periodo estivo ed in corso dell'anno scolastico e l'aggiornamento delle banche dati dei servizi di refezione scolastica e scuolabus.
- le iscrizioni online devono prevedere contestualmente l'iscrizione anche ai servizi secondari di pre, dopo scuola e prolungamento orario ed eventuali ulteriori servizi che l'Amministrazione Comunale riterrà opportuno attivare. La S.A. gestirà i relativi dati attraverso il sistema informatizzato messo a disposizione dalla I.A. La I.A. non è tenuta alla contabilizzazione dei predetti servizi in quanto le famiglie pagano direttamente ai fornitori dei servizi stessi o a questo comune.

- Si precisa che unicamente per l'a.s. 2023/2024 le iscrizioni da espletarsi, come consuetudine, nel periodo estivo (giugno/luglio e agosto) saranno gestite dalla S.A. I dati contenuti nelle domande online saranno messe a disposizione dell'I.A a partire dalla data di avvio del servizio anche per l'attribuzione delle tariffe;
- Dal primo anno scolastico utile (2024/2025) S.A. – su richiesta – la S.A. mette gratuitamente a disposizione un locale del Comune (presso l'URP o altro locale comunale) per eventuali attività di supporto alle iscrizioni on line, per il ricevimento del pubblico, mentre tutte le attrezzature occorrenti al funzionamento del servizio sono messe a disposizione dall'I.A. La medesima durante l'anno scolastico, dovrà garantire uno sportello all'utenza – anche online - per un numero minimo di due ore settimanali, secondo un programma concordato con il Comune;
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione;
- l'attivazione di un numero telefonico per l'assistenza alle famiglie che hanno bisogno di informazioni;
- l'attribuzione delle tariffe agli utenti a seguito di indicazione da parte del Comune ed eventuale rettifica anche in corso d'anno, a seguito dei previsti controlli sugli ISEE applicati operati dalla S.A.;
- la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze /presenze;
- la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni rilevate nelle scuole;
- la gestione contabile dei pagamenti dei servizi di refezione scolastica in concessione;
- l'incasso delle rette relative ai servizi in concessione;
- gli eventuali costi derivanti dal convenzionamento dei punti vendita;
- l'invio delle comunicazioni di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.
- La S.A. trasferisce all'I.A. le prerogative della pubblica Amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi per i servizi in concessione. A tal fine spetta all'I.A. la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione in via ingiuntiva per il recupero delle somme dovute, previo inoltro di almeno due solleciti scritti all'utente insolvente.
- In caso di mancato pagamento delle somme dovute, prima di procedere alla riscossione coattiva, l'I.A. invierà alla S.A. l'elenco degli insoluti per consentire la valutazione di eventuali interventi di carattere sociale attraverso il servizio socio-assistenziale in capo al CONISA;
- gestione a fine di ciascun anno scolastico degli eventuali crediti/debiti di ciascun utente (nel caso di prepagato), prevedendo il trasferimento automatico sulla gestione dell'anno scolastico successivo del credito residuo. In caso di rinuncia al servizio o al termine del ciclo scolastico, il credito residuo verrà rimborsato con tempi e modalità che l'I.A. adotterà, previa tempestiva e puntuale comunicazione alle famiglie;
- è facoltà dell'I.A. procedere in via esecutiva mediante ruolo esattoriale con la collaborazione e approvazione della S.A., ove necessaria e qualora prevista dalla normativa vigente, ovvero attraverso azione giudiziaria. Tutte le spese inerenti tali procedure restano in ogni caso a carico del concessionario;
- Il rischio derivante dal mancato introito delle quote spettanti è a totale carico dell'IA.;
- L'I.A. non potrà comunque sospendere unilateralmente all'utente insolvente la somministrazione del pasto senza avere assunto preciso accordo con la S.A.;
- l'attivazione di un PC o altra strumentazione dedicata presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata;
- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico;
- la formazione del personale comunale e delle scuole per l'utilizzo del sistema (ad esempio per il controllo di fine mese dei pasti erogati per ogni scuola e per ogni tariffa, etc).
- la predisposizione informatizzata della certificazione attestante la spesa sostenuta dalle famiglie per la refezione scolastica ai sensi art. 1 comma 151, Legge 107/2015, con possibilità di stampa dal portale web da parte delle famiglie;

- la predisposizione informatizzata della certificazione attestante la spesa sostenuta per i servizi di refezione scolastica e/o scuolabus finalizzata alla richiesta dei benefit rimborsabili da parte dei genitori al datore di lavoro (welfare);
11. Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola; nel corso del periodo contrattuale sarà possibile proporre delle migliorie che annualmente saranno oggetto di valutazione. Nel caso in cui il servizio sia consegnato al concessionario ad anno scolastico avviato, quest'ultimo verificherà con la S.A. le più opportune modalità di transizione e le relative tempistiche per il passaggio al nuovo sistema gestionale informatico. In caso di difficoltà operative o di rischi per la mancata iscrizione o riscossione delle utenze sarà privilegiato il mantenimento dell'attuale sistema gestionale sino al nuovo anno scolastico 2024/2025 o comunque in tempo utile per garantire la migliore funzionalità dei servizi oggetto di contratto.
 12. Si dovrà inoltre garantire quanto segue:
 - A) Il sistema informatizzato dovrà essere conforme alle prescrizioni della Legge n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici;
 - B) La banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso una server farm certificata Iso27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili;
 - C) Al fine di evitare eventi disastrosi e garantire idonei livelli di qualità nonché continuità di servizio, la società di informatica dichiarata nell'offerta deve essere certificata Iso27001 e Iso22301;
 - D) Il sistema proposto deve essere stato ampiamente sperimentato presso altre amministrazioni comunali;
 - E) L' Impresa Aggiudicataria è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del regolamento (UE) n. 2016/679, con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici. Ai sensi dell'art. 28 del regolamento europeo 679/2016 l'I.A. è designata quale responsabile del trattamento dei dati;
 - F) Si dovrà permettere l'estrazione dei dati degli utenti ai fini del popolamento automatico della banca dati delle prestazioni sociali agevolate presso l'Inps, ai sensi del D.M. n. 206/2014 entrato in vigore il 25 marzo 2015.
 13. L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di richiedere direttamente e in qualsiasi momento all'I.A. le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati.
 14. **SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E PRENOTAZIONE PASTI:** il servizio richiesto prevede, per ogni struttura scolastica, la verifica, la rilevazione e la contabilizzazione del numero di presenze giornaliere e le relative prenotazioni dei pasti, divise per adulti e alunni, comprese le diete speciali e le diete in bianco degli utenti della refezione, mediante elaborazione di una banca dati e la cura di tutte le fasi relative alla gestione anagrafica, amministrativa e contabile del servizio con modalità e organizzazione, compatibile con il sistema informatico adottato dall'Ente Appaltante.
 15. L'Impresa Aggiudicataria (I.A.) dovrà attivare il sistema informatico previa verifica della compatibilità da parte dell'Ufficio Competente Comunale. L'I.A., al termine della concessione dovrà trasferire all'Amministrazione comunale la banca dati realizzata senza alcun costo o onere aggiuntivo. Inoltre al fine di svolgere il servizio sopra richiesto il Concessionario dovrà dotare tutte le cucine di attrezzatura informatica adeguata per recepire i dati delle prenotazioni dei pasti, delle colazioni e delle merende trasmessi dal sistema di registro elettronico adottato nelle scuole dell'infanzia comunali e negli asili nido comunali.

16. Si riportano di seguito le tariffe attualmente in vigore

REDDITO I.S.E.E. DELLA FAMIGLIA	COSTO PASTO	COSTO PASTO DAL 2° FIGLIO
a) Da € 0,00 a € 6.000,00 e Utenti dichiarati indigenti ed assistiti economicamente dal servizio sociale gestito dal CONISA – polo di Giaveno.	€ 2,73	€ 1,36 (abbattimento 50%)
b) Da € 6.000,01 a € 8.800,00	€ 3,60	€ 1,80 (abbattimento 50%)
c) Da € 8.800,01 a € 16.000,00	€ 4,18	€ 2,09 (abbattimento 50%)
d) Da € 16.000,01	€ 4,60	
e) - Utenti frequentanti le Scuole dell'Infanzia, primarie e secondaria di 1° grado non residenti nel Comune di Giaveno, indipendente dal reddito posseduto; - Per il personale non docente che chiede di beneficiare del servizio; - Per il personale docente NON considerato in "servizio", che beneficia della consumazione del pasto.	Costo pieno del servizio	

17. Il Comune di Giaveno assume a proprio carico la differenza tra il costo del pasto così come determinato in fase di gara e le agevolazioni tariffarie concesse sulla base dell'attestazione ISEE (Indicatore della situazione economica equivalente del nucleo familiare).
18. L'Impresa Aggiudicataria (I.A.) provvederà, verificato il mancato rispetto della scadenza di pagamento, a mettere in mora il debitore, inviando, a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento o secondo altra modalità avente pari valore legale, l'invito al pagamento contenente: l'importo della somma dovuta comprensiva delle eventuali spese di notifica, il termine per adempiere dalla data di notifica e le modalità di pagamento. Verificato il mancato rispetto del termine di pagamento, stante la piena titolarità in capo al Concessionario delle somme da incassare dagli utenti dei servizi in questione, lo stesso disporrà in totale autonomia per il recupero coattivo delle morosità rilevate nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti.
19. Si precisa che, in ragione della natura di pubblico servizio della refezione scolastica e della conseguente impossibilità dell'interruzione dell'erogazione dei pasti agli utenti minori la cui famiglia sia insolvente in tutto o in parte, il Concessionario non potrà comunque sospendere unilateralmente all'utente insolvente la somministrazione del pasto senza avere assunto preciso accordo con la S.A.
20. Il recupero crediti che si renda necessario, è a carico dell'I.A. per tutti i servizi in concessione.
21. Durante l'anno scolastico l'I.A. non potrà sospendere il servizio per gli utenti morosi. L'Impresa è tenuta ad effettuare almeno n. 2 (due) solleciti scritti all'utente insolvente, fissando un termine per il pagamento. Prima del recupero coattivo, l'Impresa potrà interpellare l'Ufficio Scuola del Comune che valuterà per ogni caso se ricorrono le condizioni per l'eventuale riconoscimento di situazioni sociali di cui farsi carico. Le insolvenze di utenti che l'A.C. non riconoscerà come onere sociale proprio, saranno rimosse coattivamente dall'I.A.
22. Il Committente procede, invece, al pagamento delle sole rette o quota di retta per i beneficiari di tariffe agevolate e per i servizi previsti in appalto.
23. Il concessionario risponde dell'insoluto dei servizi in concessione.
24. È facoltà del comune di Giaveno individuare appositi programmi di agevolazione a favore dell'utenza in relazione all'andamento delle morosità certificate annualmente dal concessionario anche ai fini di garantire il pieno adempimento del pubblico servizio.

ART. 6 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO E DELL'UTENZA SERVITA

1. I pasti preparati saranno trasportati con il sistema del legame misto (fresco-caldo e fresco-freddo) in multirazione per le scuole (infanzia, primarie e secondarie di primo grado), per i dipendenti comunali,

gli addetti e gli ospiti dei vari servizi comunali autorizzati dall'Amministrazione Comunale, per gli ospiti della Residenza Anziani "Silvana Ramello" e legume refrigerato in monorazione per le diete speciali.

2. I pasti destinati alla Residenza Anziani "Silvana Ramello" per le giornate del sabato e della domenica potranno essere preparati con:
 - il legume refrigerato in multirazione. In tal caso tale modalità dovrà essere specificata in sede di gara (criterio 1.2) e dovrà essere fornita tutta la documentazione attestante le modalità di preparazione, veicolazione e riattivazione del pasto previste dal piano di autocontrollo, compreso l'elenco delle attrezzature impiegate sia presso il centro di cottura sia presso il terminale di distribuzione e l'orario del personale in servizio;
 - il legume misto (fresco-caldo e fresco-freddo), purché specificato in sede di gara (criterio 1.2) fornendo tutta la documentazione necessaria sulle modalità di espletamento del servizio.
3. I pasti dovranno essere trasportati utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.
4. Le derrate destinate all'asilo nido dovranno essere fornite giornalmente alla cucina del nido in legume fresco-crudo.
5. È interdetto nel modo più assoluto l'utilizzo di generi ed alimenti precotti.
6. Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità, e qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche e menù allegati, distintamente per età e tipologia di utenza.
7. Tipologia dell'utenza:
 - a. Lotto 1: L'utenza del servizio di refezione è costituita da bambini dell'asilo nido, alunni delle scuole dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado, dal personale docente e altro personale delle strutture di cui sopra.
 - b. Lotto 2: L'utenza del servizio di ristorazione è costituita dagli ospiti della Residenza Anziani "Silvana Ramello", dai dipendenti comunali, nonché dagli altri ospiti ed addetti ai servizi Comunali, indicati dal Comune

ART. 6 bis - STANDARDS MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

1. Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso e del contratto.
2. Viene richiesto l'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menu (come da allegati), nonché dei prodotti specifici per diete speciali e per motivi etico religiosi, nel rispetto dei nuovi vigenti C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare - <https://www.mite.gov.it/pagina/i-criteri-ambientali-minimi#1> – delle indicazioni fornite nel presente capitolato.
3. Gli standard di qualità riferiti alla suddetta normativa sono da considerarsi minimi.
4. Il concessionario dovrà garantire l'effettiva realizzazione di quanto indicato nella propria offerta tecnica presentata in sede di gara, comprese le eventuali migliorie proposte rispetto ai CAM e alle specifiche merceologiche descritte negli allegati al presente capitolato.
5. Durante l'intero periodo di vigenza contrattuale, potranno essere svolti controlli su base documentale e in situ al fine di verificare il rispetto dei requisiti degli alimenti richiesti. Le verifiche documentali a campione e le verifiche in situ sul rispetto dei requisiti degli alimenti avverranno con le modalità previste dal D.M. n. 65/ 2020 recante i CAM della ristorazione collettiva.
6. Al termine di ogni anno scolastico l'aggiudicatario dovrà presentare all'Amministrazione aggiudicante, dettagliata rendicontazione a dimostrazione dell'effettivo rispetto nelle forniture delle quantità di derrate previste dai CAM.
7. Nel caso in cui venisse verificato il mancato rispetto dei quantitativi minimi previsti saranno applicate le penali previste nel contratto. L'Amministrazione si riserva di richiedere in qualsiasi momento della concessione un consuntivo progressivo dettagliato della percentuale dei suddetti prodotti forniti fino a quel momento. La relazione consuntiva dovrà essere redatta sotto piena responsabilità del Concessionario.

8. In caso di prodotti biologici gli stessi dovranno pervenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsti dai regolamenti CE e devono quindi essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle politiche Agricole e Forestali. Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.
9. Tutti i prodotti da produzione integrata dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma Uni 11233/2009 e smi.
10. Nel caso di prodotti DOP, IGP STG dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE e devono quindi essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
11. L'Impresa Aggiudicataria (I.A.) dovrà:
 - fornire all'Ufficio competente e depositare nei locali cucina, l'attestazione di assoggettamento così come previsto dalla normativa vigente in materia;
 - comunicare obbligatoriamente per iscritto, all'Ufficio competente, l'eventuale mancanza di tipologia di prodotti previsti nel presente capitolato e non disponibili sul mercato. Al verificarsi di tale evenienza, in caso di mancata comunicazione e somministrazione del menu diverso da quello previsto, l'Ufficio procederà ad applicare la penalità previste dal presente capitolato speciale;
 - assicurare la conservazione e il deposito dei generi alimentari nel completo rispetto delle normative vigenti in materia.
12. **INIZIATIVE FINALIZZATE ALLA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO**
 - L'I.A., d'intesa con la S.A. dovrà provvedere all'elaborazione di documentazione informativa finalizzata alla presentazione dell'Operatore Economico nuovo aggiudicatario, le principali caratterizzazioni del servizio in relazione al contratto assegnato, le modalità di relazione con le famiglie – rispetto a tutti gli aspetti del servizio previsti in capitolato - ed un programma di educazione alimentare proposto per il primo anno scolastico che tenga conto delle tematiche proposte nei successivi paragrafi.
 - **LOTTO 1** - Al fine di sviluppare iniziative di miglioramento continuo del servizio, con l'obiettivo di aumentare il numero degli iscritti e dei pasti erogati, incrementare la qualità dei pasti e del servizio, accrescere il gradimento e la soddisfazione degli utenti, assicurare il consumo di un pasto completo ed equilibrato sotto il profilo nutrizionale, garantire benessere e salute, diminuire gli sprechi, ridurre l'impatto ambientale del servizio, nel corso del contratto il concessionario/appaltatore è tenuto annualmente a co-progettare attività indirizzate a perseguire i fini richiamati.

La co-progettazione consiste nella partecipazione attiva a riunioni e preparazione di materiale utili a definire iniziative educative annuali, nella prima parte dell'anno scolastico, in collaborazione con l'ufficio scuola comunale ed i rappresentanti direttamente coinvolti (titolari commissione mensa, insegnanti ecc.) e con la partecipazione eventuale dei soggetti portatori di interessi diffusi potenzialmente co-interessati. Il programma educativo è a carico dell'impresa aggiudicataria e per il primo periodo contrattuale sarà oggetto di valutazione nell'ambito dell'offerta tecnica. L'I.A. deve prevedere almeno un (1) laboratorio per ciascun ordine e grado di scuola, per anno scolastico.
 - **LOTTO 2** - Al fine di sviluppare iniziative di miglioramento continuo del servizio, con l'obiettivo di promuovere salute e benessere, migliorare l'apporto nutrizionale e, in generale, la qualità della vita degli ospiti delle RSA, l'I.A. annualmente co-progetta con la direzione dei Servizi alla Persona iniziative in grado di promuovere i diversi momenti di convivialità quali fondamentali occasioni di "relazione" e di soddisfacimento dei bisogni dell'anziano nelle varie fasi della giornata. A mero titolo esemplificativo si ritengono fondamentali approcci di tipo olistico alle diverse esigenze degli utenti che possano tradursi in miglioramento della qualità del contesto ambientale nel quale si consuma il pasto, negli stili di vita, nel gradimento del pasto e così via.

ART. 6 ter – CRITERI DI SOSTENIBILITÀ ENERGETICA ED AMBIENTALE IN MATERIA DI PRODOTTI ALIMENTARI

1. I prodotti utilizzati per la preparazione di cibi e bevande per l'esecuzione del servizio di ristorazione oggetto di appalto devono altresì essere conformi ai CAM. Per ciascuna tipologia di derrata alimentare sono di seguito riportati il criterio di qualificazione del prodotto e la percentuale di incidenza minima rispetto al totale del peso della fornitura per la medesima categoria, espresso in chilogrammi.
2. Altresì si applicano, quali criteri di sostenibilità energetica ed ambientale di cui all'art. 34 del Codice dei contratti pubblici, le clausole contrattuali derivate dai Criteri ambientali minimi (CAM) per i servizi di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari individuati dal d.m. 10 marzo 2020, n. 65, pubblicato nella G.U. 4 aprile 2020, n. 90, paragrafo C, punti 4, 5, 6, 7, 8, 9, come riportate nell'articolo seguente.
3. Con riferimento a frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine:

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
20%	produzione biologica	Regolamento UE n. 848/2018 e relativi provvedimenti attuativi
10%	prodotti IGP, DOP, STG nonché prodotti di qualità riconosciuta e certificata	Regolamento UE n. 1151/2012 Regolamento delegato UE n. 664/2014 e relativi provvedimenti attuativi
	produzione integrata	UNI 11233:2009
	prodotti tradizionali	d.m. 8 settembre 1999, n. 350 (Ministero delle Politiche agricole e forestali)

- a) per quanto attiene alle uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento delegato UE n. 2168/2017 e relativi provvedimenti attuativi;
- b) i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e rispettare i "calendari di stagionalità";
- c) al solo fine di consentire una valutazione in ordine alla modalità di conseguimento del requisito minimo, si forniscono in allegato le incidenze percentuali di alcuni prodotti alimentari in una mensa tipo.
- d) in ogni caso, per almeno il 60% espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

4. Con riferimento alla carne:

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
7,5%	produzione biologica	Regolamento UE n. 848/2018 e relativi provvedimenti attuativi
12,5%	prodotti IGP, DOP	Regolamento UE n. 1151/2012 Regolamento delegato UE n. 664/2014 e relativi provvedimenti attuativi
	prodotti tradizionali	d.m. 8 settembre 1999, n. 350 (Ministero delle Politiche agricole e forestali)

a) in ogni caso, per almeno il 60% espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

5. Con riferimento al pesce:

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
10%	acquacoltura biologica o pesca sostenibile	Regolamento UE n. 848/2018 e relativi provvedimenti attuativi Criteri di certificazione MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti
10%	prodotti IGP, DOP, STG nonché prodotti di qualità riconosciuta e certificata	Regolamento UE n. 1151/2012 Regolamento delegato UE n. 664/2014 e relativi provvedimenti attuativi

a) il pesce somministrato nelle mense, se surgelato, non può essere ottenuto da prodotti ricomposti;

b) sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscano criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente comma;

c) in ogni caso, per almeno il 60% espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

6. Non è ammessa la somministrazione di acqua o bevande confezionate, se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e/o igienico-sanitarie), comunicate non appena note alla stazione appaltante, a mezzo posta elettronica o tradizionale. In funzione di quanto precede, l'appaltatore dovrà pertanto individuare la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto di riferimento, prevedendo l'utilizzo di acqua di rete, eventualmente microfiltrata. L'operatore economico che effettua il servizio di microfiltrazione si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard vigenti di efficienza energetica.

7. I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti nei servizi di ristorazione destinati a asili nido, scuole dell'infanzia e scuole di primo grado del primo ciclo di istruzione, devono essere in misura prevalente biologici o, se insufficienti, a basso impatto ambientale. È fatto salvo il rispetto delle altre percentuali minime previste dal Capitolato speciale in relazione alle singole categorie di prodotti.
8. Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti previsti nel presente Capitolato ovvero offerti dall'appaltatore in sede di gara non fossero disponibili sul mercato, essi potranno essere momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto. In ogni caso l'appaltatore documenta adeguatamente alla stazione appaltante, a mezzo posta elettronica o tradizionale, le condizioni – indipendenti dalla propria volontà – che comportano la mancata fornitura, unitamente all'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi, e provvede al recupero della periodicità e della quantità della fornitura nel più breve tempo possibile. Qualora l'appaltatore non comunichi la momentanea mancanza dei prodotti di cui al presente comma o il mancato recupero della fornitura, la stazione appaltante provvede a comminare le penali di cui al Capitolato speciale – parte amministrativa.
9. I prodotti biologici di cui ai precedenti commi 3, 4, 5 devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento UE n. 848/2018 e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali. Ai fini della qualificazione relativa alla pesca sostenibile, occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.
10. Tutti i prodotti DOP, IGP, STG devono provenire da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012 e dal Regolamento delegato UE n. 664/2014 e relativi provvedimenti attuativi e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali.
11. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.
12. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali di cui agli artt. 2 e 3 del decreto del Ministro per le Politiche agricole e forestali 8 settembre 1999, n. 350.
13. Per ogni operatore che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri oggetto di espletamento del servizio di ristorazione, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate alimentari, l'appaltatore fornisce alla stazione appaltante, a mezzo posta elettronica certificata o tradizionale, gli attestati di assoggettamento e li conserva in copia nei centri refezionali.
14. I prodotti di cui al presente articolo devono essere certificati da organismi di certificazione ai sensi del Regolamento UE n. 625/2017 e della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 (Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi) e accreditati in conformità ai medesimi.

ART. 6 quater – ULTERIORI CRITERI DI SOSTENIBILITÀ ENERGETICA ED AMBIENTALE

1. Salvo diverse disposizioni previste dalle norme in vigore per fini di tutela della salute pubblica o dalla stazione appaltante per motivi organizzativi, le tovaglie – fornite dall'appaltatore – non devono essere monouso, pertanto possono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto e conformi ai Criteri minimi ambientali (CAM) per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel o con equivalenti etichette

ambientali conformi alla norma UNI EN ISO 14024 o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o "Global Organic Textile Standard" o equivalenti.

2. Le tovagliette monoposto eventualmente utilizzate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee e i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel o di equivalenti etichette ambientali conformi alla norma ISO 14024 oppure del marchio PEFC o equivalenti, privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.
3. I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile). Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche e simili, possono essere in plastica dura. L'appaltatore è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.
4. Per consentire l'impiego di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non sia presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permetta, l'appaltatore installa una lavastoviglie entro tre mesi dall'inizio del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) esso utilizza stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.
5. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili. I contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e i sacchetti per il congelamento o la surgelazione devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.
6. 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 o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei Criteri ambientali minimi (CAM) pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi ed oleosi devono essere rimossi a secco da stoviglie, pentole ed altre attrezzature.
7. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'appaltatore sceglie, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non possono essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento e simili) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto per legge oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a ragioni specifiche (ad esempio, perché destinate a celiaci).
8. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento sono attuati coerentemente con le modalità individuate dall'Amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, sono raccolti in appositi contenitori – conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento – e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale adire ad operatori autorizzati o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.
9. L'appaltatore impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:
 - a) per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e l'uso di utensili appropriati quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure per servire le porzioni

necessarie in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) e per garantire la porzione idonea con una sola presa, anche per prevenire gli sprechi alimentari;

b) per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici e le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

10. I prodotti per l'igiene – quali i detergenti multiuso destinati alla pulizia di ambienti interni, detergenti per finestre e detergenti per servizi sanitari utilizzati dall'appaltatore per le pulizie ordinarie – devono essere conformi al par. 6, punto 6.1, dei Criteri ambientali minimi (CAM) per i servizi di pulizia e la fornitura di prodotti per l'igiene di cui al d.m. 24 maggio 2012, pubblicato nella G.U. 20 giugno 2012, n. 142.
11. I prodotti disinfettanti utilizzati devono essere autorizzati dal Ministero della Salute: come presidi medico-chirurgici, ai sensi del d.P.R. n. 392/1998 (in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Presidio medico-chirurgico" e "Registrazione del Ministero della Salute n. ...") o come prodotti biocidi, ai sensi del d.lgs. n. 174/2000 (in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Prodotto biocida" e "Autorizzazione/Registrazione del Ministero della Salute n. ..."). I prodotti disinfettanti devono essere inoltre conformi al par. 6, punto 6.2, dei Criteri ambientali minimi (CAM) per i servizi di pulizia e la fornitura di prodotti per l'igiene di cui al d.m. 24 maggio 2012, pubblicato nella G.U. 20 giugno 2012, n. 142.
12. I prodotti diversi da quelli di cui ai due commi precedenti sono quelli utilizzati per le pulizie periodiche o straordinarie quali, in via esemplificativa, cere, deceranti, decappanti, deteresolventi, cere metallizzate smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti, nonché i prodotti "superconcentrati". Si intendono "prodotti superconcentrati" quelli destinati alla pulizia di ambienti interni di edifici, inclusi i detergenti per finestre e i detergenti per servizi sanitari, con elevata concentrazione di sostanza attiva, ovvero almeno pari al 30% per quelli da diluire e almeno al 15% per quelli pronti all'uso. I detergenti superconcentrati devono essere utilizzati solo con sistemi di dosaggio o apparecchiature (per esempio bustine e capsule idrosolubili, flaconi dosatori con vaschette di dosaggio fisse o apparecchi di diluizione automatici) che evitino che la diluizione sia condotta arbitrariamente dagli addetti al servizio. Queste categorie di prodotti devono essere conformi al Regolamento UE n. 648/2004 e al par. 6, punto 6.2, dei Criteri ambientali minimi (CAM) per i servizi di pulizia e la fornitura di prodotti per l'igiene di cui al d.m. 24 maggio 2012, pubblicato nella G.U. 20 giugno 2012, n. 142.
13. Qualora debbano essere fornite dall'appaltatore apparecchiature connesse all'utilizzo di energia, che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento UE n. 1369/2017 e dotate pertanto di etichettatura energetica, queste devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei Regolamenti delegati UE n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150. Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: a) sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; b) "doppia parete"; c) possibilità di effettuare prelavaggi integrati. In sede di consegna l'appaltatore trasmette alla stazione appaltante, a mezzo posta elettronica certificata, il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincono l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta e le ulteriori caratteristiche tecniche e ambientali previste dal presente comma.

ART. 7 - DURATA CONTRATTUALE E RINNOVO

1. La Concessione avrà durata dal 01/09/2023 al 31/08/2026 o comunque per una durata di 36 mesi dalla consegna del servizio.
2. Il contratto avrà decorrenza dal 01/09/2023 o comunque dalla data di consegna del servizio, al fine di consentire all'operatore economico aggiudicatario la predisposizione dell'attivazione del servizio dalla data di inizio dell'anno scolastico (per le scuole statali viene fatto riferimento al calendario scolastico regionale mentre per l'asilo nido comunale secondo il calendario stilato dalla Stazione Appaltante, dal Comune e nei periodi di svolgimento di ulteriori attività organizzate e/o promosse dal Comune.).
3. Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), del codice dei contratti pubblici, al termine del primo triennio, il Committente si riserva espressamente la facoltà di rinnovare il contratto per un ulteriore periodo di anni due, massimo e cioè fino al 31/08/2028 alle medesime condizioni sostanziali, previa valutazione positiva del servizio svolto. Tale possibilità andrà palesata all'assuntore del servizio entro il termine del contratto iniziale.
4. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.
5. Trova applicazione la disciplina della modifica del contratto in corso di esecuzione di cui all'art. 106, comma 2, del codice dei contratti pubblici.
6. Ai sensi dell'art. 63, comma 5, del codice dei contratti entro il triennio successivo alla stipula del contratto iniziale possono essere affidati all'aggiudicatario la fornitura di ulteriori pasti e servizi, che si rendano necessari nel corso dell'appalto, a differenti tipologie di utenti, rispetto a quelle individuate nel capitolato, e per ulteriori attività promosse dal Comune, per un importo stimato complessivamente non superiore al 20% (venti per cento) dell'importo contrattuale, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.
7. La disapplicazione per fondato motivo delle presenti facoltà non costituisce fonte di diritto per l'aggiudicatario della presente gara, né dà luogo alla possibilità di richiesta di danni od indennizzi nel caso di mancata applicazione.
8. L'aggiudicatario si impegna a dare esecuzione alle prestazioni oggetto del servizio, a far tempo dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, anche in pendenza della stipulazione del contratto, ai sensi dell'art. 32 comma 8 del D.Lgs. 50/2016.
9. Alla naturale scadenza, il contratto si intende cessato senza bisogno di formale disdetta tra le parti e non è in alcun modo ammesso il rinnovo tacito.
10. Nel rispetto dell'Autonomia scolastica ed in considerazione delle richieste annuali dei Dirigenti scolastici, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data iniziale e finale del servizio a seconda delle esigenze evidenziate e pertanto a cura dell'ufficio competente dell'Ente verrà comunicato all'I.A., entro il 31 Agosto di ogni anno, il relativo calendario.
11. Relativamente al lotto 2 il servizio è fornito tutti i giorni dell'anno per la Residenza Anziani "Silvana Ramello" e per i dipendenti comunali (settimana lavorativa), nonché per gli altri servizi individuati successivamente dal Comune.
12. Il Comune, in fase di esecuzione del servizio, si riserva la facoltà di apportare variazioni quantitative del numero di pasti nell'ambito del quinto contrattuale (in aumento o in diminuzione nell'ambito del quinto contrattuale), senza che l'appaltatore possa richiedere danni o compensazioni.
13. Eventuali variazioni saranno tempestivamente comunicate agli aggiudicatari, ai quali verrà in ogni caso riconosciuto, in fase di fatturazione, il servizio esclusivamente svolto.
14. Le date esatte di inizio e fine del servizio nonché eventuali variazioni nel numero e nella tipologia dei plessi scolastici oggetto del servizio stesso saranno di volta in volta comunicate dalla Stazione Appaltante dal Comune. In ogni caso l'aggiudicatario / il Concessionario deve essere in grado di fornire il servizio durante tutto l'anno compreso il periodo estivo. Resta inteso che sono oggetto del contratto solo i giorni di effettiva erogazione del servizio.

ART. 8 - IMPORTO CONTRATTUALE

1. Per il periodo contrattuale dal 01/09/2023 al 31/08/2026 (aa.ss. 2023/2026):
2. Il valore complessivamente stimato del contratto per tutto il periodo contrattuale comprensivo di proroghe, rinnovi ed eventuali opzioni ammonta ad euro 4.457.337,10 così ripartiti:

Lotto 1 - il valore della concessione è complessivamente stimato in € 2.905.867,98 iva esclusa;

Lotto 1 - il valore delle prestazioni in appalto è complessivamente stimato in € 610.279,38 iva esclusa;

Lotto 2 - il valore delle prestazioni in appalto è complessivamente stimato in € 941.189,74 iva esclusa.

L'importo posto a base di gara nel periodo contrattuale è pari:

- **Lotto 1** ad € 1.729.252,80 (importo a base d'asta pari ad € 1.429.115,40 per la concessione ed euro 300.137,40 per le prestazioni in appalto) (IVA esclusa), di cui € 1.950,00 (per tutto il periodo contrattuale) iva esclusa relativi al costo della sicurezza derivante dai rischi di natura interferenziale (DUVRI) non soggetti a base d'asta.

L'importo soggetto a ribasso è pari ad € 1.727.302,80 iva esclusa (equivalenti ad € 575.767,60 iva esclusa per ciascun anno scolastico). Il costo della manodopera del presente affidamento è stimato in € 1.144.129,86 iva esclusa; l'importo del lavoro è stato determinato sulla base della tabella relativa al vigente CCNL ristorazione collettiva pubblicata dal Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali, in conformità a quanto previsto dall'art. 23, comma 16, del Codice dei Contratti.

- **Lotto 2** ad € 462.880,20 (importo a base d'asta) (IVA esclusa), di cui € 1.950,00 (per tutto il periodo contrattuale) iva esclusa relativi al costo della sicurezza derivante dai rischi di natura interferenziale (DUVRI) non soggetti a base d'asta.

L'importo soggetto a ribasso è pari ad € 460.930,20 iva esclusa (equivalenti ad € 154.293,40 iva esclusa per ciascun anno). Il costo della manodopera del presente affidamento è stimato in € 259.146,54 iva esclusa; l'importo del lavoro è stato determinato sulla base della tabella relativa al vigente CCNL ristorazione collettiva pubblicata dal Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali, in conformità a quanto previsto dall'art. 23, comma 16, del Codice dei Contratti.

VALORE CONTRATTO ANNUALE

Lotto 1	
valore concessione	valore appalto
476.371,80 €	100.045,80 €

Lotto 2	
	Valore appalto
	154.293,40 €

VALORE STIMATO COMPLESSIVO

Lotto 1	
valore concessione	valore appalto
2.905.867,98 €	610.279,38 €

Lotto 2	
	Valore appalto
	941.189,74 €

36 mesi		24 mesi - art. 106, comma 1, lett. a)		art. 106, comma 11		art. 63, comma 5	
Lotto 1		Lotto 1		Lotto 1		Lotto 1	
valore concessione	valore appalto	valore concessione	valore appalto	valore concessione	valore appalto	valore concessione	valore appalto

1.429.115,40 €	300.137,40 €	952.743,60 €	200.091,60 €	238.185,90 €	50.022,90 €	285.823,08 €	60.027,48 €
Lotto 2		Lotto 2		Lotto 2		Lotto 2	
	Valore appalto		Valore appalto		Valore appalto		Valore appalto
	462.880,20 €		308.586,80 €		77.146,70 €		92.576,04 €

3. L'importo a base d'asta è la risultante del prodotto tra il prezzo unitario soggetto a ribasso per ciascuna tipologia ed il numero stimato di quantità richieste nel periodo contrattuale, come da tabella che di seguito si riporta:

servizio	n pasti	costo stimato	importo netto	iva	totale
1C - Bambini	88217	5,4	476.371,80 €	19.054,87 €	495.426,67 €
1A - adulti	13027	5,4	70.345,80 €	2.813,83 €	73.159,63 €
1A - nido	5500	5,4	29.700,00 €	1.188,00 €	30.888,00 €
			576.417,60 €	23.056,70 €	599.474,30 €

2A - dipendenti	1171	5,40 €	6.323,40 €	252,94 €	6.576,34 €
2A - rsa	25550	5,40 €	137.970,00 €	13.797,00 €	151.767,00 €
			144.293,40 €	14.049,94 €	158.343,34 €

4. Solo il lotto 2 è stato aumentato per un importo presunto di euro 10.000,00/annuo relativo all'acquisto di derrate alimentari per il servizio della Residenza Anziani Silvana Ramello.
5. In caso di variazioni positive o negative del numero dei pasti annui indicati in via presunta nella tabella sopra riportata non si procederà a variazioni delle condizioni pattuite.

ART. 9 - REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE

- Il soggetto Concessionario assume tutti gli oneri e tutti gli obblighi descritti negli atti di gara ed in tutti gli allegati nonché nella propria offerta.
- La controprestazione a favore del Concessionario consiste:
 - nel diritto di introitare direttamente le somme derivanti dalle tariffe deliberate dall'amministrazione comunale per i pasti, erogati ai bambini delle scuole dell'infanzia statale, per i pasti erogati agli alunni frequentanti le sezioni a tempo pieno della scuola primaria statale ed agli studenti frequentanti le sezioni a tempo prolungato (pieno e modulo) della scuola secondaria di primo grado statale;
 - per quanto attiene il servizio di refezione scolastica per i bambini frequentanti gli asili nido comunali, per il personale educativo comunale autorizzato, per il personale docente e non docente autorizzato delle scuole dell'infanzia statale, della scuola primaria statale e della scuola secondaria di 1° grado statale e per le derrate alimentari richieste, l'Ente appaltante si obbliga a corrispondere al Concessionario il prezzo unitario scaturente dall'offerte in sede di gara per ogni specifica prestazione di riferimento.
- In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del Committente nei confronti del Concessionario è la verifica della effettiva erogazione dei pasti e della corretta contabilizzazione e fatturazione degli importi dovuti così come dettagliato negli atti di gara.
- I corrispettivi indicati nel presente articolo si intendono remunerativi per tutte le prestazioni previste nella presente gara.
- Resta in capo al Concessionario – salvo diversa disposizione della S.A. – la messa a disposizione a favore della S.A. del sistema informatico per la ricezione annuale delle domande di iscrizione ai servizi

scolastici ulteriori alla mensa scolastica, per il nido, le scuole statali, primarie e secondaria di primo grado.

6. Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù di riferimento, nel prezzo unitario dei pasti e nel prezzo dei generi delle derrate alimentari da fornire, che si intende impegnativo e vincolante, oltre a quanto previsto a remunerazione della concessione si considerano interamente compensati dalla Stazione appaltante (di seguito indicata anche S.A.) all'Impresa Aggiudicataria (di seguito indicata anche I.A.) tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese, i costi della sicurezza ed ogni altro onere espresso e non, di cui al presente capitolato.

ART. 10 - REVISIONE PREZZI

1. La revisione prezzi, oggetto dell'appalto di fornitura, non potrà operare prima del decorso del primo anno scolastico di durata contrattuale, non ha efficacia retroattiva e viene concordata fra le parti, su istanza adeguatamente motivata della parte interessata, a seguito di apposita adeguata istruttoria del responsabile del procedimento.
2. In ordine all'istituto della revisione prezzi si specifica che:
 - l'aumento dei prezzi deve essere richiesto su iniziativa dell'appaltatore/concessionario, il quale dovrà indicare in modo puntuale i relativi, oggettivi e documentati, elementi giustificativi;
 - la revisione del prezzo sarà riconosciuta dalla stazione appaltante solamente a decorrere dalla data del ricevimento, da parte della stessa, della richiesta dell'appaltatore, rimanendo quest'ultima priva di ogni effetto retroattivo;
 - saranno ritenuti legittimi solo gli aumenti richiesti dall'impresa sulla base della variazione media annua dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati relativo all'anno solare precedente (indice FOI).
3. Si applicheranno comunque i diversi criteri che fossero imposti da norme di legge o regolamenti o da atti amministrativi generali emanati dal governo per la revisione dei prezzi dei contratti delle PP. AA.
4. La richiesta di revisione dei prezzi dovrà essere inviata tramite PEC entro il 31 agosto di ogni anno.

ART. 11 - INIZIO DELLA FORNITURA

1. La consegna del servizio per entrambi i lotti potrà avvenire in pendenza di stipula del formale contratto ed in tal caso il Concessionario/appaltatore dovrà avviare lo stesso senza richiedere compensi aggiuntivi, assumendo a proprio carico ogni rischio nel caso in cui la stipula del contratto stesso sia resa impossibile a causa di false dichiarazioni dalla medesima presentate in sede di gara. Il Comune si riserva di modificare la data di inizio e del termine del contratto, senza che ciò dia diritto al Concessionario di richiedere alcun indennizzo o risarcimento, per la parziale o totale mancata attivazione del servizio o per la sua chiusura anticipata, nei limiti del quinto d'obbligo contrattuale.
2. **Il servizio dovrà avere inizio tassativamente con l'avvio del nuovo anno scolastico 2023/2024 sotto pena di revoca dell'assegnazione per grave inadempienza dell'appaltatore.** La comunicazione di avvio del servizio verrà comunicata all'appaltatore con preavviso di almeno 5 giorni solari tramite posta elettronica certificata. Sono a carico del Concessionario gli oneri afferenti e conseguenti ai sopralluoghi delle autorità sanitarie (Asl) per il rilascio delle autorizzazioni sanitarie e/o per le procedure equivalenti (S.C.I.A.) relative a cucina e locali. Il Concessionario deve volturare a proprio nome o acquisire, qualora non presenti, tutte le autorizzazioni necessarie per l'esecuzione del servizio.

ART. 12 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

1. La localizzazione e la indicazione dei terminali mensa sono riportati nella documentazione allegata.
2. L'attivazione di nuovi terminali mensa o centri di distribuzione potrà avvenire solo a fronte di un numero di utenti da servire non inferiore a 10 (dieci). Potrà essere prevista, ad esclusiva discrezione del Comune, la chiusura di un terminale mensa ove l'utenza, in modo continuo, risulti inferiore a 10 unità.
3. Il numero dei pasti sotto riportato, è da intendersi come meramente indicativo, perché la fornitura e contabilizzazione dei pasti stessi dovrà avvenire integralmente a misura, in base alle effettive presenze

giornaliere dell'utenza interessata.

4. Il Concessionario non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti. Potranno inoltre variare, in aumento o in diminuzione, il numero delle sedi dove è richiesta la fornitura dei pasti secondo le esigenze e le progettualità educative delle scuole, con la sola pregiudiziale di 10 utenti di cui sopra.
5. A mero titolo esemplificativo ma non esaustivo il numero presunto dei pasti, rilevato su base storica per **anno solare (rif. 2022)**, risulta il seguente:

Lotto 1

pasti alunni delle scuole (infanzia, primaria e secondaria di I grado)	nr. 88.217
pasti docenti	nr. 13.027
pasti per Asilo Nido Comunale (utenti – docenti – personale di supporto)	nr. 5.500
TOTALE PASTI COMUNE DI GIAVENO	nr. 106.744

Lotto 2

pasti per utenti della residenza anziani Silvana Ramello (pranzo e cena)	nr. 25.550
pasti per dipendenti comunali – addetti ai servizi comunali	nr. 1.171

ART. 13 – PRENOTAZIONI

1. Il numero effettivo dei pasti da erogare giornalmente, verrà comunicato al Concessionario in via informatica o telefonica oppure utilizzando altre applicazioni che il concessionario deciderà di adottare allo scopo durante la durata del contratto. Le comunicazioni dovranno essere effettuate entro le ore 9,45 della medesima giornata. Si precisa che il numero dei pasti così prenotati dovrà corrispondere al numero dei pasti fatturati sia per le scuole, sia per l'asilo nido, sia per i dipendenti comunali.
2. Il numero dei pasti freddi per le gite sarà comunicato dal Committente il giorno precedente.
3. **Nei terminali dove l'utenza è stabile ed assestata (a titolo puramente indicativo la Residenza Anziani "Silvana Ramello"), non si procederà a comunicazione giornaliera, a meno che, non si verifichi una variazione sostanziale al numero dell'utenza pari ad un numero di pasti inferiore o superiore a 4.**
4. Le sedi relative al servizio (nido, scuole, dipendenti comunali, Residenza Anziani, ecc) potranno essere ampliate, ridotte, sostituite o disattivate a giudizio insindacabile del Comune, senza che Il Concessionario possa accampare o pretendere un adeguamento del prezzo di fornitura del pasto o rimborso spese a qualsiasi titolo previsto, a meno che tali variazioni non eccedano al quinto d'obbligo, caso in cui avrà luogo l'accordo bonario.

ART. 14 - MODALITÀ DI PREPARAZIONE, TRASPORTO, CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

1. I pasti dovranno essere consegnati a cura dell'impresa aggiudicataria e franchi di ogni spesa, direttamente nei locali adibiti a refettorio, presso i centri di refezione e comunque nei luoghi indicati

dal Committente.

2. La consegna dovrà essere tassativamente effettuata presso le sedi di:

Ogni scuola dell'infanzia	tra le ore 11.00 e le ore 11.30
Ogni scuola primaria	tra le ore 11.30 e le ore 12.00
Ogni scuola secondaria di primo grado	tra le ore 12.00 e le ore 12.30
Dipendenti Comunali	tra le ore 11.00 e le ore 11.40
Residenza Anziani Silvana Ramello	tra le ore 11.00 e le ore 11.30 per il pranzo tra le ore 18,00 e le ore 18.30 per la cena
Eventuali altre sedi	In orari comunicati dal Comune

3. Il mancato rispetto degli orari sopra indicati comporterà l'applicazione di sanzioni pecuniarie ai sensi del presente Capitolato.
4. Gli orari sopra indicati sono meramente indicativi, per ogni terminale mensa verranno valutate esigenze particolari che potranno comportare una modifica agli orari di consegna (es. doppi turni, gite scolastiche etc) da concordare preventivamente con Il Comune
5. La mancanza di ascensori e/o montacarichi nelle strutture, oppure l'impossibilità temporanea del relativo utilizzo, non può essere causa di ritardi nella consegna delle derrate e dei pasti, pertanto Il Concessionario dovrà adottare tutte le misure necessarie per il rispetto degli orari di consegna.
6. I pasti dovranno essere presi in carico dal personale dipendente del Concessionario e non potranno essere consegnati in loro assenza, fatta eccezione per la consegna del pane, della frutta e delle eventuali stoviglie a perdere che dovrà avvenire tassativamente tra le ore 7.30/8.00 e le ore 9.30.
7. Dal momento del ricevimento dei pasti, il locale cucina e/o mensa non potrà essere lasciato incustodito fino al termine del servizio.
8. Gli eventuali pasti freddi per le gite giornaliere effettuate dalle scuole durante l'anno scolastico, dovranno essere consegnati tra le 7.30 e le 8.00.
9. Il Comune sulla base delle esigenze dei singoli Istituti Scolastici, in occasione di progetti di educazione alimentare o in opportune casistiche, potrà richiedere la consegna della frutta già lavata, disinfettata e trasportata in idonei contenitori.
10. Qualora si rendesse necessario, Il Comune potrà richiedere senza aggravio di costi da parte del Concessionario, la consegna della frutta il giorno antecedente il consumo, già lavata.
- 11. Per l'asilo nido comunale Il Concessionario dovrà consegnare giornalmente nei locali adibiti a dispensa presso la struttura, i prodotti alimentari crudi - franchi di ogni spesa per trasporto o imballaggio - dalle 8.00 alle 8.30 del giorno stesso in cui la merce sarà utilizzata.**
- 12. La consegna dovrà avvenire in presenza del personale del Concessionario.**
- 13. Solo per le derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili, potranno essere effettuate consegne non giornaliere, in nessun caso con frequenza superiore alla settimana.**
14. Per ogni terminale di distribuzione dei pasti e per le derrate alimentari il Concessionario emetterà

apposito documento di trasporto, ai sensi della vigente normativa, che dovrà essere firmato dal personale addetto al ricevimento. Tale documento dovrà essere emesso in duplice copia con l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva.

15. L'I.A dovrà avere cura di conservare la copia del D.D.T destinata al Comune, la quale potrà chiederne la consegna in qualsiasi momento, per la verifica degli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.
16. Il personale addetto al ritiro firmerà per ricevuta, avendo cura di inserire obbligatoriamente l'orario di consegna dei pasti e delle derrate alimentari. Accordi scritti potranno intervenire tra S.A. e I.A. per l'individuazione, in alcune realtà, del personale preposto al ritiro della merce.

17. ASILO NIDO COMUNALE

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina dell'asilo nido, avvalendosi del principio della linea fresco-calda o fresco-freddo, da personale adeguatamente preparato ed istruito alle dipendenze dirette dell'I.A, e con derrate approvvigionate dal Concessionario

*Nel caso in cui si verifichi un guasto alle attrezzature della cucina che impediscano la produzione giornaliera dei pasti, è consentita **in via esclusivamente temporanea** la produzione dei piatti presso la cucina centrale e successiva veicolazione, previa autorizzazione da parte del Comune*

La distribuzione dei pasti, presso gli asili nido, dovrà avvenire indicativamente secondo i seguenti orari:

spuntino	9.30 – 10.00
-----------------	--------------

pranzo		merenda	
<i>lattanti</i>	11.30 - 12.30	<i>lattanti</i>	15.00 – 16.00
<i>divezzi</i>	11.30 – 12.30	<i>divezzi</i>	15.00 – 16.00

Gli orari di cui sopra dovranno essere rispettati in modo tassativo, potranno essere preventivamente concordate con Il Comune e gli educatori modifiche agli orari, sulla base di esigenze espresse dalla programmazione didattica.

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

Il servizio di refezione presso l'Asilo Nido Comunale dovrà avvenire con i seguenti modi e oneri a completo carico del Concessionario

- messa a disposizione di personale necessario, dipendente dell'I.A
- fornitura di tutti i generi alimentari, necessari alla preparazione dei piatti previsti dal menù di riferimento (bambini ed adulti), allegato al presente capitolato (allegato n.2).
- preparazione, cottura, approntamento in loco presso la cucina del nido, dei pasti per gli utenti, gli educatori ed il personale di supporto.
- preparazione dei carrelli, dei locali, dei tavoli per la consumazione dei pasti.
- distribuzione dei pasti e delle diete speciali e servizio completo ai tavoli, sia nei confronti degli

- utenti, sia per il personale educativo preposto al servizio.*
- *riordino completo, pulizia e sanificazione di tutti i locali utilizzati sia per la preparazione dei pasti che per consumazione di questi. I locali e le attrezzature destinati a refettorio dovranno essere pulite e sanificate sia prima che dopo la consumazione del pasto, risultando tali locali inseriti negli spazi destinati ad altre attività del nido.*
 - *lavaggio e riordino delle stoviglie, piatti e attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, e della merenda, stoccaggio contenitori e carrelli termici eventualmente utilizzati e con lo smaltimento dei residui del pasto.*
 - *preparazione dei carrelli per le merende.*
 - *sterilizzazione biberon e altro materiale, secondo necessità.*
 - *assicurazione dei servizi di cui sopra, anche in occasione di ricorrenza particolari e con la preparazione di menù diversi rispetto a quello standard.*
 - *partecipazione ad attività didattiche ed attività promosse dal Comune (es. feste di Natale, feste di fine anno, piano dell'offerta formativa etc), con la pulizia dei locali di refezione, la messa a disposizione del personale del Concessionario e di generi alimentari, senza alcun aggravio di costi per Il Comune*

18. SCUOLE DELL'INFANZIA – PRIMARIE – SECONDARIE DI PRIMO GRADO – DIPENDENTI – ED ALTRI UTENTI DEI SERVIZI

La distribuzione dei pasti avverrà ai tavoli attraverso l'utilizzo di carrelli termici ubicati nei locali refettorio in stovigliato in dotazione agli stessi o in stovigliato a perdere (per gli utenti delle scuole primarie, secondarie di primo grado, dipendenti comunali e altri utenti dei servizi), il tutto fornito dall'I.A.

In caso di malfunzionamento di un carrello termico, il Concessionario dovrà provvedere entro e non oltre 3 giorni dalla segnalazione del guasto al ripristino della funzionalità del medesimo o ad una sua sostituzione con analoga attrezzatura.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere un incremento di tale tipologia di attrezzatura qualora venissero rilevate problematiche nell'andamento del servizio (es. tempi di distribuzione troppo lunghi)

In alcuni plessi scolastici (Scuola Secondaria F. Gonin, Scuola Primaria A. Frank, Scuola Primaria F. Crolle) i pasti verranno distribuiti attraverso la modalità self-service, anche con eventuali turnazioni secondo il numero degli utenti e nelle modalità concordate con le parti coinvolte.

Il Comune si riserva la facoltà, in accordo con le Istituzioni Scolastiche, di attivare anche in altri plessi scolastici la modalità self-service senza che l'I.A. richieda eventuali oneri aggiuntivi. IL CONCESSIONARIO sarà chiamato a partecipare, senza onere aggiuntivo per S.A., alla progettazione del lay-out, alla scelta delle attrezzature e all'allestimento.

In accordo con il Comune e su richiesta delle singole scuole, dove non è presente la linea del self-service, la modalità di servizio potrebbe comunque non prevedere la distribuzione al tavolo, ma la consegna delle portate direttamente all'utente, mantenendo fisso lo spazio di distribuzione, fatta eccezione per le minestre/passati e le diete speciali che invece dovranno essere consegnati all'utente direttamente al tavolo per il consumo.

Il CONCESSIONARIO verificherà periodicamente che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del pasto.

Per il servizio ai tavoli nei confronti dell'utenza si intende l'attivazione e l'esecuzione di tutti gli interventi resi necessari ed opportuni per garantire agli utenti una consona e completa consumazione del pasto, nei tempi che si rendono necessari secondo la tipologia degli utenti. Questi dovranno essere eseguiti anche integrando l'opera del personale docente e del personale che assiste durante il servizio e, comunque,

secondo le indicazioni dell'Ufficio Servizi Scolastici del Comune di Giaveno e del presente capitolato.

A titolo meramente indicativo e non esaustivo, il servizio comprende:

- apparecchiatura dei tavoli;
- allestimento della linea self-service;
- lavaggio della frutta;
- aiuto per la sistemazione degli utenti ai tavoli;
- il riempimento delle caraffe, servizio e fornitura ai tavoli;
- il taglio del pane, della carne, delle pietanze e della frutta (taglio e sbucciatura) agli utenti non in grado di farvi fronte autonomamente in particolare presso la scuola dell'infanzia e per gli utenti della classe prima della scuola primaria;
- rimozione avanzi dai piatti;
- eventuale attività di recupero delle eccedenze alimentari etc

I tavoli dovranno essere apparecchiati ogni giorno, in modo completo con: tovaglie di carta idonee all'uso e che coprano interamente il tavolo, tovaglioli, piatto fondo e piano, forchetta, coltello, cucchiaio, cucchiaino, e bicchiere per l'acqua.

Le tovaglie di carta dovranno essere sostituite ad ogni pasto.

Qualora nei plessi scolastici o in altre realtà, sorga la necessità di allestire il doppio turno, la I.A. dovrà procedere tra un turno e l'altro al rigoverno, al riassetto, pulizia e sanificazione del refettorio, al fine di consentire a tutti gli utenti di usufruire del servizio in condizioni di pulizia idonee.

E' vietato apparecchiare i tavoli il giorno precedente il loro utilizzo.

Su richiesta della S.A si deve procedere alla consegna, lavaggio e distribuzione alle classi della frutta, altrimenti prevista per il pranzo, in orario comunicato dal Comune, per il consumo da parte di utenti, nell'intervallo del mattino, senza alcun aggravio di costi per Il Comune

19. Lotto 2:

RESIDENZA ANZIANI SILVANA RAMELLO

Il servizio dovrà avvenire con i seguenti modi e oneri a completo carico dell'IA., nonché in base ai contenuti di cui al successivo art. 25:

- riordino completo, pulizia e sanificazione di tutti i tavoli utilizzati sia per la preparazione che per la consumazione dei pasti (I e II piano).
- I locali e le attrezzature destinate al refettorio e al servizio, - compresi tutti i carrelli -, (incluso il carrello per il trasporto dei contenitori isotermeici), dovranno essere pulite e sanificate sia prima che dopo il pasto.
- riordinare e pulire i tavoli e le sedie del refettorio (I e II piano), con eventuale cambio della biancheria: copriscacchia e tovaglioli ogni giorno, tovaglia ogni 7 giorni e comunque secondo le esigenze.
- preparazioni dei carrelli, preparazione dei locali e dei tavoli (I e II piano) ove avviene la consumazione del pasto, predisposizione dei vassoi contenenti le portate per gli utenti che per motivi di salute, devono consumare il pasto in camera.
- apparecchiare i tavoli e predisporre le sedie per la consumazione dei pasti (I e II piano).
- fornire e posizionare sul tavolo già apparecchiato, un bicchiere di vetro per gli ospiti che mangiano al piano terra e in plastica per il secondo piano e un tovagliolo in carta, per l'assunzione dei medicinali.
- distribuzione dei pasti e servizio completo ai tavoli.
- fornitura di tutto il materiale occorrente per la preparazione delle bevande calde da servire alla fine dei pasti (caffè, the, zucchero e/o dolcificante, tali bevande devono essere preparate al momento, è fatto divieto assoluto della preparazione anticipata e il successivo riscaldamento della bevanda). Per il solo pranzo, preparazione e somministrazione al tavolo di tali bevande.

- taglio del pane e inserimento in appositi cestini da tavolo, taglio della frutta.
- spremere, omogeneizzare, tritare, grattugiare, frullare, le portate e la frutta per gli utenti con problemi di masticazione e deglutizione, secondo necessità, facendo particolarmente attenzione alla frutta. Tali attività dovranno essere espletate dal lunedì alla domenica, pranzo e cena.
- agevolare l'utente in qualunque richiesta, durante la distribuzione del pasto e la consumazione di questo.
- prevedere secondo il piano di autocontrollo le pulizie straordinarie di tutti i vetri interni ed esterni della sala mensa, davanzali, porte, pareti lavabili, pulizia accurata delle sedie, dei tavoli e dei mobili che arredano i refettori.
- Assicurare la raccolta delle stoviglie, il lavaggio e riordino di tutte le attrezzature utilizzate (es. tazze, posate, carrelli etc), per la colazione e la merenda e procedere al riordino e al riassetto dei locali utilizzati (es. raccolta delle briciole, sanificazione tovaglietta, etc). Si precisa che, l'approntamento e la distribuzione della colazione e della merenda sono a carico del personale comunale operante presso la struttura; rimane a carico del personale del Concessionario il riordino e il riassetto dei locali (es. sanificazione dei tavoli e delle sedie, sanificazione del pavimento etc) sia del I che del II piano.
- Il Personale addetto allo scodellamento dei pasti dovrà essere sottoposto a visita medica di idoneità, con cadenza almeno annuale, a cura e spese della I.A., anche qualora la normativa non preveda espressamente tale obbligo ed è tenuto al rispetto di quanto previsto dal successivo art. 39

Gli adempimenti di cui sopra dovranno essere integralmente assolti sia al primo che al secondo piano dello stabile ove viene garantito il servizio.

ART. 15 - ATTIVITA' DI COMPETENZA DEL COMUNE DI GIAVENO

1. Rimangono a titolarità comunale le seguenti attività:
 - Determinazione annuale delle "tariffe/rette" relative al servizio di refezione scolastica delle scuole statali.
 - ricezione ed istruttoria delle domande per la fruizione dei Servizi Educativi e Scolastici presentate dagli utenti dell'asilo nido e trasporto scolastico relative all'ammissione degli aventi diritto.
 - ricezione ed istruttoria delle istanze di agevolazioni tariffarie presentate dagli utenti degli asili nido e trasporto scolastico.

ART. 16 - LOCALI OGGETTO DI CONCESSIONE

1. Tutte le attività richieste dall'Amministrazione comunale, come dettagliato nel presente documento, devono essere espletate dall'impresa a proprio rischio, con propria autonoma organizzazione, nel pieno rispetto delle normative vigenti e nel rispetto delle prescrizioni previste nei documenti inerenti la presente gara.
2. Allo scopo di consentire la gestione dei servizi oggetto del contratto, il Comune di Giaveno concede, in comodato gratuito i locali adibiti a cucina (Nido), dispensa, refettori e zone preparazione comprensivi delle attrezzature e delle strumentazioni presenti (vedi Allegato inventario) come da elenco locali allegato alla presente procedura.
3. Per le attrezzature presenti nei locali concessi in comodato d'uso si precisa inoltre che il costo delle utenze relative a luce, acqua, gas che interessano i locali concessi restano a carico del Comune di Giaveno per tutta la durata della concessione e per la durata dell'eventuale rinnovo.

ART. 17 - IMPLEMENTAZIONE E REINTEGRO DELLE ATTREZZATURE E MACCHINARI DA CUCINA

1. IMPLEMENTAZIONE

L'impresa aggiudicataria si impegnerà a provvedere a propria cura e spese all'acquisto delle ulteriori attrezzature (es. minuterie, coltelleria, pentolame, carrelli, contenitori da asporto, ecc.) che si dovessero rendere necessarie per l'espletamento del servizio di ristorazione in base all'organizzazione del medesimo, non ricomprese nell'Allegato inventario.

2. REINTEGRO

L'impresa aggiudicataria dovrà altresì provvedere a propria cura e spese a mantenere in perfetta efficienza i beni mobili ricompresi nell'Allegato inventario.

In caso di guasti/malfunzionamenti il concessionario è tenuto:

a) in caso di attrezzatura/macchinari da cucina riparabile a garantire comunque la continuità della funzionalità del servizio tramite la tempestiva riparazione da eseguirsi entro 48 ore (ovvero entro due giorni lavorativi) dal momento del guasto. Nelle more della riparazione l'attrezzatura dovrà essere sostituita con un'altra provvisoria.

b) in caso di attrezzatura/macchinari da cucina non riparabile, a trasmettere all'ufficio competente comunale l'attestazione di non riparabilità dell'attrezzatura/macchinario e ad acquistare entro 48 ore (ovvero entro due giorni lavorativi) dal momento del guasto una nuova attrezzatura/macchinario di pari qualità e di pari classe energetica o superiore.

Al fine di consentire all'Ente il controllo del rispetto delle tempistiche, sopra indicate, il concessionario è tenuto a segnalare al competente ufficio comunale la data in cui si è verificato il guasto e alla data della sua riparazione o nuovo acquisto. In questo ultimo caso dovrà essere trasmessa anche la scheda tecnica e l'attrezzatura/macchinario da cucina verrà acquisito nel patrimonio mobiliare dell'Ente.

Tutte le rottamazioni sono a carico del Concessionario.

ART. 18 – PAGAMENTI E LIQUIDAZIONE FATTURE

1. L'1.A. procederà, mensilmente, ad inviare le fatture relative ai pasti erogati presso le strutture comunali oggetto di appalto, e relativamente al lotto 2 delle derrate alimentari consegnate alla RAF) al costo previsto per ogni singola tipologia di derrata consegnata.
2. Le fatture dovranno riportare il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle relative utenze, coincidenti con il numero dei pasti giornalieri pronti al consumo prenotati entro le ore 9,45 e per quelli ordinati e confezionati presso l'asilo nido, pronti al consumo, coincidenti con il numero dei pasti giornalieri prenotati entro le ore 9,45, nonché per i generi alimentari forniti, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Funzionario competente.
3. Il Concessionario non potrà richiedere interessi di mora nel caso in cui i ritardi nei pagamenti dipendano anche da carente documentazione probatoria presentata dall'appaltatore.
4. Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al Concessionario, del rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante apposita reversale di incasso da liquidarsi tramite detrazione dal pagamento di una o più fatture.
5. Le fatture trasmesse elettronicamente dovranno riportare il numero di CIG, l'impegno di spesa e il numero del provvedimento dirigenziale di aggiudicazione.
6. Le fatture saranno liquidate entro 30 giorni dall'invio al Servizio finanziario previa acquisizione del DURC; il conteggio dei termini di pagamento è sospeso per il tempo intercorrente tra la richiesta del DURC e il suo ottenimento.
7. Si precisa che, ai sensi del DPR 207/2010 (Regolamento attuativo del Codice dei Contratti Pubblici) sull'importo netto progressivo delle prestazioni sarà operata una ritenuta dello 0,50%.
8. Le ritenute potranno essere svincolate in sede di liquidazione finale previa verifica.
9. La ditta Aggiudicataria, a norma di quanto disposto dall'art. 3 della legge 23 agosto 2010 n° 136, assume espressamente gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla stessa legge e pertanto si impegna ad assicurare che tutti i movimenti finanziari relativi al servizio saranno registrati sui conti correnti dedicati a norma dell'art. 3 della citata legge, salvo quanto previsto al comma 3 del medesimo articolo. Dovrà essere data comunicazione al Comune degli estremi indicativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

ART. 19 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

1. Il Concessionario si impegna a garantire la continuità dei servizi oggetto della concessione provvedendo alle opportune sostituzioni od integrazioni del proprio personale che dovesse dimostrarsi insufficiente o inadeguato, anche per assenze a qualunque titolo.

2. Nulla è dovuto al Concessionario da parte del Committente per la mancata prestazione del servizio, anche se causato da scioperi dei dipendenti comunali e statali o dell'impresa stessa, salva l'applicazione delle eventuali penali comminate dal Comune stesso.
3. Il Concessionario, nel caso di sciopero del proprio personale, dovrà avvisare l'Ente in tempi che permettano una adeguata e corretta comunicazione alle famiglie. A tal proposito in caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, Il Comune e/o Il Concessionario dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 (quarantotto) ore.
4. Comunque in caso di sciopero il Concessionario sarà tenuto a fornire un pasto caldo di uguale valore commerciale per gli ospiti dell'Asilo Nido Comunale, della Residenza Anziani "Silvana Ramello" - pranzo e cena, da concordare di volta in volta con il Committente.
5. In caso di sciopero del personale dell'asilo nido, il Committente ne darà comunicazione al Concessionario almeno 3 giorni prima del giorno fissato per lo sciopero.
6. In caso di sospensione o revoca dello sciopero, il Concessionario dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se diverso dal menù concordato.
7. In caso di eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, il Committente dovrà essere avvisato con congruo anticipo, fermo restando l'obbligo di garantire un pasto sostitutivo. Per causa di forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario tale che, quest'ultimo, non lo possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato tecnico.
8. Le interruzioni totali del servizio per cause gravi di forza maggiore (documentati eventi di estrema gravità e imprevedibilità, calamità naturali, ecc...), non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, fermo restando l'obbligo incondizionato del Concessionario, di garantire il servizio appaltato senza aggravio di costi per la S.A, di ripristinare i locali e le attrezzature presenti in loco, entro il termine temporale stabilito dalla S.A, che potrà riconoscere un congruo indennizzo, determinato con l'accordo fra le parti.

ART. 20 - COPERTURA ASSICURATIVA

1. L'aggiudicatario si obbliga a stipulare con primaria compagnia assicuratrice una polizza assicurativa contro i rischi di:
 - a)** Responsabilità civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui il Comune) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività connesse, accessorie e/o complementari, nessuna esclusa.

Tale copertura RCT dovrà avere un massimale unico non inferiore ad € 5.000.000,00 e prevedere anche le seguenti estensioni:

 - I danni arrecati a terzi da dipendenti, collaboratori e/o da altri soggetti anche non alle dipendenze dell'impresa aggiudicataria, che partecipino alle attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, compresa la loro responsabilità personale;
 - Interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito dalla polizza;
 - La responsabilità per la committenza di lavori e/o servizi;
 - L'RC dello smercio entro un anno dalla consegna, esclusi i danni dovuti a difetto originario dei prodotti stessi.
 - danni a cose altrui derivanti da incendio, esplosione o scoppio di cose dall'Assicurato o da lui detenute, con un sotto-limite di indennizzo per sinistro non inferiore ad € 1.000.000,00.
 - danni ai locali e alle cose trovantesi nell'ambito di esecuzione dei servizi e/o lavori, con un sotto-limite di indennizzo per sinistro non inferiore ad €. 250.000,00.
 - danni arrecati alle cose in consegna e custodia, esclusi i danni da furto, con un sotto-limite di indennizzo per sinistro non inferiore ad €. 250.000,00.
 - b)** Responsabilità civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi tutti collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'impresa aggiudicataria si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, complementari e/o accessorie, nessuna esclusa o eccettuata.

Tale copertura RCO dovrà avere un massimale non inferiore ad € 3.000.000,00 per sinistro e € 1.500.000,00 per persona e dovrà prevedere anche le seguenti estensioni: al Danno Biologico, ai danni non rientranti nella disciplina INAIL e alla clausola di Buona fede INAIL.

c) Per le forniture di cui l'aggiudicatario sia anche produttore è richiesta altresì la Polizza RC Prodotti (RCP) a cura dell'impresa aggiudicataria o, alternativamente, del produttore o del fornitore degli articoli e/o prodotti che saranno distribuiti, a copertura dei danni a terzi cagionati da prodotti difettosi dopo la consegna degli stessi.

Tale copertura RCP dovrà avere un massimale unico non inferiore ad € 5.000.000,00.

ART. 21 - CESSIONE DEL CONTRATTO-SUBAPPALTO

1. Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi ed agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale di quanto subappaltato.
2. Stante la particolarità del servizio di ristorazione e la necessità di garantire l'uniformità, la continuità e l'ottimizzazione delle prestazioni afferenti le fasi di preparazione, sporzionamento e somministrazione del pasto anche nei confronti dell'utenza, non è ammesso il sub-appalto per le seguenti prestazioni: preparazione, cottura, confezionamento e sporzionamento dei pasti/lavaggio stoviglie.
3. Pertanto le prestazioni sopra indicate dovranno essere effettuate esclusivamente dal personale dell'impresa aggiudicataria. Sono sub-appaltabili tutte le altre attività e servizi relativi e/o connessi all'espletamento dell'appalto.
4. In conformità a quanto previsto all'art. 174 del Codice dei Contratti e s.mm.ii., gli operatori economici indicano in sede di offerta le parti del contratto di concessione che intendono subappaltare a terzi.
5. Nel caso in cui l'impresa offerente intenda avvalersi di eventuali subappalti tale intento deve essere dichiarato dalla stessa nei documenti di gara, nel rispetto di quanto ammesso e consentito.
6. L'esecuzione delle prestazioni effettuate in subappalto non possono formare oggetto di ulteriore subappalto.
7. Il subappalto effettuato in violazione di quanto sopra indicato comporta, in capo al Comune di Giaveno, il diritto di risolvere il contratto.
8. La fornitura di derrate alimentari non è considerata subappalto.

ART. 22 – ESECUZIONE IN DANNO

1. Qualora il Concessionario ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, il Committente potrà ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dal Concessionario stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivanti al Committente.
2. Per il risarcimento dei danni e il pagamento di penali, il Committente potrà avvalersi, mediante trattenute sugli eventuali crediti del Concessionario ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale, che dovrà in tal caso essere immediatamente reintegrato.

ART. 23 - RESPONSABILITA'

1. Il Concessionario è responsabile nei confronti del Committente dell'esatto adempimento delle prestazioni oggetto del contratto.
2. E' altresì responsabile nei confronti del Committente e dei terzi dei danni di qualsiasi natura, materiali o immateriali, diretti e indiretti, causati a cose o persone e connessi all'esecuzione del contratto, anche se derivanti dall'operato dei suoi dipendenti/consulenti e di eventuali subconcessionari.
3. Il Concessionario è tenuto nel periodo contrattuale al pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia di lavoro compresa la normativa dei contratti collettivi di lavoro e normativa in materia di sicurezza rispetto al personale dallo stesso assunto per l'espletamento degli adempimenti contrattuali richiesti da parte del Comune. Rimane pertanto responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti di previdenza ed assicurativi, da altri organi di vigilanza o dalla stessa amministrazione comunale e comunque si impegna a mantenere indenne da ogni conseguenza il Comune di Giaveno.

4. E' obbligo altresì che tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente Capitolato tecnico dovrà essere in possesso, nel periodo contrattuale, operando su generi alimentari, dei requisiti richiesti per l'esercizio di tali funzioni dalle normative vigenti.

ART. 24 - SICUREZZA

1. Il Concessionario:
 - assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto dalla disciplina di cui all'art. 81/2008 e ss.mm.ii.;
 - dovrà provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza e di igiene del lavoro;
 - dovrà, entro 30 giorni dall'inizio del servizio oggetto di gara, redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
 - dovrà indire riunioni periodiche previste dalla normativa succitata e provvedere alla dotazione dei dispositivi di protezione individuali necessari all'espletamento del lavoro di sicurezza, nonché all'esposizione di segnaletica di sicurezza prevista dalla normativa vigente.
2. L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza di cui al presente articolo determinano la risoluzione del contratto.

ART. 25 - PERSONALE REFERENTE

1. Il Concessionario prima dell'inizio del servizio deve individuare e comunicare all'Ente la documentazione inerente le seguenti specifiche figure:
 - nominativo del responsabile del servizio oggetto della concessione;
 - nominativo del responsabile del servizio, professionalmente qualificato a norma di legge, che risulti referente per il Committente circa i problemi di ordinaria gestione, reperibile su richiesta in loco durante tutto il periodo di erogazione del servizio almeno 5 giorni a settimana dalle ore 8,00 alle 14,00; tale figura è pure incaricata della tenuta della documentazione che normative e contratto prevedono dover essere reperibili presso i centri produzione pasti e presso i terminali di distribuzione.
 - nominativo di un referente del servizio relativo alle rette gestite in concessione reperibile 5 giorni a settimana e con orario di risposta alla suddetta utenza, sia telefonica che per email, dalle ore 9,00 alle ore 13,00. Tale figura dovrà curare tutte le fasi e tutti gli adempimenti relativi alla gestione anagrafica, amministrativa e contabile del servizio rette scolastiche dei servizi comunali.
 - nominativo di un dietista, professionalmente qualificato a norma di legge, che risulti referente per il Committente, responsabile della elaborazione sia dei menù dietetici che di quelli speciali, supportati da idonea documentazione medica, richiesti espressamente dall'utenza.

ART.26 - CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

1. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.
2. Dovrà essere presentato un progetto di assorbimento del personale, al fine dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla clausola sociale, come previsto dalle Linee Guida ANAC n. 13 approvate con Deliberazione n. 114 del 13.02.2019.
3. Il progetto non comporta alcuna valutazione con riferimento all'assegnazione di punti nell'offerta.
4. L'elenco del personale attualmente impiegato è riportato in allegato al presente capitolato speciale (Allegato personale operatore economico uscente).
5. La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio espressamente previsto dalle Linee Guida ANAC n. 13 approvate con Delibera n. 114 del 13.02.2019, equivale a mancata accettazione della clausola sociale e comporterà l'esclusione dalla gara.
6. Il rispetto delle previsioni del progetto sarà oggetto di monitoraggio da parte della stazione appaltante durante l'esecuzione del contratto.

TITOLO II

STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 27 - Utilizzo centro di cottura e magazzino

1. É' fatto assoluto divieto al Concessionario di utilizzare lo stabilimento destinato a centro di cottura ed attività correlate contestualmente ad altra/e ditte/società per la preparazione, stoccaggio e confezionamento di pasti di qualsiasi tipo.
2. Il Concessionario deve quindi essere l'unica operatrice presso il centro di cottura utilizzato per la preparazione dei pasti e per tutte le attività correlate oggetto del presente contratto.

ART. 28 - ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

1. Sono a carico della Stazione Appaltante la messa a disposizione di:
 - ◆ locali ed attrezzature destinate alla preparazione e/o alla somministrazione dei pasti già in dotazione ai singoli terminali di distribuzione o preparazione;
 - ◆ tavoli, sedie, piatti, bicchieri nonché altre attrezzature e posateria risultanti dai verbali di cui ai successivi artt. 29 e 30, che Il Concessionario dovrà sostituire o integrare secondo necessità;
 - ◆ utenze (ad eccezione di quelle telefoniche).

ART. 29 – AFFIDAMENTO AL CONCESSIONARIO DI STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI.

1. Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, il Comune cede in uso gratuito e consegna al Concessionario, alle condizioni di cui ai successivi articoli, i locali destinati alla preparazione, conservazione, distribuzione dei pasti, le attrezzature e gli arredi presenti necessari per il servizio di preparazione, distribuzione dei pasti.
2. Il Concessionario si impegna a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni alle strutture ed alle attrezzature, se non preventivamente concordate con l'S.A. L'eventuale ripristino è a carico del Concessionario, fatti salvi eventuali maggiori danni e l'applicazione di penali.
3. I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto in buono stato di conservazione e nelle stesse quantità in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto.
4. Il Concessionario ha la responsabilità e l'obbligo dell'integrazione, della sostituzione, della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto e a non apportare modifiche alle strutture e agli arredi.
5. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico del Concessionario

Art. 30 – Inventario

1. L'inventario e la descrizione di quanto citato dal precedente articolo, saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante del Comune e da un rappresentante del Concessionario.
2. Tale redazione dovrà essere ultimata non oltre 15 giorni dall'inizio del servizio.
3. Il materiale o gli arredi che, all'atto di consegna, risultino non funzionanti o in cattive condizioni, verranno scartati e dovranno essere reintegrati a cura e spese del Concessionario, pertanto tutto il

materiale e le attrezzature avute in consegna dal Comune al Concessionario, si intendono perfettamente funzionanti ed in buono stato di conservazione e idonei nel rispetto della vigente normativa.

ART. 31 - VERIFICHE IN BASE AGLI INVENTARI DI CONSEGNA

1. In qualsiasi momento, su richiesta del Comune, ed in ogni caso con periodicità annuale e in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buon stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dal Comune.
2. Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale che si rendano necessari, sono a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria, che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante, non funzionante o non idoneo.
3. Qualora, durante tutta la durata del contratto, si rendessero necessarie eventuali sostituzioni o ripristino o reintegro del materiale, questi saranno a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria, che dovrà provvedere entro e non oltre 10 giorni dalla data del riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante, non funzionante o non idoneo, fatta eccezione per il carrello termico, il cui intervento dovrà essere garantito entro 3 giorni dalla segnalazione, come riportato nell'art. 16 del C.S.A.
4. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa Aggiudicataria, il Comune provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri di materiali, dandone comunicazione scritta all'Impresa Aggiudicataria ed addebitandole le spese.

ART. 32 - CONTROLLO DELL'USO DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE E RELATIVA MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA, SOSTITUZIONE ED INTEGRAZIONE

1. L'Impresa Aggiudicataria dovrà provvedere ad ogni attrezzatura necessaria al corretto svolgimento del servizio di preparazione, distribuzione e consumo dei pasti, a titolo meramente esemplificativo: linea self-service, banchi termici, carrelli termici, lavastoviglie, forni, frigoriferi, cucine, abbattitori, vassoi, scolavassoi, bilance elettroniche, stovigliato, armadi dispensa, lavandini - compresi i rubinetti -, boiler/scaldacqua, trespolti/bidoni porta-immondizia, caraffe, posateria, spremiagrumi etc
2. L'Impresa Aggiudicataria dovrà dotarsi e dovrà provvedere all'acquisto e al reintegro di ogni attrezzatura ed arredo necessari al corretto svolgimento del servizio di distribuzione, anche se non previsti nell'inventario o di qualsiasi attrezzatura che risulti necessaria al corretto ed efficiente espletamento del servizio, durante tutta la durata dell'appalto. L'Impresa Aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto e al reintegro delle stoviglie, che si rendano necessarie al corretto ed efficiente espletamento del servizio.
3. Su richiesta del Comune dovranno essere forniti tagliamela, coltelli seghettati o altra piccola utensileria in numero proporzionale all'utenza servita (indicativamente uno per classe), che i docenti o personale addetto all'assistenza mensa potranno utilizzare con l'impiego di guanti monouso messi a disposizione dalla I.A.; la sanificazione delle attrezzature è a carico della I.A..
4. Il piano di manutenzione ordinario programmato, deve prevedere l'attuazione del primo intervento annuale entro il primo trimestre dell'anno scolastico; evidenza degli interventi (registrazione, effettuazione ed esito) deve essere presente nel Manuale di Autocontrollo e conservata nella scuola a cura del personale dell'Impresa Aggiudicataria. La manutenzione programmata dovrà riguardare tutte le attrezzature e gli elettrodomestici, con l'esclusione dei piccoli elettrodomestici ad uso casalingo.
5. L'Impresa Aggiudicataria dovrà conservare presso ogni terminale mensa un apposito registro nel quale verranno indicati i guasti e le riparazioni effettuate delle attrezzature nonché gli interventi di

manutenzione annuale eseguiti, con indicazione del giorno, nome manutentore e sua relativa firma e descrizione del tipo di intervento effettuato. Tale registro, a disposizione per ogni controllo previsto dall'Impresa Aggiudicataria, verrà consegnato dall'Impresa Aggiudicataria alla Stazione Appaltante a conclusione dell'appalto unitamente all'elenco dei beni e alla dichiarazione che dette attrezzature sono conformi alle vigenti norme in materia di sicurezza.

6. La manutenzione ordinaria e straordinaria, l'integrazione, la sostituzione, la conservazione del materiale, delle attrezzature di mensa, utensileria e degli arredi utilizzati per lo svolgimento del servizio, sarà a totale carico della I.A., compresa la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità. Nel caso di sostituzione bisognerà privilegiare il reintegro con attrezzatura ad efficienza energetica classe A++. La rottamazione delle attrezzature sostituite, compresi gli arredi, dovrà essere effettuata a carico dell'Impresa Aggiudicataria.
7. Si precisa che in caso di rottura anche temporanea di un'attrezzatura di mensa, di utensileria, di arredi utilizzati per lo svolgimento del servizio, l'Impresa Aggiudicataria è tenuta ad intervenire attraverso azioni di manutenzione straordinaria entro e non oltre 10 giorni dalla data del riscontro o rilevazione del guasto, che potrà avvenire sia da parte dell'S.A. che da parte dell'Impresa Aggiudicataria.
8. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa Aggiudicataria, il comune provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri di materiali, dandone comunicazione scritta all'Impresa Aggiudicataria ed addebitandole le spese.
9. L'Impresa Aggiudicataria può provvedere allo spostamento di elettrodomestici ed attrezzature da un plesso all'altro solo in caso di effettiva necessità e previa autorizzazione da parte del Comune.
10. L'Impresa Aggiudicataria provvede allo smontaggio e rimontaggio delle attrezzature in caso di ristrutturazione dei locali o allo smontaggio quando non più riparabile e da sostituire, senza oneri aggiuntivi per Il Comune.
11. Tutte le eventuali nuove attrezzature (sia sostituite che integrate), diverranno di proprietà comunale al termine del contratto.

Art. 33 Manutenzione dei locali

1. La manutenzione ordinaria dei locali avuti in consegna è a carico dell'Impresa Aggiudicataria, che dovrà garantire la loro perfetta efficienza.
2. Per manutenzione ordinaria si intende in particolare (a titolo meramente esemplificativo):
3. la tinteggiatura delle pareti della cucina/refettori e locali ad essi pertinenti nonché degli infissi interni ed esterni, in particolare l'Impresa Aggiudicataria dovrà provvedere alla tinteggiatura dei locali adibiti alla preparazione e distribuzione dei pasti e comunque di quelli utilizzati, almeno una volta all'anno, per ogni terminale e per la durata del contratto e ogni qualvolta Il Comune lo ritenga necessario o lo richiedano i servizi ispettivi preposti.
4. le riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterne alle murature, ivi compresa la sostituzione dei rubinetti - inclusi quelli con comandi non manuali (con leva a gomito o a pedale) - ove non più riparabili;
5. le disotturazioni degli scarichi, nonché eventuali altri interventi di modesta entità, non di carattere strutturale, necessari per il corretto e regolare funzionamento della cucina/locali;
6. la sostituzione o riparazione di zanzariere ove necessario per garantire adeguate condizioni igienico-sanitarie, compresa l'installazione dove non presenti o in caso di allestimento di nuovi terminali mensa;
7. la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi;
8. sostituzione di copri spigoli;
9. riparazione o installazione delle fasce paracolpi in materiale lavabile.

10. É assolutamente vietato l'utilizzo di elementi aggiuntivi ai rubinetti quali, rompigitto in plastica. Si fa divieto assoluto di gettare rifiuti solidi, alimentari e non, negli scarichi dei lavelli, dei pozzetti dei bollitori e dei servizi igienici.
11. Qualora la Ditta non esegua gli interventi a suo carico, ferma restando l'applicazione di eventuali penali, provvederà l'ente Comune ponendone il relativo costo a carico della Ditta inadempiente.

ART 34 – ACCESSI

1. L'Impresa Aggiudicataria deve dare libero accesso al personale del Comune o di altri incaricati da essa autorizzati, sia presso le cucine che presso i magazzini e i laboratori, ogni qualvolta si renda necessario. Il Comune non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.
2. L'Impresa Aggiudicataria deve garantire l'accesso al personale ed agli incaricati del Comune in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi.
3. Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'Impresa Aggiudicataria, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del controllo. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'Impresa Aggiudicataria.
4. Il Comune potrà autorizzare i componenti della Commissione Mensa ad effettuare visite presso i punti di distribuzione e presso il centro di cottura dell'Impresa Aggiudicataria anche senza alcun obbligo di preavviso.

TITOLO III

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

ART. 35 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO

1. Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla fornitura giornaliera di tutte le derrate, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione dei pasti, alla rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro), al ritiro e lavaggio dei contenitori termici e, ove necessario, dei vassoi, alla pulizia e al riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione, ivi compresi i serramenti, i vetri interni ed esterni, le veneziane, le tende (dove presenti) nonché i servizi igienici e i locali spogliatoio utilizzati dal personale addetto alla distribuzione ed i servizi di pertinenza dei refettori, esclusi in ogni caso atri, corridoi e scale anche se di accesso diretto ai refettori, sono a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria.
2. In tal senso e per una corretta identificazione di tali locali il Comune fornirà, ad inizio servizio, unitamente all'inventario, apposita piantina con la identificazione di questi.
3. L'Impresa Aggiudicataria dovrà provvedere alla formazione inerente l'igiene di base per tutto il personale destinato al servizio.
4. L'Impresa Aggiudicataria è tenuta a fornire tutta la documentazione giustificativa necessaria (DDT, fatture o documentazione equipollente) per permettere al Comune di espletare le procedure per l'ottenimento dei contributi a vario titolo relativi al servizio oggetto di affidamento secondo le modalità di volta in volta concordate.

ART. 36 - MATERIALI DI CONSUMO

1. Restano altresì a carico del Concessionario la fornitura dei vassoi a scomparto - ove richiesti -, e degli utensili per la distribuzione, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo, per materiali di consumo si intendono: detersivi, disinfettanti, contenitori e sacchi per la spazzatura, tovaglioli, tovaglette, coprivassoi, stovigliato monouso necessario, guanti monouso, mascherine, carta monouso, carta da forno, di alluminio e pellicola trasparente ecc.).
2. *Asilo Nido Comunale, Scuole dell'Infanzia:* per l' Asilo Nido Comunale e le Scuole dell'Infanzia, non è consentito l'utilizzo del materiale a perdere, dovranno essere usate stoviglie riutilizzabili (piatto fondo, piatto piano, bicchieri) in polipropilene/melamina di filiera comunitaria, infrangibile, atossico e specifico per alimenti, mentre le posate (cucchiaio, forchetta, coltello, cucchiaino) dovranno essere in acciaio inox diciotto/dieci (18/10) di dimensioni idonee all'età dell'utenza. Le stoviglie dovranno possedere la dichiarazione di conformità al contatto con gli alimenti ai sensi del Reg. CE 1935/2004.
3. L'1.A è tenuta ad utilizzare le stoviglie multiuso già in dotazione e provvedere al lavaggio mediante l'utilizzo delle lavastoviglie in dotazione presso le cucine di tali plessi. L'Impresa Aggiudicataria deve provvedere all'eventuale reintegro delle stoviglie mancanti o usurate o inutilizzate (es. piatti, bicchieri, posate etc) senza nessun aggravio di costi per Il Comune.
4. In caso di momentaneo inutilizzo della lavastoviglie per guasto o per altre cause, sia impossibile il lavaggio delle stoviglie presso le cucine, Il Comune potrà autorizzare temporaneamente l'utilizzo di stoviglie monouso idonee al contatto con alimenti in materiale biodegradabile e compostabile conforme alla norma UNI EN 13432:2002 e comunque conformi ai requisiti minimi previsti dai CAM.
5. A seguito di richiesta del Comune, il Concessionario dovrà fornire alle scuole un set di forchette e coltelli in acciaio inox, a seconda delle specifiche esigenze del plesso scolastico.
6. *Scuole primarie, Secondaria di I grado*
7. Per le scuole primarie e per la scuola secondaria di I grado è previsto l'uso di materiale a perdere monouso in particolare: piatti, bicchieri, posate di materiale conforme a quanto previsto nelle Tabelle Merceologiche alla voce «Tabelle Merceologiche dei materiali a perdere» (allegato n.6), in particolare dovrà essere in materiale compostabile biodegradabile al 100% smaltibili con la raccolta dell'umido organico, o plastico per alimenti riciclabile, secondo le attuali norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti. La scelta della tipologia verrà effettuata dal Comune, a seconda delle modalità di smaltimento dello stovigliato di cui sopra.
8. Le posate devono essere in materiale resistente e atossico, con colorante idoneo al contatto alimentare, in particolare le posate monouso devono essere flessibili e particolarmente resistenti senza la formazione, in caso di rottura di schegge o parti appuntite.
9. L'1.A: dovrà fornire, prima dell'inizio del servizio un campione dei prodotti che intende utilizzare con le relative schede tecniche dove è specificato il corretto smaltimento. Il Comune si riserva nel caso in cui i campioni non venissero ritenuti idonei, di richiederne la sostituzione.
10. I tovaglioli devono essere in carta riciclata assolutamente atossica, a doppio velo e con dimensioni non inferiori a cm. 33x33.
11. L'Impresa Aggiudicataria provvederà al corretto smaltimento del materiale a perdere.
12. *Residenza Anziani Silvana Ramello*
Per la Residenza Anziani "Silvana Ramello" è previsto l'uso di tovaglie, tovaglioli e coprimacchia in tessuto. Nello specifico i tovaglioli per gli utenti non autosufficienti del refettorio del secondo piano dovranno essere di tessuto-non tessuto (airlaid). La fornitura, il lavaggio e la stiratura sono a completo carico e onere del Concessionario, non potranno essere utilizzate stoviglie a perdere ma esclusivamente stoviglie pluriuso in polipropilene/melanima (piatto, fondo, piatto piano, piatto frutta) di filiera comunitaria, infrangibile,

atossico e specifico per alimenti. Le posate di acciaio inox diciotto/dieci (18/10) dovranno comprendere anche il coltello a seghetto. I bicchieri dovranno essere di vetro infrangibile di filiera comunitaria. Le stoviglie (bicchieri e posate) dovranno avere una forma tale da consentire una facile presa per gli ospiti.

Prima dell'acquisto per ogni tipologia di stoviglia, Il Concessionario deve presentare all' Comune la campionatura con allegata sia la scheda tecnica (comprensiva di prove di cessione a caldo), sia la dichiarazione di conformità al contatto con gli alimenti ai sensi del Reg. CE 1935/2004 ed attendere l'approvazione da parte del Comune.

13. Per tutti i terminali mensa ed in particolare per la Residenza Anziani "Silvana Ramello", l'Impresa Aggiudicataria dovrà provvedere a fornire, a proprie cure e spese, tutte le attrezzature necessarie a garantire un miglioramento del servizio, secondo le esigenze degli ospiti: tritacarne, frullatore, spremiagrumi, mixer ad immersione, forno a microonde e qualsiasi altro materiale ed attrezzatura ritenute indispensabili o comunque utile a garantire la migliore qualità del servizio offerto. Tale materiale ed attrezzature dovrà essere conforme ed idoneo all'uso cui è destinato.

TITOLO IV

NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 37 – CONTENITORI

1. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 e s.m.i., al Reg. CE 852/2004. -Cap. IV - V e X ed alle norme che regolano la materia.
2. Si dovrà fare uso di contenitori termici conformi alla norma UNI 12571, sanificabili e idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di chiusura a tenuta termica munito di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronorm 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.
3. I contenitori isotermitici dovranno essere opportunamente identificati, su almeno uno di essi deve essere riportato il nome della scuola, del nido o del terminale mensa, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità
4. Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti di materiale plastico e biodegradabile e conforme alla norma UNI 13432:2002, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme a quanto descritto nello specifico articolo di questo capitolato.
5. Il pane non deve essere appoggiato a terra e deve essere trasportato in sacchi per alimenti di carta o plastica microforata biodegradabile/compostabile in conformità alla norma UNI 13432:2002 inseriti in ceste di plastica.
6. La frutta e la verdura fresca opportunamente identificati devono essere trasportate in cassette o cartoni. Nel caso di sfusi per le quantità con contenibili in cassette o cartoni o nel caso in cui il limitato numero di pasti non giustifichi l'uso di cassette o cartoni, la frutta e la verdura dovranno essere confezionati sfusi in sacchetti per alimenti di materiale plastico e biodegradabile e compostabile idoneamente chiusi, con relativa identificazione.
7. Le gastronorm in acciaio inox con altezza superiore a 10 cm, potranno essere utilizzate esclusivamente per il trasporto dei sughi e delle minestre, non è consentito l'uso di tale attrezzatura per il trasporto

della pasta al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

8. Le gastronorm contenenti vegetali a foglia cotta devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua, l'utilizzo di tale attrezzatura potrà essere esteso, su richiesta da parte del Comune, ad altre tipologie di vegetali anche non a foglia cotta, qualora si ritenga che possa migliorare la gradibilità e la presentazione del prodotto.
9. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).
10. L'Impresa Aggiudicataria dovrà provvedere alla sostituzione tempestiva delle attrezzature utilizzate per il trasporto, qualora la tipologia utilizzata o l'usura le rendesse non più idonee all'uso cui sono destinate.

ART. 38 - MEZZI DI TRASPORTO

1. I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80 e Reg. CE 852/2004 e a tutta la restante normativa vigente compresa la normativa vigente per la tutela ambientale.
2. E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale (cadenza almeno settimanale), in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte della S.A di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta e che sarà oggetto di valutazione e verifica da parte del personale incaricato dall'S.A. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.
3. L'Impresa Aggiudicataria dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato alla S.A prima dell'inizio del servizio. Qualora nel corso del servizio si verificano costantemente ritardi nella consegna dei pasti, l'Impresa Aggiudicataria dovrà riformulare il piano dei trasporti al fine di ottimizzare i tempi di consegna, fermo restando l'applicazione delle sanzioni previste dal C.S.A.
4. Per l'espletamento del servizio presso la Residenza Anziani Silvana Ramello l'Impresa Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione, almeno un mezzo di trasporto per tutta la durata del servizio, per i giorni della settimana necessari (sette giorni su sette).
5. Per l'espletamento del servizio presso gli altri punti di distribuzione, è richiesto l'impiego di almeno due (2) automezzi dal lunedì al venerdì compreso. L' I.A. dovrà sempre garantire la disponibilità di un altro veicolo nel caso di emergenze per tutti i giorni della settimana in cui si effettua il servizio.
6. Tutti gli automezzi destinati al trasporto delle derrate e dei pasti, (lotto 1 e 2) dovranno esporre la seguente indicazione: "Comune di Giaveno" - Trasporto Pasti"; gli autisti dovranno indossare il tesserino personale di identificazione.
7. L'accesso di mezzi nelle aree scolastiche, dovrà avvenire previa verifica dell'assenza dei bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi.
8. Nel caso in cui l'automezzo debba accedere al cortile interno della scuola, dovranno essere attuate cautele nelle fasi di apertura dei cancelli di accesso all'area, in particolare se dotati di sistemi automatici di apertura; le operazioni di apertura e chiusura dei detti cancelli dovranno avvenire sotto controllo visivo del personale deputato alla consegna dei pasti, che dovrà controllare l'assenza di

persone nell'area di manovra. Gli automezzi dovranno circolare a passo d'uomo ed il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

9. All'inizio di ogni nuovo anno di appalto l'Impresa Aggiudicataria deve trasmettere al Comune l'elenco aggiornato degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate e dei pasti, con indicazione della targa, anno di immatricolazione e tipologia di alimentazione, nonché l'elenco nominativo degli autisti con indicato numero e tipologia di patente; ogni variazione deve essere comunicata tempestivamente.
10. Tutto il personale addetto al trasporto delle derrate e dei pasti, dovrà seguire annualmente, con esito favorevole, un corso di formazione, che deve essere tenuto da docenti qualificati, sui seguenti temi:
 11. igiene del personale e sanificazione del mezzo di trasporto,
 12. normative sulla veicolazione e sulle temperature di conservazione degli alimenti;
 13. gestione dell'emergenza.
14. Detto corso deve avere durata complessiva non inferiore a 4 ore.
15. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere l'evidenza dell'avvenuta formazione.

ART. 39 – TRASPORTO MATERIE PRIME IN FASE DI SCONGELAMENTO

1. Per le derrate surgelate destinate alla cucina dell'asilo nido, l'Impresa Aggiudicataria ha la possibilità di trasportare alcune materie prime (essenzialmente pesce e verdure) in fase di scongelamento.
2. Come disposto dal parere emesso dalla Regione Piemonte – Direzione Sanità Pubblica – Settore Igiene e Sanità Pubblica, prot. n° 19468/27.001 del 6/12/02, il trasporto dev'essere in tal caso subordinato al rispetto dei seguenti vincoli:
 - la temperatura di partenza delle materie prime surgelate deve essere inferiore o pari a – 18°C;
 - i prodotti devono essere inseriti in contenitori isotermitici;
 - il trasporto deve essere effettuato con automezzi coibentati;
 - il trasporto non può durare più di due ore;
 - la temperatura delle materie prime surgelate all'arrivo non deve essere superiore a -8°C;
 - l'utilizzo delle materie prime deve avvenire obbligatoriamente entro e non oltre la mattinata; non è consentita la conservazione di materie prime per periodi più lunghi di quelli necessari alle preparazioni del giorno;
 - i piani di autocontrollo aziendali devono specificatamente normare e validare la fase di trasporto in fase di scongelamento.
3. L'attività di trasporto in oggetto deve essere chiaramente evidenziata sul documento di trasporto, con l'indicazione "surgelati in fase di scongelamento".

ART. 40 –RAPPORTO NUMERICO UTENTI/ADETTI

1. Il personale dell'Impresa Aggiudicataria sufficiente a garantire l'ottimale espletamento del servizio deve rispettare e mantenere costante i rapporti numerici tra addetti e utenti di seguito indicati:
2. *Asilo Nido Comunale*: a discrezione della S.A e sulla base delle presenze, il personale necessario alla preparazione dei pasti nell'asilo nido comunale dovrà essere di nr. 2 (due) unità.
3. *Scuole dell'Infanzia*: 1 operatore ogni 35 utenti (il numero deve comprendere bambini e adulti)
4. *Scuole primarie e secondaria di I grado, dipendenti comunali*: 1 operatore ogni 50 utenti – o frazioni di 50 (il numero deve comprendere bambini e utenti).
5. Il rapporto tra personale e utenti rimane invariato anche nelle scuole dove è presente la modalità self-service.

6. Nei terminali mensa dove il servizio è misto (servizio al tavolo e self service) relativamente al rapporto tra personale ed utente potrà essere richiesto in misura di 1 operatore ogni 45 utenti (il numero deve comprendere bambini e adulti).
7. Il rapporto deve essere calcolato sull'intero numero degli utenti e non sul singolo turno ed il numero del personale impiegato deve essere garantito per tutta la durata del servizio.
- 8. Per la Residenza Anziani "Silvana Ramello" devono essere presenti tassativamente n. 2 (due) unità di personale per tutti i giorni della settimana (dal lunedì alla domenica – pranzo e cena), salvo diverse disposizioni da parte della struttura.**
9. Il Comune al fine di garantire un ottimale funzionamento del servizio presso l'asilo nido e presso la Residenza Anziani Silvana Ramello, si riserva la facoltà di modificare il numero del personale, previo accordo con l'Impresa Aggiudicataria
10. Qualora l'utenza subisca incrementi, il numero di persone impiegate dovrà essere incrementato per garantire sia un buon funzionamento della cucina sia un buon livello di pulizia e sanificazione di tutte le attrezzature ed i locali.
11. Su richiesta della S.A ed in accordo con essa, il rapporto degli addetti sopra indicato potrà subire variazioni sia sulla base dell'andamento del servizio, sia a seguito di un'accurata analisi delle condizioni strutturali dell'organizzazione del servizio di distribuzione, nonché nel caso in cui le diete speciali e i pasti alternativi siano in numero elevato.
12. Il personale dell'Impresa Aggiudicataria incaricato alla distribuzione del pasto, dovrà svolgere tutti gli interventi necessari nei confronti dell'utenza al fine di garantire una consona e completa consumazione del pasto. Dovrà collaborare con il personale docente e ausiliario, anche secondo le indicazioni fornite dal Comune, per tutte quelle operazioni atte a migliorare il consumo del pasto.

ART. 41 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE E PREPARAZIONE DEI PASTI

1. Il personale dell'Impresa Aggiudicataria prima di distribuire e preparare i pasti deve:
 - togliere anelli (è consentita solo la fede nuziale), braccialetti, orologio, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing);
 - lavare le mani;
 - indossare il camice, guanti monouso, cuffia (che deve contenere e raccogliere completamente la capigliatura), mascherina e appositi calzari, per l'Asilo Nido Comunale e per la Residenza Anziani Ramello è escluso l'utilizzo della mascherina durante le operazioni di distribuzione del pasto.
 - aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari, per effettuare il rilevamento delle temperature con relativa registrazione, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori che, terminato il rilevamento della temperatura, devono essere subito richiusi e collocati nel contenitore isoteramico; qualora a seguito del rilevamento della temperatura il prodotto non risultasse conforme, l'eliminazione dello stesso dovrà avvenire obbligatoriamente nel plesso scolastico;
 - predisporre il piatto campione per ciascuna portata prevista dal menù, (fatta eccezione per quelle a numero es. mozzarella) facendo riferimento alla tabella di conversione delle grammature da crudo a cotto predisposte dalla I.A., al fine di consentire una verifica costante delle porzioni somministrate agli utenti; il piatto campione dovrà essere identificato e ben visibile dagli utenti e dovrà essere eliminato al termine del servizio;
 - apparecchiare in modo completo i tavoli destinati al consumo del pasto;
 - riempimento delle caraffe dal punto di erogazione, al massimo 20 minuti prima del servizio posizionamento e sostituzione sui tavoli e ritiro a fine servizio con relativa pulizia e sanificazione giornaliera delle stesse. Il personale, durante il riempimento delle caraffe dovrà avere cura di lasciare scorrere l'acqua al fine di eliminare gli elementi volatili con azione disinfettante in essa presenti;

- segnalare subito al proprio Responsabile o agli organi competenti eventuali anomalie riscontrate;
 - mantenere riservati fatti e circostanze concernenti l'andamento della gestione delle quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del servizio.
2. Il personale addetto alla distribuzione durante la distribuzione deve:
- 1 - distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;
 - 2 - utilizzare utensili adeguati;
 - 3 - distribuire a tutti gli utenti il pasto spettante;
 - 4 - posizionare il pane sul tavolo solo quando gli alunni abbiano terminato il primo piatto;
 - 5 - effettuare la raccolta differenziata (vetro, plastica, carta, organico, inorganico).
3. Nel caso dell'asilo nido, per quel che riguarda tutte le fasi coinvolte nell'attività di preparazione pasti, si richiede venga rispettato quanto previsto dal Piano di Autocontrollo aziendale.

ART. 42 - RISPETTO DEI MENÙ E DELLE TABELLE DIETETICHE

1. L'Impresa Aggiudicataria deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù (allegati n. 2) e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche e delle grammature (allegato n. 3), salvo diverse disposizioni da parte del Comune
2. Durante il corso del contratto potranno essere apportate, da parte del Comune, modifiche ai menù e alle tabelle dietetiche in aumento o in diminuzione o ad integrazione di alimenti al fine di adeguarle alla sopravvenienza di nuove esigenze, quali l'aggiornamento dei LARN, nuove sperimentazioni o altri giustificati motivi, senza alcun incremento di costi da parte dell'Impresa Aggiudicataria.
3. I menù non potranno essere modificati da parte dell'Impresa Aggiudicataria se non previa intesa e autorizzazione del Comune.
4. Sulla base delle indicazioni fornite dall'AslTo3-Sian di riferimento, relative al progetto di educazione alimentare – "Okkio alla Salute", la cui finalità è garantire un'adeguata e corretta alimentazione al fine di prevenire sovrappeso e obesità in età scolare, la I.A. dovrà garantire l'utilizzo delle seguenti attrezzature per ogni terminale mensa, per procedere alla porzionatura dei primi piatti, nel rispetto delle tabelle dietetiche e delle grammature:

MESTOLI:

- scuola dell'infanzia = diametro 9 cm
- scuola primaria = diametro 10 cm
- scuola secondaria di I grado = diametro 11 cm*

SCHIUMAROLA:

- scuola dell'infanzia = diametro 10 cm
- scuola primaria = diametro 11 cm
- scuola secondaria di I grado = diametro 13 cm

*potrà essere impiegato il mestolo diametro 12 cm, qualora la fornitura di tale attrezzatura non sia possibile per assenza del prodotto sul mercato.

5. Il personale dell'Impresa Aggiudicataria operante presso i plessi del Comune sarà tenuto a partecipare, e darne evidenza al Comune stessa, ai corsi di formazione organizzati dalla Stazione Appaltante in collaborazione con l'AslTo3, la cui finalità è l'addestramento per il corretto impiego delle attrezzature al fine di distribuire le adeguate grammature per le diverse fase d'età.
6. Per l'Asilo Nido Comunale al fine di garantire una corretta porzionatura sulla base delle indicazioni fornire dalle tabelle dietetiche e delle grammature, l'Impresa Aggiudicataria dovrà procedere nel seguente modo:
 - predisporre per ciascuna portata prevista in menù il piatto campione;
 - fotografia di un piatto campione precedentemente preparato e consegnata agli addetti mensa come modello di corretta porzione;
7. Inoltre si consiglia l'uso di utensili con dimensioni diverse a seconda della fascia di età, per i quali è stata verificata la corrispondenza tra grammatura a crudo e volume a cotto.

ART. 43 - NORME LEGISLATIVE

1. Nel corso di esecuzione del presente contratto dovranno essere tassativamente rispettate le norme legislative igienico-sanitarie applicabili al presente servizio.
2. Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate, con l'obbligo di rispetto da parte dell'Impresa Aggiudicataria.
3. Le derrate biologiche eventualmente utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente comunitaria e nazionale in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti. Tutte le norme di legge, siano esse nazionali che comunitarie, in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.
4. É assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.). A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.

TITOLO V

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE

ART. 44 – PERSONALE

1. Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e culinarie, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene e sicurezza alimentare, sull'HACCP, sulla normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, sulla sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro, in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente; di tutte le iniziative formative, i relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione al Comune.
2. Il personale addetto al trasporto, alla preparazione e distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto con il personale del Comune e delle Istituzioni scolastiche.
3. Prima dell'inizio del servizio, Il Concessionario dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale sia del centro di cottura sia delle sedi decentrate, utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'I.N.P.S, nonché del numero di posizione I.N.A.I.L.

4. Per ogni dipendente deve essere indicato l'orario di lavoro giornaliero specificando l'ora di inizio e fine servizio.
5. Per il personale con funzioni di responsabilità (e comunque per tutte le persone addette al controllo di qualità), dovrà essere trasmesso al Comune il curriculum professionale. Lo staff addetto alla produzione pasti, deve essere costituito da addetti con adeguati profili professionali.
6. Il personale addetto al confezionamento dei pasti ed il personale con funzioni di responsabilità dell'Impresa Aggiudicataria, sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con tutto il personale del Comune e con gli utenti, nonché a partecipare a periodici incontri di verifica con i responsabili designati dal Comune e di confronto con il personale dell'asilo nido, al fine del raggiungimento degli obiettivi sia gestionali, sia educativi.
7. Presso l'asilo nido, il personale addetto alla preparazione dei pasti deve essere in possesso della qualifica di "cuoco".
8. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata, entro e non oltre 5 gg., per scritto al Comune.
9. Dovrà inoltre essere fornito un elenco nominativo completo di personale "jolly", con adeguata formazione documentata, da utilizzare nel caso di eventuali sostituzioni.
10. L'Impresa Aggiudicataria dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'Comune
11. All'inizio di ogni anno scolastico l'Impresa Aggiudicataria deve presentare al Comune l'organigramma aziendale.
12. Previa autorizzazione del Comune, l'Impresa Aggiudicataria potrà inserire nel servizio, tirocinanti frequentanti corsi di studio o di formazione per il conseguimento del titolo o qualifiche professionali, purché in mansioni non sostitutive di quelle svolte dal personale impiegato e nel rispetto della normativa vigente.

ART. 45 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

1. La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno, con obbligo di reperibilità, ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile/direttore di un servizio nel settore ristorazione scolastica, di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dal Comune e di adeguata formazione documentata.
2. Tale responsabile è la figura di riferimento del Comune per la gestione e conduzione del servizio e la soluzione delle criticità.
3. L'Impresa Aggiudicataria sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto collettivo di lavoro, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.
4. Il responsabile del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dal Comune per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà essere sempre reperibile, dovrà partecipare alle riunioni indette dal Comune e a quelle della Commissione Mensa e dovrà dare comunicazione scritta al Comune di qualsiasi variazione organizzativa.
5. É inoltre richiesta al responsabile del servizio una relazione mensile da presentare al Comune,

finalizzata ad evidenziare eventuali criticità del servizio, conoscerne l'andamento, verificare la gradibilità dei piatti, monitorare l'aspetto organizzativo etc, in modo tale da poter attuare interventi migliorativi. Il Comune si riserva la facoltà di predisporre un fac-simile di relazione, qualora quello proposto dall'Impresa Aggiudicataria non soddisfi le richieste sopra elencate.

6. In caso di assenza o impedimento prolungato, superiore a tre giorni, del responsabile del servizio, l'Impresa Aggiudicataria dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.
7. l'Impresa Aggiudicataria doterà il responsabile del servizio di idonei mezzi, che ne consentano l'immediata reperibilità e gli spostamenti sul territorio del Comune di Giaveno.
8. L'accesso ai locali mensa è consentito al Responsabile del Servizio unicamente per l'espletamento dei compiti previsti dal presente articolo. L'eventuale utilizzo dei suddetti locali per il disbrigo di pratiche amministrative legate al servizio e richieste dall'Impresa Aggiudicataria, dovranno essere preventivamente concordati e autorizzati dal Comune.

ART. 46 - IGIENE DEL PERSONALE

1. Come già indicato all'art. 32 del presente C.S.A., tutto il personale, compreso quello in servizio nel centro di cottura, nella Residenza Anziani Ramello e nell'Asilo Nido Comunale, addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli 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.
2. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti e gli ausili forniti dall'Impresa Aggiudicataria: camice di color chiaro e cuffia per contenere l'intera capigliatura, mascherina, guanti monouso ed apposite calzature.
3. Durante le operazioni di pulizia e riassetto dei locali - e/o tra un turno e l'altro - gli addetti dovranno indossare camice di colore scuro e cuffia.
4. A tutto il personale dovranno essere fornite indicazioni inerenti le modalità di lavaggio e asciugatura delle divise di lavoro, che tutto il personale dovrà adottare.
5. Ad ogni addetto dovrà essere fornito un numero adeguato di indumenti e accessori, in particolare 2 divise di colore chiaro per le operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti e 2 divise di colore scuro per le operazioni di pulizia.
6. l'Impresa Aggiudicataria dovrà fornire altresì gli indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/2208 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche se necessarie, nonché occhiali/mascherine monouso.
7. Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento 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 deve essere presente alcun prodotto medicinale o detersivi di qualsiasi genere e tipo.
8. Il personale con ferite, infezioni alla pelle, piaghe, diarrea e patologie analoghe non è autorizzato alla manipolazione degli alimenti e deve comunicare al responsabile dell'Impresa Aggiudicataria i propri sintomi.

9. In ottemperanza alla normativa vigente, è proibito fumare in tutti i locali, e per evidenti motivi di sicurezza, anche nelle aree esterne delle scuole in prossimità dei contatori e delle tubazioni del gas.
10. E' vietato sovrapporre le divise di colore differente (colore chiaro su colore scuro – colore scuro su colore chiaro), utilizzate per le diverse procedure.

ART. 47 - RISPETTO DELLA NORMATIVA

1. L'Impresa Aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, sicurezza (D.Lgs. 81/08 ed s.m.i), all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
2. Inoltre, l'Impresa Aggiudicataria dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.
3. Tutto il personale dipendente, nessuno escluso, dovrà essere iscritto nel libro paga dell'Impresa Aggiudicataria.

ART. 48 - APPLICAZIONE CONTRATTUALE E CLAUSOLA SOCIALE

1. L'Impresa Aggiudicataria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella provincia di Torino, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.
2. In modo particolare, dovrà essere garantita la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze della ditta attuale affidataria del servizio, qualora la stessa non risulti aggiudicataria della presente gara, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate.
3. Anche nel caso in cui non esistano disposizioni contrattuali in materia, le ditte subentranti dovranno comunque attenersi a tale indicazione, con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di coordinamento e controllo dell'impianto nonché dei lavoratori di concetto e/o degli specializzati provetti con responsabilità di coordinamento tecnico funzionale nei confronti di altri lavoratori.
4. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto/concessione è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.
5. Dovrà essere presentato un progetto di assorbimento del personale, al fine dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla clausola sociale, come previsto dalle Linee Guida ANAC n. 13 approvate con Deliberazione n. 114 del 13.02.2019. Il progetto non comporta alcuna valutazione con riferimento all'assegnazione di punti nell'offerta.
6. L'elenco del personale attualmente impiegato è riportato in allegato al presente capitolato speciale.

7. La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio espressamente previsto dalle Linee Guida ANAC n. 13 approvate con Delibera n. 114 del 13.02.2019, equivale a mancata accettazione della clausola sociale e comporterà l'esclusione dalla gara. Il rispetto delle previsioni del progetto sarà oggetto di monitoraggio da parte della stazione appaltante durante l'esecuzione del contratto. Si rinvia all'allegato specifico, nel quale sono indicati numero e qualifiche dei dipendenti attualmente in servizio.

TITOLO VI

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 49 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Per le caratteristiche delle derrate alimentari si rinvia, per le percentuali ivi previste, al D.M. 10 marzo 2020.
2. Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle "Tabelle Merceologiche degli alimenti" (allegato n.4) e ai "Limiti di contaminazione microbica" (allegato n 5).
3. Il Comune potrà richiedere all'**Impresa Aggiudicataria** la fornitura di generi alimentari non previsti nelle allegate tabelle merceologiche.
4. Le caratteristiche di tali generi alimentari verranno definite di comune accordo e costituiranno integrazione alle allegate tabelle.
5. É fatto obbligo all'**Impresa Aggiudicataria** durante lo stoccaggio nei loro magazzini, di separare i prodotti deperibili e non derivanti da coltivazione biologica da quelli derivanti da agricoltura convenzionale e/o da coltivazioni a lotta integrata.
6. I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino dell'Impresa Aggiudicataria destinati al Comune di Giaveno devono essere chiaramente identificabili come "prodotti destinati al Comune di Giaveno", l'Impresa Aggiudicataria comunicherà le modalità e forme di tale identificazione.
7. I prodotti alimentari non conformi rilevati nei locali dell'Impresa Aggiudicataria, nelle cucine e nei refettori delle scuole, non restituiti immediatamente al fornitore devono essere identificati come prodotti non conformi ed isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata.
8. Il Comune potrà richiedere l'inserimento di prodotti biologici ad integrazione della % prevista dai CAM fino al raggiungimento del 100% del peso totale, nonché prodotti di filiera corta/km zero, senza che possa essere avanzata alcuna richiesta di adeguamento del prezzo del pasto da parte dell'Impresa Aggiudicataria. L'inserimento dei suddetti prodotti nel menù avverrà in determinate giornate concordate con l'Impresa Aggiudicataria.
9. Le carni rosse devono essere di razza Piemontese come indicato nell'allegato "Tabelle Merceologiche degli Alimenti".

ART. 50 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE

1. Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni che regolano la materia, in particolare D.Lgs. 109/92 e D.Lgs. 114/06 s.m.i., D.Lgs. 110/92 s.m.i., Reg. CEE 178/2002 e Reg. CEE 1169/2011; per le derrate di derivazione biologica fare riferimento alla normativa vigente.
2. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana e non chiaramente leggibili.
3. Al fine di garantire la rintracciabilità, tutti gli alimenti riconfezionati dall'Impresa Aggiudicataria, devono essere identificati allegando la fotocopia dell'etichettatura originale, contenente i dati del prodotto: nome del prodotto, nome produttore e confezionatore, lotto, data di scadenza; inoltre l'I.A, deve

indicare la data di apertura e la data entro cui il prodotto deve essere utilizzato e/o consumato.

4. Le confezioni aperte e i prodotti privati della confezione originale, devono essere riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti, stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o dispense e devono conservare adesa alla nuova confezione l'etichetta originale.
5. Gli alimenti riconfezionati presso il centro di cottura devono essere identificati, con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, luogo di produzione, nome produttore e confezionatore, lotto, data scadenza), oppure, in alternativa riportare la fotocopia dell'etichetta originale; sono ammesse fotocopie cumulative, solo per i prodotti che vengono consumati nella stessa giornata di invio. In tutti i casi sopra descritti deve essere indicata la data di apertura della confezione originale e quella entro la quale il prodotto deve essere utilizzato/consumato (vita residua del prodotto).
6. Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdura varia per minestrone, soffritti e fondi, le cui indicazioni, in alternativa, possono essere inserite nel documento di trasporto. Si precisa che su ogni singola confezione di prodotto deve essere apposta la fotocopia dell'etichetta originale.
7. Ai fini dell'esecuzione dei controlli, tutte le etichette dei prodotti utilizzati nella giornata devono essere disponibili nelle cucine di preparazione (asilo nido compreso) per l'intera giornata.
8. Ogni fornitura di carne bovina destinata agli asili nidi deve essere accompagnata da etichetta originale o in fotocopia, attestante la conformità a quanto previsto dalle Tabelle Merceologiche degli Alimenti.
9. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere ogni qualvolta vi sia la presenza di carne bovina nei menù, tutta la certificazione relativa alla carne bovina utilizzata (certificazione e passaporto). Pertanto l'I.A ha l'obbligo di conservare tale documentazione (per un periodo massimo di mesi sei) e di renderla disponibile.
10. Tutti i contenitori isoterme utilizzati per la veicolazione dei pasti devono attraverso idonea etichettatura, indicare il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o il numero delle porzioni.

TITOLO VII

MENU'

ART. 51 – MENÙ

1. I menù per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, per l'Asilo Nido Comunale, per la Residenza Anziani Ramello, per i dipendenti comunali e per i centri estivi sono articolati in quattro settimane per il periodo sia invernale che estivo.
2. Il menù invernale entrerà in vigore preferibilmente dal 15 ottobre di ogni anno ed il menù estivo preferibilmente dal 15 aprile di ogni anno, salvo eventuali specifiche variazioni richieste dall'S.A., tenuto conto anche della situazione climatica del momento.
3. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei "menù tipo" previsti (allegati n.2) o concordati dalle parti.
4. L'Impresa Aggiudicataria deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dal menù, nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche (allegato n. 3), salvo diverse disposizioni da parte del Comune
5. Le tabelle dietetiche possono essere suscettibili di variazioni in aumento o diminuzione marginali delle grammature ed integrazioni alimentari al fine di adeguarle alla sopravvenienza di nuove esigenze, quali ad esempio l'aggiornamento dei L.A.R.N., nuove sperimentazioni, su richiesta del S.I.A.N – Asl o altri giustificati motivi, senza che Il Comune né l'Impresa Aggiudicataria abbia diritto a variazioni delle

condizioni economiche praticate.

6. 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 gravi e imprevedibili, quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
 - blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
 - occasionali problemi di approvvigionamento o materie prime che, al momento dell'utilizzo, si rilevassero non idonee al consumo;
 - allerta alimentare.
7. Qualora si verificassero situazioni tali da impedire l'utilizzo del centro cottura o della cucina dell'Asilo Nido Comunale (guasti, interventi di manutenzione etc), l'Impresa Aggiudicataria dovrà comunque assicurare la fornitura di pasti di emergenza, che dovranno rispettare i requisiti dettati dal presente C.S.A., fermo restando la possibilità di richiedere variazioni temporanee del menù.
8. Le variazioni dovranno essere concordate in ogni caso con Il Comune, con comunicazione verbale/telefonica, seguita da comunicazione scritta via e-mail. In ogni caso le variazioni dovranno garantire il medesimo valore nutrizionale e qualitativo dei menù ordinari.
9. In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico) e in altre occasioni individuate dal Comune, l'Impresa Aggiudicataria sarà tenuta, per tutta l'utenza (asilo nido, scuole, dipendenti comunali) a predisporre un menù speciale che comporti l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore, da concordare e da sottoporre ad approvazione da parte del Comune, allo stesso prezzo pattuito per i pasti normali.
10. l'Impresa Aggiudicataria dovrà inoltre fornire, per le scuole che presentano richiesta, piatti inseriti in menù sviluppati in progetti di educazione alimentare. Il menù, potrà variare di anno in anno, ed avrà piatti il cui costo sarà equiparato a quello dei piatti proposti nel menù standard di riferimento.
11. Per gli ospiti della Residenza Anziani "Silvana Ramello", nei giorni di Natale, Capodanno, Carnevale, Pasqua e festa patronale o in altre occasioni individuate dal Comune, l'Impresa Aggiudicataria dovrà fornire un menù speciale, che tenga conto anche delle più antiche tradizioni della cucina italiana e regionale concordato con Il Comune, inoltre deve essere previsto l'inserimento mensile di un piatto della tradizione regionale da concordare con i Responsabili del Comune sulla base di un calendario proposto dall'Impresa Aggiudicataria ed approvato dal Comune, il tutto allo stesso prezzo pattuito per i pasti normali; l'iniziativa su richiesta del Comune potrà essere estesa anche ai dipendenti comunali.
12. Per l'asilo nido comunale in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua) e in altre occasioni individuate dal Comune, in occasione delle feste estese anche ai genitori degli utenti, per la festa di fine anno scolastico o comunque in particolari occasioni, Il Comune potrà richiedere all'Impresa Aggiudicataria a fornitura, la preparazione ed il servizio di menù e piatti speciali da concordare e da sottoporre ad approvazione da parte dell'Il Comune, allo stesso prezzo pattuito per i pasti normali.

ART. 52 - QUANTITÀ IN VOLUMI E IN PESI

1. l'Impresa Aggiudicataria deve predisporre una tabella, che presenterà al Comune all'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata al Comune
2. Ogni volta che vi siano introduzioni di nuovi piatti nei menù, l'Impresa Aggiudicataria deve inoltrare al

Comune entro 15 giorni dall'avvenuta variazione di cui sopra, la corrispondenza crudo/cotto. In assenza di parere negativo del Comune tale variazione deve intendersi accettata.

3. L'Impresa Aggiudicataria deve inoltre fornire evidenza del peso inviato presso ogni singolo terminale mensa. All'atto del confezionamento l'Impresa Aggiudicataria deve certificare il peso delle derrate alimentari inviate giornalmente all'asilo nido ed il peso a cotto delle preparazioni destinate ogni giorno alla veicolazione.
4. E' consentita deroga per quei piatti somministrati a "numero" per i quali è richiesta, solo la certificazione della quantità consegnata.
5. Le bilance aziendali e quelle assegnate ai terminali di distribuzione, con cui viene garantito il peso, devono essere sottoposte a tarature secondo procedura dell'Impresa Aggiudicataria. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta del Comune

ART. 53 - VARIAZIONE DEL MENÙ

1. Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio Servizi Scolastici del Comune di Giaveno.
2. Nessuna variazione ai menù in vigore potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del Comune
3. Il Comune potrà richiedere una o più variazioni del menù, in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza o per motivi individuati dal Comune, in collaborazione col il responsabile del servizio, previo parere favorevole del servizio S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) dell'Asl di competenza.
4. Ove le variazioni avvengano in sede di commissione mensa con verbale sottoscritto dagli incaricati dell'Impresa Aggiudicataria, questo vale quale comunicazione scritta.
5. Variazioni urgenti di menù, dovute alla mancata reperibilità delle derrate alimentari previste per cause sopravvenute ed imprevedibili, devono essere comunicate di norma dalla I.A. al Comune entro le h. 16 del giorno precedente l'attivazione del menù che si intende modificare.
6. In via del tutto eccezionale, si potrà inviare comunicazione al Comune entro le ore 10 del giorno stesso in cui è prevista la modifica del menu in calendario.
7. In tutti i casi qualora il Comune non comunichi il diniego entro le ore 10,30 del giorno in cui si provvede alla variazione, le richieste devono intendersi autorizzate.
8. In tale caso l'Impresa Aggiudicataria dovrà comunicare a tutte le scuole interessate - entro le ore 11 - le variazioni provvedendo, prima dell'inizio del servizio, ad effettuare le opportune correzioni sul menù eventualmente esposto nei refettori delle scuole dell'obbligo; la massima attenzione dovrà essere posta da parte dell'Impresa Aggiudicataria all'idoneità delle variazioni rispetto alle diete speciali. Le eventuali responsabilità derivanti da tali variazioni sono a carico dell'Impresa Aggiudicataria.
9. Resta fermo che la deroga concessa dal Comune ha carattere del tutto eccezionale e che l'I.A, prima di richiedere la variazione di un piatto/prodotto, deve aver eseguito tutte le possibili indagini di mercato.
10. Qualora le variazioni del menù, sia derrata sia piatto finito, si ripetessero con frequenza superiore alle 10 al mese, l'S.A. procederà all'applicazione di sanzioni pecuniarie in misura fissa di Euro 150,00.
11. Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'Impresa Aggiudicataria deve essere preventivamente autorizzata dal Comune e deve presentare le grammature di tutti gli

ingredienti previsti nei piatti proposti, sempre che esse non siano già presenti nelle Tabelle Dietetiche e delle Grammature.

ART. 54 - STRUTTURA DEL MENÙ

1. Lotto 1

- Asilo Nido Comunale

Spuntino di metà mattina: frutta di stagione

Pranzo

Primo piatto

Secondo piatto

Contorno: verdura cotta o cruda

Pane o similari

Frutta di stagione o dessert

Acqua di rete per divezzi e adulti

Acqua oligominerale per i lattanti

Oppure

Piatto unico

Contorno: verdura cotta o cruda

Pane o similari

Frutta di stagione o dessert

Acqua di rete per divezzi e adulti

Acqua oligominerale per i lattanti

Merenda

A titolo esemplificativo: latte e biscotti, latte e cereali, latte e fette biscottate – budino, gelato (periodo estivo), yogurt, frullati di frutta, torta, bruschette al pomodoro, bruschette all'olio e origano, succo di frutta e plum -cake etc

Acqua di rete per divezzi e adulti

Acqua oligominerale per i lattanti

Nella stessa giornata, la tipologia di frutta somministrata per lo spuntino di metà mattina e per la merenda del pomeriggio, non deve essere la stessa proposta per il pranzo,.

Per il pranzo qualora non specificato, dovranno essere garantiti almeno 3 tipologie differenti di frutta.

- Scuole infanzia, primarie e secondarie di I grado

Pranzo

Primo piatto

Secondo piatto

Oppure

Piatto unico

Contorno: verdura cotta o cruda

Contorno: verdura cotta o cruda	Pane
Pane	Frutta di stagione o dolce o yogurt o budino
Frutta di stagione o dolce o yogurt o budino	

Per la scuola secondaria di I grado il menù potrà differenziarsi dal menù proposto per gli altri ordini di scuola e potrà essere necessaria la formulazione di un menù con struttura diversa da concordare con l'Impresa Aggiudicataria.

Per incentivare il consumo di verdura, in accordo con le Istituzioni Scolastiche, l'ordine di distribuzione dei pasti potrà essere il seguente: secondo e contorno – primo piatto.

In accordo con la Commissione Mensa, fatto salvo nuove disposizioni, per tutte le scuole del territorio il bis dei piatti potrà essere distribuito solo dopo aver servito tutte le portate (primo, secondo e contorno) e dovrà rappresentare un semplice assaggio e non una porzione intera. L' I.A. provvederà ad istruire adeguatamente tutto il personale operante presso le scuole.

2. Lotto 2

Residenza Anziani "Silvana Ramello"

Colazione

The, latte, caffè, caffè d'orzo

Biscotti, fette biscottate, cereali, merendine

Zucchero, miele, marmellata, dolcificante

Succo di frutta, spremute

Frutta fresca di stagione

Merenda

The, caffè, caffè d'orzo, yogurt

Biscotti, fette biscottate, budino, torte

Zucchero, dolcificante

Succo di frutta, spremute

Frutta fresca di stagione o macedonia di frutta

Pranzo

Primo piatto 2 scelte uno asciutto e uno in brodo

Secondo piatto 2 scelte

Contorno: verdura cotta e cruda

Pane, pane integrale, grissini

Frutta di stagione o macedonia di frutta

e dolce o yogurt o budino o mousse di frutta

Cena

Primo piatto 2 scelte in brodo o uno asciutto e uno in brodo

Secondo piatto 2 scelte

Contorno: verdura cotta e cruda

Pane, pane integrale, grissini

Frutta di stagione o macedonia di frutta

e dolce o yogurt o budino o mousse di frutta

- Dipendenti comunali

Pranzo

Primo piatto

Secondo piatto

Contorno: verdura cotta o cruda

Pane

Frutta di stagione o dolce o yogurt o budino

ACQUA

Per accompagnare i pasti l'Impresa Aggiudicataria deve somministrare l'acqua di rete del servizio pubblico (fatta eccezione per la sezione lattanti dell'Asilo Nido Comunale), subordinata alla verifica della conformità dell'acqua alla normativa vigente in materia.

Nel caso in cui non fosse possibile procedere alla somministrazione dell'acqua di rete (es. guasto alla rete idrica, non rispetto dei criteri di potabilità dell'acqua etc), su richiesta dell'Il Comune e ogni qualvolta sia necessario, l'Impresa Aggiudicataria è obbligata alla fornitura e all'utilizzo dell'acqua minerale-naturale in bottiglia nella quantità pari a: 1 litro per 4 persone, senza che questo rappresenti per Il Comune un aggravio di costi.

Al fine di rendere più immediato l'intervento risolutivo relativo alla eventuale impossibilità di utilizzare l'acqua di rete, l'Impresa Aggiudicataria dovrà fornire un quantitativo di "scorta" di acqua in bottiglia secondo la quantità sopra indicata. Tale fornitura dovrà essere prevista per ogni terminale mensa presente nel territorio (asilo nido, scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di I grado, Residenza Anziani "Silvana Ramello, dipendenti comunali).

L'I.A ha l'obbligo di:

- effettuare la valutazione analitica delle acque per verificarne la conformità, anche sulla base della normativa vigente nazionale e regionale, in particolare 2 (due) analisi microbiologiche ed 1 (una) analisi chimica all'anno secondo le seguenti tempistiche: *1 analisi chimica e 1 analisi microbiologica*: entro e non oltre il 30 ottobre di ogni anno;
1 analisi microbiologica: entro il 30 aprile di ogni anno

La verifica analitica, dovrà avvenire su tutti i punti utilizzati per il riempimento delle caraffe individuati ed opportunamente identificati dall'Impresa Aggiudicataria, ed il risultato di tali verifiche verrà consegnato al Comune. In casi particolari, valutati di comune accordo, il numero delle verifiche potrà essere incrementato.

All'inizio di ciascun anno scolastico l'Impresa Aggiudicataria sarà tenuta a presentare al Comune il piano di monitoraggio annuale, che dovrà essere approvato dal Comune stessa.

- fornire idonee caraffe dotate di coperchio, presso tutti i punti di distribuzione.
Le caraffe dovranno essere di materiale idoneo al contatto con gli alimenti - es. plastica – atossico e resistente, devono essere di facile impugnatura per l'utilizzo da parte dell'utenza che beneficia del servizio (bambini e anziani), la capacità non deve essere comunque superiore a 1 litro. La fornitura di caraffe deve essere proporzionata al numero di utenti per ogni tavolo, in ogni caso Il Comune si riserva di richiedere all'Impresa Aggiudicataria un'integrazione delle caraffe fornite fino ad arrivare ad un rapporto massimo di 1 caraffa ogni 4 utenti.

- effettuare il riempimento delle caraffe (anche durante tutta la fase di distribuzione dei pasti), utilizzando esclusivamente il punto di erogazione individuato ed opportunamente identificato e procedere alla collocazione sui tavoli. L'operazione deve avvenire non prima di 20 minuti dall'inizio del servizio. Il personale dovrà avere cura di fare scorrere l'acqua per almeno 5 minuti prima del riempimento delle caraffe o per il tempo ritenuto congruo.
 - effettuare la detersione e la sanificazione giornaliera delle caraffe; dopo il lavaggio le caraffe devono essere stoccate in luogo protetto e riparato da contaminazioni ambientale, dove è possibile in luoghi/armadietti chiusi.
3. L'Impresa Aggiudicataria è tenuta alla comunicazione tempestiva nei confronti del Comune qualora ritenga non idonea la somministrazione e di utilizzo dell'acqua di rete, ad esempio se dal rubinetto fuoriesce acqua con caratteristiche visive di limpidezza non adeguate per presenza di torbidità ed attuare in accordo con Il Comune, tutte le misure di emergenza ritenute idonee compreso l'utilizzo di acqua in bottiglia.
 4. Il Comune si riserva la facoltà di modificare le modalità di fornitura dell'acqua potabile, introducendo in uno, più o tutti i punti di distribuzione l'acqua in bottiglia, senza che rappresenti per Il Comune un aggravio di costi.
 5. Per i dipendenti comunali e per la Residenza Anziani "Silvana Ramello" l'Impresa Aggiudicataria dovrà fornire anche l'acqua minerale naturale frizzante o effervescente naturale, nelle quantità indicate nella allegata tabella (allegato nr. 3).
 6. La fornitura di vino sarà esclusivamente fornita agli ospiti della Residenza Anziani "Silvana Ramello nella seguente quantità: lt. 1 per 5 persone.
 7. Potranno essere richieste all'Impresa Aggiudicataria, bevande alternative in sostituzione di quelle sopra elencate, unicamente per i dipendenti comunali e per gli ospiti della Residenza Anziani "Silvana Ramello".
 8. Per i dipendenti comunali oltre alla fornitura di acqua il comune potrà richiedere la fornitura di n. 2 tipologie di bevande analcoliche che verranno concordate ad inizio servizio, nella quantità di lt. 1 per 4 persone.

ART. 55 - CESTINI FREDDI

1. Il Comune potrà richiedere all'Impresa Aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monorazione, senza alcun onere aggiuntivo per Il Comune. I cestini freddi dovranno essere confezionati nella stessa giornata del consumo. I panini dovranno essere avvolti separatamente con involucri per alimenti. A seguito di richiesta delle scuole l'Impresa Aggiudicataria dovrà provvedere a tagliare i panini ed a farcirli con gli alimenti di seguito riportati.

Il contenuto dei cestini è specificato nelle tabelle dietetiche e delle grammature in allegato.

A titolo meramente esemplificativo:

Cestini freddi tipologia 1

Pane e prosciutto cotto o crudo

Pane e certosa o parmigiano

Pane e cioccolato

Frutta fresca o mousse di frutta

Marmellata confezione monodose

Acqua da ml.500

Stoviglie a perdere: posate, tovaglioli e bicchiere

Cestini freddi tipologia 2

Pane e prosciutto cotto o crudo o certosa o parmigiano

Pane e cioccolato

Biscotti secchi

Frutta fresca o mousse di frutta

Acqua da ml.500

Stoviglie a perdere: posate, tovaglioli e bicchiere

(La composizione dei cestini freddi, potrà subire variazioni, sulla base delle indicazioni fornite dall'Asl di riferimento).

ART. 56 - PASTI SOSTITUTIVI

1. Asilo Nido Comunale

In caso di necessità e qualora si verificasse l'impossibilità per i lattanti di consumare gli alimenti previsti nel menù, l'Impresa Aggiudicataria dovrà fornire latte in polvere/liofilizzati/omogeneizzati e prodotti per l'infanzia di scorta e conservati presso la struttura anche se non presenti nelle Tabelle Merceologiche degli Alimenti.

In caso di non conformità di una o più parti del pasto riscontrate al momento delle verifiche di accettazione dei prodotti/pasti oppure al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, l'Impresa Aggiudicataria entro 30 minuti dal riscontro, dovrà provvedere alla relativa sostituzione (tendo conto di eventuali schemi dietetici per i quali dovranno essere garantite opportune modifiche) con :

- preparazione presso la cucina del nido di piatto/piatti alternativi:
 - pasta o riso al pomodoro o pesto confezionato
 - formaggio o prosciutto
 - verdura al vapore
 - frutta

- fornire piatto/piatti alternativi con pasto veicolato come segue:
 - verdura cruda in insalata
 - minestra di verdura con legumi e cereali
 - pane

- frutta

In ogni caso l'**Impresa Aggiudicataria** è tenuta a darne tempestiva comunicazione al Responsabile e/o agli educatori presenti presso la struttura e all'Ufficio Servizi Scolastici del Comune di Giaveno

2. Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, Residenza Anziani "Silvana Ramello" e dipendenti comunali

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento delle verifiche di accettazione dei pasti oppure al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, l'Impresa Aggiudicataria entro 45 minuti dal riscontro dovrà provvedere alla relativa sostituzione come segue:

1° Piatto – pasta o riso in bianco

se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio.

Qualora ciò non sia possibile, onde evitare ritardi, il primo piatto sarà sostituito con grissini/crackers o biscotti o merendina confezionata o con cioccolata in tavolette, tutti confezionati in monorazione.

In deroga al comma precedente l'Impresa Aggiudicataria potrà utilizzare la cucina dell'Asilo Nido Comunale per fare fronte alla necessità di sostituire il primo piatto con pasta o riso in bianco purché venga predisposta apposita procedura di emergenza da sottoporre al Comune, che contempli le modalità di preparazione dei pasti sostitutivi, le modalità di trasporto, conservazione, etc nel rispetto di quanto previsto dal C.S.A. e da tutta la normativa vigente in materia.

In deroga al comma precedente, esclusivamente per gli ospiti della Residenza Anziani "Silvana Ramello", il personale dell'**Impresa Aggiudicataria** potrà cucinare in loco pasta in bianco o pastina in brodo con l'impiego delle attrezzature presenti presso la struttura, fermo restando il rispetto di quanto indicato dalle procedure dell'**Impresa Aggiudicataria** (da sottoporre all'Comune), da quanto indicato dal D.Lgs. 81/08 – *Regolamenti CE 178/2002-852-853/2004 e da quanto indicato dal presente capitolato in materia di igiene e sicurezza. Tale sostituzione dovrà avvenire solo nell'eventualità in cui l'Impresa Aggiudicataria non potesse provvedere alla sostituzione entro i 75 minuti prescritti.*

2° Piatto - formaggio o prosciutto o tonno in scatola

Contorno – verdura cruda o succo di frutta

Frutta - altro alimento simile, o dessert o merendina confezionata.

3. Al fine di evitare eccessivi ritardi, l'Impresa Aggiudicataria dovrà conservare presso ogni singolo punto di distribuzione i prodotti "scorta": grissini, tonno in scatola monorazione, biscotti, merendina, cioccolata, succo di frutta in numero uguale al numero degli utenti iscritti al servizio di refezione, sempre nel rispetto della normativa vigente in materia.

ART. 57 FORNITURA EXTRA PER ASILI NIDO

1. Saranno richiesti all'occorrenza, senza aggravio di costi per Il Comune, stante il loro ridotto utilizzo, alcuni prodotti che non saranno utilizzati a scopo alimentare, ma per le attività ludico-didattiche e che indicativamente sono:

- ◆ Farina bianca di grano tenero
- ◆ Semola
- ◆ Farina gialla di mais
- ◆ Pasta di vari formati
- ◆ Riso

- ◆ Legumi secchi.

TITOLO VIII

TABELLE DIETETICHE

ART. 58 - QUANTITÀ DELLE VIVANDE

1. Le vivande devono essere fornite nel rigido rispetto delle grammature e nel rispetto delle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche (allegato n.3), oltre che dalle indicazioni fornite dall'ASL di competenza, dalle Linee Guida della Regione Piemonte approvate con Determinazione Dirigenziale n. 120 del 20.08.2002 e dalle Proposte Operative per la Ristorazione Scolastica anno 2007.
2. 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. È consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso non superiore al 5% del peso netto, non è consentita una variazione di peso in difetto.
3. Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a taratura secondo le procedure dell'Impresa Aggiudicataria e tali evidenze devono essere conservate ed esibite su richiesta del Comune.

ART. 59 - DIETE SPECIALI PER PATOLOGIE

1. L'Impresa Aggiudicataria è tenuta alla preparazione delle diete speciali per gli utenti (asilo nido comunale – scuole - personale scolastico - ospiti della Residenza Anziani Silvana Ramello - dipendenti comunali) affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranza alimentari.
2. La predisposizione delle diete speciali per gli utenti affetti da patologie croniche (es: diabete, morbo celiaco, obesità, dismetabolismi, ecc..) o allergie o intolleranze alimentari, sarà a cura della dietista incaricata dal Comune, oppure dell'Impresa Appaltatrice qualora la Stazione Appaltante ne faccia specifica richiesta.
3. L'Impresa Aggiudicataria con un preavviso di almeno 5 giorni, dovrà elaborare gli schemi dietetici, che dovranno essere redatti da personale qualificato (dietista, dietologo, medico pediatra, etc), senza aggravio di costo per Il Comune
4. La predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire in conformità ai contenuti della certificazione medica e/o del modulo predisposto dalla Regione Piemonte in materia, compilati e sottoscritti o da un medico di base o da un sanitario di struttura pubblica. La dieta dovrà essere controfirmata dallo stesso medico di base o sanitario di struttura pubblica e da un genitore (per gli utenti del nido e delle scuole).
5. I certificati medici avranno validità pari alla durata dell'anno scolastico in cui sono stati rilasciati e dovranno essere rinnovati ad ogni inizio di anno scolastico, fatta eccezione per le certificazioni mediche attestanti patologie croniche (es. celiachia, fenilchetonuria, favismo etc) per le quali è sufficiente presentare il certificato medico all'atto dell'iscrizione al servizio mensa. Tale certificazione avrà durata fino all'utilizzo del servizio di refezione e dovrà essere rinnovata solo in caso subentrino altre necessità che modificano le precedenti richieste.
6. Per gli utenti della Residenza Anziani e per i dipendenti comunali, l'arco temporale di validità è l'anno solare.
7. La dieta speciale potrà essere completa o parziale:

- completa se **tutte** le componenti del pasto vanno preparate, confezionate e somministrate distintamente dalle preparazioni componenti del vitto comune;
 - parziali se solo **alcune** componenti del pasto vanno preparate, confezionate e somministrate separatamente dai piatti previsti per il vitto comune.
8. La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti e termosaldato. I contenitori dovranno essere sagomati al fine di garantire il perfetto inserimento negli appositi spazi dei vassoi utilizzati per la distribuzione dei pasti (nelle scuole dove è presente il self-service).
 9. La vaschetta monorazione deve risultare perfettamente identificabile (cognome e nome del dell'utente e sede di appartenenza) da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto e da parte di tutto il personale addetto al controllo. L'Impresa Aggiudicataria nel caso di patologie particolarmente gravi, al fine di rendere la dieta maggiormente identificabile, dovrà predisporre procedure di identificazione particolari, che permetteranno al personale addetto alla distribuzione il facile riconoscimento della dieta e di adottare particolari attenzioni necessarie durante il servizio.
 10. L'Impresa Aggiudicataria provvederà a consegnare al personale addetto alla distribuzione, copia dello schema dietetico al fine di poter sempre verificare la corrispondenza fra quanto scritto e quanto inviato. Qualora il contenuto del piatto non sia identificabile (es. frullati per non masticanti etc), questo deve essere indicato nell'etichetta identificativa.
 11. La preparazione, la cottura e il confezionamento dei cibi destinati alle diete speciali devono avvenire in aree del centro cottura a ciò dedicate. L'Impresa Aggiudicataria dovrà organizzarsi (fisicamente, nei tempi di lavorazione o con altre modalità individuate dall'azienda) al fine di ridurre al minimo il rischio di contaminazione.
 12. Le stoviglie utilizzate per la preparazione delle diete senza glutine e per le diete particolarmente gravi devono essere stoccate e lavate separatamente, ed opportunamente identificate.
 13. Le diete calde dovranno essere preparate in legume refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura di + 4°C al cuore del prodotto e conservazione tra -2°C e + 4°C.
 14. Le diete dovranno essere riattivate in forno a microonde fino al raggiungimento della temperatura di 75°C al cuore del prodotto.
 15. Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura che, nei punti di distribuzione, non dovrà superare i 10°C e nel caso di alimenti da consumare freddi (es. affettati, formaggi) non dovrà essere inferiore a 0°C.
 16. Al ricevimento presso i singoli terminali mensa, per tutte le monorazioni, occorre rilevare e registrare la temperatura.
 17. La temperatura dovrà essere rilevata attraverso un termometro dedicato esclusivamente per la verifica dei piatti delle diete speciali, inoltre dovrà essere previsto un termometro "esclusivo" per la rilevazione delle diete prive di glutine e particolarmente "gravi".
 18. Prima della somministrazione le diete da consumare calde prodotte in legume refrigerato dovranno essere riattivate, previa fornitura presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde e modulate sui normali valori in atto nel legume fresco-caldo (conservati a +60°/65° C).
 19. **L'Impresa Aggiudicataria** dovrà fornire tutti i prodotti alimentari necessari per la preparazione dei pasti per gli utenti, senza alcun onere aggiuntivo per Il Comune, compresi i prodotti per la preparazione dei pasti destinati agli utenti celiaci. I prodotti dietetici, comprese le scorte di magazzino, dovranno essere

conservati in luoghi o armadietti dedicati separatamente dalle scorte destinate alla preparazione del vitto comune.

20. Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, **L'Impresa Aggiudicataria** fornirà alimenti naturalmente privi di glutine, alimenti sostitutivi notificati dal Ministero della Salute la cui etichetta riporti la dicitura "senza glutine" o "non contiene fonti di glutine" e prodotti contrassegnati dalla spiga sbarrata; per tutti gli altri prodotti **L'Impresa Aggiudicataria** dovrà consultare SEMPRE il Prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia) degli alimenti aggiornato.
21. Tutti i prodotti utilizzati alla preparazione dei pasti destinati agli utenti intolleranti al glutine, devono essere conformi al Regolamento CE n. 41/2009 e Regolamento UE 828/2014.
22. I prodotti idonei per celiaci da utilizzare in cucina, durante il trasporto non devono entrare in contatto con prodotti contenenti glutine. Tutte le scorte di magazzino dei prodotti idonei devono essere conservate in luogo destinato ad esse in un armadietto dedicato; in frigorifero e/o nelle celle occorre che siano riposti in sacchetti e/o contenitori ermetici lontano da cibi con glutine per evitare contaminazioni. **L'Impresa Aggiudicataria** dovrà formulare apposita procedura indicante le norme da seguire per la preparazione di un pasto senza glutine, che dovrà avvenire tassativamente separata dalle altre preparazioni contenenti glutine. **L'Impresa Aggiudicataria** dovrà formare e aggiornare costantemente gli operatori addetti sia alla preparazione del pasto, sia alla distribuzione dandone comunicazione al Comune.
23. **L'Impresa Aggiudicataria** dovrà garantire la fornitura e la preparazione di tutti i prodotti e i piatti presenti negli schemi dietetici forniti dal Comune anche qualora si tratti di alimenti non presenti nelle tabelle merceologiche allegate.
24. In generale le diete dovranno essere elaborate seguendo per quanto possibile i menù giornalieri assicurando una adeguata varietà dei piatti proposti.
25. Per le diete destinate agli utenti celiaci o affetti da patologie gravi e/o su richiesta del Comune la dieta personalizzata deve comprendere Parmigiano Reggiano **monodose** ed eventualmente anche i condimenti monodose.
26. Nell'allestimento delle diete speciali sia complete che parziali, dovrà essere garantito il medesimo frutto del menù previsto per il vitto comune (salvo presenza di intolleranza o allergia a tale frutto).
27. In riferimento alla normativa vigente in materia di allergeni, nel caso di prodotti che riportano in etichetta le diciture: "può contenere tracce di..." oppure "nello stabilimento si lavora...", questi prodotti non dovranno essere utilizzati in riferimento all'alimento per cui è prevista l'esclusione nello schema dietetico.
28. **L'Impresa Aggiudicataria** è tenuta a garantire la predisposizione di diete speciali, che richiedono particolari attenzioni per l'allestimento e lo stoccaggio delle derrate, per la preparazione ed il confezionamento dei piatti e per la distribuzione anche se non previste dal C.S.A..
29. Per gli utenti dell'asilo nido comunale dovranno essere predisposti, presso la cucina interna, diete alimentari transitorie documentate da certificazione medica, necessarie per l'assunzione di alimenti in maniera graduale (dieta da svezzamento).
30. L'approntamento di tutte le diete speciali con particolare riferimento alle diete per i soggetti celiaci, dalla scelta degli alimenti fino alla distribuzione è a carico dell'**Impresa Aggiudicataria**, pertanto la responsabilità è imputabile esclusivamente alla ditta appaltatrice.
31. L'l. A. dovrà attenersi alla normativa dettata dal codice per la protezione dei dati personali di cui al Regolamento U.E. 679/2016 (D.Lgs nr. 196/03 e s.m.i.) tal fine gli addetti al servizio dell'appaltatore assumono le funzioni di responsabili del trattamento dei dati.
32. Tutti gli accorgimenti in termini di preparazione, distribuzione, stoccaggio richiesti dal presente articolo del Capitolato devono applicarsi al centro di cottura e anche alle cucine periferiche (asilo nido).

ART. 60 - DIETE IN BIANCO

1. L'Impresa Aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco per tutte le tipologie di utenza, che non necessitano di certificato medico costituite da:
 - pasta o riso in bianco conditi con olio extravergine d'oliva e parmigiano (quest'ultimo su richiesta

- dell'utente);
- verdura lessa (patata, carota)
 - carne bianca al vapore/ferri (pollo o tacchino) – pesce al vapore (platessa, nasello, merluzzo) - porzione di bresaola o prosciutto cotto/crudo affettati finissimi – formaggio (es, parmigiano reggiano)
 - frutta idonea (es. mela).
2. Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentata la relativa richiesta e la certificazione medica, secondo quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Oneri.
 3. La fornitura delle diete in bianco dovrà avvenire secondo quanto stabilito dall'articolo precedente, qualora non sia possibile ottenere le componenti del pasto in bianco dalla multirazione.
 4. L'Impresa Aggiudicataria si impegna altresì, per gli utenti del nido e per il personale in servizio presso la struttura, alla predisposizione delle diete in bianco direttamente presso la cucina dell'asilo nido comunale per un massimo di cinque giorni consecutivi senza presentazione di certificati medici.

ART. 61 - MENÙ ALTERNATIVI

1. Su richiesta dell'utenza, con apposita richiesta scritta la cui validità è ad anno scolastico, potranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico-religiose e vegetariane e da eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva del centro di cottura, da approntare secondo le modalità previste per le diete speciali. Tali diete dovranno seguire per quanto è possibile i menù giornalieri e assicurare una adeguata varietà delle pietanze proposte ed un adeguato apporto nutrizionale, anche prevedendo specifici alimenti non previsti dalle tabelle merceologiche degli alimenti (es. prodotti a base di soia, vegetariani, vegani etc).
2. Qualora la richiesta di pasti con menù alternativo superi le 5 unità, l'Impresa Aggiudicataria potrà confezionarli con il sistema fresco-caldo, previa comunicazione e autorizzazione da parte dell'III Comune.

TITOLO IX

IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 62 - ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PER LA PRODUZIONE

1. Il personale in servizio presso il centro di cottura, compreso quello operante presso l'asilo nido comunale, adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di camice di colore chiaro a manica lunga, cuffia per contenere la capigliatura, mascherine e guanti monouso.
2. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.
3. L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.
4. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.
5. L'Impresa Aggiudicataria deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari previste per i singoli menù, suddivisi fra pasti preparati presso la cucina del nido comunale, pasti preparati nel centro cottura e pasti veicolati, con la chiara indicazione delle responsabilità per le

diverse fasi, integrati in un Manuale di Autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

6. L'Impresa Aggiudicataria deve predisporre un piano di autocontrollo aziendale riferito a tutte le fasi delle attività oggetto dell'appalto. In tutti i terminali mensa dovrà essere presente la parte del piano attinente le fasi operative svolte in tali sedi.
7. Il flusso operativo deve essere organizzato in modo tale da garantire che la produzione avvenga seguendo il cosiddetto "principio della marcia in avanti" al fine di evitare contaminazioni crociate tra i vari prodotti in lavorazione ed ogni possibile incrocio tra sporco e pulito,
8. 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.
9. Deve essere esclusa la contaminazione da parte di agenti esterni quali insetti e altri animali nocivi, le finestre di tutti i locali presenti presso il centro di cottura, cucina asilo nido comunale e dei terminali mensa, devono essere munite di protezione anti-insetti, predisposti a cura dell'Impresa Aggiudicataria.
10. Occorre fornire, ove necessario, adeguate condizioni di temperatura per la lavorazione e l'immagazzinamento igienico dei prodotti.
11. Con riferimento ai centri di cottura e ai magazzini di stoccaggio delle derrate devono:
 - avere i locali strutturati in modo da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione, non si deve formare condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
 - avere una struttura dei locali tale da consentire una corretta prassi igienica impedendo la contaminazione crociata nel contatto fra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, aria e interventi del personale;
 - avere finestre munite di protezioni anti insetti facilmente pulibili;
 - avere i servizi igienici che non devono avere accesso diretto sui locali di preparazione degli alimenti. I lavabi devono disporre di acqua corrente calda e fredda, sapone liquido per il lavaggio delle mani e un sistema igienico di asciugatura.
12. Il Comune deve comunicare al Comune l'orario di inizio delle preparazioni dei pasti nei centri di cottura, che non potrà comunque iniziare prima delle ore cinque (5.00).

ART. 63- MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

1. Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 327/80, artt. 31 e 51, Reg. 852/2004 cap. IV e X e s.m.i. e correttamente identificati ed etichettati secondo le prescrizioni del C.S.A.

ART. 64 - CONSERVAZIONE CAMPIONI

1. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa Aggiudicataria deve giornalmente prelevare, due aliquote da g. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti o contenitori sterili muniti di apposita identificazione (Città di Giaveno - contenuto - data del prelievo) e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di - 18°C per 72 ore.
2. Per l'asilo nido è richiesto il prelievo di una sola aliquota da g. 100 per ogni portata del pasto, da conservare in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e identificata come sopra.
3. Il Comune si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

4. l'Impresa Aggiudicataria può trattenere altre quantità di prodotto senza che questo incida sulle grammature dei singoli piatti destinati all'utenza.

ART. 65 - LIVELLO DELLA QUALITÀ IGIENICA

1. In tutte le fasi della produzione l'Impresa Aggiudicataria dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai limiti di contaminazione microbica (allegato n.5). Tali limiti potranno essere revisionati sulla base di aggiornamenti normativi o bibliografici.

ART. 66 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

1. I prodotti alimentari destinati al Comune di Giaveno presenti nelle celle, nei frigoriferi e nel magazzino dell'Impresa Aggiudicataria devono essere chiaramente identificabili.
2. 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.
3. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti dotati di datalogger, al fine di evidenziare potenziali interruzioni della catena del freddo.
4. È fatto d'obbligo per l'Impresa Aggiudicataria durante lo stoccaggio nei propri magazzini, di separare i prodotti ortofrutticoli da coltivazione biologica, da quelli convenzionali e produzione integrata.
5. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.
6. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +0°C e +4°C.
7. Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate o conservate, se fresche, secondo procedura aziendale.
8. Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima (con indicazione della data di apertura).
9. La protezione delle derrate da conservare, che deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti e deve avvenire in modo tale da ridurre il rischio di contaminazione secondaria.
10. È vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.
11. 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.
12. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.
13. Ogni qual volta 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, la durabilità validata del prodotto residuo (shelf-life), nonché la corretta rintracciabilità del prodotto originario.

14. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.
15. Per i pasti preparati presso la cucina dell'Asilo Nido Comunale, i prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e 4°C.
16. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina etc, devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Per l'eventuale riconfezionamento occorre conservare l'etichetta originaria e richiudere la confezione apponendovela. Su ogni confezione dovrà essere indicata e chiaramente leggibile la data di scadenza e la data di apertura.

ART. 67 – RICICLO

1. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.
2. Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, eventuale piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere monitorate e calcolate.
3. Devono inoltre essere analizzati i motivi sulla base dei quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari, che potranno rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare, con cadenza da concordare con il Comune, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dalla stazione appaltante (dietisti, biologi, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età.
4. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre alla commissione mensa soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.
5. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:
 - attivarsi con l'ASL e i soggetti competenti per variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
 - 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.
6. 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 co-progettare e condividere con la stazione appaltante un progetto di fattibilità volto ad assicurare, nel rimanente periodo contrattuale:
 - che il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari, 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 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, ecc.;

- 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, in applicazione degli artt. 10 e 12 della legge regionale 34/1993, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità, se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.
7. La co-progettazione consiste nella partecipazione attiva a riunioni e preparazione di materiale utili a definire il sistema in questione, in collaborazione con ulteriori soggetti istituzionalmente competenti o potenzialmente in grado di valorizzare la buona riuscita di specifici progetti sulla specifica tematica.
 8. Il Concessionario si renderà disponibile a fornire opportuna formazione a tutti i soggetti coinvolti, senza costi aggiuntivi per Il Comune
 9. Nell'ambito di eventuali progettazioni le eccedenze non distribuite dovranno essere conservate dall'impresa Aggiudicataria in condizioni di sicurezza conformi alla normativa vigente sino al ritiro da parte di terzi autorizzati dalla S.A in caso contrario Il Concessionario provvederà alla distruzione degli alimenti.

TITOLO X

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

ART. 68 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale, conformemente a quanto stabilito da tutta la normativa vigente.
2. La competenza professionale della I.A. deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

ART. 69 – PREPARAZIONE

1. La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire in apposito locale.
2. Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.
3. I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

ART. 70- OPERAZIONI PRELIMINARI

1. Le operazioni che precedono la 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. L'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
 - Non è consentito il raffreddamento dei prodotti cotti a temperatura ambiente oppure per immersione in acqua.
 - Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda il giorno della cottura.

- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- La fornitura di carne destinata all'asilo nido, dovrà essere effettuata con tagli già pronti per la cottura, quali fettine, spezzatino, arrosto; l'allestimento di tali preparazioni può essere effettuato il giorno precedente il consumo.
- La carne tritata deve essere macinata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- Il parmigiano reggiano deve essere preparato e grattugiato nella medesima giornata del consumo.
- Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura.
- Per verdure fresche da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura il giorno precedente il consumo. Non è consentito l'uso delle verdure di IV gamma.
- Le confezioni di ortaggi di IV gamma da consumarsi crude devono essere aperte prima del condimento, ossia poco tempo prima del consumo
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronom. Per ciò che attiene salumi, prosciutti e affini (bresaola, arrosto di tacchino da consumare freddo, manzo stufato) non è quindi consentito l'uso di prodotti già affettati. È ammesso l'approvvigionamento salumi, prosciutti e affini sul mercato di prodotti già affettati, confezionati e sigillati sotto vuoto
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura o l'infarinatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati esclusivamente in forni a termoconvezione.
- È assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti. Per aromatizzare i cibi potranno essere utilizzate erbe aromatiche come previsto dalle tabelle dietetiche degli alimenti secondo le buone norme di preparazione e tradizione gastronomica
- Tutte le portate dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti indicati nell'articolo successivo.
- L'offerta di frutta fresca deve tenere conto della stagionalità ed assicurare una adeguata variabilità
- La qualità della pasta e del riso deve consentire il mantenimento di un buon grado di cottura per tutto il periodo che intercorre dal momento della preparazione a quello del consumo

ART. 71 - LINEA REFRIGERATA

1. Esclusivamente per i pasti veicolati è ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente il consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi. Il Comune potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra, in seguito alla predisposizione da parte dell'I.A di adeguata documentazione, conforme al Piano di Autocontrollo aziendale, per la produzione dei piatti proposti (es. diagrammi di flusso, analisi dei rischi, ecc.).

Art. 72 - Pentolame per la cottura

1. Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro, o in altri materiali eventualmente richiesti dal Comune

2. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

ART. 73 – CONDIMENTI

1. Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva e aceto/limone; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento (es. aggiunta di olio extra vergine aromatizzato con aromi vari), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.
2. Le insalate dovranno essere mescolate con cura al fine di permettere all'alimento il maggiore assorbimento possibile, il mescolamento deve avvenire attraverso l'utilizzo di idonee posate.
3. Le paste asciutte dovranno essere condite presso i terminali mensa al momento della distribuzione, il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto. Sulla pasta in bianco, se richiesto e/o al fine di migliorare la gradibilità del piatto, è consentita un'ulteriore aggiunta di olio extra vergine di oliva.
4. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano che deve essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di Parmigiano Reggiano acquistato già grattugiato in apposite confezioni.
5. 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. In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva e una bottiglia di aceto.
6. Nei centri di cottura è altresì ammesso l'uso di olio monoseme esclusivamente di girasole o mais come ausilio tecnologico e il minimo indispensabile per evitare l'impaccamento dei primi piatti al momento del confezionamento nelle gastronomie.

TITOLO XI

LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE, DELLA SANIFICAZIONE, DELLA DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

ART. 74 – PULIZIA, SANIFICAZIONE, DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

1. Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso i refettori, i locali di distribuzione, i locali utilizzati per l'espletamento del servizio ed i centri di cottura sono a carico del Concessionario e devono essere oggetto di specifica procedura.
2. Il Concessionario è tenuta a trasmettere al Comune la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc. conformi alla normativa vigente) Il Concessionario, inoltre è tenuta a trasmettere al Comune la documentazione relativa a tale procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.
3. Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione al Comune prima della sua introduzione.
4. Le operazioni oggetto del presente articolo non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari o della distribuzione o consumo dei pasti. 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.

5. Il Concessionario dovrà garantire la pulizia dell'area esterna di ricevimento delle derrate e dei pasti, per garantire condizioni igieniche adeguate in fase di ricevimento.

6. Derattizzazione e disinfestazione

7. Il Concessionario deve assicurare un monitoraggio costante delle possibili infestazioni da roditori ed insetti volanti o striscianti presso tutti i locali. Il personale del Concessionario deve avere ricevuto adeguata formazione riguardo la corretta procedura di gestione di tale non conformità (operazioni straordinarie di pulizia, gestione di materiale contaminato etc)

8. Gli interventi di derattizzazione e di disinfestazione presso i punti di distribuzione devono essere non inferiori a cinque nell'arco dell'anno: un intervento ogni due mesi (gennaio-marzo-maggio-luglio-settembre-novembre). Per l'asilo nido comunale e per le scuole il primo intervento dovrà avvenire entro il mese di settembre di ogni anno scolastico. Il Concessionario dovrà provvedere a predisporre interventi straordinari ed immediati a seguito della rilevata presenza di roditori o insetti.

9. Il Concessionario deve provvedere ad esporre nelle cucine (centro di cottura, cucina asilo nido) e dei refettori di ogni terminale mensa, le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche.

10. E' fatto inoltre obbligo alla I.A. di tenere presso le cucine e i punti di distribuzione (o locali annessi), un registro sul quale dovranno essere indicati: data dei singoli interventi, tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche e conseguenti valutazioni.

11. Devono inoltre essere presenti le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati.

12. Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel manuale di autocontrollo fermo restando la possibilità da parte del Comune di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio. Nel caso di attivazione di nuovo centro di distribuzione, il primo intervento di disinfestazione/derattizzazione, sarà a carico del Concessionario.

ART. 75 - CARATTERISTICHE DEI DETERSIVI E DEI PRODOTTI PER LA DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

1. I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente ad elevata biodegradabilità ed eco-compatibili.

2. Le schede tecniche di sicurezza dei prodotti utilizzati, dovranno essere trasmesse al Comune, ed eventuali variazioni dei prodotti utilizzati nel corso dell'appalto dovranno essere comunicate al Comune con l'invio delle nuove schede tecniche e di sicurezza.

3. Più precisamente, per quanto riguarda i detergenti utilizzati sia presso il centro di produzione, sia presso i terminali di distribuzione, devono essere utilizzati prodotti che rispettino i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel Europeo.

4. I prodotti disinfettanti devono essere registrati come presidio medico chirurgico da parte del Ministero della Salute.

ART. 76 – DIVIETI

1. Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere, nelle zone di preparazione cottura e distribuzione, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi anche nelle scuole; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

ART. 77 - PULIZIA IMPIANTI

1. Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature dei centri di cottura, refettori e spazi di pertinenza dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dal Concessionario.
2. Nel caso di ripresa del servizio dopo periodi di chiusura delle scuole, deve essere garantito, prima dell'avvio del servizio stesso, un adeguato intervento di pulizia; analogamente Il Concessionario dovrà provvedere a pulizie straordinarie a seguito di interventi di manutenzione dei locali assegnati.
3. Il Concessionario ha il compito di pulire la parte esterna ed interna dei vetri di tutti i locali utilizzati.

ART. 78 - MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI

1. Il personale impegnato nelle operazioni di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni.
2. Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento e distribuzione. I detersivi e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni e nelle modalità indicate sulle relative schede tecniche secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice, con particolare riferimento alle concentrazioni e alle temperature indicate sulle confezioni.

ART. 79 - SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI

1. I servizi igienici, gli antibagni e gli spogliatoi dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi a doppio scomparto forniti dal Concessionario, che dovranno essere integrati qualora dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio.
2. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.
3. Gli abiti civili non dovranno essere messi a contatto con la divisa di colore chiaro utilizzata per il servizio di preparazione e distribuzione del pasto. Il Concessionario provvederà a colmare ogni eventuale carenza di arredo o materiale.

ART. 80 – RIFIUTI

1. I rifiuti solidi urbani, provenienti dalla cucina e dai refettori dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta.
2. Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario.
3. Il Concessionario si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta

differenziata dei rifiuti solidi urbani, ottemperando, a propri oneri e spese, ai relativi interventi (informazione al personale, controlli, approntamento e trasporto del materiale ai contenitori di raccolta posizionati nelle apposite isole, ecc).

4. Il Concessionario si impegna a collaborare e a sostenere le iniziative di raccolta differenziata già in atto nelle scuole o qualsiasi progetto relativo alla raccolta differenziata promosso dal Comune di Giaveno.
5. Per la raccolta dei rifiuti organici deve essere utilizzato materiale biodegradabile o materiale conforme alla norma UNI 13432:2002.
6. Presso i punti di distribuzione dovranno essere presenti bidoni per la raccolta differenziata dotati di coperchio e con apertura a pedale, in numero adeguato sulla base del numero di utenti.
7. IL CONCESSIONARIO, attraverso il suo personale, fornisce assistenza all'utenza per lo svolgimento di una corretta raccolta differenziata.

ART 81 - REQUISITI DEGLI IMBALLAGGI

1. L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:
 - UNI EN 13427:2005 imballaggi – requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
 - UNI EN 13428:2005 imballaggi – requisiti specifici per la fabbricazione la composizione - prevenzione e riduzione della fonte
 - UNI EN 13429:2005 imballaggi – riutilizzo
 - UNI EN 13430:2005 imballaggi – requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo dei materiali
 - UNI EN 13431:2005 imballaggi – requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
 - UNI EN 13431:2005 imballaggi – requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
 - UNI EN 13432:2002 imballaggi – requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione – schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.
2. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito se in carta o cartone per il 90% in peso del materiale riciclato, se in plastica per almeno il 60%.
3. In tutte le fasi di esecuzione del servizio Il Concessionario deve operare scelte che limitino il volume degli imballaggi utilizzando dove possibile imballaggi a rendere riutilizzabili e privilegiando prodotti confezionati che limitino il quantitativo di materiale utilizzato e costituiti da un unico materiale al fine di facilitare la raccolta differenziata.
4. In particolare i sacchetti utilizzati per il confezionamento delle piccole derrate devono essere biodegradabili conformi alla norma Uni 13432:2002, in alternativa dandone opportuna informazione all'Comune, può utilizzare altri materiali ma sempre biodegradabile.

TITOLO XII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA

SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 83 - Segnalazioni antinfortunistiche

1. E' fatto obbligo al Concessionario, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative in materia: "Salute dei lavoratori sul luogo di lavoro" D.L. 81/2008 e s.m.i.. e sul divieto di fumare nei luoghi aperti al pubblico. In tal senso dovrà essere fornita e collocata la relativa cartellonistica.
2. Per gli aspetti di dettaglio in materia si fa specifico riferimento al DUVRI

TITOLO XIII

FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE

ART. 84 - OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

1. IL CONCESSIONARIO si obbliga per sè e per i propri eredi ed aventi causa.

Art. 85 – Risoluzione del contratto

2. In caso di fallimento o di amministrazione controllata del Concessionario, il contratto verrà risolto d'ufficio e Il Comune provvederà a termini di legge ed in particolare potrà avvalersi della facoltà di assegnare l'appalto al secondo in graduatoria.
3. In caso di risoluzione del contratto per grave inadempimento del Concessionario, Il Comune provvederà ad assegnare l'appalto al secondo in graduatoria e verrà incamerata la cauzione definitiva, fatta salva la possibilità di rivalersi per maggiori danni.

ART. 86 - FACOLTÀ DELLA STAZIONE APPALTANTE

1. Qualora l'aggiudicatario sia un'Impresa individuale o una società semplice, in caso di morte del gestore, è facoltà del Comune scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

TITOLO XIV

CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

ART. 87 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

1. Gli organismi preposti al controllo sono: gli Organi istituzionali a ciò preposti, i competenti Uffici del Comune nonché eventuali altre strutture e/o consulenti specializzati incaricati dalla S.A

ART. 88 - CONTROLLI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMMITTENTE

1. La S.A effettuerà tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso.

2. I controlli potranno essere:
 - visivi, che si basano sull'osservazione visiva delle evidenze relative alle conformità e/o non conformità osservate
 - analitici, mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti/piatti che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio, oppure attraverso tamponi di superficie a verifica del livello di sanificazione.
1. In particolare la S.A si riserva la facoltà di far effettuare analisi saccarometriche sulla frutta fornita dal Concessionario, con le modalità e le cadenze di volta in volta definite in base alle criticità o anomalie rilevate all'atto della fornitura.
2. La S.A farà pervenire al Concessionario per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali il Concessionario dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.
3. Il Concessionario non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto al Comune
4. Il Concessionario sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi alla S.A entro e non oltre 8 giorni dal loro ricevimento. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.
5. Il Concessionario acconsente che i risultati degli accessi ispettivi eseguiti dal Comune, vengano trasmessi ai competenti organi di controllo (Asl, Nas ecc).
6. Il Concessionario fornirà al Comune copia di tutti i verbali degli accessi ispettivi subiti dagli organi istituzionali a ciò preposti sia presso il centro di cottura, sia presso i singoli terminali mensa entro e non oltre due giorni dalla visita ispettiva.
7. Il Concessionario è tenuto ad informare tempestivamente l'Ufficio Servizi Scolastici del Comune di Giaveno della presenza presso i centri di distribuzione degli organi deputati ai controlli (Asl, Nas etc).
8. Qualora dai controlli effettuati emergano particolari situazioni critiche che possano coinvolgere globalmente le modalità di erogazione del servizio di ristorazione, la S.A si riserva la facoltà di disporre controlli di carattere generali, avvalendosi di strutture specializzate esterne; i relativi costi saranno a carico della I.A., fermo restando l'applicazione di eventuali penali.
9. Nel caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti durante il consumo, qualora la natura del corpo estraneo non sia immediatamente identificabile, il fornitore è tenuto a pagare le spese delle indagini analitiche sostenute sia dall'I.A, sia dal Comune finalizzate all'identificazione del corpo estraneo i cui esiti saranno inviati all'Ufficio Servizi Scolastici del Comune di Giaveno.

ART. 89 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DEL CONCESSIONARIO

1. Le I.A. devono essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, ai sensi del Reg. CE 852/2004. Il Concessionario dovrà inoltre operare in conformità a quanto prescritto dalle Linee Guida della Regione Piemonte approvate con Determinazione Dirigenziale n. 120 del 20.08.2002 e Regolamento CE 852/2004.
2. Copia controllata del Manuale di Autocontrollo in uso presso i centri periferici (asili nido, plessi scolastici e Residenza Anziani "Silvana Ramello") dovrà essere inviata al Comune prima dell'inizio del servizio, ogni variazione apportata ai suddetti manuali, deve essere inoltrata al Comune.

ART 90 - ELENCO FORNITORI

1. La I.A. deve inviare ad ogni inizio servizio, l'elenco aggiornato dei fornitori qualificati; ogni aggiornamento di tale elenco dev'essere inoltrato al Comune.
2. L'I.A è, ad ogni effetto di legge unico responsabile della scelta dei fornitori, anche quale committente.
3. La procedura deve prevedere le modalità operative con cui si intende attuare l'introduzione di un nuovo fornitore nonché i criteri per il mantenimento dello stesso. L'acquisizione e il mantenimento dei fornitori deve quindi essere soggetto di costante verifica, al fine di garantire l'efficacia del loro sistema di autocontrollo e la rispondenza delle forniture ai requisiti del C.S.A. La procedura deve essere applicata a tutte le materie prime, semilavorati, intermedi, prodotti pronti e servizi, con particolare riferimento ai fornitori della manutenzione.
4. L'azienda deve possedere un elenco di tutte le materia prime utilizzate e un registro che censisca tutti i fornitori. Il Concessionario deve elaborare un piano di analisi annuale da inviare al Comune che preveda l'effettuazione di analisi microbiologiche, chimiche, fisiche e merceologiche. Il laboratorio cui affidare le sopraccitate analisi deve essere accreditato ACCREDIA. I risultati delle analisi e delle verifiche devono essere archiviati presso Il Concessionario. La procedura di selezione dei fornitori deve prevedere i criteri di valutazione degli stessi e le azioni da intraprendere nel caso in cui le analisi e le verifiche diano esito negativo.
5. Le risultanze relative ad audit presso i fornitori, effettuate da personale interno o esterno della I.A., idoneamente qualificato, devono essere fornite al Comune
6. Per ogni prodotto, materia prima, semilavorato, intermedio, prodotto pronto, deve essere richiesta al fornitore almeno un'analisi microbiologica e chimica all'anno.
7. A fronte di criticità derivanti dal superamento dei limiti di contaminazione microbica (allegato n° 5) e nel caso di reiterate non conformità, laddove Il Concessionario non intervenga con azioni correttive adeguate, la S.A può richiedere modifiche migliorative al piano di analisi annuale e audit supplementari sul fornitore del prodotto, avvalendosi di strutture specializzate esterne; i relativi costi saranno posti a carico del Concessionario, fermo restando l'applicazione di eventuali penali.
8. La procedura deve essere trasmessa al Comune all'inizio di ogni anno scolastico.

ART. 91 - VERIFICHE DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI (COMMISSIONI MENSA)

1. Le Commissioni Mensa, ove costituite, svolgono funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta nei confronti della S.A La composizione e le attribuzioni delle Commissioni Mensa sono regolamentate con atti interni dell'Amministrazione.

ART. 92 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI QUALITÀ

1. I tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, ivi compreso l'asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.
2. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.
3. Nulla potrà essere richiesto, alla S.A per le quantità di campioni prelevati.
4. L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione,

contemporaneamente il personale del Concessionario non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dal Comune.

5. I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze del Concessionario

TITOLO XV

PENALITA'

ART. 93 – PENALITÀ

1. Il Comune a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, applicherà sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.
2. L'applicazione delle penali è adottata con provvedimento formale che verrà notificato via mail, via PEC.
3. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'Concessionario, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione.
4. A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:
 - ◆ mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
 - ◆ mancata consegna di pasti interi o parte di pasti;
 - ◆ mancato rispetto del menù;
 - ◆ per etichettatura mancante o non conforme alla normativa o a quanto previsto da C.S.A.;
 - ◆ in caso di variazioni al menù non preventivamente concordate;
 - ◆ nel caso di errori nella preparazione, identificazione, somministrazione dei pasti destinati a soggetti con diete speciali;
 - ◆ grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
 - ◆ prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
 - ◆ presenza di prodotti scaduti;
 - ◆ presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
 - ◆ mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
 - ◆ personale inferiore ai parametri stabiliti;
 - ◆ pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
 - ◆ carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
 - ◆ mancato adempimento degli interventi manutentivi previsti dal presente capitolato;
 - ◆ mancato rispetto orari di consegna e somministrazione dei pasti/diete;
 - ◆ mancata formazione del personale;
 - ◆ inadeguatezza attrezzature, contenitori e automezzi;
 - ◆ mancata risoluzione di non conformità e riproporsi di queste nel tempo.
5. Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.
6. Potranno essere applicate in tali casi sanzioni da un minimo di € 250,00 (duecentocinquanta/00) ad un massimo del 10 % annuo contrattuale, rapportate alla gravità dell'inadempienza.
7. Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla ditta per una medesima inadempienza commessa anche in una utenza diversa dalla precedente potrà essere di importo doppio, la terza triplo e così via.

TITOLO XVI

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E

CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

ART. 94 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:
 - a) apertura di una procedura fallimentare a carico del Concessionario;
 - b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività del Concessionario;
 - c) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente del Concessionario, con l'eccezione previste dal capitolato;
 - d) grave o ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
 - e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
 - f) preparazione di prodotti alimentari in tempi o con modalità in grave violazione di quanto stabilito dal capitolato e relativi allegati;
 - g) casi di intossicazione alimentare: qualora si verifichi tale circostanza, Il Comune si riserva la facoltà di sospendere unilateralmente il servizio, senza l'avvio del contraddittorio e di ricorrere ad altra Ditta per comunque garantire il servizio. Tale sospensione potrà avere la durata necessaria (indicativamente 60 giorni) a stabilire le cause e le responsabilità". Ciò indipendentemente dall'accertamento della responsabilità nei confronti del Concessionario Ove, da tale accertamento, Il Concessionario risulti sollevata da ogni responsabilità, per il periodo di sospensione Il Comune riconoscerà all'I.A.; a titolo di ristoro, una somma pari al 10 % (dieci per cento) del prezzo del pasto in corso alla data della intossicazione, riferito ai pasti forniti nel periodo interessato dalla procedura sospensiva. Nel caso risulti invece accertata la responsabilità del Concessionario il contratto si risolverà di diritto (punto f) precedente), senza riconoscimento di alcuna somma a ristoro e verrà richiesto il risarcimento dei maggiori costi sopportati dalla S. A.
 - h) impiego di personale non dipendente del Concessionario o inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - i) interruzione non motivata del servizio;
 - j) avvio di procedure, pur non espressamente concluse, relative all'applicazione di sanzioni pecuniarie il cui importo, rapportato ad anno solare, corrisponda complessivamente al 10% (dieci per cento) dell'importo annuo contrattuale;
 - k) Qualora intervengano le circostanze ostative previste dalla legislazione c.d. "antimafia" o venga comunque a decadere la capacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione .
 - l) sopravvenuta mancanza dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara e per l'esecuzione ed in particolare il venire meno delle condizioni igienico-sanitarie richieste per possedere l'autorizzazione sanitaria o equivalente nei centri di cottura e nei magazzini;
2. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
3. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sul Concessionario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dal Comune in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.
4. 94.4 È comunque facoltà dell'Amministrazione Comunale dichiarare, a suo insindacabile e motivato giudizio, risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di

lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

ART. 95 - CONTROVERSIE

1. Qualunque controversia che dovesse insorgere fra le parti in dipendenza o conseguenza dell'affidamento dei servizi oggetto del presente capitolato, verrà risolta in sede giurisdizionale.
2. Il Foro competente è quello di Torino. È escluso il ricorso all'arbitrato.

ART. 96 - SPESE CONTRATTUALI E DI PUBBLICITÀ LEGALE

1. Le spese inerenti e conseguenti il contratto di affidamento dei servizi oggetto della presente gara, saranno a carico dell'aggiudicatario.
2. Il contratto di appalto sarà stipulato nella forma pubblica amministrativa in conformità alle norme del Codice dei Contratti in materia di contratti pubblici vigente.
3. Ai sensi dell'art. 5 del DM del Ministero Infrastrutture e Trasporti 2 dicembre 2016 e dell'art. 36, comma 9 del Codice le spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate dall'aggiudicatario al Comune committente entro il termine di 60 (sessanta) giorni dall'aggiudicazione.

ART. 97 -NORME FINALI

1. La S.A si riserva la facoltà di apportare modifiche e integrazioni al presente capitolato in contraddittorio con Il Concessionario, fermo restando gli aspetti quantitativi e qualitativi delle derrate alimentari. Ciò unicamente nel caso di evoluzione delle attività di gruppi di lavoro a livello comunale o sub-comunale o comunque in base alle mutate esigenze del servizio o dell'applicazione di nuove normative nazionali/comunitarie nel settore.
2. Il Concessionario acconsente a che i risultati degli accessi ispettivi eseguiti dalla S.A vengano trasmessi ai competenti organi di controllo (Asl, Nas ecc.).
3. IL Concessionario fornirà inoltre, a richiesta del Comune i verbali degli accessi ispettivi subiti da parte degli organi istituzionali a ciò preposti.
4. Tutta la normativa vigente in materia di alimenti e bevande, di somministrazione pasti, s'intende qui integralmente richiamata, anche se non espressamente citata e sarà applicata per quanto compatibile.
5. Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti in esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice Civile, alla legislazione in materia di appalti di servizi, con particolare riguardo al D. Lgs. 50/2016 e al D.P.R. 207/2010 per le parti ancora in vigore e a quelle del Codice dei Contratti di cui al D.lgs. n. 36/2023 e alle norme in materia di ristorazione collettiva di cui alla normativa nazionale e regionale vigenti.
6. Eventuali casi di forza maggiore o non prevedibili non contemplati dal presente capitolato potranno essere oggetto di accordo fra le parti.