



CITTA' DI GIAVENO

Provincia di Torino

COD. AVV. POST. 10094

**GARA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO
DELL’APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE E
DERRATE ALIMENTARI RESIDENZA ANZIANI
COMUNALE E DIPENDENTI COMUNALI**

Sommario

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO.....	5
ART. 2 - DETTAGLIO SPECIFICHE ATTIVITÀ OGGETTO DI AFFIDAMENTO:.....	5
ART. 3 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO.....	7
ART. 4 - DURATA CONTRATTUALE E RINNOVO	8
ART. 5 - IMPORTO CONTRATTUALE	8
ART. 6 - REMUNERAZIONE APPALTO	9
ART. 7 – PAGAMENTI E LIQUIDAZIONE FATTURE.....	9
ART. 8 - REVISIONE PREZZI.....	10
ART. 9 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA	11
ART. 10 - AFFIDAMENTO ALL'APPALTATORE DI STRUTTURE, LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI.	11
ART. 11 - INVENTARIO.....	12
ART. 12 - CONTROLLO DELL'USO DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE E RELATIVA MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA, SOSTITUZIONE ED INTEGRAZIONE.....	12
ART. 13 – MANUTENZIONE DEI LOCALI	14
ART 14 – ACCESSI	14
ART. 15 – UTILIZZO CENTRO DI COTTURA E MAGAZZINO	15
ART. 16 – PERSONALE.....	15
ART. 17 - PERSONALE REFERENTE	16
ART. 18 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO	16
ART. 19 - IGIENE DEL PERSONALE	17
ART. 20 - APPLICAZIONE CONTRATTUALE E CLAUSOLA SOCIALE	18
ART. 21 - SICUREZZA	19
ART. 22 –RAPPORTO NUMERICO UTENTI/ADDETTI	19
ART. 23 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	20
ART. 24 - INIZIO DELLA FORNITURA.....	21
ART. 25 – PRENOTAZIONI.....	21
ART. 26 - MODALITÀ DI PREPARAZIONE, TRASPORTO, CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	21
RESIDENZA ANZIANI SILVANA RAMELLO	22
DIPENDENTI COMUNALI.....	24
ART. 27 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	24
ART. 28 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE.....	25
ART. 29 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE	25
ART. 30 - MATERIALI DI CONSUMO	26
ART 31 - ELENCO FORNITORI.....	26
ART. 32 - STANDARDS MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO	27
ART 33 - INIZIATIVE FINALIZZATE ALLA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO	28

ART. 34 – CRITERI DI SOSTENIBILITÀ ENERGETICA ED AMBIENTALE IN MATERIA DI PRODOTTI ALIMENTARI	28
ART. 35 – ULTERIORI CRITERI DI SOSTENIBILITÀ ENERGETICA ED AMBIENTALE.....	34
ART. 36 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE E PREPARAZIONE DEI PASTI.....	36
ART. 37 - MANIPOLAZIONE E COTTURA	36
ART. 38 – PREPARAZIONE	36
ART. 39 - OPERAZIONI PRELIMINARI	37
ART. 40 - LINEA REFRIGERATA.....	37
ART. 41 - PENTOLAME PER LA COTTURA.....	38
ART. 42 – CONDIMENTI	38
ART. 43 - CONSERVAZIONE CAMPIONI	38
ART. 44 - LIVELLO DELLA QUALITÀ IGIENICA.....	38
ART. 45 – CONTENITORI PER IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	38
ART. 46 - MEZZI DI TRASPORTO	39
ART. 47 – MENÙ	40
ART. 48 - QUANTITÀ IN VOLUMI E IN PESI	41
ART. 49 - VARIAZIONE DEL MENÙ	41
ART. 50 - STRUTTURA DEL MENÙ	42
ART. 51 – BEVANDE	43
ART. 52 – GESTIONE DELLE COLAZIONI E MERENDE RESIDENZA ANZIANI.....	44
ART. 53 - CESTINI FREDDI.....	44
ART. 54 - PASTI SOSTITUTIVI	45
ART. 55 - DIETE SPECIALI PER PATOLOGIE.....	45
ART. 56 - DIETE IN BIANCO	47
ART. 57 - MENÙ ALTERNATIVI.....	47
ART. 58 – RICICLO	47
ART. 59 – PULIZIA, SANIFICAZIONE, DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE	48
ART. 60 - DETERSIVI E PRODOTTI PER LA DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE	49
ART. 61 - SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI.....	50
ART. 62 – RIFIUTI	50
ART 63 - REQUISITI DEGLI IMBALLAGGI	50
ART. 64 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO SULLA PRODUZIONE SUL SERVIZIO	51
ART. 65 - CONTROLLI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE	51
ART. 66 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'AGGIUDICATARIO.....	52
ART. 67 – PENALITÀ	52
ART. 68 - RESPONSABILITA'	53
ART. 69 - COPERTURA ASSICURATIVA.....	54
ART. 70 - CESSIONE DEL CONTRATTO-SUBAPPALTO	55

ART. 71 – ESECUZIONE IN DANNO	55
ART. 72 - NORME LEGISLATIVE	56
ART 73 - FALLIMENTO O DECESSO DEL GESTORE.....	56
ART. 74 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	57
ART. 75 - CONTROVERSIE.....	58
ART. 76 - SPESE CONTRATTUALI E DI PUBBLICITÀ LEGALE.....	58
ART. 77 - NORME FINALI.....	58

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

1. Il presente Capitolato Tecnico disciplina il rapporto contrattuale tra il Comune di Giaveno e l'operatore economico affidatario relativo all'appalto per:
 - la fornitura dei pasti veicolati e non veicolati destinati alla Residenza Anziani Comunale "Silvana Ramello" e ai dipendenti comunali, nonché la fornitura periodica e diretta di derrate alimentari presso la medesima Residenza.
2. Rientrano altresì nell'oggetto dell'appalto le seguenti attività:
 - rilevazione delle presenze e gestione delle prenotazioni dei pasti;
 - predisposizione dei report mensili relativi a tutti i servizi previsti dal presente Capitolato.
3. È esclusa qualsiasi responsabilità del Comune per eventuali inefficienze organizzative, carenze logistiche o disservizi imputabili all'operatore economico.
4. Resta inteso che nessuna attività non espressamente prevista nel presente Capitolato potrà essere richiesta o considerata ricompresa nell'appalto, salvo accordo formale fra le parti e nel rispetto dell'art. 120 D.Lgs. 36/2023.
5. Le prestazioni dovranno essere svolte dall'impresa aggiudicataria sotto la propria responsabilità e a proprio rischio, con organizzazione autonoma dei mezzi e delle risorse, nel rispetto:
 - della normativa vigente in materia di ristorazione collettiva;
 - delle Linee guida nazionali e regionali in materia di ristorazione scolastica e collettiva, applicabili ai servizi oggetto di contratto;
 - delle linee guida e prescrizioni impartite dall'ASL territorialmente competente;
 - dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. 10 marzo 2020 n. 65, pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020.
6. L'operatore economico è tenuto a garantire il rispetto dei CAM in tutte le fasi del servizio, inclusi approvvigionamento, trasporto, preparazione, confezionamento e distribuzione, assicurando la tracciabilità dei prodotti e l'utilizzo di materiali conformi.
7. Potranno partecipare alla procedura di gara esclusivamente le imprese in possesso di centro cottura e magazzini idonei all'erogazione del servizio, la cui sede produttiva sia ubicata entro un raggio massimo di 45 km dal Comune di Giaveno (Palazzo Comunale).
8. La distanza è determinata secondo il calcolo ufficiale della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale A.C.I., al fine di garantire il rispetto tassativo degli orari indicati nei successivi articoli del presente Capitolato.
9. La prescrizione relativa all'ubicazione del centro di cottura e dei magazzini dell'operatore economico entro la distanza massima indicata è stabilita al fine di garantire un servizio conforme agli standard qualitativi e igienico-sanitari richiesti per la ristorazione collettiva rivolta agli ospiti della Residenza Anziani Comunale. La limitazione chilometrica consente di assicurare tempi di percorrenza compatibili con il mantenimento delle corrette temperature dei pasti, nel rispetto della catena del caldo e del freddo, riducendo il rischio di oscillazioni termiche e preservando la qualità organolettica delle preparazioni. La prossimità del centro di cottura permette inoltre una migliore gestione delle eventuali urgenze, delle variazioni nelle prenotazioni e della continuità del servizio anche in caso di imprevisti. La distanza individuata, fissata in misura tale da comprendere un bacino territoriale ampio, garantisce comunque un adeguato livello di concorrenza e di partecipazione alla procedura di gara, risultando proporzionata, non discriminatoria e coerente con i principi di economicità, efficacia e parità di trattamento. Tale requisito costituisce pertanto elemento tecnico essenziale per l'esecuzione del servizio, in coerenza con le linee guida dell'ASL territorialmente competente, con le prescrizioni del sistema HACCP e con i Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al D.M. 10 marzo 2020, n. 65.
10. In esecuzione della determinazione a contrarre, il presente appalto è affidato mediante procedura ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 108 del medesimo Decreto.

ART. 2 - DETTAGLIO SPECIFICHE ATTIVITÀ OGGETTO DI AFFIDAMENTO

a) Residenza Anziani Comunale "Silvana Ramello"

1. La Città di Giaveno, ai sensi e per gli effetti della Legge Regionale 23 agosto 1982, n. 20, ha istituito la "Residenza per Anziani Silvana Ramello", sita in via Maria Ausiliatrice n. 63 a Giaveno.
La struttura opera nel rispetto della normativa regionale e nazionale in materia socio-assistenziale e delle disposizioni dell'ASL territorialmente competente.
2. La Residenza è gestita direttamente dalla Città di Giaveno mediante i propri organi istituzionali, avvalendosi del personale, dei mezzi e delle strutture comunali, nonché tramite convenzioni o contratti con enti o soggetti esterni per la gestione dei servizi erogati, tra cui il servizio di refezione e la fornitura delle derrate alimentari.
3. La struttura è destinata ad accogliere persone anziane autosufficienti, parzialmente autosufficienti e non autosufficienti. È autorizzata alla gestione, con Determina ASL TO3 n. 112 del 27 agosto 2018, di:
 - un nucleo RSA (Residenza Sanitaria Assistenziale) composto da n. 20 posti letto;
 - un nucleo RA (Residenza Assistenziale) composto da n. 16 posti letto.
3. L'attività della Residenza si svolge nel rispetto del principio della centralità dell'Ospite, valorizzandone l'individualità, la storia personale, le tradizioni culturali e i bisogni specifici, contemperando tali esigenze con l'organizzazione e la vita comunitaria della struttura.
4. Sono oggetto del presente appalto i seguenti servizi e attività da svolgersi presso la Residenza:
 - preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti;
 - lavaggio e rigovernatura delle stoviglie;
 - rimozione dei rifiuti mediante raccolta differenziata secondo la regolamentazione comunale vigente;
 - pulizia e 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;
 - fornitura dei generi alimentari necessari per la colazione e la merenda degli Ospiti;
 - forniture di tovaglie, tovaglioli, biancheria da tavola e materiali tessili necessari alla somministrazione dei pasti, compreso il loro lavaggio periodico, la sostituzione e il riassortimento secondo le frequenze e le modalità definite nel Capitolato;
 - approvvigionamento, lavaggio e sostituzione periodica di eventuali altri materiali riutilizzabili impiegati nel servizio mensa;
 - interventi necessari alla gestione e alla conduzione del relativo servizio di ristorazione;
 - svolgimento di ogni altro servizio accessorio o complementare che risulti funzionale a garantire la corretta esecuzione del servizio mensa, nel rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato e delle indicazioni dell'Amministrazione.

b) Dipendenti Comunali

5. Sono oggetto dell'appalto i seguenti servizi da svolgersi presso i locali mensa comunali destinati ai dipendenti e agli altri beneficiari:
 - preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti;
 - lavaggio e rigovernatura delle stoviglie;
 - rimozione dei rifiuti mediante raccolta differenziata secondo la regolamentazione comunale vigente;
 - pulizia e 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.
6. Il servizio mensa destinato ai dipendenti comunali presenta un numero di utenti fisiologicamente ridotto, normalmente inferiore alle dieci unità, e la relativa entità può variare nel tempo in relazione ai progetti e alle attività specifiche attuate dall'Amministrazione. Considerata tale variabilità e le possibili difficoltà nel garantire un equilibrio economico complessivo del servizio, l'aggiudicatario potrà proporre, in sede di offerta migliorativa o nel corso dell'esecuzione del contratto, soluzioni organizzative o gestionali idonee ad assicurarne la sostenibilità, senza pregiudicare la qualità, la continuità e il rispetto degli standard igienico-sanitari.
Le soluzioni proposte dovranno essere preventivamente condivise e autorizzate dall'Amministrazione Comunale, che ne valuterà la coerenza con l'interesse pubblico, l'efficienza operativa e le prescrizioni del presente Capitolato.

c) ulteriori possibili attività

7. Qualora l'Amministrazione disponga l'estensione del servizio ad ulteriori utenti adulti, ai volontari del Servizio Civile o ad altri soggetti individuati, l'aggiudicatario dovrà provvedere alle relative forniture nelle

medesime condizioni tecnico-economiche previste dal presente Capitolato, previo accordo con l'Amministrazione.

8. Occasionalmente, l'Amministrazione Comunale potrà richiedere all'aggiudicatario la fornitura di pasti destinati a soggetti nell'ambito di iniziative o specifici progetti destinati alla residenza anziani. In tali casi dovrà essere applicato il medesimo costo/pasto offerto in sede di gara, con menù e grammature conformi a quanto previsto dal presente Capitolato.
9. Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'aggiudicatario si impegna inoltre a collaborare con l'Amministrazione Comunale per l'eventuale realizzazione di progetti di educazione alimentare, anche qualora tali iniziative possano incidere temporaneamente sulle ordinarie modalità di erogazione del servizio.
10. La collaborazione ai progetti di educazione alimentare non comporta oneri aggiuntivi per l'Amministrazione, salvo diverso accordo formalizzato per iscritto.

ART. 3 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

1. Il servizio di ristorazione oggetto del presente appalto prevede diverse modalità di preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti in funzione dell'utenza e della tipologia di pasto erogato, come di seguito specificato.

a) Pasti destinati agli Ospiti della Residenza Anziani "Silvana Ramello" – Pranzo

I pasti relativi alle portate del pranzo destinati agli Ospiti della Residenza Anziani "Silvana Ramello" dovranno essere trasportati con sistema di legame misto (fresco-caldo e fresco-freddo), nel rispetto delle prescrizioni previste dal piano di autocontrollo HACCP e delle linee guida dell'ASL.

Le diete speciali dovranno essere fornite in monorazione con legame refrigerato, secondo le modalità di conservazione e riattivazione previste nella documentazione tecnica del servizio.

b) Pasti destinati agli Ospiti della Residenza Anziani "Silvana Ramello" – Cena

I pasti relativi alle portate della cena per gli Ospiti della Residenza Anziani "Silvana Ramello" potranno essere preparati con legame refrigerato in multirazione. A tal proposito la consegna potrà avvenire contestualmente a quella dei pasti del pranzo.

In sede di gara l'operatore economico dovrà specificare l'eventuale utilizzo del legame refrigerato per il servizio della cena oltre alle seguenti informazioni di dettaglio:

- le modalità di preparazione, veicolazione e riattivazione dei pasti;
- le procedure adottate secondo il proprio piano di autocontrollo HACCP;
- l'elenco delle attrezzature impiegate presso il centro di cottura e presso il terminale di distribuzione;
- gli orari del personale coinvolto nel servizio.

La documentazione tecnica dovrà essere completa, coerente e idonea a garantire la sicurezza alimentare e la qualità del servizio.

c) Pasti destinati ai Dipendenti Comunali e ad altri Servizi Comunali – Pranzo

I pasti destinati ai dipendenti comunali, agli addetti ai servizi comunali e agli eventuali altri beneficiari autorizzati dall'Amministrazione Comunale saranno trasportati con sistema di legame misto (fresco-caldo e fresco-freddo), eventualmente anche in monorazione, nel rispetto delle condizioni tecnico-sanitarie previste.

Le diete speciali saranno fornite in monorazione con legame refrigerato.

d) Modalità di trasporto e requisiti dei contenitori

Tutti i pasti dovranno essere trasportati mediante contenitori termici idonei, conformi alle norme vigenti, tali da garantire il mantenimento delle temperature obbligatorie per la sicurezza alimentare lungo tutte le fasi del trasporto.

I mezzi di trasporto utilizzati dovranno essere conformi alla normativa sanitaria e igienico-strutturale applicabile, nonché sottoposti alle verifiche previste dal piano di autocontrollo e dalle disposizioni dell'ASL territorialmente competente.

e) Divieti e prescrizioni specifiche

È assolutamente vietato l'utilizzo di generi alimentari precotti o di prodotti non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal presente Capitolato.

Tutte le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto:

- della tipologia dei prodotti;

- delle quantità previste;
- della qualità e delle caratteristiche nutrizionali stabilite nelle tabelle dietetiche e nei menù allegati, distintamente per le diverse tipologie di utenza (RSA, RA, dipendenti comunali, utenti dei servizi).

ART. 4 - DURATA CONTRATTUALE E RINNOVO

1. L'appalto ha una durata di 36 mesi decorrenti dalla data di effettiva consegna del servizio, così come risultante dal verbale di avvio dell'esecuzione. L'attuale contratto ha scadenza il 30/04/2026.
2. Ai sensi dell'art. 120 del Codice dei Contratti Pubblici (D.Lgs. 36/2023), al termine del triennio iniziale, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto per un ulteriore periodo massimo di 12 mesi, alle medesime condizioni sostanziali, previa valutazione positiva del servizio reso. La volontà di esercitare la facoltà di rinnovo sarà comunicata all'aggiudicatario entro il termine del periodo contrattuale iniziale.
3. L'aggiudicatario si impegna a dare esecuzione al servizio dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, anche in pendenza della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 17 del D.Lgs. 36/2023.
4. Alla naturale scadenza del contratto, questo si intende cessato senza necessità di formale disdetta tra le parti. È esclusa ogni forma di rinnovo tacito.
5. Il servizio è garantito tutti i giorni dell'anno per la Residenza Anziani "Silvana Ramello" (pranzo e cena dal lunedì alla domenica) e dal lunedì al venerdì a pranzo per i dipendenti comunali, nonché per gli eventuali ulteriori servizi individuati successivamente dall'Amministrazione.
6. Eventuali variazioni al servizio saranno tempestivamente comunicate all'aggiudicatario.
7. In fase di fatturazione sarà riconosciuto esclusivamente il servizio effettivamente svolto.

ART. 5 - IMPORTO CONTRATTUALE

1. Il valore complessivamente stimato del contratto per tutto il periodo contrattuale comprensivo di proroghe, rinnovi ed eventuali opzioni ammonta ad euro 744.180,00 € iva esclusa così ripartiti:
 - Residenza Anziani "Silvana Ramello" € 704.300,00 iva esclusa
 - Dipendenti comunali € 38.880,00 iva esclusa
 - € 1000,00 (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.
2. Il costo della manodopera del presente affidamento è stimato in € 126.225,48 annui 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. 41, comma 13, del Codice dei Contratti.
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 in cui è specificato il valore annuale del contratto:

SERVIZIO	N PASTI ANNUALI	COSTO STIMATO	IMPORTO NETTO	IVA	TOTALE ANNUO
Casa di riposo Silvana Ramello	25.550	6,5	166.075,00 €	16.607,50 €	182.682,50 €
Casa di riposo Silvana Ramello	/	/	10.000 €	2.200,22	12.200,22 €
Dipendenti comunali	1.800	5,40	9.720,00 €	388,80 €	10.108,00 €

3. L'importo dell'appalto della Residenza anziani è stato aumentato per un importo presunto di euro 10.000,00/annua iva esclusa relativo all'acquisto di derrate alimentari per le colazioni e merende della Residenza Anziani Silvana Ramello di cui si trova in allegato un'ipotesi di prodotti richiesti.
4. Le derrate alimentari per le colazioni e le merende della residenza anziani vengono gestite direttamente dalla struttura appaltante la quale si occupa dell'inventario, dell'organizzazione del magazzino e dell'invio dell'ordine mensile.
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.
6. I costi pasto sono stati stimati tenendo a riferimento i "Prezzi di riferimento servizio di ristorazione - AGGIORNAMENTO LUGLIO 2025 - Prezzi di riferimento della ristorazione sanitaria pubblicato dall'Anac.
7. I costi del personale sono stati stimati sulla scorta del costo orario del lavoro per dipendenti settori pubblici, esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo, con riferimento alle previsioni di gennaio 2026.

ART. 6 - REMUNERAZIONE APPALTO

1. L'Impresa Aggiudicataria assume integralmente a proprio carico tutti gli oneri, obblighi e adempimenti previsti dagli atti di gara, dal presente Capitolato e dai relativi allegati, nonché quelli derivanti dalla propria offerta tecnica ed economica.
2. Condizione essenziale per il riconoscimento e la corresponsione da parte della Stazione Appaltante degli importi dovuti è la verifica dell'effettiva erogazione dei pasti e della corretta contabilizzazione e fatturazione delle prestazioni, secondo le modalità e i criteri indicati negli atti di gara e nel presente Capitolato. La Stazione Appaltante si riserva di non riconoscere i pasti non validati dal personale incaricato, ovvero non conformi alle registrazioni delle presenze e delle prenotazioni.
3. In relazione ai menù di riferimento, ai prezzi unitari dei pasti e al prezzo dei generi alimentari da fornire, che si intendono vincolanti per tutta la durata contrattuale, si considera integralmente compensato il corrispettivo riconosciuto dalla Stazione Appaltante all'Impresa Aggiudicataria. Il prezzo corrisposto si intende quindi onnicomprensivo di:
 - tutte le derrate alimentari e dei materiali necessari;
 - le prestazioni del personale impiegato;
 - la preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, rigovernatura e pulizia dei locali connessi al servizio;
 - la fornitura, sostituzione e lavaggio della biancheria da mensa (se prevista negli articoli precedenti);
 - ogni altro onere diretto o indiretto richiesto dal presente Capitolato;
 - i costi della sicurezza non soggetti a ribasso;
 - ogni ulteriore spesa, servizio o attività necessaria alla corretta e completa esecuzione dell'appalto, anche se non espressamente indicata ma comunque desumibile dagli atti di gara.

Resta inteso che nessun costo aggiuntivo potrà essere richiesto all'Amministrazione oltre a quelli espressamente previsti e accettati in sede di offerta.

ART. 7 – PAGAMENTI E LIQUIDAZIONE FATTURE

1. L'Impresa Aggiudicataria dovrà trasmettere mensilmente le fatture relative ai pasti erogati presso le strutture comunali oggetto dell'appalto, nonché quelle relative alle derrate alimentari consegnate alla Residenza Anziani "Silvana Ramello", al costo previsto per ciascuna tipologia di derrata fornita.
2. Le fatture dovranno riportare in modo puntuale:
 - il numero dei pasti ordinati e consegnati alle diverse utenze, coincidenti con i pasti giornalieri pronti al consumo prenotati entro le ore 9:45;
 - per la Residenza "Silvana Ramello", il numero dei pasti giornalieri stabiliti secondo le programmazioni concordate;
 - l'elenco dei generi alimentari forniti e i relativi quantitativi.
 L'importo fatturato dovrà essere validato previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Funzionario comunale competente.

3. L'Impresa Aggiudicataria non potrà richiedere interessi di mora qualora eventuali ritardi nei pagamenti derivino da documentazione probatoria incompleta, irregolare o tardivamente presentata dall'appaltatore.
4. Il Comune è sin d'ora autorizzato a rivalersi, mediante apposita reverse di incasso e conseguente detrazione dagli importi dovuti in una o più fatture, al fine di ottenere la rifusione di:
 - eventuali danni già contestati,
 - spese sostenute dall'Amministrazione,
 - penalità applicate ai sensi del presente Capitolato.
5. Le fatture elettroniche dovranno obbligatoriamente riportare:
 - il CIG della procedura di gara,
 - l'indicazione dell'impegno di spesa,
 - il numero del provvedimento dirigenziale di aggiudicazione.
6. Le fatture saranno liquidate entro 30 giorni dall'invio al Servizio Finanziario, previa acquisizione del DURC in corso di validità. Il conteggio dei termini di pagamento è sospeso per il periodo intercorrente tra la richiesta del DURC e la data di effettiva acquisizione dello stesso.
7. Ove applicabile, in conformità all'art. 11 del D.Lgs. 36/2023 e successive modificazioni, la Stazione Appaltante applicherà le disposizioni relative alla gestione delle inadempienze contributive e delle retribuzioni dovute al personale impiegato nell'esecuzione del contratto, ivi compresa la facoltà di trattenere dal certificato di pagamento gli importi corrispondenti alle irregolarità risultanti dal DURC per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi competenti. In ogni caso, sull'importo netto progressivo delle prestazioni potrà essere operata, ove prevista dalla normativa vigente, la ritenuta dello 0,50%, che potrà essere svincolata esclusivamente in sede di liquidazione finale, previa verifica della regolarità contributiva e dell'esecuzione del servizio.
8. Le ritenute di cui al punto precedente saranno svincolate in sede di liquidazione finale, previa verifica della regolare esecuzione del servizio e dell'assenza di pendenze contrattuali, fatte salve le previsioni di legge di cui al comma 6 dell'art. 11 precedentemente citato.
9. L'Impresa Aggiudicataria, ai sensi dell'art. 3 della Legge 23 agosto 2010, n. 136, assume espressamente gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.
A tal fine, l'impresa si impegna a:
 - utilizzare esclusivamente conti correnti dedicati, anche non in via esclusiva, ai movimenti finanziari relativi al presente appalto;
 - comunicare al Comune, entro sette giorni dall'apertura dei conti dedicati, gli estremi identificativi degli stessi e le generalità e il codice fiscale delle persone autorizzate ad operare;
 - assicurare il rispetto delle ulteriori prescrizioni previste dalla citata normativa.

ART. 8 - REVISIONE PREZZI

1. La revisione dei prezzi si applica esclusivamente nei casi e nei limiti previsti dall'art. 60 del D.Lgs. 36/2023 e successive modificazioni. Essa non può operare prima del decorso del primo anno di esecuzione del contratto, non ha efficacia retroattiva e può essere riconosciuta solo al verificarsi di variazioni effettive, documentate e non assorbibili nell'ambito dell'ordinaria gestione economica del servizio.
2. La revisione prezzi non costituisce diritto automatico su richiesta dell'Impresa Aggiudicataria; essa è subordinata allo svolgimento di istruttoria tecnico-economica da parte del Responsabile del Procedimento, finalizzata a verificare:
 - la reale incidenza delle variazioni di costo sull'equilibrio economico complessivo del servizio;
 - la coerenza con gli indici ufficiali ISTAT applicabili, con particolare riferimento alla variazione media annua dell'indice FOI dell'anno solare precedente;
 - l'assenza di margini organizzativi o gestionali che possano compensare l'aumento richiesto.
3. Eventuali adeguamenti potranno essere riconosciuti solo a decorrere dalla data di ricevimento dell'istanza dell'Impresa Aggiudicataria, fornita di giustificazioni puntuali, oggettive e documentate, e rimarranno in ogni caso privi di qualunque effetto retroattivo.
4. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di rigettare richieste non adeguatamente motivate o non coerenti con gli andamenti del mercato.

5. Restano comunque applicabili, ove sopravvengano, i criteri diversi imposti da norme di legge, regolamenti o atti amministrativi generali emanati dal Governo relativi alla revisione dei prezzi nei contratti pubblici.
6. L'istanza dell'Impresa Aggiudicataria deve essere trasmessa tramite PEC entro il 31 agosto di ogni anno allo scopo di garantire la necessaria programmazione economico finanziaria del comune. Le istanze presentate oltre tale termine saranno esaminate solo per l'anno successivo.
7. In attuazione del principio di buon andamento e tutela dell'interesse pubblico, la Stazione Appaltante non darà corso ad alcuna revisione prezzi qualora essa risulti:
 - non proporzionata alla variazione reale dei costi,
 - non adeguatamente giustificata,
 - incompatibile con le risorse di bilancio disponibili,
 - afferente a costi già previsti o prevedibili in sede di offerta.

ART. 9 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

1. La localizzazione e l'indicazione dei terminali mensa oggetto del servizio sono riportate nella documentazione tecnica allegata al presente Capitolato, che costituisce parte integrante dello stesso.
2. Il numero dei pasti indicato nel presente articolo ha carattere meramente indicativo, in quanto la fornitura e la conseguente contabilizzazione dei pasti dovranno avvenire integralmente a misura, sulla base delle effettive presenze registrate e validate dalla Stazione Appaltante.
3. Le quantità effettivamente richieste potranno variare anche sensibilmente rispetto alle stime indicate, senza che ciò comporti modifiche del corrispettivo unitario o del regime economico contrattuale.
4. L'Impresa Aggiudicataria non potrà richiedere alcun aumento, compenso o indennizzo per eventuali maggiori o minori quantità di pasti richiesti nel corso dell'esecuzione del servizio, trattandosi di appalto a misura basato sulle effettive erogazioni.

A mero titolo esemplificativo e non esaustivo, sulla base dei dati storici relativi al periodo 2024/2025 per i dipendenti comunali e in relazione alla capacità ricettiva della Residenza Anziani "Silvana Ramello", il numero presunto dei pasti annui risulta il seguente:

- Pasti per gli Ospiti della Residenza Anziani "Silvana Ramello" (pranzo e cena): n. 25.550
- Pasti per dipendenti comunali e addetti ai servizi comunali: n. 1.800

ART. 10 - AFFIDAMENTO ALL'APPALTATORE DI STRUTTURE, LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI.

1. Per consentire l'esecuzione dei servizi oggetto del presente appalto, il Comune di Giaveno concede in comodato d'uso gratuito all'Impresa Aggiudicataria i locali adibiti a dispensa, refettori, aree di preparazione e ogni altro ambiente accessorio individuato nell'apposito elenco allegato alla procedura, comprensivi delle attrezzature, strumentazioni e arredi presenti (cfr. inventario allegato).
2. Le utenze relative a energia elettrica, acqua e gas necessarie al funzionamento dei locali e delle attrezzature concesse in comodato restano a carico del Comune di Giaveno per tutta la durata del contratto e dell'eventuale rinnovo, salvo diverse disposizioni formalmente impartite dalla Stazione Appaltante.
3. L'Impresa Aggiudicataria non potrà apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, agli impianti o alle attrezzature senza preventiva autorizzazione scritta da parte della Stazione Appaltante. La realizzazione di interventi non autorizzati, ovvero la mancata rimessa in pristino, comporterà l'obbligo di integrare i beni o ripristinarne l'integrità, oltre all'eventuale applicazione delle penali previste e al risarcimento degli ulteriori danni.
4. Tutti i beni consegnati in comodato, comprese attrezzature, arredi e strumentazioni, dovranno essere mantenuti dall'Appaltatore in buono stato di conservazione e restituiti, al termine del contratto, nelle medesime quantità e condizioni (salvo il normale deterioramento d'uso), secondo le modalità indicate dalla Stazione Appaltante. La riconsegna dovrà avvenire contestualmente alla cessazione del contratto.
5. L'Appaltatore è responsabile, per tutta la durata del contratto, della custodia, conservazione, manutenzione ordinaria, integrazione e sostituzione dei beni ricevuti in comodato, fatto salvo quanto

diversamente indicato negli allegati tecnici. L'impresa si impegna altresì a non apportare alterazioni agli arredi e alle strutture e a garantire l'uso corretto e conforme alla destinazione.

6. Il rischio di eventuali furti, sottrazioni, perdite o danneggiamenti, sia dei beni mobili sia degli ambienti affidati, è interamente a carico dell'Appaltatore, che dovrà provvedere alla loro riparazione, reintegrazione o sostituzione senza oneri per il Comune.

ART. 11 - INVENTARIO

1. L'inventario e la descrizione dettagliata dei locali, degli arredi, delle attrezzature e delle strumentazioni concessi in comodato, ai sensi dell'articolo precedente, saranno effettuati mediante appositi verbali di consegna, redatti congiuntamente da un rappresentante del Comune di Giaveno e da un rappresentante dell'Impresa Aggiudicataria. Tali verbali costituiscono documentazione contrattuale.
2. La redazione del verbale di consegna dovrà essere ultimata entro 15 giorni dall'avvio del servizio. In caso di ritardo attribuibile all'Impresa Aggiudicataria, ogni responsabilità relativa allo stato dei beni si intenderà comunque assunta dall'Impresa a decorrere dalla data di inizio del servizio.
3. Il materiale, gli arredi o le attrezzature che, all'atto della consegna, risultino non funzionanti, danneggiati o in condizioni tali da non consentirne l'uso corretto, saranno indicati nel verbale e scartati.
4. L'Impresa Aggiudicataria dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla loro reintegrazione o sostituzione con beni di pari caratteristiche e idoneità. Il reintegro dovrà avvenire, pertanto, con beni di qualità pari o superiore a quelli originariamente consegnati. Il mancato reintegro dei beni danneggiati o mancanti entro il termine stabilito dalla Stazione Appaltante costituirà inadempimento contrattuale e potrà comportare l'applicazione delle penali previste e/o l'escussione della garanzia fideiussoria.
5. In assenza di specifiche annotazioni nel verbale, tutti i beni si intendono consegnati in perfetto stato di funzionamento, in buone condizioni di conservazione e conformi alla normativa vigente.
6. Il Comune potrà, in qualsiasi momento, richiedere verifiche sullo stato di conservazione e sull'esistenza dei beni affidati, anche senza preavviso. In ogni caso, le parti procederanno congiuntamente alla verifica periodica annuale, nonché alla verifica finale in occasione della scadenza contrattuale, mediante apposito verbale di consistenza.
7. La mancata partecipazione dell'Impresa alla verifica finale non ne pregiudica lo svolgimento; il verbale redatto dal Comune avrà piena efficacia tra le parti.
8. Eventuali danneggiamenti, mancanze o deterioramenti eccedenti il normale uso saranno integralmente a carico dell'Impresa Aggiudicataria, fatto salvo il risarcimento di ulteriori danni.

ART. 12 - CONTROLLO DELL'USO DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE E RELATIVA MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA, SOSTITUZIONE ED INTEGRAZIONE

1. L'Impresa Aggiudicataria è tenuta a mantenere, a propria cura e spese, in perfetta efficienza tutti i beni mobili, le attrezzature e gli arredi ricompresi nell'inventario allegato, nonché quelli successivamente messi a disposizione o integrati durante l'esecuzione del servizio.
2. L'Impresa Aggiudicataria dovrà inoltre dotarsi e provvedere alla fornitura, sostituzione e reintegro di tutte le attrezzature necessarie al corretto svolgimento del servizio, comprese – a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo: linea self-service, banchi e carrelli termici, lavastoviglie, forni, frigoriferi, cucine, abbattitori, vassoi e scolavassoi, bilance elettroniche, stovigliato, armadi dispensa, lavelli e rubinetteria, boiler/scaldacqua, contenitori rifiuti, caraffe, posateria, spremiagrumi e ogni altra attrezzatura o utensileria di mensa necessaria al servizio.
3. L'Impresa Aggiudicataria dovrà acquistare, integrare o sostituire – a propria cura e spese – ogni attrezzatura o arredo che risulti necessario al corretto, sicuro ed efficiente svolgimento del servizio, anche se non presente nell'inventario iniziale, per tutta la durata dell'appalto.
4. Al fine di migliorare la qualità dei primi piatti serviti presso la Residenza Anziani "Silvana Ramello" e di incrementare complessivamente l'appetibilità, il gusto e l'esperienza del pasto da parte degli Ospiti, l'Impresa Aggiudicataria è tenuta alla fornitura, installazione e collaudo, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante, di un cuocipasta elettrico avente le seguenti caratteristiche minime:
 - capienza 40 litri;
 - due vasche in acciaio inox;

- termostato di sicurezza;
- cestelli inclusi;
- cappa a parete con motore.

In sede di offerta tecnica, l'Impresa potrà presentare soluzioni migliorative rispetto a tale dotazione, purché finalizzate in modo chiaro e dimostrabile al miglioramento della qualità dei primi piatti, alla migliore esperienza alimentare degli Ospiti, alla maggiore appetibilità e gusto delle preparazioni, e comunque senza alcun costo aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

Tali soluzioni potranno essere autorizzate in via sperimentale dal Comune. Tuttavia, qualora – anche a seguito di sperimentazione – le soluzioni proposte non risultino convincenti sotto il profilo qualitativo, ovvero non pienamente rispondenti alle esigenze della Residenza, a insindacabile giudizio della Stazione Appaltante, l'Impresa sarà obbligata a procedere immediatamente all'installazione del cuocipasta con le caratteristiche sopra indicate e a sostenere integralmente ogni ulteriore onere necessario al suo corretto e regolare funzionamento compresi i relativi costi di personale per il suo funzionamento.

- La manutenzione ordinaria e straordinaria, la conservazione, l'integrazione e la sostituzione delle attrezzature, utensilerie e arredi utilizzati per il servizio sono interamente a carico dell'Impresa Aggiudicataria.
- In caso di sostituzione, dovrà essere privilegiato l'utilizzo di attrezzature ad alta efficienza energetica (classe A++). La rottamazione delle attrezzature sostituite, compresi arredi, sarà effettuata dall'Impresa a proprie spese.
- In caso di guasti o malfunzionamenti, l'Impresa Aggiudicataria è tenuta a:
 - attrezzature/macchinari da cucina riparabili: garantire la continuità del servizio mediante riparazione entro 48 ore (due giorni lavorativi) dal guasto; nelle more, dovrà essere resa disponibile una attrezzatura provvisoria;
 - attrezzature/macchinari da cucina non riparabili: trasmettere al Comune l'attestazione di non riparabilità e procedere entro 48 ore all'acquisto di una nuova attrezzatura/macchinario di pari qualità e pari o superiore classe energetica;
 - attrezzature di mensa, utensileria, arredi non essenziali al ciclo di cottura: effettuare la manutenzione straordinaria entro 10 giorni dalla segnalazione del guasto, con eccezione dei carrelli termici, per i quali l'intervento deve avvenire entro 3 giorni.
- Per consentire la verifica del rispetto delle tempistiche, l'Impresa dovrà comunicare tempestivamente all'ufficio comunale competente:
 - la data del guasto;
 - la data dell'avvenuta riparazione oppure
 - la data di acquisto della nuova attrezzatura, trasmettendo la relativa scheda tecnica.
 Le nuove attrezzature verranno acquisite al patrimonio mobiliare dell'Ente.
- Decorso inutilmente il termine previsto per gli interventi, e in caso di inadempienza dell'Impresa Aggiudicataria, il Comune potrà provvedere direttamente alla sostituzione o al reintegro dei materiali e delle attrezzature, dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitandole integralmente i costi sostenuti.
- L'Impresa Aggiudicataria dovrà adottare un piano annuale di manutenzione programmata, con il primo intervento eseguibile entro il primo trimestre di ciascun anno. L'evidenza completa degli interventi (registrazioni, esiti, manutentori, date) dovrà essere conservata nel Manuale di Autocontrollo presso il terminale mensa.
- Presso ogni terminale mensa l'Impresa dovrà tenere un registro dei guasti e delle manutenzioni, contenente:
 - data del guasto,
 - descrizione dell'intervento,
 - data della riparazione,
 - nominativo e firma del manutentore,
 - interventi annuali programmati.

Tale registro dovrà essere consegnato al Comune al termine del contratto, unitamente all'elenco aggiornato dei beni e alla dichiarazione di conformità alle normative di sicurezza.

12. L'Impresa Aggiudicataria può procedere allo spostamento di attrezzature o elettrodomestici tra terminali solo in caso di effettiva necessità e previa autorizzazione del Comune.
13. L'Impresa Aggiudicataria è responsabile dello smontaggio e rimontaggio delle attrezzature in caso di ristrutturazione dei locali o in caso di sostituzione di beni non più riparabili, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.
14. Tutte le nuove attrezzature, siano esse sostitutive o integrative, acquistate dall'Impresa per l'esecuzione del servizio, diverranno di proprietà del Comune al termine del contratto.
15. La mancata osservanza delle tempistiche di cui al presente articolo costituisce grave inadempimento ai fini dell'applicazione delle penali contrattuali.
16. L'Impresa dovrà garantire che tutte le attrezzature rispettino le norme CE, HACCP e quelle in materia di impianti elettrici e sicurezza alimentare.
17. Le attrezzature provvisorie dovranno garantire livelli di qualità e funzionalità equivalenti a quelle sostituite.

ART. 13 – MANUTENZIONE DEI LOCALI

1. La manutenzione ordinaria dei locali concessi in uso all'Impresa Aggiudicataria è a totale carico della stessa, la quale dovrà garantire il costante mantenimento in perfetta efficienza, decoro e funzionalità degli ambienti destinati alla preparazione, distribuzione e consumo dei pasti, nonché dei locali accessori pertinenti. Presso ogni terminale l'Impresa deve conservare un registro delle manutenzioni ordinarie eseguite, con data, descrizione e firma dell'operatore.
2. Per manutenzione ordinaria si intendono tutti quegli interventi necessari a preservare nel tempo l'idoneità, la pulizia e la sicurezza degli ambienti, non aventi carattere strutturale. A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, rientrano nella manutenzione ordinaria:
 - a) Le tinteggiature annuali delle pareti, dei soffitti e degli infissi interni ed esterni dei locali cucina, refettorio e locali pertinenti.
L'Impresa Aggiudicataria dovrà provvedere a tali interventi almeno una volta all'anno per ciascun terminale mensa e, inoltre, ogniqualvolta ciò sia richiesto dal Comune o dagli organi ispettivi competenti.
 - b) Le riparazioni idrauliche relative a parti impiantistiche esterne alle murature, comprese la sostituzione dei rubinetti – anche dotati di comandi non manuali (leva clinica o pedale) – qualora non più riparabili.
 - c) Le disotturazioni degli scarichi e ogni altro intervento di modesta entità, non strutturale, necessario al corretto e regolare funzionamento della cucina e dei locali annessi.
 - d) La sostituzione o riparazione delle zanzariere, ovvero la loro installazione ove mancanti, qualora necessarie a garantire adeguate condizioni igienico-sanitarie o in caso di apertura di nuovi terminali mensa.
 - e) La sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi, inclusi serramenti interni ed esterni.
 - f) La sostituzione dei copri-spigoli ove danneggiati.
 - g) La riparazione o installazione delle fasce paracolpi in materiale lavabile e idoneo alla pulizia frequente.
3. È fatto divieto assoluto di:
 - utilizzare elementi aggiuntivi ai rubinetti (es. rompigitto in plastica o analoghi);
 - gettare rifiuti solidi, alimentari e non, negli scarichi dei lavelli, dei pozzetti dei bollitori e dei servizi igienici.L'Impresa Aggiudicataria è responsabile per ogni danno derivante dall'inosservanza di tali divieti.
4. L'Impresa è tenuta a intervenire entro 5 giorni lavorativi dalla segnalazione del Comune, salvo emergenze che richiedano intervento immediato. Qualora la Ditta non esegua entro termini congrui gli interventi di manutenzione ordinaria a proprio carico, la Stazione Appaltante – ferma restando l'applicazione delle penali contrattuali – potrà provvedervi direttamente, addebitando all'Impresa Aggiudicataria tutti i costi sostenuti.

ART 14 – ACCESSI

1. L'Impresa Aggiudicataria deve garantire libero e immediato accesso al personale del Comune di Giaveno, nonché ad altri soggetti appositamente incaricati dalla Stazione Appaltante, presso tutti i locali utilizzati

per il servizio, incluse cucine, magazzini, dispense e laboratori, ogniqualvolta ciò si renda necessario per verifiche, controlli o altre esigenze connesse all'esecuzione del contratto.

2. L'Impresa Aggiudicataria deve assicurare al personale comunale e ai soggetti incaricati dal Comune l'accesso ai locali in qualsiasi momento e orario, anche senza preavviso, allo scopo di esercitare il controllo sull'efficienza, regolarità e conformità del servizio alle disposizioni del presente Capitolato, alle norme igienico-sanitarie e agli obblighi contrattuali.
3. È vietato consentire l'accesso ai magazzini, ai locali di preparazione dei cibi e ai locali tecnici a personale estraneo all'Impresa Aggiudicataria, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione autorizzati e per il personale addetto ai controlli dell'Ente o delle autorità competenti.
4. Qualsiasi deroga o ammissione non conforme resta a totale responsabilità dell'Impresa Aggiudicataria, che sarà tenuta a rispondere di eventuali conseguenze, anche di natura igienico-sanitaria o disciplinare.

ART. 15 – UTILIZZO CENTRO DI COTTURA E MAGAZZINO

1. È fatto assoluto divieto all'Impresa Aggiudicataria di utilizzare lo stabilimento destinato a centro di cottura – nonché i locali ad esso pertinenti destinati alle attività di preparazione, stoccaggio, confezionamento e gestione delle derrate – contestualmente ad altre ditte, società o operatori, per la produzione di pasti di qualsiasi tipologia o finalità.
2. Il centro di cottura utilizzato per l'esecuzione del presente appalto dovrà essere adibito in via esclusiva all'attività dell'Impresa Aggiudicataria.
L'Aggiudicatario dovrà pertanto essere l'unico operatore che svolge attività di preparazione, confezionamento e gestione dei pasti all'interno del centro di cottura impiegato per il servizio.
3. Ogni violazione dell'obbligo di esclusività costituirà grave inadempimento contrattuale e potrà comportare l'immediata risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.
4. Il Comune potrà richiedere, anche periodicamente, attestazioni e planimetrie aggiornate del centro di cottura, nonché effettuare sopralluoghi senza preavviso.

ART. 16 – PERSONALE

1. Tutto il personale impiegato dall'Impresa Aggiudicataria deve possedere adeguata professionalità e qualificazione, essere correttamente formato e costantemente aggiornato in materia di: tecniche di manipolazione, preparazione e cottura degli alimenti, buone pratiche igieniche, sicurezza alimentare, HACCP, normativa merceologica e dietologica, sicurezza e prevenzione nei luoghi di lavoro. L'Impresa deve fornire al Comune documentazione completa delle iniziative formative svolte, incluse date, contenuti, durata e attestazioni rilasciate.
2. Il personale addetto allo scodellamento e alla distribuzione dei pasti deve essere sottoposto a visita medica di idoneità con cadenza almeno annuale, a cura e spese dell'Impresa Aggiudicataria, anche nel caso in cui la normativa non preveda espressamente tale obbligo. Gli esiti devono essere disponibili per eventuali controlli.
3. Prima dell'avvio del servizio, l'Impresa Aggiudicataria deve trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato, sia presso il centro di cottura sia presso le sedi decentrate, riportante:
 - qualifica professionale;
 - sede di lavoro;
 - dichiarazione di regolarità contributiva rilasciata da INPS;
 - numero di posizione INAIL.
4. Per ciascun dipendente dovrà essere specificato l'orario giornaliero di lavoro, con indicazione dell'ora di inizio e di fine servizio.
5. Per il personale con funzioni di responsabilità – inclusi i referenti per il controllo qualità – l'Impresa dovrà trasmettere al Comune il curriculum professionale dettagliato.
6. Il personale addetto alla preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, nonché il personale con responsabilità gestionali, dovrà improntare il servizio alla massima collaborazione con il personale comunale e con gli utenti della Residenza.
Esso è tenuto a partecipare ai periodici incontri di verifica con i responsabili designati dal Comune, finalizzati al raggiungimento degli obiettivi gestionali e qualitativi del servizio.

7. Ogni variazione rispetto agli elenchi trasmessi deve essere comunicata per iscritto al Comune entro e non oltre 5 giorni dall'avvenuta modifica.
8. L'Impresa deve fornire un elenco nominativo del personale "jolly", dotato di adeguata formazione documentata, da impiegare per sostituzioni temporanee o improvvise.
9. L'Impresa Aggiudicataria deve essere in grado di sostituire tempestivamente il personale assente per malattia, ferie, permessi, congedi o altri motivi, garantendo la continuità e la piena funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione al Comune.
10. Le sostituzioni dovranno essere effettuate con personale di pari qualifica e formazione, garantendo livelli di servizio non inferiori a quelli previsti.
11. All'inizio di ogni anno, l'Impresa deve trasmettere al Comune il proprio organigramma aziendale aggiornato, con evidenza della catena di responsabilità interna e dei referenti per il servizio.
12. L'Impresa si impegna a rimuovere immediatamente dal servizio eventuali operatori che, a giudizio insindacabile del Comune, non garantiscano adeguati standard professionali, igienici o di condotta.
13. Previa autorizzazione del Comune, l'Impresa potrà inserire nel servizio tirocinanti provenienti da percorsi di studio o formazione professionale, purché impiegati esclusivamente in mansioni non sostitutive e nel pieno rispetto della normativa vigente in materia di tirocini formativi e di sicurezza.

ART. 17 - PERSONALE REFERENTE

1. Prima dell'avvio del servizio, l'Impresa Aggiudicataria deve individuare e comunicare formalmente al Comune i nominativi e la documentazione relativa alle seguenti figure professionali:

a) Responsabile del servizio oggetto dell'appalto

Persona incaricata della direzione generale del servizio, dotata di adeguata qualificazione professionale e di poteri decisionali tali da garantire il corretto svolgimento delle attività contrattuali.

b) Responsabile operativo e referente per la gestione ordinaria

Figura professionalmente qualificata ai sensi di legge, con funzioni di referente diretto del Comune per tutte le problematiche connesse alla gestione quotidiana del servizio.

Tale figura deve essere reperibile e disponibile in loco, su richiesta dell'Amministrazione, almeno 5 giorni alla settimana, nella fascia oraria 8:00 – 14:00.

È inoltre incaricata della tenuta, aggiornamento ed esibizione di tutta la documentazione prevista dalla normativa vigente e dal contratto, da mantenersi presso i centri di produzione pasti e presso i terminali di distribuzione.

c) Dietista professionalmente qualificato

Professionista abilitato ai sensi di legge, con ruolo di referente per il Comune per tutti gli aspetti dietetici e nutrizionali.

Il dietista è responsabile:

- dell'elaborazione dei menù dietetici ordinari;
 - della predisposizione dei menù speciali richiesti dall'utenza, sulla base della documentazione medica presentata;
 - della supervisione nutrizionale del servizio e del rispetto delle tabelle dietetiche approvate.
2. L'Impresa Aggiudicataria dovrà indicare anche i sostituti dei referenti in caso di assenza, assicurando continuità funzionale e gestionale.
 3. La documentazione relativa ai referenti dovrà essere aggiornata e trasmessa al Comune ogniqualvolta intervengano modifiche.

ART. 18 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

1. La direzione del servizio deve essere affidata, in modo continuativo e a tempo pieno, ad un Responsabile dotato di qualifica professionale idonea allo svolgimento delle funzioni previste e in possesso di esperienza almeno triennale nel ruolo di responsabile/direttore di un servizio di ristorazione collettiva avente dimensioni o caratteristiche analoghe a quelle del servizio oggetto del presente appalto. Il Responsabile deve inoltre possedere formazione specifica e documentata nei settori della sicurezza alimentare, organizzazione del servizio, igiene degli alimenti e HACCP. Tale figura è tenuta a garantire reperibilità continuativa per tutta la durata del contratto.

2. Il Responsabile del Servizio costituisce la figura di riferimento diretto del Comune per la gestione, conduzione e verifica del servizio, nonché per la gestione delle eventuali criticità operative, igienico-sanitarie e organizzative.
3. L'Impresa Aggiudicataria è tenuta, per l'intera durata del contratto, a mantenere l'organico necessario alla corretta erogazione del servizio, in conformità al Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro applicato, alle posizioni funzionali previste, all'organigramma aziendale e al monte ore complessivo dichiarato in sede di gara, garantendo in ogni momento la sostituzione delle figure assenti o cessate.
4. Il Responsabile del Servizio dovrà mantenere un contatto costante con il personale comunale incaricato del controllo del servizio, partecipare alle riunioni di coordinamento convocate dal Comune e comunicare per iscritto ogni variazione organizzativa, gestionale o funzionale del servizio.
5. Il Responsabile del Servizio è tenuto a predisporre e trasmettere al Comune una relazione mensile, contenente almeno:
 - l'andamento generale del servizio;
 - eventuali criticità riscontrate;
 - interventi correttivi attuati o proposti;
 - indicazioni sulla gradibilità dei piatti;
 - osservazioni sull'organizzazione e sull'efficienza delle attività.Il Comune si riserva la facoltà di mettere a disposizione un modello di relazione qualora quello proposto dall'Impresa non risulti adeguato ai fini informativi richiesti.
6. In caso di assenza o impedimento del Responsabile del Servizio superiore a tre giorni, l'Impresa Aggiudicataria dovrà provvedere alla sua sostituzione con una figura dotata di analoghi requisiti professionali, dandone immediata comunicazione al Comune.
7. L'Impresa Aggiudicataria dovrà dotare il Responsabile del Servizio di tutti i mezzi necessari a garantirne la reperibilità immediata e la possibilità di effettuare spostamenti sul territorio del Comune di Giaveno per controlli, verifiche o interventi urgenti.
8. L'accesso ai locali mensa da parte del Responsabile del Servizio è consentito esclusivamente per l'espletamento dei compiti previsti dal presente articolo.
9. L'eventuale utilizzo dei medesimi locali per attività amministrative dell'Impresa dovrà essere preventivamente concordato e autorizzato dal Comune.
10. Ogni sostituzione del Responsabile del Servizio dovrà essere accompagnata dalla trasmissione del curriculum aggiornato e della documentazione comprovante i requisiti professionali richiesti.

ART. 19 - IGIENE DEL PERSONALE

1. Tutto il personale, compreso quello operante nel centro di cottura, addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, non deve indossare durante l'orario di lavoro: anelli, braccialetti, orecchini, piercing, collane, orologi né alcun altro monile; non è inoltre consentito l'uso di smalto sulle unghie. Tali prescrizioni mirano a prevenire rischi di contaminazione fisica degli alimenti.
2. Il personale deve curare la propria igiene personale e indossare gli indumenti e gli ausili forniti dall'Impresa Aggiudicataria, tra cui:
 - camice di colore chiaro;
 - cuffia idonea a contenere interamente la capigliatura;
 - mascherina;
 - guanti monouso;
 - calzature idonee e dedicate alle aree di lavorazione.
3. Durante le operazioni di pulizia, riassetto dei locali o nello svolgimento delle attività tra un turno e l'altro, gli addetti devono indossare camice di colore scuro e apposita cuffia, al fine di distinguere visivamente le diverse fasi operative e prevenire contaminazioni crociate.
4. L'Impresa Aggiudicataria deve fornire al personale istruzioni chiare e documentate sulle modalità corrette di lavaggio e asciugatura delle divise, che dovranno essere adottate da tutto il personale impiegato.
5. Ogni addetto deve essere dotato di un numero adeguato di indumenti e accessori, e in particolare di:
 - n. 2 divise chiare per le attività di preparazione e distribuzione pasti;

- n. 2 divise scure per le operazioni di pulizia.

Le divise devono essere mantenute pulite e sostituite ogniqualvolta necessario.

6. L'Impresa Aggiudicataria deve fornire al personale tutti gli indumenti protettivi necessari ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, qualora richieste, e dispositivi di protezione per occhi e vie respiratorie (occhiali, visiere, mascherine monouso).
7. Nelle aree di lavorazione e di immagazzinamento degli alimenti è vietata qualsiasi attività non igienica, tra cui: mangiare, bere, masticare gomme, fumare, sputare o introdurre oggetti non pertinenti al servizio. In tali aree non devono essere presenti medicinali, detersivi o prodotti non alimentari, salvo quelli autorizzati per la sanificazione e stoccati in appositi spazi separati.
8. Il personale che presenti ferite, infezioni cutanee, piaghe, diarrea o altre patologie potenzialmente contaminanti non è autorizzato alla manipolazione degli alimenti e deve informare immediatamente il Responsabile dell'Impresa Aggiudicataria.
9. In conformità alla normativa vigente, è vietato fumare in tutti i locali di lavoro, nonché nelle aree esterne in prossimità di contatori, tubazioni del gas e zone sensibili, per motivi sia igienici sia di sicurezza.
10. È vietato sovrapporre divise di colore differente (ad esempio: camice chiaro sopra camice scuro o viceversa), al fine di garantire la distinzione visiva delle procedure e prevenire contaminazioni.
11. L'Impresa Aggiudicataria è responsabile della vigilanza sul rispetto delle norme comportamentali e dell'adozione immediata di provvedimenti disciplinari interni in caso di violazioni.
12. Il Comune si riserva di effettuare controlli ispettivi, anche senza preavviso, per verificare il rispetto delle norme igieniche da parte del personale.
13. Per il personale che non rispetti sistematicamente le presenti norme potrà essere richiesta la sostituzione immediata da parte del Comune.

ART. 20 - APPLICAZIONE CONTRATTUALE E CLAUSOLA SOCIALE

1. L'Impresa Aggiudicataria è tenuta ad applicare, nei confronti dei lavoratori impiegati nell'esecuzione del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi nazionali e territoriali di lavoro, stipulati dalle organizzazioni sindacali comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e applicabili alla data dell'offerta, con riferimento alla categoria e al territorio della Provincia di Torino.
L'Impresa dovrà altresì garantire il rispetto delle successive integrazioni, modifiche o nuovi CCNL di settore sottoscritti ai sensi dell'art. 51 del D.Lgs. 81/2015.
2. Al fine di assicurare la continuità occupazionale e in attuazione dei principi di tutela richiamati dall'art. 11 del D.Lgs. 36/2023, nonché dalle Linee Guida ANAC n. 13/2019, l'Impresa Aggiudicataria è tenuta, compatibilmente con la propria organizzazione d'impresa e con le esigenze tecnico-organizzative del nuovo servizio, a riassorbire prioritariamente il personale già impiegato dall'operatore economico uscente, garantendo il mantenimento delle tutele contrattuali previste dai CCNL applicabili.
3. Ai fini dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla clausola sociale, l'operatore economico concorrente deve presentare un Progetto di assorbimento del personale, come previsto dalle Linee Guida ANAC n. 13/2019.
Tale progetto è richiesto ai soli fini della verifica dell'accettazione della clausola sociale e non attribuisce punteggi nell'ambito dell'offerta tecnica.
4. L'elenco del personale attualmente impiegato dal gestore uscente, con indicazione delle qualifiche e dei profili professionali, è riportato in allegato al presente Capitolato Speciale, quale base informativa per la predisposizione del Progetto di assorbimento.
5. La mancata presentazione del Progetto di assorbimento del personale, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio previsto dalle Linee Guida ANAC n. 13/2019, è da intendersi quale mancata accettazione della clausola sociale e comporta l'esclusione dalla procedura.
6. Il rispetto degli impegni assunti nel progetto sarà oggetto di monitoraggio da parte della Stazione Appaltante per tutta la durata del contratto, anche mediante verifica periodica del personale effettivamente impiegato nel servizio.

ART. 21 - SICUREZZA

1. L'Impresa Aggiudicataria è tenuta a garantire, per tutta la durata dell'appalto, la piena e scrupolosa osservanza delle disposizioni normative vigenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, ivi comprese:
 - il D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i.;
 - la normativa in materia di igiene del lavoro;
 - la normativa in materia assicurativa e previdenziale per gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità, la vecchiaia e le altre malattie professionali;
 - ogni altra disposizione vigente o che dovesse essere emanata durante l'esecuzione del contratto per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Impresa Aggiudicataria dovrà in particolare:

- fornire adeguata formazione, informazione e addestramento al personale addetto, nonché agli eventuali sostituti, in materia di sicurezza, igiene del lavoro e gestione delle emergenze;
 - redigere, entro 30 giorni dall'avvio del servizio, il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) riferito alle attività svolte nell'ambito dell'appalto, comprensivo delle misure di prevenzione e protezione adottate;
 - convocare le riunioni periodiche previste dal D.Lgs. 81/2008 e assicurare il coinvolgimento delle figure della sicurezza (RSPP, RLS, medico competente, ove previsto);
 - provvedere alla fornitura, sostituzione e adeguamento dei dispositivi di protezione individuale (DPI) necessari allo svolgimento in sicurezza delle attività, nonché all'installazione e mantenimento della segnaletica di sicurezza prevista dalla legge.
2. L'Impresa Aggiudicataria è tenuta, in qualsiasi momento e su semplice richiesta del Comune, a fornire prova documentale dell'avvenuto adempimento di tutti gli obblighi sopra indicati, inclusa la regolarità formativa del personale, la consegna dei DPI, i verbali delle riunioni periodiche e ogni altro atto previsto dalla normativa vigente.
 3. Tutto il personale impegnato nell'esecuzione del servizio, nessuno escluso, deve risultare regolarmente assunto e registrato nel Libro Unico del Lavoro dell'Impresa Aggiudicataria.
Il Comune si riserva la facoltà di richiedere in ogni momento la documentazione comprovante la regolarità contributiva, assicurativa e contrattuale del personale impiegato.
 4. L'inosservanza, anche parziale, delle disposizioni normative e contrattuali in materia di lavoro, sicurezza e igiene di cui al presente articolo costituisce grave inadempimento contrattuale e comporta l'applicazione delle misure previste dal contratto, ivi compresa, nei casi più gravi o reiterati, la risoluzione del contratto per inadempimento, fatto salvo il risarcimento di ogni eventuale danno arrecato al Comune.
 5. Il Comune si riserva inoltre la facoltà di effettuare verifiche e sopralluoghi presso il centro di cottura e i terminali di distribuzione per accertare il rispetto degli obblighi in materia di sicurezza, anche tramite consulenti esterni incaricati.

ART. 22 –RAPPORTO NUMERICO UTENTI/ADETTI

1. L'Impresa Aggiudicataria deve garantire, per tutta la durata dell'appalto, un numero di addetti adeguato a consentire l'ottimale espletamento del servizio, nel rispetto dei rapporti numerici minimi di seguito indicati:

a) Terminali mensa per dipendenti comunali e addetti ai servizi

Nei terminali ove il servizio avviene in modalità self-service, il rapporto numerico tra personale ed utenti può essere definito nella misura di 1 operatore ogni 20 utenti, calcolato sull'intero numero degli utenti serviti e non sul singolo turno.

Il numero del personale impiegato dovrà essere garantito per l'intero periodo di erogazione del servizio giornaliero.

b) Residenza Anziani "Silvana Ramello"

Presso la Residenza Anziani devono essere presenti obbligatoriamente n. 2 (due) unità di personale dell'Impresa Aggiudicataria tutti i giorni della settimana, dal lunedì alla domenica, sia per il servizio del pranzo sia per quello della cena, salvo diverse disposizioni della Direzione della Struttura o del Comune.

2. In caso di incremento dell'utenza, anche temporaneo, l'Impresa Aggiudicataria dovrà adeguare proporzionalmente il numero di addetti necessari a garantire:
 - il corretto funzionamento della cucina e delle fasi di distribuzione;
 - un adeguato livello di pulizia, igiene e sanificazione delle attrezzature, degli ambienti e dei locali utilizzati.
3. Su richiesta della Stazione Appaltante, e previo confronto con la stessa, i rapporti numerici sopra indicati potranno essere modificati, in aumento o in diminuzione, sulla base:
 - dell'andamento del servizio e delle esigenze organizzative rilevate;
 - delle condizioni strutturali dei locali e del modello distributivo adottato;
 - dell'eventuale incremento del numero di diete speciali, pasti alternativi o esigenze particolari dell'utenza.
4. Il personale dell'Impresa Aggiudicataria incaricato alla distribuzione dei pasti è tenuto a svolgere, nei confronti dell'utenza, tutti gli interventi necessari a garantire una corretta, agevole e completa consumazione del pasto. Dovrà inoltre collaborare con il personale ausiliario della Struttura, secondo le indicazioni del Comune, per tutte le operazioni finalizzate al miglioramento della qualità e fruibilità del servizio.
5. L'Impresa Aggiudicataria dovrà mantenere presso ogni terminale un registro giornaliero del personale effettivamente presente e impiegato, da esibire su richiesta della S.A.
6. In caso di assenze improvvise del personale, l'Impresa Aggiudicataria dovrà garantire la sostituzione entro un massimo di 2 ore dall'inizio del turno previsto.
7. Presso la Residenza Anziani il personale dovrà prestare particolare attenzione agli utenti non autosufficienti o con fragilità.

ART. 23 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

1. L'Impresa Aggiudicataria è tenuta ad assicurare la continuità e regolarità del servizio in ogni circostanza, provvedendo alle necessarie sostituzioni o integrazioni del personale assente a qualunque titolo, anche improvvisamente. Eventuali difficoltà organizzative, sindacali o gestionali dell'Impresa non costituiscono motivo di sospensione o interruzione del servizio.
2. Nessun compenso, ristoro o indennizzo è dovuto dalla Stazione Appaltante per mancata o ridotta prestazione del servizio imputabile all'Impresa Aggiudicataria, inclusi gli scioperi del personale della medesima o di altri soggetti pubblici o privati, ferma restando l'applicazione delle penali previste dal contratto e la possibilità di attivare la risoluzione per grave inadempimento.
3. In caso di sciopero del proprio personale, l'Impresa Aggiudicataria è tenuta a darne comunicazione al Comune con preavviso minimo di 48 (quarantotto) ore, trasmettendo contestualmente le misure organizzative sostitutive adottate per garantire integralmente la continuità del servizio. Il medesimo preavviso dovrà essere rispettato dal Comune qualora si verificano eventi organizzativi propri idonei a incidere sulla fruizione del servizio.
4. La ristorazione erogata presso la Residenza Anziani "Silvana Ramello" costituisce servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 15 giugno 1990, n. 146 e s.m.i. e delle deliberazioni della Commissione di Garanzia. L'Impresa Aggiudicataria è pertanto obbligata ad assicurare, anche in caso di sciopero, l'erogazione dei pasti sostitutivi minimi, garantendo un pasto caldo di pari valore commerciale sia per il pranzo sia per la cena, nel rispetto degli standard qualitativi e nutrizionali previsti dal presente Capitolato.
5. In presenza di eventi che possano incidere sul normale svolgimento del servizio (guasti, indisponibilità temporanea delle attrezzature, impedimenti organizzativi, ecc.), l'Impresa Aggiudicataria è tenuta a informare tempestivamente il Comune e, comunque, prima dell'insorgenza del disservizio, fermo restando l'obbligo di garantire la somministrazione di un pasto conforme e sostitutivo, senza maggiori oneri per la Stazione Appaltante.
6. Le sole interruzioni totali del servizio imputabili a cause di forza maggiore debitamente documentate (calamità naturali, eventi catastrofici, impedimenti oggettivi e non prevedibili) non comportano responsabilità per le parti.
Anche in tali casi, l'Impresa Aggiudicataria è comunque obbligata a:
 - adottare ogni misura ragionevole per ridurre il pregiudizio agli utenti;

- ripristinare i locali e le attrezzature senza oneri per il Comune entro il termine indicato dalla Stazione Appaltante;
- collaborare con il Comune per il ripristino del servizio.

Il Comune potrà riconoscere un indennizzo solo se espressamente concordato tra le parti e limitatamente ai maggiori costi strettamente necessari e documentati.

7. Ogni omissione, ritardo o insufficienza nella comunicazione degli eventi di cui al presente articolo, ovvero ogni mancata adozione delle misure sostitutive necessarie a garantire la continuità del servizio, costituisce grave inadempimento contrattuale e legittima l'avvio delle procedure sanzionatorie e, nei casi più gravi o reiterati, la risoluzione del contratto per inadempimento.

ART. 24 - INIZIO DELLA FORNITURA

1. L'avvio del servizio potrà essere disposto dal Comune anche in pendenza di stipula del contratto, ai sensi dell'art. 17 del D.Lgs. 36/2023. In tal caso l'Impresa Aggiudicataria dovrà garantire l'attivazione del servizio senza poter richiedere compensi aggiuntivi, assumendo integralmente ogni rischio connesso all'eventuale impossibilità di stipulare il contratto stesso, qualora tale impossibilità derivi da false dichiarazioni o irregolarità imputabili all'Impresa in fase di gara.
2. Il Comune si riserva la facoltà di modificare la data di avvio o di conclusione del servizio, senza che l'Impresa possa avanzare pretese risarcitorie o indennizzi in relazione al differimento, alla parziale o totale mancata attivazione del servizio o alla chiusura anticipata, nei limiti del quinto d'obbligo contrattuale.
3. La data di avvio del servizio verrà comunicata all'Impresa Aggiudicataria mediante posta elettronica certificata, con un preavviso minimo di 5 (cinque) giorni solari.
4. Restano a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria tutti gli oneri, gli adempimenti e le attività necessari per ottenere i pareri, le autorizzazioni e i nulla osta di competenza dell'ASL o di altri enti preposti, incluse le verifiche preliminari, i sopralluoghi e gli eventuali adeguamenti richiesti ai fini del rilascio delle autorizzazioni sanitarie e/o della presentazione della S.C.I.A. per cucine, locali e aree di lavoro.
5. L'Impresa Aggiudicataria dovrà altresì provvedere tempestivamente alla voltura o acquisizione a proprio nome di tutte le autorizzazioni necessarie per l'esecuzione del servizio, impegnandosi a mantenerle valide per tutta la durata contrattuale.

ART. 25 – PRENOTAZIONI

1. Nel terminale Residenza Anziani "Silvana Ramello" dove l'utenza è stabile ed assestata 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 2.
2. Il numero effettivo dei pasti da erogare giornalmente ai dipendenti comunali, verrà comunicato all'I.A. in via informatica o telefonica oppure utilizzando altre applicazioni che l'aggiudicatario deciderà di adottare allo scopo durante la durata del contratto. Le comunicazioni dovranno essere effettuate entro le ore 9,45 della medesima giornata.
3. Si precisa che il numero dei pasti così prenotati dovrà corrispondere al numero dei pasti fatturati sia per gli ospiti della R.S.A., sia per i dipendenti comunali.
4. Il numero degli eventuali pasti freddi per le gite sarà comunicato dal Committente il giorno precedente.
5. Le sedi relative al servizio potranno essere ampliate, ridotte, sostituite o disattivate a giudizio insindacabile del Comune, senza che l'aggiudicatario 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. 26 - 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 Comune.
2. La consegna dovrà essere tassativamente effettuata presso le sedi di:
 - Dipendenti Comunali tra le ore 11.00 e le ore 11.30 dal lunedì al venerdì

- Residenza Anziani Silvana Ramello tra le ore 10.45 e le ore 11.15 dal lunedì alla domenica (consegna pranzo e a discrezione della ditta aggiudicataria può avvenire in concomitanza la consegna del pasto della cena)
 - Eventuali altre sedi: negli orari comunicati dal Comune
3. Il mancato rispetto degli orari sopra indicate, verificabili dalla timbratura della bollatrice, comporterà l'applicazione di sanzioni pecuniarie ai sensi delle normative vigenti e 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, eventuali gite esterne) 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 l'appaltatore dovrà adottare tutte le misure necessarie per il rispetto degli orari di consegna.
 6. I pasti dovranno essere presi in carico dal personale dipendente dell'appaltatore 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. Almeno un primo piatto al giorno dovrà essere cucinato in loco, tramite l'ausilio di un cuocipasta elettrico fornito, installato e collaudato dall'aggiudicatario. Si specifica che il costo della manodopera calcolato è stato aumentato rispetto alle ore riportate nell'allegato "Elenco Personale" di 0,5 ore giornaliere svolte da 1 unità addetta mensa per l'utilizzo del Cuocipasta.
 8. Dal momento del ricevimento dei pasti, il locale cucina e/o mensa non potrà essere lasciato incustodito fino al termine del servizio.
 9. Qualora si rendesse necessario, Il Comune potrà richiedere senza aggravio di costi la consegna della frutta il giorno antecedente il consumo, già lavata.
 10. 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.
 11. Per ogni terminale di distribuzione dei pasti e per le derrate alimentari l'aggiudicatario 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 dell'appaltatore, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva.
 12. 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.
 14. 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.
 15. Nell'ambito della proposta tecnica l'operatore può proporre modalità operative e di consegna dei pasti serali più funzionali rispetto all'organizzazione complessiva del servizio che consentano di preservare sia gli orari finali di distribuzione e servizio pasti sia il livello qualitativo e organolettico delle pietanze. L'Ente si riserva la facoltà di ripristinare le modalità prescritte dal capitolato.

RESIDENZA ANZIANI SILVANA RAMELLO

Il servizio dovrà avvenire con i seguenti modi e oneri a completo carico dell'IA., sarà articolato in due turnazioni:

- a) I locali e le attrezzature destinate al refettorio e al servizio, compresi tutti i carrelli, dovranno essere pulite e sanificate sia prima che dopo il pasto.
- b) 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.
- c) 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.

- d) 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.
- e) taglio del pane e inserimento in appositi cestini da tavolo, taglio della frutta.
- f) qualora non siano state già così predisposte dal centro di cottura, eventualmente 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.
- g) distribuzione dei pasti e servizio completo ai tavoli.
- h) agevolare l'utente in qualunque richiesta, durante la distribuzione del pasto e la consumazione di questo;
- i) riordinare e pulire i tavoli e le sedie del refettorio dopo i pasti (I e II piano), con eventuale cambio della biancheria: coprimacchia e tovaglioli ogni giorno, tovaglia ogni 7 giorni e comunque secondo le esigenze.
- j) L'approntamento e la distribuzione della colazione e della merenda sono a carico del personale socio-assistenziale operante presso la struttura; rimane invece a carico del personale dell'I.A. 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 dopo i pasti principali.
- k) 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.

Gli adempimenti di cui sopra dovranno essere integralmente assolti nelle seguenti mansioni da n. 2 operatori sia per il pranzo che per la cena (un operatore al piano terra e uno al nucleo dei non autosufficienti ubicato al secondo piano):

Pranzo

- 1) Preparazione e cottura del primo piatto in loco attraverso l'integrazione di un cuocipasta elettrico fornito, installato e collaudato dall'aggiudicatario.
- 2) Riassetto sala mensa tramite il ritiro del carrello con le stoviglie delle colazioni già raccolte e posizionate sul medesimo.
- 3) Procedura di lavaggio delle scodelle della colazione o ammollo durante il servizio dei pasti o, in alternativa, a fine servizio insieme al lavaggio dei piatti dei pasti
- 4) Allestimento tavoli mensa piano terra e secondo piano
- 5) Lavaggio e preparazione frutta
- 6) Accettazione pasti caldi piano terra e secondo piano
- 7) Accettazione diete disfagici
- 8) Preparazione carrelli per il servizio piano terra e secondo piano
- 9) Somministrazione pasti sala mensa piano terra e secondo piano
- 10) Ritiro stoviglie, sparecchiamento sala mensa piano terra e secondo piano
- 11) lavaggio stoviglie e cambio tovagliato secondo necessità + locale cucina + lavaggio pavimenti delle sale mensa e del corridoio annesso

Cena

- 1) Riassetto sala mensa tramite il ritiro del carrello con le stoviglie della merenda già raccolte e posizionate sul medesimo
- 2) Procedura di lavaggio dei bicchieri della merenda
- 3) Allestimento tavoli mensa piano terra e secondo piano
- 4) Lavaggio e preparazione frutta
- 5) Riattivazione pasti caldi piano terra e secondo piano
- 6) Riattivazione diete disfagici
- 7) Preparazione carrelli per il servizio piano terra e secondo piano
- 8) Somministrazione pasti sala mensa piano terra e secondo piano
- 9) Ritiro stoviglie, sparecchiamento sala mensa piano terra e secondo piano

10) Lavaggio stoviglie e cambio tovagliato secondo necessità + locale cucina + lavaggio pavimento delle sale mensa e del corridoio annesso

Il riassetto del locale mensa del secondo piano va fatto entro le ore 13.30 per il pranzo ed entro le 20.30 per la cena.

DIPENDENTI COMUNALI

1. Il servizio comprende l'attivazione e l'esecuzione di tutti gli interventi resi necessari ed opportuni per garantire agli utenti una consona e completa consumazione del pasto.

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

a) I locali e le attrezzature destinate al refettorio e al servizio, - compresi tutti i carrelli -, (incluso il carrello per il trasporto dei contenitori isotermitici), dovranno essere pulite e sanificate sia prima che dopo il pasto.

b) preparazioni dei carrelli, preparazione dei locali e dei tavoli ove avviene la consumazione del pasto,

c) dovranno essere presenti in refettorio a disposizione degli utenti: tovagliette di carta idonee all'uso, tovaglioli, piatti fondo e piani, forchetta, coltello, cucchiaio, cucchiaino e bicchieri; bottiglie d'acqua.

d) controllo e rifornimento "scorta" terminale mensa: stoviglie, tovaglie, condimenti, acqua in bottiglia.

e) consegna dei pasti trasportati con il sistema del legame misto (fresco-caldo e fresco-freddo) in monorazione e legame refrigerato in monorazione per le diete speciali;

f) rimozione rifiuti;

g) eventuale attività di recupero delle eccedenze alimentari;

h) riordinare e pulire i tavoli e le sedie del refettorio dopo i pasti;

i) prevedere secondo il piano di autocontrollo le pulizie straordinarie di tutti i vetri interni ed esterni, zanzariere della sala mensa, davanzali, porte, pareti lavabili, pulizia accurata delle sedie, dei tavoli e dei mobili che arredano i refettori.

L'aggiudicatario ha facoltà di proporre nuove modalità di gestione della somministrazione del pasto al fine di migliorare la funzionalità del servizio tenendo conto anche di eventuali riduzioni di utenti in determinati periodi dell'anno, secondo le modalità e come riportato all'art. 2 del presente capitolato.

ART. 27 - 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.6).

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. È 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, 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. 28 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE

1. Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni che regolano la materia, in particolare D.Lgs. 231/2017 e D.Lgs. 114/06 s.m.i., D.Lgs. 110/1992 s.m.i., Reg. CEE 178/2002 e Reg. CEE 1169/2011 con regolamento delegato 2512/2024; 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. 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.
4. 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).
5. 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.
6. Ai fini dell'esecuzione dei controlli, tutte le etichette dei prodotti utilizzati nella giornata devono essere disponibili nelle cucine di preparazione per l'intera giornata.
7. Ogni fornitura di carne bovina deve essere accompagnata da etichetta originale o in fotocopia, attestante la conformità a quanto previsto dalle Tabelle Merceologiche degli Alimenti.
8. 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.
9. Tutti i contenitori isotermitici 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.

ART. 29 - 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. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.
5. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +0°C e +4°C.
6. Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate o conservate, se fresche, secondo procedura aziendale.

7. 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).
8. 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.
9. È vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.
10. 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.
11. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.
12. 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.
13. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.
14. 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. 30 - MATERIALI DI CONSUMO

1. Restano altresì a carico dell'I.A. 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, tovagliette, coprivassoi, stovigliato monouso necessario, guanti monouso, mascherine, carta monouso, carta da forno, di alluminio e pellicola trasparente ecc.).
2. L'Impresa Aggiudicataria provvederà al corretto smaltimento del materiale a perdere.
3. 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 dell'appaltatore, 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. I cucchiaini dovranno essere di numero triplicato il numero degli ospiti per la somministrazione delle terapie concomitante i pasti. Sono compresi nella fornitura anche un numero circa 70 bicchieri di plastica e 35 scodelle in melanima. Prima dell'acquisto per ogni tipologia di stoviglia, l'aggiudicatario deve presentare al 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. UE 10/2011 ed attendere l'approvazione da parte del Comune.
4. 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.

ART 31 - ELENCO FORNITORI

1. L' 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.
3. L'I.A. deve redigere una procedura che preveda 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 materie prime utilizzate e un registro che censisca tutti i fornitori. L'I.A. 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 sopracitate analisi deve essere accreditato ACCREDIA. I risultati delle analisi e delle verifiche devono essere archiviati presso l'I.A. 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 e nel caso di reiterate non conformità, laddove l'I.A. 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 dell'I.A., fermo restando l'applicazione di eventuali penali.
8. La procedura deve essere trasmessa al Comune all'inizio di ogni anno.

ART. 32 - STANDARDS MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

1. Gli standards minimi di qualità del servizio sono quelli stabiliti nel presente Capitolato Speciale e nei relativi allegati tecnici, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard rappresentano livelli minimi inderogabili che l'Impresa Aggiudicataria è tenuta ad assicurare per tutta la durata contrattuale.
2. L'Impresa Aggiudicataria deve provvedere all'acquisto, fornitura, conservazione e controllo delle derrate alimentari necessarie all'elaborazione dei menù (come da allegati), ivi compresi i prodotti destinati alle diete speciali e alle esigenze etico-religiose, in conformità ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per la ristorazione collettiva di cui al D.M. 10 marzo 2020, n. 65, ed alle prescrizioni del presente Capitolato.
3. Gli standard previsti dai CAM costituiscono requisiti minimi inderogabili; eventuali livelli qualitativi superiori, se offerti in sede di gara, assumono carattere vincolante e devono essere garantiti per tutta la durata dell'appalto.
4. L'Impresa Aggiudicataria è tenuta a garantire l'integrale attuazione delle misure e delle migliorie presentate nella propria offerta tecnica e dichiarate migliorative rispetto ai requisiti del Capitolato e ai CAM, che diventano obblighi contrattuali a tutti gli effetti.
5. Durante l'esecuzione del contratto, il Comune potrà effettuare controlli documentali, verifiche in sito, prelievi a campione e analisi qualitative, secondo le modalità previste dal D.M. 65/2020 e dalle norme vigenti, al fine di verificare la conformità delle derrate ai requisiti richiesti.
6. Al termine di ogni anno solare, l'Impresa Aggiudicataria deve presentare all'Amministrazione una rendicontazione dettagliata attestante l'effettivo rispetto delle percentuali e dei quantitativi minimi di prodotti previsti dai CAM.
Tale rendicontazione deve essere completa, veritiera e redatta sotto la piena responsabilità dell'Impresa.
7. In caso di mancato rispetto dei quantitativi minimi o di altri requisiti CAM, verranno applicate le penali previste dal contratto.
L'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di richiedere, in qualsiasi momento, consuntivi progressivi della percentuale di prodotti conformi ai CAM forniti fino a quel momento.

8. I prodotti biologici devono provenire esclusivamente da fornitori sottoposti al regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti UE di settore, ed essere assoggettati a organismi di certificazione riconosciuti dal Ministero dell'Agricoltura.
Per i prodotti della pesca sostenibile è obbligatorio il possesso della certificazione di catena di custodia MSC o equivalente.
9. I prodotti provenienti da produzione integrata devono essere acquistati esclusivamente da operatori sottoposti al regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233/2009 e s.m.i.
10. I prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori sottoposti ai regimi di controllo e certificazione previsti dai regolamenti UE e devono essere assoggettati a organismi riconosciuti dal Ministero dell'Agricoltura.
11. A parità di requisiti qualitativi e ambientali, l'Impresa Aggiudicataria dovrà orientare l'approvvigionamento verso prodotti provenienti da filiere più prossime al luogo di utilizzo e con minore impatto ambientale complessivo, nel rispetto dei CAM e della normativa europea.
12. L'Impresa Aggiudicataria è tenuta a:
 - depositare presso i locali cucina l'attestazione di assoggettamento ai regimi di certificazione previsti dalle normative vigenti;
 - comunicare tempestivamente per iscritto all'Ufficio competente l'eventuale indisponibilità sul mercato di prodotti obbligatori ai sensi del Capitolato. In caso di mancata comunicazione o di somministrazione di menù difformi, si applicheranno le penali previste;
 - garantire la corretta conservazione, deposito e gestione di tutti i generi alimentari, nel rigoroso rispetto delle normative igienico-sanitarie vigenti e del piano di autocontrollo.

ART 33 - INIZIATIVE FINALIZZATE ALLA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO

1. L'Impresa Aggiudicataria, in raccordo con la Stazione Appaltante e con la Direzione della Residenza Anziani, dovrà predisporre idonea documentazione informativa finalizzata a presentare l'Operatore Economico subentrante, illustrando in modo chiaro l'organizzazione del servizio, le caratteristiche essenziali della prestazione, gli standard qualitativi adottati nonché ogni elemento utile a garantire trasparenza, continuità e piena conoscibilità del servizio da parte degli ospiti, dei loro familiari e del personale della struttura.
2. Con l'obiettivo di garantire un miglioramento continuo della qualità del servizio, in particolare nell'ambito della ristorazione sociosanitaria, l'Impresa Aggiudicataria dovrà annualmente co-progettare con la Direzione dei Servizi alla Persona specifiche iniziative orientate a valorizzare il momento del pasto quale parte integrante del progetto di cura degli ospiti, contribuendo al loro benessere fisico, emotivo e relazionale.
Le iniziative, da realizzarsi senza maggiori oneri per la Stazione Appaltante, dovranno essere finalizzate a:
 - migliorare la qualità complessiva dell'esperienza del pasto, curando aspetti quali l'atmosfera, la presentazione delle preparazioni, la gradevolezza degli ambienti e la percezione di attenzione individuale;
 - favorire la socializzazione e la convivialità, riconoscendo il pasto come momento di relazione, routine positiva e conforto emotivo per l'anziano;
 - promuovere abitudini alimentari salutari, supportando il mantenimento dell'autonomia e adeguati livelli di apporto nutrizionale;
 - incrementare il gradimento e la partecipazione attiva degli ospiti, anche attraverso attività di ascolto, rilevazione strutturata delle preferenze e valutazione della soddisfazione.
3. A titolo esemplificativo, rientrano nelle iniziative: giornate tematiche legate alla tradizione gastronomica, proposte sensoriali e memoriali (ad esempio "sapori della memoria"), miglioramenti dell'allestimento degli spazi di consumo, percorsi di assaggio guidati, iniziative stagionali, attività di coinvolgimento graduale degli ospiti nella scelta dei menù e azioni focalizzate sulla qualità ambientale (illuminazione, rumorosità, comfort complessivo).

ART. 34 – CRITERI DI SOSTENIBILITÀ ENERGETICA ED AMBIENTALE IN MATERIA DI PRODOTTI ALIMENTARI

34.1 Oggetto, ambito e fonti

1. Il presente articolo disciplina i requisiti ambientali minimi obbligatori per l'affidamento e l'esecuzione del servizio di ristorazione collettiva reso:
 - agli ospiti adulti della RSA/struttura residenziale per anziani;
 - ai dipendenti comunali che fruiscono del servizio mensa.
2. Le prescrizioni recepiscono i Criteri Ambientali Minimi (CAM) adottati con D.M. 10 marzo 2020 ("CAM per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"), in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, e relativi chiarimenti applicativi.
3. L'utenza destinataria del servizio rientra nelle categorie individuate dall'Allegato 1, lettera e), relativo ai servizi di ristorazione per ospedali, strutture assistenziali, socio-sanitarie e detentive, per le quali trovano applicazione le specifiche clausole e prescrizioni previste dalla normativa di riferimento.

34.2 Obblighi generali di conformità e verificabilità

1. L'Appaltatore deve garantire la conformità ai requisiti CAM di cui al presente articolo per tutta la durata contrattuale.
2. L'Appaltatore deve rendere verificabili i requisiti tramite evidenze documentali e controlli in situ; le verifiche sono effettuate dal DEC o suo incaricato anche senza preavviso, secondo quanto previsto al successivo art. 34.8.
3. Qualora la produzione pasti avvenga presso cucine centralizzate a servizio di più stazioni appaltanti, la Stazione Appaltante può accettare modalità di verifica alternative proposte dall'Appaltatore, previa valutazione di equivalenza in termini di affidabilità.

34.3 Specifiche tecniche obbligatorie – Alimenti e bevande (requisiti minimi)

34.3.1 Ortofrutta

1. **Prescrizione:** l'Appaltatore deve somministrare ortofrutta biologica $\geq 50\%$ in peso; inoltre, per un ulteriore $\geq 10\%$ in peso (se non biologica) l'ortofrutta deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) o equivalenti.
2. **Evidenza:** DDT/fatture con indicazione di prodotto, peso e certificazione (bio/SQNPI o equivalente).
3. **Verifica:** controllo documentale a campione (almeno trimestrale) e controlli in situ su magazzini/dispense.

34.3.2 Cereali (inclusi prodotti a base di cereali) e legumi

1. **Prescrizione:** l'Appaltatore deve somministrare **cereali e legumi biologici $\geq 50\%$ in peso**. Per "cereali" si intendono anche i **prodotti a base di cereali**.
2. **Evidenza:** DDT/fatture e attestazioni di certificazione biologica.
3. **Verifica:** controllo documentale a campione (almeno trimestrale).

34.3.3 Carne bovina e avicola, OMOGENEIZZATI DI CARNE

1. **Prescrizione:** l'Appaltatore deve somministrare:
 - carne bovina biologica $\geq 50\%$ in peso e carne avicola biologica $\geq 20\%$ in peso;
 - per la carne bovina, un ulteriore $\geq 10\%$ in peso deve possedere SQNZ o requisiti "benessere animale in allevamento" e "senza antibiotici", oppure essere DOP/IGP o "prodotto di montagna";
 - PER GLI OMOGENEIZZATI DI CARNE: 100% BIOLOGICO
2. **Divieti:** non è consentita la somministrazione di carne ricomposta/CSM, né carne prefritta, preimpanata o con analoghe lavorazioni eseguite da imprese diverse dall'aggiudicatario.
3. **Evidenza:** etichette, schede tecniche, certificazioni (bio/SQNZ/DOP/IGP/prodotto di montagna), DDT.
4. **Verifica:** controlli in situ su celle/frigoriferi e controlli documentali a campione.

34.3.4 Carne suina

1. **Prescrizione:** l'Appaltatore deve somministrare carne suina biologica $\geq 10\%$ in peso, oppure qualificata secondo i requisiti alternativi previsti dai CAM (es. SQNZ/benessere animale/alimentazione senza antibiotici come da schemi riconosciuti).
2. **Evidenza:** certificazioni/etichette/schede tecniche e DDT.
3. **Verifica:** controllo documentale a campione (almeno trimestrale).

34.3.5 Prodotti ittici

1. **Prescrizione (prodotti non da allevamento):** sono conformi i prodotti ittici che rispettano congiuntamente:
 - provenienza da zona FAO 27 o 37;

- rispetto delle taglie minime di cui all'All. 3 del Reg. (CE) n. 1967/2006;
 - non appartenenza a specie/stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile", "quasi minacciata" (IUCN).
2. **Alternativa:** sono conformi anche prodotti certificati da schema di pesca sostenibile (es. MSC, Friend of the Sea o equivalenti) basato su organizzazione multistakeholder e coerente con il Massimo Rendimento Sostenibile.
 3. **Evidenza:** DDT/fatture con denominazione e zona di cattura/allevamento e, se del caso, certificazione di schema di sostenibilità.
 4. **Verifica:** controlli documentali a campione (almeno trimestrale).

34.3.6 Latte, yogurt, formaggi e salumi

1. **Prescrizione:**
 - **latte e yogurt:** 100% biologici;
 - **formaggi, salumi E LATTICINI:** almeno 30% biologici in peso oppure a marchio DOP/IGP (o equivalenti qualificazioni previste).
2. **Evidenza:** etichette/schede tecniche, certificazioni, DDT/fatture.
3. **Verifica:** controlli in situ e documentali a campione.

34.3.7 Uova

1. **Prescrizione:** uova (incluse pastorizzate liquide o con guscio) **biologiche al 100%**; non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti ove non previsti.
2. **Evidenza:** etichette/DDT, certificazioni.
3. **Verifica:** controlli in situ e documentali a campione.

34.3.8 Prodotti "esotici" e commercio equo/biologico

1. **Prescrizione:** i prodotti esotici previsti (es. cacao/caffè/banane o analoghi) devono essere biologici e/o da commercio equo e solidale secondo schemi riconoscibili ed equivalenti.
2. **Evidenza:** certificazioni e tracciabilità in DDT/fatture.
3. **Verifica:** controllo documentale a campione.

34.3.9 Olio e prodotti a base di pomodoro

1. **Prescrizione:** utilizzo di olio extravergine di oliva con quota biologica $\geq 40\%$ (in peso sul totale dell'olio impiegato) e prodotti a base di pomodoro (es. pelati/polpa) con quota biologica $\geq 33\%$ ove somministrati.
2. **Evidenza:** DDT/fatture e certificazioni bio.
3. **Verifica:** controllo documentale a campione.

34.3.10 Acqua e bevande – riduzione imballaggi

1. **Prescrizione:** l'Appaltatore deve privilegiare acqua di rete/microfiltrata e soluzioni che riducano imballaggi e monouso (es. bevande alla spina o vuoto a rendere ove applicabile).
2. **Evidenza:** piano di fornitura e modalità di erogazione; evidenze di approvvigionamento.
3. **Verifica:** controlli in situ durante il servizio e verifiche documentali.

34.3.11 Prodotti di III, IV e V gamma

1. **Prescrizione:** è fatto divieto di utilizzo di prodotti di V gamma; è ammesso l'uso della IV gamma e, in via limitata, del pesce e di alcune specie di ortaggi surgelati per ragioni tecnico-operative, come previsto nell'impostazione CAM.
2. **Evidenza:** schede tecniche, capitolati di fornitura e controlli su etichette/imballi.
3. **Verifica:** controlli in situ e a campione sui prodotti presenti.

34.3.12 MARMELLATE, SUCCHI ED OMOGENEIZZATI DI FRUTTA

1. **Prescrizione:** 100% BIOLOGICI, NELL'ETICHETTA DEVE ESSERE RIPORTATA L'INDICAZIONE "CONTIENE NATURALMENTE ZUCCHERI" PER QUANTO RIGUARDA I SUCCHI DI FRUTTA.
2. **Evidenza:** DDT/fatture e certificazioni bio.
3. **Verifica:** controlli in situ e a campione sui prodotti presenti.

34.3.13 VINO

1. **Prescrizione:** DOVRA' ESSERE DISPONIBILE ALMENO UNA PROPOSTA DI VINI DOC O DOCG.
2. **Evidenza:** schede tecniche, capitolati di fornitura e controlli su etichette/imballi.
3. **Verifica:** controlli in situ e a campione sui prodotti presenti.

34.4 Specifiche tecniche obbligatorie – Materiali a contatto con alimenti, stoviglie, tovagliato

34.4.1 MOCA e stoviglie

1. **Prescrizione:** l'Appaltatore deve utilizzare, in via ordinaria, **stoviglie riutilizzabili** (piatti, bicchieri, contenitori) quali misura di prevenzione rifiuti.
2. **Evidenza:** elenco dotazioni e dichiarazioni/schede MOCA per materiali e oggetti a contatto con alimenti.
3. **Verifica:** sopralluoghi durante l'erogazione del servizio.

34.4.2 Tovaglie e tovaglioli

1. **Prescrizione:** ove utilizzati in tessuto o carta, devono rispettare criteri che riducano rischio di deforestazione e sostanze pericolose; sono ammessi, ad esempio, prodotti con **Ecolabel UE**, **OEKO-Tex Standard 100** o conformi a CAM di settore tessile/carta come richiamato dai CAM ristorazione.
2. **Evidenza:** schede tecniche/certificazioni.
3. **Verifica:** controlli documentali a campione e in situ.

34.5 Specifiche tecniche obbligatorie – Pulizie e detergenti

1. **Prescrizione:** nelle operazioni di pulizia e lavaggio stoviglie l'Appaltatore deve impiegare detergenti Ecolabel UE o etichette equivalenti conformi UNI EN ISO 14024, o concentrati conformi ai CAM.
2. **Evidenza:** schede tecniche, schede di sicurezza, certificazioni/etichette.
3. **Verifica:** ispezioni presso depositi e controlli documentali a campione.

34.6 Specifiche tecniche obbligatorie – Attrezzature (centri cottura interni)

1. **Prescrizione:** in caso di acquisto/fornitura di nuove attrezzature per centri di cottura interni, l'Appaltatore deve assicurare requisiti di efficienza energetica e limiti/attenzioni ai refrigeranti, secondo l'impostazione CAM.
2. **Evidenza:** schede tecniche, etichette energetiche, inventario attrezzature.
3. **Verifica:** sopralluoghi e controllo documentale.

34.7 Prevenzione rifiuti, eccedenze alimentari e tracciabilità "bio/convenzionale"

34.7.1 Prevenzione rifiuti e monodosi

1. **Prescrizione:** l'Appaltatore deve ridurre al minimo i rifiuti eliminando dove possibile il ricorso a prodotti usa e getta e alle monodosi (es. condimenti), privilegiando soluzioni ricaricabili, vuoto a rendere e imballaggi riciclabili/riutilizzabili/compostabili, coerentemente con l'impostazione CAM.
2. **Evidenza:** piano di gestione imballaggi/monodosi e specifiche di fornitura.
3. **Verifica:** controlli in situ durante il servizio e verifiche documentali.

34.7.2 Monitoraggio eccedenze e destinazione

1. **Prescrizione:** l'Appaltatore deve attuare monitoraggio strutturale delle eccedenze, distinguendo tra:
 - diversi piatti/portate;
 - cibo servito e cibo non servito;
 - effettuare indagini (questionari) per comprenderne le cause e adottare misure di prevenzione.
2. **Destinazione:** le eccedenze significative devono poter essere destinate a organizzazioni non lucrative/ai soggetti di cui all'art. 13 L. 166/2016; le eccedenze di cibo servito, raccolte in sala mensa, possono essere destinate ad alimentazione animale (canili/gattili) o compostaggio di prossimità, ove presenti, in coerenza con il contesto locale.
3. **Evidenza:** registri/pesature, report periodici, questionari, accordi/atti di consegna con soggetti destinatari.
4. **Verifica:** controlli documentali periodici e sopralluoghi.

34.7.3 Separazione e gestione di prodotti biologici e convenzionali (flussi)

1. **Prescrizione:** qualora pasti con prodotti biologici e convenzionali siano preparati nello stesso centro cottura, l'Appaltatore deve adottare misure idonee a garantire separazione durante magazzinaggio e lavorazione; ove non possibile con aree/linee dedicate, la separazione può essere garantita su base temporale.
2. **Termine:** entro 3 mesi dall'aggiudicazione, l'Appaltatore deve condividere con il DEC le procedure attuate per garantire la separazione dei flussi di alimenti convenzionali/biologici o altrimenti qualificati.
3. **Evidenza:** procedure operative, layout/istruzioni, registrazioni di processo.

4. **Verifica:** audit del DEC e controlli in situ.

34.8 Flussi informativi e comunicazione

1. **Menù e flussi informativi:** l'Appaltatore deve trasmettere al RUP/DEC menù su base settimanale, riportando le informazioni utili alle verifiche (presenza di biologico e prodotti qualificati; per i prodotti ittici, denominazioni scientifiche; per carni, metodo di allevamento o analoghe informazioni qualificanti).
2. **Comunicazione all'utenza:** la presenza di alimenti biologici e altrimenti qualificati deve essere comunicata agli assistiti/ospiti e, per quanto pertinente, ai familiari o personale assistente.
3. **Modalità:** cartellonistica/opuscoli/menù esposti e comunicazioni periodiche coerenti con l'organizzazione della RSA.
4. **Controlli:** il DEC può effettuare controlli in situ e documentali senza preavviso; in caso di non conformità l'Appaltatore deve proporre e attuare azioni correttive nei termini indicati dal DEC.

34.9 Clausole contrattuali obbligatorie – Formazione del personale

1. L'Appaltatore deve assicurare formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio, includendo contenuti specifici inerenti ai CAM e alle prassi di sostenibilità adottate nel servizio.
2. **Evidenza:** piani formativi, registri presenze, attestati.
3. **Verifica:** controllo documentale (almeno annuale) e riscontri in audit.

34.10 Verifiche di conformità e gestione non conformità (minimo)

1. **Piano verifiche:** l'Appaltatore coopera con il DEC per l'attuazione di un piano verifiche basato su:
 - controlli documentali a campione (almeno trimestrali) sulle quote e certificazioni delle derrate;
 - sopralluoghi in situ durante servizio e nei locali di stoccaggio/produzione.
2. **Azioni correttive:** in caso di non conformità riscontrate, l'Appaltatore deve predisporre e attuare azioni correttive, con evidenza di chiusura e prevenzione recidive.

Alimento/categoria	% peso (o capacità) sul totale categoria	Tipologia di produzione richiesta
Ortofrutta (frutta+ortaggi)	≥ 50%	Biologica
Ortofrutta (quota aggiuntiva)	≥ 10%	SQNPI (o equivalenti) se non bio
Cereali (incl. prodotti a base di cereali)	≥ 50%	Biologici
Legumi	≥ 50%	Biologici
Carne bovina	≥ 50%	Biologica
Carne bovina (quota aggiuntiva)	≥ 10%	Se non bio: SQNZ o etichettatura facoltativa con info "benessere animale" e "senza antibiotici", oppure DOP/IGP o "prodotto di montagna"
Carne avicola	≥ 20%	Biologica
Carne avicola (restante quota)	(restante)	Se non bio: etichettatura facoltativa almeno con "senza antibiotici", "rurale in libertà", "rurali all'aperto"
Carne suina	≥ 10%	Biologica

Alimento/categoria	% peso (o capacità) sul totale categoria	Tipologia di produzione richiesta
Prodotti ittici	n/a (requisito "qualitativo")	Origine FAO 27 o FAO 37 + rispetto taglie minime + esclusione specie/stock IUCN a rischio (oppure certificazioni pesca sostenibile equivalenti)
Latte e yogurt	100%	Biologici
Salumi e formaggi (e latticini)	≥ 30%	Biologici oppure, se non disponibili, DOP/IGP o "di montagna"
Salumi (requisiti compositivi)	n/a	Privi di polifosfati (E450–E452) e glutammato monosodico (E621)
Uova	100%	Biologiche
Olio extravergine di oliva	≥ 40% (in capacità)	EVOO biologico (sul totale EVOO impiegato)
Pelati/polpa/passata di pomodoro	≥ 33%	Biologici
Succhi/NETTARI, OMOGENEIZZATI di frutta (se previsti)	100%	Biologici
Marmellate/Confetture (se previste)	100%	Biologiche
Cioccolata (prodotto esotico, se previsto)	n/a	Commercio equo e solidale (Fairtrade/WFTO o equivalenti)
VINO		ALMENO UNA PROPOSTA DOC O DOGC
OMOGENEIZZATI CI CARNE	100%	BIOLOGICI

34.11 Monitoraggio del gradimento, flessibilità del dietetico e conservazione dell'equilibrio contrattuale

Al fine di contrastare lo spreco alimentare e prevenire la scarsa accettazione delle pietanze da parte degli ospiti, l'Appaltatore deve attuare un monitoraggio sistematico delle eccedenze alimentari.

L'Appaltatore deve eseguire indagini unitamente alla direzione comunale competente per comprendere le reali motivazioni alla base degli scarti e del rifiuto sistematico di specifiche pietanze o categorie di alimenti da parte dell'utenza.

Qualora i dati di monitoraggio evidenzino un rifiuto ricorrente o uno scarso gradimento, l'Appaltatore, in accordo con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) e sentito il responsabile nutrizionista e/o il medico, deve implementare tempestive azioni correttive.

A mero titolo semplificativo ma non esaustivo:

- sostituzione dei prodotti sistematicamente rifiutati proponendo ricette diverse e variando le specie offerte all'interno delle medesime categorie (es. specie ittiche), al fine di migliorare la qualità organolettica e l'appetibilità per le categorie di degenti senza particolari restrizioni;

- l'Appaltatore, previa autorizzazione, può proporre differenti articolazioni e formulazioni delle portate del pasto rispetto alla struttura tradizionale, purché tali formulazioni alternative risultino adeguatamente calibrate in termini di macro e micronutrienti e approvate dalla stazione appaltante e/o dalla direzione sanitaria o organo competente in materia.
- per i pazienti con specifiche necessità cliniche (es. disfagici o affetti da patologie neurologiche croniche), l'Appaltatore può prevedere, previa autorizzazione comunale, menù con grammature ridotte per singola somministrazione, articolando la giornata alimentare in più fasi (introducendo spuntini e merende e riducendo le quantità dei pasti principali).

Le azioni correttive e le differenti formulazioni del menù adottate per favorire l'accettazione del pasto devono perseguire l'ottimizzazione e l'invarianza economica.

L'Appaltatore deve compensare gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla revisione qualitativa del dietetico (o dall'utilizzo di materie prime di maggiore pregio) limitando drasticamente o escludendo l'impiego di costosi prodotti prelaborati industriali (es. prodotti di IV e V gamma), privilegiando la lavorazione in loco di prodotti freschi, che risulta economicamente più vantaggiosa e qualitativamente superiore. In ogni caso, l'implementazione delle variazioni del servizio dovrà conformarsi al principio generale di conservazione dell'equilibrio contrattuale, garantendo l'applicazione di meccanismi ordinari di adeguamento dei corrispettivi previsti dall'art. 60, comma 2-bis del D.Lgs. 36/2023.

ART. 35 – ULTERIORI CRITERI DI SOSTENIBILITÀ ENERGETICA ED AMBIENTALE

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.

1. Le tovagliette monoposto utilizzate 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.

2. I pasti somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie in melanina). 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. L'appaltatore impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali la porzionatura dei pasti, l'uso di utensili appropriati quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure per servire le porzioni, 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/riattivamento dei pasti.

9. 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 ai 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.

10. 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. 179/2021 (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 ai Criteri ambientali minimi (CAM) per i servizi di pulizia e la fornitura di prodotti per l'igiene di cui al d.m. 29 gennaio 2021.

11. 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 ai Criteri ambientali minimi (CAM) per i servizi di pulizia e la fornitura di prodotti per l'igiene di cui al d.m. 29 gennaio 2021.

12. 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. 36 - 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 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 terminale;
- 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:

- distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;
- utilizzare utensili adeguati;
- distribuire a tutti gli utenti il pasto spettante;
- effettuare la raccolta differenziata (vetro, plastica, carta, organico, inorganico).

ART. 37 - 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. 38 – 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. 39 - 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 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 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. 40 - 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. 41 - 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. 42 – 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.

ART. 43 - 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. Il Comune si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.
3. L'Impresa Aggiudicataria può trattenere altre quantità di prodotto senza che questo incida sulle grammature dei singoli piatti destinati all'utenza.

ART. 44 - LIVELLO DELLA QUALITÀ IGIENICA

1. In tutte le fasi della produzione il l'Impresa Aggiudicataria dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai limiti di contaminazione microbica (allegato n.6). Tali limiti potranno essere revisionati sulla base di aggiornamenti normativi o bibliografici.

ART. 45 – CONTENITORI PER IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

1. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al Dlgs 27/2021 e s.m.i., al Reg. CE 852/2004. – UE 382/2021 ed alle norme che regolano la materia.
2. Si dovrà fare uso di contenitori termici conformi alla norma UNI 12571:2022, 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 gastronomie 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 isotermici dovranno essere opportunamente identificati, su almeno uno di essi deve essere riportato il nome 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. 46 - 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. 27/2021 e Reg. CE 852/2004 – UE 382/2021 e a tutta la restante normativa vigente compresa la normativa vigente per la tutela ambientale.
2. è 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 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 per la casa di Riposo "Silvana Ramello" dal lunedì al venerdì per i pasti dipendenti).
5. 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, dovranno esporre la seguente indicazione: "Comune di Giaveno" - Trasporto Pasti"; gli autisti dovranno indossare il tesserino personale di identificazione.
7. Nel caso in cui l'automezzo debba accedere a cortili interni alle strutture, 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.

8. 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.

9. 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:

- igiene del personale e sanificazione del mezzo di trasporto,
- normative sulla veicolazione e sulle temperature di conservazione degli alimenti;
- gestione dell'emergenza.

Detto corso deve avere durata complessiva non inferiore a 4 ore. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere l'evidenza dell'avvenuta formazione.

ART. 47 – MENÙ

1. I menù, per la Residenza Anziani Ramello e per i dipendenti comunali, 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) 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. 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.

6. Le eventuali ed eccezionali 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.

7. In occasione delle principali festività (Natale, Capodanno, Carnevale, Pasqua, Ferragosto, Festa Patronale ecc.) e in altre occasioni individuate dal Comune (ad esempio festa per il Centenario di un ospite della Struttura), l'Impresa Aggiudicataria sarà tenuta (per tutta l'utenza, dipendenti comunali compresi) 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.

8. Inoltre deve essere previsto l'inserimento il secondo mercoledì di ogni mese 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.

ART. 48 - QUANTITÀ IN VOLUMI E IN PESI

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. 286 del 23.04.2024 e dalle Proposte Operative per la Ristorazione Scolastica anno 2024.
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. 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.
4. 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.
5. 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 ed il peso a cotto delle preparazioni destinate ogni giorno alla veicolazione.
6. È consentita deroga per quei piatti somministrati a "numero" per i quali è richiesta, solo la certificazione della quantità consegnata.
7. 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. 49 - VARIAZIONE DEL MENÙ

1. Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto del Comune di Giaveno.
2. 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.
3. 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. 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. 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.
4. L'Impresa Aggiudicataria dovrà comunicare - entro le ore 11 - le variazioni provvedendo, prima dell'inizio del servizio, ad effettuare le opportune correzioni sul menù eventualmente esposto; 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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. 50 - STRUTTURA DEL MENÙ

La determinazione dei fabbisogni energetici negli individui anziani è resa difficile dal fatto che in tale fascia d'età il dispendio energetico è fortemente condizionato, non solo dall'invecchiamento in sé ma anche dalle variazioni in composizione corporea (fino alla sarcopenia), dal vario grado di attività motoria, dalla presenza di patologie acute e/o croniche, dall'istituzionalizzazione ecc.

L'alimentazione dell'anziano non differisce dal punto di vista qualitativo da quella dell'adulto sano, cambia invece nelle quantità delle porzioni, nella consistenza, nella modalità di somministrazione e anche nella sua valenza psico-affettiva.

Colazione

The, latte, caffè, caffè d'orzo

Biscotti, fette biscottate, cereali, merendine
torte

Zucchero, miele, marmellata, dolcificante

Succo di frutta, spremute

Frutta fresca di stagione

Merenda

The, caffè d'orzo, yogurt

biscotti, fette biscottate, budino,

zucchero, dolcificante

succo di frutta, spremute

frutta fresca di stagione o macedonia

Pranzo

Primo piatto 2 scelte uno asciutto e uno in brodo

Secondo piatto 1 scelta

Contorno: verdura cotta e cruda

Pane, pane integrale, grissini

Frutta di stagione o macedonia

E dolce o yogurt o budino o mousse di frutta

Cena

Primo piatto a scelta tra in brodo semplice o
con pasta/riso

secondo piatto 1 scelta

contorno: verdura cotta e cruda

pane, pane integrale, grissini

frutta di stagione o macedonia

e dolce o yogurt o budino o mousse di frutta

Inoltre il sabato a pranzo è prevista l'aggiunta di un antipasto e la domenica a pranzo un dolce a cucchiaio o saltuariamente una torta soffice (come da menù allegato).

Dipendenti Comunali:

Primo piatto

Secondo piatto

Contorno verdura cotta o cruda

Pane

Frutta di stagione o dolce o yogurt o budino

Il menù fornito ai dipendenti comunali sarà di norma quello previsto per il pranzo della residenza anziani, con 1 primo piatto asciutto, 1 secondo piatto, 1 contorno e frutta di stagione o dolce o yogurt o budino.

Nel valore economico della giornata alimentare sono compresi anche tutti gli eventi che la Stazione Appaltante organizza nel corso delle singole annualità quali: 1. menù speciali per le festività tradizionali; 2.

Eventuali feste dei compleanni straordinari quali centenari; 3. rinfreschi per eventuali e saltuari eventi ricreativi.

ART. 51 – BEVANDE

RESIDENZA ANZIANI SILVANA RAMELLO

1. Per accompagnare i pasti l'Impresa Aggiudicataria deve somministrare l'acqua di rete del servizio pubblico, subordinata alla verifica della conformità dell'acqua alla normativa vigente in materia. L'Impresa Aggiudicataria dovrà fornire anche l'acqua minerale naturale frizzante o effervescente naturale.
2. 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) l'acqua di rete dovrà invece essere eccezionalmente sostituita con quella minerale.
3. 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.
4. La fornitura di vino sarà esclusivamente fornita agli ospiti della Residenza Anziani "Silvana Ramello nella seguente quantità: lt. 1 per 5 persone.
5. 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.
6. Potranno essere richieste all'Impresa Aggiudicataria, bevande alternative in sostituzione di quelle sopra elencate.
7. 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 l'Impresa Aggiudicataria sarà tenuta a presentare al Comune il piano di monitoraggio annuale, che dovrà essere approvato dal Comune stessa.

 - fornire caraffe 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, 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 richiede 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 deterzione 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.
8. 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.
9. 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.

DIPENDENTI COMUNALI

1. L'Impresa Aggiudicataria dovrà fornire l'acqua minerale naturale e/o frizzante in bottiglia 0,5l per utente.
3. L'Impresa Aggiudicataria dovrà fornire un quantitativo di "scorta" di acqua in bottiglia.
5. 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.
6. Potranno essere richieste all'Impresa Aggiudicataria, bevande alternative in sostituzione di quelle sopra elencate.
7. 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 l'Impresa Aggiudicataria sarà tenuta a presentare al Comune il piano di monitoraggio annuale, che dovrà essere approvato dal Comune stessa.
8. 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.
9. Il Comune si riserva la facoltà di modificare le modalità di fornitura dell'acqua.

ART. 52 – GESTIONE DELLE COLAZIONI E MERENDE RESIDENZA ANZIANI

1. La somministrazione delle colazioni e merende verrà effettuata a cura del personale della Stazione Appaltante.
2. La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura delle derrate alimentari necessarie
3. Le derrate alimentari per le colazioni e le merende della residenza anziani vengono gestite direttamente dalla struttura appaltante la quale si occupa dell'inventario, dell'organizzazione del magazzino e dell'invio dell'ordine mensile.
4. L'I.A. deve procedere al riordino e al riassetto dei locali utilizzati (es. raccolta delle briciole, sanificazione tovaglietta, etc).
5. I menù per le feste, le composizioni dei rinfreschi, le feste dovranno essere preventivamente presentati dalla Ditta Aggiudicataria alla Stazione Appaltante per l'approvazione. Si precisa che tutti gli elementi che compongono detti menù dovranno essere appetibili per la tipologia dell'utenza. Inoltre i dolci dovranno essere di tipo al cucchiaio o a fetta morbidi e comunque del tipo di pasticceria fresca.

ART. 53 - CESTINI FREDDI

1. Il Comune potrà richiedere all'Impresa Aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da gita 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 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

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

ART. 54 - PASTI SOSTITUTIVI

1. 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.

2. 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.

4. 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 al Comune), da quanto indicato dal D.Lgs. 81/08 – Regolamenti CE 178/2002 852-853/2004 - UE 382/2021 e relativi aggiornamenti 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 45 minuti prescritti.

2° Piatto - formaggio o prosciutto o tonno in scatola Contorno – verdura cruda o succo di frutta e eventualmente spremere, omogeneizzare, tritare, grattugiare, frullare, le portate e la frutta per gli utenti con problemi di masticazione e deglutizione, secondo necessità.

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

5. 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, sempre nel rispetto della normativa vigente in materia.

ART. 55 - DIETE SPECIALI PER PATOLOGIE

1. l'Impresa Aggiudicataria è tenuta alla preparazione delle diete speciali per gli ospiti della Residenza Anziani Silvana Ramello - dipendenti comunali affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranza alimentari previa documentazione sanitaria rilasciata da uno specialista

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 dall'Impresa Appaltatrice.

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 geriatra, 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.

5. Per gli utenti della Residenza Anziani e per i dipendenti comunali, l'arco temporale di validità è l'anno solare.

6. 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.

7. 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 apposti spazi dei vassoi utilizzati per la distribuzione dei pasti.

8. La vaschetta monorazione deve risultare perfettamente identificabile (cognome e nome 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.

9. 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.

10. 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.

11. 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.

12. Le diete calde dovranno essere preparate in legame 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.

13. Le diete dovranno essere riattivate in forno a microonde fino al raggiungimento della temperatura di 75°C al cuore del prodotto.

14. 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.

15. Al ricevimento presso i singoli terminali mensa, per tutte le monorazioni, occorre rilevare e registrare la temperatura.

16. 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".

17. Prima della somministrazione le diete da consumare calde prodotte in legame refrigerato dovranno essere riattivate, previa fornitura presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde e modulate sui normali valori in atto nel legame fresco-caldo (conservati a +60°/65° C).

18. 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.

19. 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.

20. Tutti i prodotti utilizzati alla preparazione dei pasti destinati agli utenti intolleranti al glutine, devono essere conformi al Regolamento CE n. 609/2013 e Regolamento UE 828/2014.

21. 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.

22. 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.

23. In generale le diete dovranno essere elaborate seguendo per quanto possibile i menù giornalieri assicurando una adeguata varietà dei piatti proposti.

24. 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.

25. 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).

26. 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.

27. 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.

28. 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.

29. L'I. 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.

30. 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.

ART. 56 - 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.

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.

ART. 57 - MENÙ ALTERNATIVI

1. Su richiesta dell'utenza, con apposita richiesta scritta la cui validità è di un anno, 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 del Comune.

ART. 58 – 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, da personale specializzato indicato dalla stazione appaltante (dietisti, biologi, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli utenti.

4. 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
- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

5. 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, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità, se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

6. 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.

7. 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 l'appaltatore provvederà alla distruzione degli alimenti.

ART. 59 – 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 dell'appaltatore e devono essere oggetto di specifica procedura.

2. L'aggiudicatario è tenuto a trasmettere al Comune la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc. conformi alla normativa vigente) l'aggiudicatario, inoltre è tenuto 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. L'I.A. dovrà garantire la pulizia dell'area esterna di ricevimento delle derrate e dei pasti, per garantire condizioni igieniche adeguate in fase di ricevimento.

6. L'I.A. deve assicurare un monitoraggio costante delle possibili infestazioni da roditori ed insetti volanti o striscianti presso tutti i locali. Il personale dell'I.A. deve avere ricevuto adeguata formazione riguardo la

corretta procedura di gestione di tale non conformità (operazioni straordinarie di pulizia, gestione di materiale contaminato etc)

7. 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). L'I.A. dovrà provvedere a predisporre interventi straordinari ed immediati a seguito della rilevata presenza di roditori o insetti.

8. L'I.A. deve provvedere ad esporre nelle cucine / centro di cottura e nei refettori di ogni terminale mensa, le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche.

9. 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.

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

11. 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 dell'I.A.

12. Le pulizie quotidiane dei refettori saranno le seguenti:

- pavimenti/griglie lavandini/piastrelle: lavaggio manuale dei pavimenti deve avvenire dopo la scopatura ad umido. Settimanalmente lavaggio e disinfezione meccanica dei pavimenti con le macchine da utilizzare per il lavaggio e disinfezione meccanica dei pavimenti devono essere a ciclo rapidissimo (lava-asciuga). Altrettanta cura va riposta nel tempestivo ricambio dell'acqua e del detergente o disinfettante che si sta utilizzando.
- superfici di appoggio/carrelli
- tavoli e sedie
- lavelli/frangigetto/rubinetti
- forno microonde/bilancia
- linea selfservice/vasche bagnomaria/carrelli termini
- vassoi/taglieri/stovigliecontenitori/caraffe/gastronorm
- tramoggia pane/portaposate/scolavassoi
- contenitori dei rifiuti
- grande piano d'appoggio di divisione (banco self service)
- maniglie/barre delle porte/interruttori/corrimano/pilsantiere
- servizi igienici/spogliatoio assegnati alle addette mensa
- porte/armadi

Le pulizie settimanali dei refettori saranno le seguenti:

- carrelli utilizzati per le colazioni e merende (in particolare lavaggio settimanale con acqua corrente)

Le pulizie mensili dei refettori saranno le seguenti:

- vetri/piastrelle/termosifoni/pareti di tutto il locale sala mensa degli ospiti (il lavaggio tende spetta alla committenza previo accordo mentre lo smontaggio e il successive ripristino delle stesse spetta alla ditta aggiudicataria)
- Pulizia angolo attrezzato cucina nel locale dove le addette mensa lavorano
- Lavaggio zoccolo parete attrezzata sala mensa
- Soffitto/luci/deragnatura/zanzariere

13. L'I.A. dovrà provvedere inoltre a pulizie straordinarie a seguito di interventi di manutenzione dei locali assegnati.

ART. 60 - DETERSIVI E PRODOTTI PER LA DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

1. I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria ed 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.
5. 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.
6. 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; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.
7. I detergenti 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 alla concentrazione e alle temperature indicate sulle confezioni.

ART. 61 - 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 dall'I.A., che dovranno essere integrati qualora dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio.
2. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovaglette 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. L'I.A. provvederà a colmare ogni eventuale carenza di arredo o materiale.

ART. 62 – 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 dell'I.A.
3. L'I.A. 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. L'I.A. 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. L'I.A., attraverso il suo personale, fornisce assistenza all'utenza per lo svolgimento di una corretta raccolta differenziata.

ART 63 - 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 l'I.A. 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 al Comune, può utilizzare altri materiali ma sempre biodegradabile.

ART. 64 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO SULLA PRODUZIONE SUL SERVIZIO

Gli organismi preposti al controllo sul corretto svolgimento del servizio e sulla conformità della produzione alimentare sono:

1. Gli Organi istituzionali competenti, ivi compresi gli organismi di vigilanza e controllo previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, igiene e tutela della salute.
2. I competenti Uffici del Comune di Giaveno, ciascuno per quanto di specifica competenza, incaricati delle verifiche amministrative, qualitative e funzionali previste dal presente capitolato.
3. Eventuali strutture tecniche esterne, consulenti o organismi specializzati incaricati dalla Stazione Appaltante, ai quali l'Impresa Aggiudicataria dovrà garantire pieno accesso alle informazioni, ai locali e alla documentazione necessaria allo svolgimento delle verifiche.

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta a collaborare in modo pieno e trasparente con tutti gli organismi sopra indicati, fornendo tempestivamente quanto richiesto e assicurando la massima disponibilità per l'esecuzione delle attività di controllo, anche non preannunciate.

ART. 65 - CONTROLLI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE

1. In caso di esiti non conformi rilevati dagli organismi di controllo (Comune, ASL, NAS, o altri soggetti autorizzati), la Stazione Appaltante richiederà all'Impresa Aggiudicataria l'adozione immediata delle misure correttive, indicando tempi e modalità di adeguamento, fatto salvo quanto previsto in ordine all'applicazione delle penali contrattuali.
2. Il ripetersi di non conformità, anche di diversa natura ma riconducibili alla medesima area di criticità (igiene, qualità delle derrate, procedure HACCP, corrette modalità di distribuzione, carenze organizzative), comporterà l'applicazione di un sistema di responsabilità progressiva come segue:
 - seconda non conformità: applicazione delle penali nella misura prevista dal contratto, con formale diffida ad adottare azioni correttive strutturali;
 - terza non conformità: raddoppio della penale applicabile e obbligo per l'Impresa Aggiudicataria di presentare un *Piano di Rientro* dettagliato, con cronoprogramma degli interventi;
 - quarta non conformità o reiterazione del medesimo rilievo: la Stazione Appaltante potrà attivare il potere sostitutivo, provvedendo direttamente alla risoluzione delle anomalie, con addebito all'Impresa Aggiudicataria di tutti i costi sostenuti.

3. Qualora le non conformità riguardino aspetti che incidono direttamente su:

- sicurezza alimentare,
- tutela della salute degli ospiti della Residenza Anziani,
- conformità igienico-sanitaria,
- continuità e regolarità del servizio,
- qualità e commestibilità delle derrate,

la Stazione Appaltante potrà dichiarare l'immediata sospensione cautelativa del servizio, totale o parziale, senza diritto dell'Impresa a richiedere indennizzi di alcuna natura.

4. Ove si verificano cinque o più non conformità nell'arco di dodici mesi, anche se non consecutive, oppure due non conformità che incidano sulla sicurezza alimentare o sulla salute degli utenti, la Stazione Appaltante potrà procedere alla risoluzione del contratto per grave inadempimento, ai sensi degli articoli applicabili del D.Lgs. 36/2023 e del codice civile.

5. La risoluzione avverrà con addebito all'Impresa Aggiudicataria di tutti i maggiori oneri sostenuti dal Comune per garantire la continuità del servizio, fatto salvo il risarcimento degli ulteriori danni.

6. L'attivazione delle misure sopra indicate non preclude alla Stazione Appaltante la facoltà di richiedere, quando necessario, ulteriori controlli straordinari a spese dell'Impresa, né l'eventuale segnalazione agli organismi ispettivi competenti.

ART. 66 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'AGGIUDICATARIO

1. L'Impresa Aggiudicataria deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato e pienamente conforme alle disposizioni del Regolamento (CE) n. 853/2004 e del Regolamento (UE) n. 382/2021, nonché alle Linee Guida della Regione Piemonte in materia di sicurezza alimentare, approvate con Determinazione Dirigenziale n. 286 del 23/04/2024. L'autocontrollo dovrà essere implementato attraverso l'applicazione sistematica delle procedure basate sui principi HACCP e mediante la puntuale tenuta di tutta la documentazione richiesta dalla normativa vigente.
2. Prima dell'avvio del servizio, l'Impresa Aggiudicataria deve trasmettere al Comune una copia controllata ed aggiornata del Manuale di Autocontrollo adottato per la Residenza Anziani "Silvana Ramello".
3. Ogni variazione successiva al Manuale, alle relative procedure o alle registrazioni inerenti ai processi di autocontrollo dovrà essere tempestivamente comunicata e trasmessa al Comune, che si riserva ogni facoltà di verifica.
4. L'Impresa Aggiudicataria è altresì tenuta ad adeguare il proprio sistema di autocontrollo a ogni futura modifica della normativa europea, nazionale e regionale in materia di sicurezza alimentare, assumendo a proprio carico ogni conseguente adempimento, aggiornamento documentale e formazione del personale.
5. Copia aggiornata del Manuale di Autocontrollo e delle relative procedure operative deve essere sempre disponibile presso il centro di cottura e presso ciascun terminale mensa, per eventuali verifiche dell'Autorità Sanitaria o della Stazione Appaltante.

ART. 67 – PENALITÀ

1. Il Comune, a tutela della qualità del servizio e della sua puntuale conformità alle norme di legge, alle prescrizioni contrattuali e alle procedure di autocontrollo, applicherà sanzioni pecuniarie in caso di accertata violazione, secondo un criterio di proporzionalità e progressione in relazione alla gravità, alla reiterazione e alle conseguenze dell'inadempimento.
2. L'applicazione delle penali avviene mediante apposito provvedimento formale, notificato all'Impresa Aggiudicataria tramite posta elettronica certificata (PEC) o, in subordine, tramite comunicazione e-mail.
3. La penale sarà irrogata previa formale contestazione e successiva valutazione delle eventuali controdeduzioni dell'Impresa Aggiudicataria, che dovranno pervenire entro 10 (dieci) giorni dalla data di ricevimento della contestazione. L'eventuale mancato riscontro entro tale termine comporterà la piena conferma dei rilievi formulati dalla Stazione Appaltante.
4. A titolo esemplificativo e non esaustivo, costituiscono inadempimenti rilevanti ai fini dell'applicazione delle penali, tra le altre:
 - mancato rispetto delle procedure di autocontrollo (HACCP);

- mancata consegna di pasti completi o di parti di essi;
- mancata osservanza del menù previsto;
- etichettatura mancante, errata o non conforme alle norme o a quanto previsto nel Capitolato;
- variazioni al menù non previamente autorizzate dalla Stazione Appaltante;
- errori nella preparazione, identificazione o somministrazione dei pasti destinati a utenti con diete speciali;
- grammature difformi rispetto a quelle previste dalle tabelle dietetiche;
- utilizzo di prodotti non conformi alle specifiche merceologiche o mancata sostituzione tempestiva degli stessi;
- presenza di prodotti scaduti;
- presenza di corpi estranei nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- impiego di personale in numero inferiore ai parametri contrattuali;
- pulizia dei locali di competenza dell'Impresa non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- carenti condizioni igienico-sanitarie dei mezzi di trasporto;
- mancato adempimento degli interventi manutentivi previsti dal Capitolato;
- mancato rispetto degli orari di consegna, preparazione e somministrazione dei pasti/diete;
- mancata o insufficiente formazione del personale;
- inadeguatezza di attrezzature, contenitori o automezzi;
- mancata risoluzione di non conformità già contestate o ripresentarsi delle medesime criticità nel tempo.

5. L'elenco delle inadempienze sopra riportato non è esaustivo. L'Amministrazione si riserva di sanzionare qualsiasi ulteriore comportamento non conforme che incida sulla qualità del servizio, sulla sicurezza alimentare o sul rispetto di obblighi contrattuali.

6. Per le inadempienze accertate potranno essere applicate penali da un minimo di € 250,00 (duecentocinquanta/00) fino a un massimo del 10% dell'importo contrattuale annuo, in relazione alla gravità, alla ripetizione e alle conseguenze sulla continuità e qualità del servizio.

7. In applicazione del principio di progressione:

- la seconda penalità comminata per una medesima tipologia di inadempienza, anche se rilevata presso un'utenza diversa, potrà essere di importo raddoppiato;
- la terza potrà essere applicata in misura tripla rispetto alla penale base;
- le successive potranno essere ulteriormente incrementate, in ragione della reiterazione e della gravità dei disservizi.

8. L'importo complessivo delle penali applicabili nell'arco di ciascun anno non potrà superare il 20% dell'importo contrattuale annuo, fatto salvo il diritto della Stazione Appaltante di attivare la risoluzione per grave inadempimento nei casi previsti dal presente Capitolato.

9. La reiterazione di non conformità, anche se sanzionate, potrà determinare l'avvio della procedura di risoluzione del contratto ai sensi del Codice dei Contratti Pubblici e del codice civile, senza pregiudizio per il risarcimento dei danni ulteriori subiti dal Comune.

10. Sono considerate di gravità tale da comportare l'applicazione immediata della penale massima le violazioni che incidano sulla sicurezza alimentare, sulla salute degli utenti o che determinino l'interruzione anche parziale del servizio.

ART. 68 - RESPONSABILITA'

1. L'Impresa Aggiudicataria (I.A.) è responsabile nei confronti della Stazione Appaltante (S.A.) del corretto, puntuale ed esatto adempimento di tutte le prestazioni oggetto del contratto, secondo quanto previsto dal Capitolato Speciale, dagli allegati e dalla normativa vigente.
2. L'I.A. è altresì responsabile, nei confronti della S.A. e dei terzi, dei danni di qualsiasi natura – materiali o immateriali, diretti o indiretti – arrecati a persone o cose, connessi o derivanti, anche indirettamente, dall'esecuzione del contratto. Tale responsabilità si estende agli atti, alle omissioni e alla condotta dei

propri dipendenti, collaboratori, consulenti, incaricati, nonché di eventuali soggetti terzi coinvolti nell'esecuzione (subappaltatori, subfornitori, ecc.), restando l'I.A. unica responsabile verso la S.A.

3. Durante l'intero periodo contrattuale, l'I.A. è tenuta al rigoroso rispetto di tutta la normativa vigente in materia di lavoro, previdenza, assistenza, assicurazioni e contrattualistica collettiva, ivi compresi i contratti collettivi nazionali e territoriali applicabili, nonché le norme in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.).
4. L'I.A. resta esclusivamente responsabile per qualsiasi violazione o inadempimento accertato dagli Istituti previdenziali e assicurativi, dagli organi di vigilanza o dalla stessa Amministrazione Comunale e si impegna a manlevare e tenere indenne il Comune da ogni conseguenza, onere, costo o pregiudizio derivante.
5. Tutto il personale impiegato nell'esecuzione dei servizi disciplinati dal presente Capitolato, operando nel settore alimentare, dovrà possedere per l'intera durata del contratto i requisiti professionali, sanitari e formativi previsti dalla normativa vigente per le mansioni svolte, con obbligo dell'I.A. di garantirne il costante aggiornamento e la conformità ai requisiti di legge.

ART. 69 - COPERTURA ASSICURATIVA

1. L'Impresa Aggiudicataria è obbligata a stipulare, con primaria compagnia assicuratrice e prima dell'avvio del servizio, idonea copertura assicurativa conforme ai seguenti requisiti minimi, da mantenersi efficaci per l'intera durata del contratto e dei relativi eventuali rinnovi:

a) Polizza di Responsabilità Civile verso Terzi (RCT)

A copertura dei danni arrecati a terzi – ivi incluso il Comune di Giaveno – derivanti da fatti verificatisi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni connesse, accessorie e complementari, nessuna esclusa.

La copertura dovrà prevedere un massimale unico non inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro, con le seguenti estensioni obbligatorie:

- danni arrecati a terzi da dipendenti, collaboratori e/o da soggetti comunque impiegati dall'I.A. nell'esecuzione del servizio, anche non dipendenti, inclusa la loro responsabilità personale;
- danni derivanti da interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, artigianali, agricole o di servizi, ovvero da mancato uso, purché conseguenti a sinistro indennizzabile;
- responsabilità civile da smercio entro un anno dalla consegna, con esclusione dei danni originati da difetti nativi dei prodotti stessi;
- danni a cose altrui da incendio, esplosione o scoppio causati da cose dell'Assicurato o da lui detenute, con sotto-limite non inferiore a € 1.000.000,00 per sinistro;
- danni ai locali e alle cose presenti nell'ambito di esecuzione del servizio, con sotto-limite non inferiore a € 250.000,00 per sinistro;
- danni a cose in consegna e custodia, con esclusione del furto, con sotto-limite non inferiore a € 250.000,00 per sinistro.

b) Polizza di Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO)

A copertura degli infortuni subiti da prestatori di lavoro impiegati a qualsiasi titolo (dipendenti, collaboratori, somministrati, tirocinanti, ecc.), verificatisi nello svolgimento delle attività oggetto del contratto, comprese tutte le operazioni connesse e complementari.

La polizza dovrà prevedere:

- massimale non inferiore a € 3.000.000,00 per sinistro;
- massimale non inferiore a € 1.500.000,00 per persona.

Estensioni obbligatorie:

- copertura del danno biologico;
- copertura dei danni esclusi dalla disciplina INAIL;
- clausola di buona fede INAIL, finalizzata a garantire l'indennizzo anche in caso di involontarie omissioni formali nelle denunce all'Istituto.

c) Polizza di Responsabilità Civile Prodotti (RCP)

Obbligatoria qualora l'Impresa Aggiudicataria sia anche produttore, o alternativamente deve essere stipulata dal produttore/fornitore degli articoli e/o prodotti forniti e distribuiti nell'ambito del servizio.

La copertura deve comprendere i danni causati a terzi da prodotti difettosi dopo la consegna degli stessi, con massimale unico non inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro.

4. L'I.A. deve consegnare alla S.A., prima dell'avvio del servizio, copia delle polizze sottoscritte e successive eventuali integrazioni/aggiornamenti, con attestazione rilasciata dalla compagnia di assicurazione della loro piena validità ed efficacia.
5. La mancata presentazione delle polizze nei termini fissati o la loro inefficacia costituisce grave inadempimento e legittima la S.A. ad assumere i provvedimenti consequenziali, ivi compresa la sospensione del servizio o la risoluzione contrattuale.

ART. 70 - CESSIONE DEL CONTRATTO-SUBAPPALTO

1. Il subappalto non comporta alcuna modifica agli obblighi e agli oneri contrattuali dell'Impresa Aggiudicataria, che rimane l'unico e diretto responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale per l'esecuzione integrale delle prestazioni affidate, anche se svolte tramite soggetti terzi.
2. In considerazione della natura del servizio di ristorazione sociosanitaria e dell'esigenza di assicurare uniformità, continuità operativa, standard qualitativi omogenei e pieno controllo sull'intero processo produttivo, non è ammesso il subappalto delle seguenti prestazioni fondamentali:
 - preparazione dei pasti;
 - cottura;
 - confezionamento;
 - sporzionamento;
 - lavaggio delle stoviglie.
3. Le attività sopra indicate devono essere svolte esclusivamente con personale dipendente dell'Impresa Aggiudicataria. Restano invece subappaltabili, nel rispetto della normativa vigente, tutte le altre attività e servizi di carattere complementare, accessorio o strumentale, purché non rientranti nelle lavorazioni vietate al subappalto.
4. In conformità all'art. 119 del D.Lgs. 36/2023 e successive modifiche e integrazioni, gli operatori economici devono indicare in sede di offerta le parti del contratto che intendono eventualmente subappaltare, nei limiti e secondo le condizioni di legge.
5. Qualora l'operatore economico intenda ricorrere al subappalto, tale intenzione deve essere espressamente dichiarata nei documenti di gara, secondo le modalità previste dalla normativa vigente e dal presente capitolato.
6. Le prestazioni affidate in subappalto non possono essere oggetto di ulteriore subappalto (c.d. subappalto a cascata), fatto salvo quanto eventualmente previsto da norme imperative.
7. Il subappalto eseguito in violazione delle disposizioni di cui al presente articolo o della normativa vigente determina il diritto del Comune di Giaveno di dichiarare la risoluzione immediata del contratto, fatte salve le ulteriori azioni di tutela e gli eventuali risarcimenti del danno.
8. La mera fornitura di derrate alimentari, in quanto cessione di beni senza apporto di manodopera nell'esecuzione delle prestazioni vietate, non costituisce subappalto.

ART. 71 – ESECUZIONE IN DANNO

1. Qualora l'Impresa Aggiudicataria ometta, anche solo parzialmente, di eseguire le prestazioni contrattuali secondo le modalità, le tempistiche e gli standard previsti dal presente capitolato, la Stazione Appaltante, previa contestazione formale e nel rispetto del principio del contraddittorio, potrà procedere all'affidamento ad altra impresa dell'esecuzione parziale o totale delle attività non svolte. Tutti i costi sostenuti dalla S.A. per l'intervento sostitutivo, nonché gli eventuali ulteriori danni diretti e indiretti che ne derivassero, saranno integralmente posti a carico dell'appaltatore inadempiente.
2. Per il recupero delle somme dovute a titolo di risarcimento del danno, rimborso spese e pagamento delle penali, il Comune potrà effettuare compensazione mediante trattenuta sugli importi maturati e dovuti all'Impresa Aggiudicataria.

In assenza di crediti disponibili o in caso di loro insufficienza, la Stazione Appaltante potrà rivalersi sul deposito cauzionale definitivo. In tal caso l'Impresa Aggiudicataria sarà obbligata a reintegrare immediatamente l'importo della cauzione, pena l'avvio delle procedure di risoluzione contrattuale.

ART. 72 - NORME LEGISLATIVE

1. Durante l'intera esecuzione del contratto l'Impresa Aggiudicataria è tenuta al rigoroso rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie vigenti applicabili ai servizi di preparazione, manipolazione, confezionamento, trasporto e somministrazione degli alimenti, incluse le disposizioni dell'Unione Europea, dello Stato italiano, della Regione Piemonte e delle autorità competenti.
2. Tutta la normativa in materia di sicurezza alimentare, igiene degli alimenti e tutela della salute pubblica – ivi compresi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, il Reg. (CE) n. 852/2004, il Reg. (UE) 2017/625, il Reg. (UE) 1169/2011, le prescrizioni HACCP e la normativa regionale applicabile – si intende integralmente richiamata e deve essere osservata dall'Impresa Aggiudicataria senza eccezioni.
3. Le derrate biologiche eventualmente impiegate dovranno essere conformi alla normativa comunitaria e nazionale vigente in materia di produzione biologica, certificazione, etichettatura, identificazione e tracciabilità (Reg. CE 834/2007, Reg. CE 889/2008, Reg. UE 2018/848 e relative norme di esecuzione). Parimenti, per le derrate provenienti da agricoltura integrata si richiamano gli obblighi previsti dalla relativa normativa nazionale, regionale e dalle certificazioni riconosciute.
4. È fatto divieto assoluto di utilizzo di alimenti, materie prime, semilavorati o prodotti trasformati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.) o derivati da materie prime geneticamente modificate.
A tal fine si richiamano tutte le norme nazionali e comunitarie in materia di OGM (Reg. CE 1829/2003, Reg. CE 1830/2003 e successive modificazioni), che l'Impresa Aggiudicataria dovrà scrupolosamente osservare.

ART 73 - FALLIMENTO O DECESSO DEL GESTORE

1. L'Impresa Aggiudicataria si obbliga integralmente all'adempimento delle prestazioni contrattuali per sé e per i propri eredi, aventi causa o successori a qualunque titolo, fermo restando quanto disposto nei commi seguenti.
2. In caso di fallimento, liquidazione giudiziale, concordato preventivo liquidatorio o altra procedura concorsuale assimilabile che comporti la perdita della capacità dell'Impresa Aggiudicataria di proseguire validamente il rapporto contrattuale, il contratto si intende risolto di diritto, ai sensi della normativa vigente.
Il Comune procederà agli adempimenti previsti dalla legge e potrà, ove ne ricorrano i presupposti, avvalersi della facoltà di affidare l'appalto al secondo concorrente in graduatoria o di attivare ogni altra procedura consentita dal Codice dei contratti pubblici.
3. In caso di grave o reiterato inadempimento imputabile all'Impresa Aggiudicataria, tale da compromettere la corretta esecuzione del servizio, la Stazione Appaltante potrà dichiarare la risoluzione del contratto ai sensi delle norme vigenti e delle clausole qui previste.
In tal caso:
 - verrà incamerata la cauzione definitiva a titolo di penale;
 - restano salve, in ogni caso, le ulteriori azioni per il risarcimento degli eventuali maggiori danni subiti dal Comune;
 - la Stazione Appaltante potrà procedere all'affidamento del servizio al secondo classificato o attivare altra procedura consentita.
4. Qualora l'Impresa Aggiudicataria sia costituita in forma di impresa individuale o società semplice, in caso di morte del titolare o del socio prestatore d'opera principale, il Comune potrà, a proprio insindacabile giudizio e in relazione alla capacità tecnico-organizzativa degli eredi o aventi causa, decidere se consentire la prosecuzione del contratto oppure dichiararne la risoluzione senza che l'impresa o gli eredi possano avanzare pretese risarcitorie.

ART. 74 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

1. Le parti convengono che, oltre a quanto previsto in via generale dall'art. 1453 c.c. per l'inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 c.c. le seguenti ipotesi, che assumono valore di clausola risolutiva espressa:
 - a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa Aggiudicataria (tra cui, liquidazione giudiziale/fallimento, concordato preventivo liquidatorio, amministrazione straordinaria, o altra procedura che incida sull'operatività dell'impresa);
 - b) messa in liquidazione volontaria, cessione totale dell'azienda o altre operazioni straordinarie idonee a compromettere la capacità tecnico-organizzativa dell'I.A. nell'esecuzione del servizio;
 - c) mancato rispetto del divieto di subappalto nelle attività non subappaltabili, utilizzo di personale non dipendente dell'I.A. in violazione del capitolato, mancato rispetto della normativa sul personale dipendente o dei CCNL di settore;
 - d) gravi o reiterate violazioni delle norme igienico-sanitarie nell'esercizio del centro di cottura o dei terminali mensa, accertate dagli organi di controllo o dalla Stazione Appaltante;
 - e) utilizzo di derrate alimentari non conformi alle prescrizioni contrattuali, igienico-sanitarie o merceologiche previste dal capitolato e dai CAM;
 - f) preparazione, conservazione o somministrazione di alimenti con modalità o tempistiche in grave violazione delle disposizioni contrattuali e degli allegati tecnici;
 - g) casi di intossicazione alimentare: in tale eventualità, il Comune si riserva la facoltà di sospendere unilateralmente il servizio, senza preventiva instaurazione del contraddittorio, per il tempo necessario all'accertamento delle cause (indicativamente sino a 60 giorni).
 - o Se l'I.A. risulta non responsabile, il Comune riconoscerà un ristoro pari al 10% del prezzo del pasto vigente, riferito ai pasti non erogati durante il periodo di sospensione.
 - o Se la responsabilità dell'I.A. risulta accertata, il contratto si risolve di diritto senza alcun ristoro e con richiesta di risarcimento dei maggiori oneri sostenuti dalla S.A.;
 - h) interruzione non giustificata, anche parziale, del servizio;
 - i) avvio o reiterazione di procedure sanzionatorie tali che l'importo complessivo delle penali applicabili, su base annua, raggiunga il 10% dell'importo contrattuale annuale;
 - j) sopravvenienza di cause ostative ai sensi della normativa antimafia o perdita dell'abilitazione a contrarre con la Pubblica Amministrazione;
 - k) sopravvenuta mancanza dei requisiti generali o speciali richiesti per la partecipazione alla gara o per l'esecuzione del servizio, ivi compreso il venir meno dei requisiti igienico-sanitari richiesti per il centro cottura o per i magazzini.
2. Nelle ipotesi sopra elencate, il contratto si intenderà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione della Stazione Appaltante, comunicata all'I.A. mediante PEC o raccomandata A/R, contenente l'esplicita volontà di avvalersi della clausola risolutiva espressa.
3. In caso di risoluzione per una delle cause sopra indicate, la Stazione Appaltante avrà titolo:
 - o all'incameramento della cauzione definitiva;
 - o al risarcimento dei maggiori danni subiti;
 - o al recupero delle ulteriori spese sostenute per garantire la continuità del servizio, ivi compreso l'eventuale affidamento sostitutivo.
4. Resta in ogni caso salva la facoltà della Stazione Appaltante, a proprio insindacabile e motivato giudizio, di dichiarare la risoluzione del contratto con semplice comunicazione all'I.A. mediante PEC o raccomandata A/R, senza necessità di ricorrere all'autorità giudiziaria, qualora ricorrano gravi circostanze che compromettano il regolare svolgimento del servizio o la tutela dell'interesse pubblico.
5. In caso di risoluzione del contratto per qualsiasi causa (inadempimento, recesso, fallimento, perdita dei requisiti, cause ostative antimafia o qualsiasi altra ipotesi prevista dal capitolato), l'Impresa Aggiudicataria è tenuta a garantire la piena continuità del servizio, senza soluzione di continuità, fino alla presa in carico del servizio da parte del nuovo operatore economico individuato dalla Stazione Appaltante, e comunque per un periodo massimo di 90 giorni dalla data di comunicazione della risoluzione, salvo diverso termine indicato dalla S.A.
6. Durante tale periodo:

- l'Impresa Aggiudicataria dovrà assicurare la normale esecuzione del servizio alle medesime condizioni economiche e contrattuali;
 - non potrà richiedere maggiorazioni di prezzo, indennizzi o compensazioni;
 - restano ferme le responsabilità contrattuali e le eventuali penali applicabili.
7. La Stazione Appaltante potrà altresì richiedere all'I.A. di collaborare, senza oneri aggiuntivi, alle attività di passaggio di consegne verso il nuovo affidatario, con particolare riferimento:
- alla messa a disposizione di informazioni tecniche e documentali sul servizio;
 - alla consegna di inventari, registri e attrezzature;
 - alla condivisione dei dati necessari alla continuità del servizio;
 - alla gestione ordinata dell'eventuale subentro del personale, ove previsto dalla clausola sociale.
8. L'inosservanza degli obblighi di continuità del servizio costituisce **grave inadempimento**, comportando:
- l'applicazione delle penali previste dal capitolato;
 - la richiesta dei danni ulteriori;
 - la possibilità di segnalazione all'ANAC per i provvedimenti di competenza.

ART. 75 - CONTROVERSIE

1. Qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra le parti in relazione all'interpretazione, esecuzione, validità o risoluzione del contratto e del presente capitolato, ovvero comunque derivante o connessa all'affidamento dei servizi oggetto dell'appalto, è devoluta alla competenza dell'Autorità Giudiziaria Ordinaria.
2. Il foro territorialmente competente in via esclusiva è quello di Torino.
3. È escluso il ricorso all'arbitrato, irrituale o rituale, nonché ad altri strumenti alternativi non previsti dalla normativa vigente per i contratti pubblici, salvo diversa disposizione obbligatoria di legge.

ART. 76 - SPESE CONTRATTUALI E DI PUBBLICITÀ LEGALE

1. Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto di affidamento dei servizi oggetto della presente procedura, ivi comprese le imposte, i diritti di segreteria, i bolli, le spese di registrazione e ogni altro onere connesso, restano integralmente a carico dell'Impresa Aggiudicataria, senza possibilità di rivalsa nei confronti della Stazione Appaltante.
2. Il contratto di appalto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa, nel rispetto delle disposizioni del D.Lgs. 36/2023 e della normativa vigente in materia di contratti pubblici, nonché secondo le modalità previste dal Regolamento comunale per la disciplina dei contratti.

ART. 77 - NORME FINALI

1. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di apportare, previo contraddittorio con l'Impresa Aggiudicataria, modifiche e integrazioni al presente Capitolato Speciale, qualora ciò risulti necessario per adeguare il servizio a:
 - evoluzioni organizzative dei servizi comunali o sub-comunali;
 - mutate esigenze dell'utenza o del servizio;
 - sopravvenienze normative nazionali, regionali o comunitarie, ivi comprese quelle inerenti la ristorazione collettiva, la sicurezza alimentare e i criteri ambientali minimi. In ogni caso, tali modifiche non potranno comportare alterazioni peggiorative degli aspetti quantitativi e qualitativi delle derrate alimentari e saranno effettuate nel rispetto dei limiti e delle procedure di cui al D.Lgs. 36/2023.
2. Tutta la normativa vigente in materia di alimenti e bevande, somministrazione pasti, sicurezza alimentare, HACCP, ristorazione collettiva e tutela dei consumatori deve intendersi qui integralmente richiamata, ancorché non esplicitamente citata, e trova applicazione per quanto compatibile con il presente capitolato.
3. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e dagli atti e documenti ad esso allegati o richiamati, si applicano:
 - le disposizioni del Codice Civile;
 - il D.Lgs. 36/2023 (Codice dei Contratti Pubblici);

- il D.P.R. 207/2010 per le sole parti ancora vigenti;
 - la normativa nazionale e regionale applicabile in materia di ristorazione collettiva, sicurezza alimentare, igiene e servizi sociosanitari.
4. Eventuali situazioni di forza maggiore, eventi eccezionali o non prevedibili, non espressamente contemplate nel presente capitolato, potranno essere oggetto di specifico accordo fra le parti, nel rispetto della normativa vigente e fermo restando l'obbligo di garantire la continuità del servizio.