

Determinazione n. === del =====

Allegato n. 1



COMUNE DI PIANEZZA

Città Metropolitana di Torino

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SCUOLA INFANZIA ESTIVA COMUNALE.

**Anni scolastici
2022/2023 – 2023/2024
con opzione di rinnovo per l'anno scolastico 2024/2025**

**Conforme ai Criteri Ambientali Minimi – CAM – approvati con D.M.
del 10 marzo 2020
pubblicati sulla G.U. n. 90 del 4 aprile 2020**

CIG 9241059B1F

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E INFANZIA ESTIVA COMUNALE

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1 Oggetto e descrizione dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento ad imprese di ristorazione specializzate del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti nonché delle pulizie e del riassetto dei refettori e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti presso le scuole statali dell'infanzia, primarie e scuola dell'infanzia estiva comunale, con eventuale inserimento della scuola secondaria di I grado.
2. L'Amministrazione Comunale si riserva di affidare inoltre, la fornitura di pasti monorazione per anziani residenti, nel caso in cui ritenga opportuno istituire il servizio, nonché la fornitura di ulteriori pasti che si rendano necessari nel corso dell'appalto.

Art. 2 Tipologia del servizio richiesto

1. I pasti preparati sono trasportati con il sistema del legame fresco-caldo in multirazione per le scuole e legame refrigerato per le diete speciali, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.
2. I pasti destinati agli anziani residenti, confezionati in monorazione, sono trasportati con il sistema del legame fresco-caldo e/o refrigerato, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.
3. E' assolutamente interdetto l'utilizzo di generi ed alimenti precotti.
4. Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità, e qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche e menù allegati, distintamente per età e tipologia di utenza.
5. Il servizio dovrà essere fornito:
 - per quanto riguarda la refezione scolastica, tutti i giorni del calendario scolastico e di funzionamento della scuola dell'infanzia estiva;
 - per quanto riguarda il pasto per gli anziani (qualora il servizio venga confermato) nei giorni feriali dal lunedì al venerdì e, su richiesta, nei giorni festivi e prefestivi; inoltre durante i periodi di svolgimento di ulteriori attività promosse dal Comune.

Art. 3 Durata dell'appalto

1. L'affidamento ha durata biennale e si riferisce agli anni scolastici dal 2022/2023 al 2023/2024, con opzione di rinnovo per il l'anno scolastico 2024/2025 ai sensi dell'art. 63, comma 5 del D. Lgs. 50/2016, laddove il Comune di Pianezza ravvisi un preminente interesse pubblico e lo svolgimento del servizio dell'operatore economico stesso sia stato rispettoso di tutti i criteri di qualità, richiesti nel settennio di affidamento e non vi siano state contestazioni rilevanti, ai fini della qualità, efficacia ed efficienza nel corso del periodo del presente appalto.

2. L'appaltatore dovrà garantire la prosecuzione dell'incarico per un periodo non superiore ad un anno oltre la sua scadenza, nel caso in cui le procedure per l'aggiudicazione non siano ancora state completate, al fine di garantire continuità per gli utenti della refezione scolastica.

Art. 4 Tipologia dell'utenza

1. L'utenza del servizio di refezione è costituita da alunni delle scuole statali dell'infanzia, primarie ed eventualmente secondaria di I grado, da personale docente e altro personale delle strutture di cui sopra, da eventuali ospiti autorizzati dalla Amministrazione Comunale, nonché dagli anziani fruitori del servizio, qualora confermato.

Art. 5 Standards minimi di qualità del servizio

1. Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati.

Art. 6 Inizio del servizio

1. L'appaltatore deve iniziare il servizio all'inizio di ogni anno scolastico e per il periodo relativo alle attività promosse dalla Amministrazione Comunale, nel giorno che sarà tempestivamente comunicato dalla Amministrazione Comunale

2. L'Amministrazione Comunale si riserva di modificare la data di inizio del servizio, senza che ciò dia diritto all'appaltatore di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione del servizio.

Art. 7 Dimensione presumibile dell'utenza

1. Le sedi ove è richiesta la fornitura sono le seguenti:

- Scuola statale dell'infanzia O.Rapelli, via Musinè n. 26, Pianezza
- Scuola statale dell'infanzia Rodari, via Maiolo n. 11, Pianezza
- Scuola statale dell'infanzia S. Castagno, via Grange n. 24, Pianezza
- Scuola statale dell'infanzia Madre Teresa di Calcutta, via C. Pavese 11, Pianezza
- Scuola statale primaria A. Manzoni, via. C. Pavese n. 20, Pianezza
- Scuola statale primaria N.Costa, via S. Bernardo n. 12, Pianezza
- Eventualmente Scuola statale secondaria di I grado Giovanni XXIII, via Manzoni n. 5, Pianezza.

2. Le planimetrie dei locali destinati alla somministrazione dei pasti sono allegate al presente capitolato per la presa visione delle aree dei plessi di competenza del servizio oggetto di gara.

3. Il numero medio giornaliero presunto di pasti e merende (per i bambini frequentanti il post scuola) è il seguente:

Scuola primaria: - n. 733 pasti per alunni

- n. 51 pasti per insegnanti

- n. 152 merende

Scuola dell'infanzia: - n. 339 pasti per alunni

- n. 35 pasti per insegnanti
- n. 87 merende
- n. 68 pasti circa per gli alunni e insegnanti nel mese di luglio per la scuola dell'infanzia estiva comunale
- n. 60 merende circa giornaliere nel mese di luglio per la scuola dell'infanzia estiva comunale.

3. Il numero dei pasti sopra riportato è da intendersi come meramente indicativo perché la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata.
4. Sarà possibile che in alcune scuole dell'infanzia i pasti vengano consumati nelle aule.
5. L'appaltatore non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi a seguito di disposizioni normative innovative riguardanti la riforma dei cicli scolastici.
6. Eventuali progetti di sperimentazione di modalità diverse per la preparazione e fornitura di pasti alle scuole saranno valutati dall'Amministrazione Comunale che ne considererà le caratteristiche tecniche, economiche, qualitative e di opportunità sociale.

Art. 8 Prenotazioni

1. Il numero effettivo dei pasti da erogare nei vari refettori ed eventualmente agli anziani sarà visionabile dall'appaltatore quotidianamente dalle ore 9,30 (con l'impiego di proprio personale e di proprie attrezzature informatiche) mediante collegamento al sito Internet dell'azienda che gestisce il sistema di rilevazione presenze informatizzato adottato dalla Amministrazione Comunale.

2. L'eventuale numero dei pasti freddi per le gite sarà comunicato il giorno precedente.

3. Il numero dei pasti per la scuola dell'infanzia estiva comunale verrà comunicato quotidianamente all'appaltatore entro le ore 9,30 per e-mail.

4. Alla fine di ciascun mese l'appaltatore invierà all'Ufficio Servizi Educativi dell'Ente, prima di emettere fattura, foglio riepilogativo dei pasti forniti in quel periodo, suddivisi per plesso scolastico e per tipologia di utente.

5. Le sedi relative al servizio potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale, senza che l'appaltatore possa accampare o pretendere un miglioramento del prezzo di fornitura del pasto o rimborso spese per qualsiasi titolo.

Art. 9 Modalità di trasporto, consegna, distribuzione e preparazione dei pasti

1. I pasti, insieme alle merende per i bambini iscritti al servizio di post scuola, dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa nei locali adibiti a refettorio a cura dell'appaltatore.

2. La consegna dei pasti, salvo differente comunicazione da parte della Stazione Appaltante, dovrà essere effettuata tassativamente, dal lunedì al venerdì, con le seguenti modalità:

- presso le sedi delle scuole primarie tra le ore 11,55 e le ore 12,05;
 - presso le sedi delle scuole dell'infanzia tra le ore 10,50 e le ore 11,30.
3. La consegna della frutta, pane e stoviglie a perdere, dovrà avvenire tra le ore 8.30 e le ore 10.00.
 4. Gli eventuali pasti freddi per le gite giornaliere dovranno essere consegnati tra le ore

7.30 e 8.00.

5. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso salvo i casi documentati e di forza maggiore.
6. La Amministrazione Comunale si riserva in ogni caso di apportare modifiche, senza che ciò comporti alcuna pretesa da parte dell'appaltatore, agli orari di cui sopra.
7. Per ogni terminale l'appaltatore emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva.
8. Il personale addetto al ritiro firmerà per ricevuta restituendone copia all'appaltatore.
9. Le modalità di trasporto e di consegna dei pasti destinati agli anziani saranno concordati con l'Ufficio comunale competente.
10. Il mancato rispetto degli orari sopra indicati comporterà l'applicazione di sanzioni pecuniarie ai sensi dell'art. 72 del presente Capitolato.

Art. 10 Attrezzature e oneri a carico della Amministrazione Comunale

1. La Amministrazione Comunale fornirà all'appaltatore:
 - a) I locali destinati alla somministrazione dei pasti;
 - b) Tavoli, sedie, risultanti dai verbali di cui all'art. 12;
 - c) Utenze (ad eccezione di quelle telefoniche).

TITOLO II STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 11 Affidamento all'appaltatore di strutture e arredi comunali

1. Con decorrenza dalla data di inizio del servizio l'Amministrazione Comunale cede in uso gratuito e consegna all'appaltatore i locali destinati alla conservazione ed alla distribuzione, gli arredi (tavoli e sedie) ivi presenti, necessari per il servizio di distribuzione.
2. I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto.
3. L'appaltatore ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto secondo quanto previsto dal C.C. per il comodatario.
4. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti, resta a totale carico dell'appaltatore.

Art. 12 Inventario

1. L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo, saranno effettuati con appositi verbali redatti in contraddittorio dall'Amministrazione Comunale e dall'appaltatore.
2. Tale redazione dovrà essere ultimata non oltre 15 giorni dall'inizio del servizio.
3. Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante viene scartato e, quando venga ritenuto necessario dalla Amministrazione Comunale, reintegrato. Pertanto, tutto il materiale avuto in consegna dall'impresa aggiudicataria si intende funzionante ed in buono stato.

Art. 13 Verifiche in base agli inventari di consegna

1. In qualsiasi momento, a richiesta della Amministrazione Comunale , ed in ogni caso, in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dalla Amministrazione Comunale
2. Eventuali sostituzioni o reintegri di materiale, che si rendano necessari sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria, che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante, non funzionante o non idoneo.
3. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'impresa aggiudicataria, la Amministrazione Comunale provvederà all'applicazione di sanzioni pecuniarie ai sensi dell'art. 72 del presente Capitolato.

Art. 14 - Impianti, attrezzature e relativa manutenzione ordinaria e straordinaria, sostituzione ed integrazione

1. L'appaltatore dovrà provvedere ad ogni impianto e attrezzatura necessaria al corretto svolgimento del servizio di distribuzione dei pasti, come ad esempio carrelli termici, eventuali banconi termici con scorrevassoio per il servizio self-service, lavastoviglie, frigoriferi, forni micronde, o altra attrezzatura per la riattivazione delle diete speciali, vassoi, scolavassoi, bilance, stovigliato, trespolti porta immondizie e relativi sacchi idonei per la raccolta differenziata, ecc..
2. La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di mensa (utilizzate per lo svolgimento del servizio) sarà a totale carico dell'appaltatore, compresa la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità.
3. Il piano di manutenzione ordinaria programmata, con interventi a frequenza annuale, deve prevedere l'attuazione degli interventi entro il primo trimestre di ogni anno scolastico. Evidenza degli interventi (registrazione dell'effettuazione dell'esito) deve essere presente nel Manuale di Autocontrollo e conservata nella scuola a cura del personale dell'appaltatore.
4. La manutenzione programmata dovrà riguardare tutte le attrezzature e gli elettrodomestici con l'esclusione dei piccoli elettrodomestici ad uso casalingo.
5. Nel caso di sostituzione bisognerà privilegiare il reintegro con attrezzature ad efficienza energetica. La rottamazione delle attrezzature sostituite, compresi gli arredi, dovrà essere effettuata a carico dell'appaltatore. Tutte le eventuali nuove attrezzature (sia sostituite che integrate) diverranno di proprietà comunale al termine del contratto.

Art. 15 Accessi

1. L'appaltatore deve garantire libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o di altre imprese da essa autorizzate in qualsiasi luogo ed ora, ogni qualvolta si renda necessario, per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi.
2. L'Amministrazione Comunale non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.
3. L'appaltatore deve garantire l'accesso ai centri di distribuzione ai componenti del Comitato Mensa, i cui nomi verranno opportunamente comunicati da parte dell'Ufficio comunale competente, che potranno effettuare visite finalizzate al controllo e al

monitoraggio del servizio in oggetto, senza che ciò comporti intralcio al regolare svolgimento del servizio da parte del personale addetto alla distribuzione o che possa rappresentare una potenziale fonte di rischio; sarà possibile per i suddetti richiedere il controllo delle grammature servite ed accedere alle etichettature delle derrate alimentari che seguono i pasti.

4. Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'appaltatore, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del controllo previsti al comma 1. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'appaltatore.

TITOLO III

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 16 Oneri inerenti al servizio

1. Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'allestimento e manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti e attrezzature previsti all'art. 14, agli interventi di derattizzazione e disinfestazione sia ordinaria che straordinaria, alla fornitura giornaliera di tutte le derrate, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione dei pasti, al ritiro e lavaggio dei contenitori termici, alla pulizia e al riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione, ivi compresi i serramenti, i vetri, le veneziane, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione ed i servizi igienici di pertinenza dei refettori, esclusi in ogni caso atri, corridoi e scale anche se di accesso diretto ai refettori, sono a totale carico dell'appaltatore.

2. Servizi complementari ed aggiuntivi - L'appaltatore dovrà:

a) predisporre un calendario annuale con l'indicazione del menù giornaliero della mensa scolastica, da distribuire all'inizio di ogni anno scolastico a tutti gli utenti del servizio di refezione scolastica;

b) fornire, a tutti gli utenti, in occasione di ricorrenze come il Natale, Pasqua, Carnevale dolci o prodotti in tema con tali festività, garantendoli anche ai bambini con dieta speciale o, in mancanza, prevedendo alternative specifiche;

c) inserire, per tutta la durata del contratto, prodotti biologici e da filiera corta, al fine di valorizzare le produzioni locali;

d) promuovere azioni di educazione alimentare nei confronti di scolari, insegnanti e famiglie organizzando, in collaborazione e senza oneri per la Amministrazione Comunale, n. 2 eventi per ognuno degli anni scolastici oggetto dell'appalto;

e) installare e mantenere, nei locali destinati allo sporzionamento dei pasti, gli impianti di depurazione/filtrazione dell'acqua di rete conformi alle disposizioni di legge;

f) **Recupero eccedenze alimentari – Come previsto nei CAM vigenti (criterio C.a.3)** è necessario predisporre un piano di rilevazione, analisi e comunicazione per prevenire gli sprechi alimentari e ridurre le eventuali eccedenze. Dovranno essere attuate eventuali azioni correttive in raccordo con altri soggetti del territorio (Asl e soggetti competenti) al fine di trovare soluzioni idonee al gradimento del pasto da parte degli utenti e collaborando ai progetti attivati. A seconda delle tipologie di eccedenza alimentare dovranno essere attuate le misure di recupero più appropriate anche attraverso la donazione 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, coinvolgendo se possibile le Scuole e le Associazioni del territorio. Il cibo non distribuito e recuperato dovrà essere conservato dalla I.A. in condizioni di sicurezza conformi alla normativa vigente sino al ritiro da parte dei terzi autorizzati o alla consegna ai beneficiari individuati da parte della I.A..

Per gli avanzi di cibo eventualmente da destinare all'alimentazione degli animali da affezione (Riferimento normativa 1069/2009) attraverso terzi autorizzati, l'I.A. dovrà provvedere al recupero e alla conservazione sino al ritiro da parte di terzi autorizzati.

Art. 17 - Flussi informativi

L'affidatario si impegna ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto (**criterio CAM C.b.3.**) Dovranno essere inoltre fornite all'utenza, nei menù esposti e pubblicati, le informazioni relative ai prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché alle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti (**CAM C.a.2.**).

Art. 18 Assicurazioni

1. L'appaltatore si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.
2. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'appaltatore, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.
3. L'appaltatore dovrà presentare:
 - a) idonea polizza assicurativa di responsabilità civile con clausola espressa a favore del Comune di Pianezza per tutti i danni che dovessero essere arrecati a terzi nell'esecuzione del servizio oggetto della presente gara da parte dei propri dipendenti, collaboratori o persone del cui operato deve rispondere a norma di legge, con un massimale non inferiore ad euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro;
 - b) idonea polizza ai fini della copertura della responsabilità civile verso i prestatori di lavoro e parasubordinati (R.C.O.), ai sensi: (a) del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 e s.m.i., (b) del D. Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38 e s.m.i. e (c) del Codice Civile per danni non rientranti nella disciplina sub (a) e (b) e riferita specificamente al presente appalto, con un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro.
4. Le suddette polizze dovranno essere trasmesse in copia conforme all'originale entro dieci giorni dall'aggiudicazione e comunque prima dell'inizio del servizio (a pena di revoca dell'aggiudicazione), con dichiarazione da parte della compagnia dell'avvenuto pagamento del premio, ferma restando la piena responsabilità per eventuali maggiori danni eccedenti le somme assicurate o rischi esclusi dalle condizioni di polizza; analogamente per i premi di rinnovo, dovrà essere trasmessa dichiarazione di avvenuto pagamento.

Art. 19 Materiali di consumo

1. La fornitura e distribuzione di pasti è operata con stoviglie, posate, piatti e bicchieri non a perdere. Spetterà alla ditta provvedere alla loro fornitura iniziale, al loro lavaggio giornaliero utilizzando le apposite attrezzature e alla loro sostituzione ed integrazione in caso di successiva insufficienza.
2. Restano a carico dell'appaltatore la fornitura dei materiali necessari per la distribuzione dei pasti (es. vassoi, utensili per la distribuzione, etc.) nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo, per materiali di consumo si intende: detersivi, sacchi per la spazzatura distinti e adeguati per tipologia -umido, indifferenziato, plastica, etc.-, tovaglioli, tovaglie, tovagliette coprivassoi, stovigliato monouso, guanti monouso, carta monouso, carta da forno, di alluminio e pellicola trasparente, etc.).
3. In particolare, lo stovigliato a perdere deve essere conforme a quanto previsto nelle «Tabelle Merceologiche dei materiali a perdere» (Allegato n. 4). e rispettare i CAM previsti. L'I.A. dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a quanto richiesto.
4. La fornitura e/o il ripristino di tutto lo stovigliato necessario per il corretto svolgimento del servizio deve essere effettuato all'inizio di ogni anno scolastico e reintegrato ogni qualvolta si renda necessario nel più breve tempo possibile e comunque entro cinque giorni dalla data del riscontro.

Art. 20 Sospensione del servizio

1. In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale e/o l'appaltatore dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.
2. In caso di scioperi dei dipendenti dell'Impresa, l'appaltatore s'impegna a preparare, su richiesta formulata il giorno precedente lo sciopero, pasti freddi la cui composizione sarà concordata con la Amministrazione Comunale e/o i professionisti incaricati dall'Ente.
3. In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità, la Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso.

Art. 21 Subappalto

1. Le Imprese concorrenti dovranno indicare nella domanda di ammissione alla gara quali parti del servizio intendano eventualmente subappaltare, fermo restando in ogni caso l'assoluto divieto di subappaltare qualsiasi operazione inerente la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti.
2. In caso di subappalto, che dovrà essere autorizzato dalla Amministrazione Comunale, di parti del servizio quali ad esempio trasporto, pulizia e igienizzazione dei centri di cottura, pulizie straordinarie, derattizzazione e disinfestazione presso i refettori, le imprese concorrenti dovranno impegnarsi nella domanda di ammissione alla gara ad individuare a tale scopo imprese iscritte ad una Camera di Commercio per l'attività data in subappalto, con esclusione di quelle che si trovano in una delle cause di

- esclusione previste all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016.
3. In caso di subappalto del servizio di trasporto pasti, dovrà essere allegata copia del Certificato di qualità della ditta cui l'impresa aggiudicataria intende affidare il trasporto.
 4. Per le parti subappaltate le imprese dovranno attenersi a tutte le prescrizioni di cui all'art. 105 del D. Lgs 50/2016.

TITOLO IV

NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 22 Contenitori

1. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia e rispettare quanto previsto dai CAM vigenti **(criterio C.a.4)**.
2. Si dovrà fare uso di contenitori termici ottemperanti alle normative vigenti in materia di igiene ed alimenti. Essi dovranno essere idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchi a tenuta termica, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra ed evitare la fuoriuscita di liquidi.
3. I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati; su ognuno di essi deve essere riportata la destinazione d'uso (es. nome della scuola o centro di smistamento del pasto per gli anziani) e il tipo di alimento; la quantità in peso o porzioni dovrà essere indicata sul documento di trasporto.
4. Il parmigiano reggiano grattugiato deve essere trasportato nella confezione originale o, nel caso ciò non sia possibile, in sacchetti di plastica per alimenti con etichetta conforme a quanto descritto nell'art. 34; in entrambi i casi i sacchetti dovranno essere posti all'interno di contenitori termici.
5. Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti, inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui l'esiguo numero dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole con relativa identificazione.
6. Le gastronomie di acciaio inox con altezza superiore a cm. 10 potranno essere utilizzate esclusivamente per il trasporto di sughi e minestre.
7. Le gastronomie contenenti vegetali in foglia corte devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua.
8. 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).
9. I contenitori isotermici e le gastronomie dovranno essere differenziati per ciascuna scuola e per ciascun turno.

Art. 23 Mezzi di trasporto

1. I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti, devono essere idonei e adibiti

esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque certificati e conformi a tutta la normativa vigente; dovranno anche rispettare la normativa vigente in materia di tutela ambientale. Sarà in particolare valutato l'impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto a minori emissioni e a minori consumi energetici e l'attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica come specificato nei CAM vigenti **(criterio C.b.2.)**.

2. E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte della Amministrazione Comunale di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.
3. E' tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.
4. L'appaltatore 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. Entro il mese di settembre, l'appaltatore dovrà presentare alla Amministrazione Comunale il piano di percorrenza, l'elenco degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate o dei pasti, con indicazione della targa e dell'intestatario.

Art. 24 Distribuzione

1. Il personale dell'appaltatore addetto alla distribuzione dei pasti dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti. Tale rapporto, per le scuole primarie ed eventualmente per la scuola secondaria di I grado, dovrà essere non inferiore ad un operatore ogni 50 utenti, alunni e adulti (o frazioni di 50 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero), mentre per le scuole dell'infanzia dovrà essere non inferiore ad un operatore ogni 35 utenti, bambini e adulti. Per ogni aumento di 10 utenti rispetto ai numeri suddetti e multipli degli stessi dovrà essere assegnato un operatore in più. Il rapporto tra personale ed utenti rimane lo stesso anche nelle scuole in cui venga eventualmente prevista la modalità self service e/o il servizio avvenga su più turni; inoltre, l'appaltatore dovrà rendersi disponibile a garantire il servizio (distribuzione pasti e pulizia locali) con proprio personale, con i rapporti succitati, nel caso in cui la Amministrazione Comunale, per motivi organizzativi, si trovi nella necessità di utilizzare, nel corso dell'anno, per il servizio mensa delle sale aggiuntive, sempre all'interno dei plessi destinati al servizio in oggetto, al fine di soddisfare le richieste dell'utenza.
2. Tenendo conto delle condizioni strutturali dell'impianto e dell'organizzazione del servizio di distribuzione, il rapporto sopra indicato potrà subire variazioni da concordare con la Amministrazione Comunale.
3. Entro il mese di settembre, l'appaltatore dovrà presentare alla Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale in servizio presso ciascun plesso scolastico sede del servizio, avendo cura di comunicare tempestivamente le eventuali variazioni.

Art. 25 Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione e preparazione dei pasti

1. Il personale addetto alla distribuzione e alla preparazione prima di distribuire o preparare i pasti deve:
 - a - togliersi anelli braccialetti, orologio, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing)
 - b - lavarsi le mani;
 - c - indossare il camice con cartellino di riconoscimento, guanti, cuffia, mascherina e appositi calzari; la cuffia dovrà essere indossata in modo tale da contenere l'intera capigliatura, evitando quindi la fuoriuscita di capelli; la mascherina dovrà essere indossata coprendo sia naso che bocca, in modo tale da ridurre al minimo la contaminazione;
 - d - 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 debbono essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati nel contenitore isoteramico.
2. Il personale addetto alla distribuzione durante la stessa deve:
 - a - distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;
 - b - utilizzare utensili adeguati.

Art. 26 Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

1. L'appaltatore deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù (Allegato n. 1) e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (allegato n. 2), salvo diverse disposizioni da parte della Amministrazione Comunale.
2. Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte della Amministrazione Comunale, modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù, tenendo conto delle risultanze derivanti dalle riunioni del Comitato Mensa e/o di eventuali rilievi da parte degli organi di vigilanza competenti.
3. I menù non potranno essere modificati da parte dell'appaltatore se non previa intesa e autorizzazione della Amministrazione Comunale.
4. Per quanto riguarda i pasti per gli anziani i menù saranno concordati periodicamente tra l'appaltatore e la Amministrazione Comunale.

Art. 27 Norme legislative

1. L'appaltatore dovrà garantire lo svolgimento del servizio nel rispetto delle norme legislative igienico-sanitarie vigenti, anche in materia di rintracciabilità.
2. Tutti i prodotti alimentari richiesti dal presente capitolato d'Appalto devono essere OGM free e conformi alla vigente normativa.
In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:
 - Reg. CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
 - D. Lgs. 114/06 (allergeni alimentari);
 - Reg. CE n. 178/2002 (sicurezza alimentare).
3. I prodotti DOP e IGP devono essere conformi alle normative previste per la propria

tipicità e caratteristiche anche se non richiamate esplicitamente dalle tabelle merceologiche.

4. I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dai Regolamenti CE n. 1804/99, n. 2491/2001 s.m.i., 834/2007 s.m.i., n. 889/2008, n. 1235/2008, n. 710/2009.

5. I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004 e le etichette devono rispondere ai requisiti dei D. Lgs 109/92, 114/06 e Reg CE 1169/2011.

TITOLO V

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

Art. 28 Personale

1. Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione; di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione all'A.C; in particolare all'inizio di ogni anno scolastico l'appaltatore, entro e non oltre il mese di settembre, dovrà presentare il piano di formazione annuale previsto per il personale operante per codesto Ente.
2. Il personale addetto al trasporto, alla preparazione e distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'Amministrazione Comunale e delle Istituzioni scolastiche.
3. Prima dell'inizio del servizio, l'appaltatore dovrà trasmettere alla Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'I.N.P.S, nonché del numero di posizione I.N.A.I.L..
4. Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso alla Amministrazione Comunale il curriculum professionale. Lo staff di personale addetto alla produzione pasti deve essere costituito da addetti con adeguati profili professionali.
5. Il personale addetto al confezionamento dei pasti ed il personale con funzioni di responsabilità dell'appaltatore sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con tutto il personale della Amministrazione Comunale e con gli utenti, nonché a partecipare a periodici incontri di verifica con i responsabili designati dalla Amministrazione Comunale al fine del raggiungimento degli obiettivi sia gestionali, sia educativi.
6. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata per scritto alla Amministrazione Comunale Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso alla Amministrazione Comunale il curriculum professionale.
7. Dovrà inoltre essere fornito un elenco nominativo completo di personale "jolly", con adeguata formazione documentata, da utilizzare nel caso di eventuali sostituzioni.
8. L'appaltatore, nel rispetto della clausola sociale prevista dall'art. 50 del D. Lgs. 50/2016 e come da Deliberazione di Consiglio Comunale del Comune di Pianezza n. 46 del 27/11/2012, si impegna ad integrare eventualmente il proprio organico con soggetti svantaggiati, residenti nel territorio comunale, ove l'esecuzione del servizio in oggetto lo richieda.

Art. 29 Responsabile del servizio

1. La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dalla Amministrazione Comunale e di adeguata formazione documentata.
2. L'appaltatore sarà inoltre tenuto, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, con riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.
3. Il responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dalla Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio ed essere presente sul territorio tutti i giorni della settimana.
4. In caso di assenza o impedimento del responsabile (ferie, malattia ecc.), l'appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Art. 30 Igiene del personale

1. Il personale in servizio nel centro di cottura, addetto alla manipolazione e preparazione degli alimenti, durante le ore di lavoro, non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.
2. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, forniti dall'appaltatore, previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura.
3. Il personale, inoltre, durante le fasi di cui sopra, dovrà indossare guanti monouso e mascherina.
4. Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, bere o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

Art. 31 Rispetto della normativa

1. L'appaltatore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
2. Inoltre, l'appaltatore dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.
3. Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga dell'appaltatore.

Art. 32 Applicazione contrattuale

1. L'appaltatore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse essere successivamente stipulato per la categoria stessa.
2. In modo particolare, dovrà essere garantita la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altre ditte già affidatarie del medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate.
3. Anche nel caso in cui non esistano disposizioni contrattuali in materia, le ditte subentranti dovranno comunque attenersi a tale indicazione.

TITOLO VI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 33 Caratteristiche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, anche con riferimento ai limiti di contaminazione microbica e alle Tabelle Merceologiche (Allegato n. 3); qualora si ritengano necessarie eventuali sostituzioni e/o integrazioni, l'appaltatore deve presentare apposita richiesta con l'indicazione delle caratteristiche merceologiche del prodotto che intende inserire; tali sostituzioni e/o integrazioni sono subordinate all'autorizzazione da parte della Amministrazione Comunale
2. L'appaltatore dovrà inserire, per tutta la durata del contratto, prodotti biologici e da filiera corta, al fine di valorizzare le produzioni locali, così come già previsto al precedente articolo 16.
3. Le carni rosse devono essere di razza Piemontese come indicato nell'allegato "Tabelle Merceologiche".
4. L'appaltatore dovrà attenersi scrupolosamente alla fornitura dei prodotti di derivazione biologica previsti dalle Tabelle Merceologiche allegate; l'eventuale variazione con prodotti convenzionali dovrà essere comunicata ed autorizzata dalla Amministrazione Comunale. Sono consentite al massimo due variazioni al mese con prodotti convenzionali pena l'applicazione di sanzione pecuniaria.
5. La sostituzione, comunicata ed autorizzata dalla Amministrazione Comunale, con altri prodotti di derivazione biologica è consentita per un massimo di quattro volte al mese pena l'applicazione di sanzione pecuniaria.
6. I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino destinati al Comune di Pianezza devono essere chiaramente identificabili come prodotti destinati al Comune di Pianezza.
7. I prodotti 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. Sono applicati integralmente i requisiti minimi degli alimenti previsti nei CAM approvati con D.M. 10/03/2020 e pubblicati sulla G.U. n. 90 del 4/04/2020, salvo diversa indicazione che richiede percentuali maggiori di fornitura di prodotti biologici rispetto al minimo previsto (es. ortofrutta).

Art. 34 Etichettatura delle derrate

1. Tutte le derrate alimentari utilizzate per l'erogazione del servizio devono avere confezioni ed etichettature conformi alla normativa vigente.
2. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.
3. Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dall'appaltatore devono essere identificati, con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, nome produttore e confezionatore, lotto, data scadenza); inoltre devono indicare la data entro cui il prodotto deve essere utilizzato/consumato.
4. Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestrone, soffritti e fondi, le cui indicazioni, in alternativa, possono essere inserite nel documento di trasporto.

TITOLO VII MENU'

Art. 35 Menù

1. I menù estivi ed invernali per le scuole dell'infanzia, primarie ed eventualmente per la secondaria di I grado, sono articolati in quattro/otto settimane.
2. La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso dalla Amministrazione Comunale tenendo conto della situazione climatica del momento.
3. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (Allegato n. 1) o concordati dalle parti.
4. E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:
 - a - guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
 - b- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
 - c - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - d - blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.
5. Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata e concordata con la Amministrazione Comunale, previa comunicazione scritta.
6. Le tabelle dietetiche possono essere suscettibili di variazioni in aumento o diminuzione marginali delle grammature ed integrazioni di alimenti al fine di adeguarle alla sopravvenienza di nuove esigenze, quali per esempio l'aggiornamento dei LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti), nuove sperimentazioni o altri giustificati motivi, senza che né la Amministrazione Comunale né l'appaltatore abbiano diritto a variazioni delle condizioni economiche praticate.
7. Tutti i pasti caldi dovranno essere consegnati all'utente fruitore (bambini ed adulti) in condizioni di servizio organolettiche ed igienico sanitarie ottimali e ad una temperatura non inferiore a +65° C, con tolleranza di 5° C in difetto.

8. Gli alimenti da consumarsi freddi dovranno essere trasformati e/o manipolati in modo tale da garantire alla consegna nei punti di distribuzione la perfetta idoneità igienico sanitaria. Questi alimenti dovranno essere consegnati all'utente fruitore ad una temperatura tale da garantirne un'adeguata conservazione e quindi non rappresentare una fonte di rischio; i limiti di temperatura dovranno essere individuati dall'appaltatore a seguito di analisi dei rischi relativa ai singoli prodotti; l'appaltatore, tenuto sempre conto dell'analisi dei rischi, dovrà inoltre valutare anche l'adozione di adeguati accorgimenti, tali da garantire il mantenimento della gradibilità del prodotto somministrato, evitando quindi la somministrazione di alimenti particolarmente freddi.

Art. 36 Quantità in volumi e in pesi

1. L'appaltatore deve predisporre una tabella, che presenterà alla Amministrazione Comunale 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 alla Amministrazione Comunale.
2. Si richiede inoltre che giornalmente venga effettuato dal personale addetto alla distribuzione un piatto-campione per ciascuna componente del menù giornaliero (1° piatto, 2° piatto e contorno), al fine di consentire l'esatta quantificazione del prodotto da distribuire. Tale piatto-campione dovrà essere conservato fino al termine della distribuzione giornaliera.

Art. 37 Variazione del menù

1. In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale e Pasqua) l'appaltatore dovrà proporre e garantire la preparazione di un menù speciale, che dovrà essere proposto dalla Amministrazione Comunale, che comporti l'introduzione eventualmente di piatti non previsti dal menù in vigore. Sarà possibile, previa richiesta e autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale, anche la somministrazione di prodotti tipici non previsti dalle Tabelle merceologiche. In tali occasioni l'appaltatore dovrà inoltre prevedere nel pasto la fornitura di prodotti tipicamente legati alla festività ricorrente (es.: pandoro a Natale, bugie a Carnevale e ovetto a Pasqua), garantendoli anche ai bambini con dieta speciale o, in mancanza, prevedendo alternative specifiche. I menù speciali dovranno essere sempre approvati dalla Amministrazione Comunale.
2. Il menù potrà variare di anno in anno ed avrà piatti il cui costo sarà equiparato a quello dei piatti proposti nel menù standard.
3. L'appaltatore si impegna a monitorare con gli strumenti ritenuti più opportuni la gradibilità dei piatti da parte dell'utenza, informandone l'Amministrazione Comunale e proponendo eventuali variazioni da concordare.
4. L'Amministrazione Comunale potrà inoltre richiedere una variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Dopo il primo anno di servizio, l'Amministrazione Comunale potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere favorevole del servizio competente del SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.).
5. Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Amministrazione Comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della Amministrazione Comunale

6. Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'appaltatore deve essere preventivamente autorizzato dalla Amministrazione Comunale e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche allegate.

Art. 38 Struttura del menù

1. Scuole dell'infanzia, primarie ed eventualmente secondaria di I grado

Pranzo

un primo piatto

un secondo piatto

un contorno

pane/grissini/crackers

frutta / yogurt / budino / dolce

acqua di rete erogata dal Servizio Pubblico o, in caso di emergenza, acqua minerale naturale come da allegate Tabella Merceologiche, in bottiglie da 1,5/2 litri, senza che possa essere avanzata alcuna richiesta di adeguamento del prezzo del pasto da parte dell'appaltatore.

oppure

un piatto unico

un contorno

pane/grissini/crackers

frutta / yogurt / budino / dolce

acqua di rete erogata dal Servizio Pubblico o, in caso di emergenza, acqua minerale naturale come da allegate Tabelle Merceologiche, in bottiglie da 1,5/2 litri, senza che possa essere avanzata alcuna richiesta di adeguamento del prezzo del pasto da parte dell'appaltatore.

Eventualmente nella scuola secondaria di I grado l'appaltatore dovrà prevedere:

- 1 . a . per la frutta la scelta tra n. 2 varietà diverse
- 1 . b . tipologie di pane diverso, oltre al tradizionale bocconcino/quadrella, come ad esempio pane di Altamura, pane integrale, pane toscano, pane arabo, pane di segale, etc.
- 1 . c . allestimento di "Isola del condimento" con proposta, in aggiunta ad olio extra vergine di oliva di filiera italiana e aceto, di spezie varie.

Per incentivare il consumo di verdura, l'ordine di distribuzione dei pasti, per le scuole dell'infanzia e primarie, dovrà essere il seguente:

- secondo e contorno
- primo

Merenda per i bambini iscritti al post scuola delle scuole dell'infanzia e primarie e per i bambini iscritti alla scuola dell'infanzia estiva comunale: da concordare con il competente ufficio comunale sulla base di quanto previsto dalle allegate Tabelle merceologiche.

Pasto per gli anziani

Un primo piatto a scelta fra due

Un secondo piatto a scelta fra due

Un contorno cotto o crudo
Pane o grissini
Frutta fresca o cotta o yogurt o budino o mousse di frutta
Acqua minerale da 50 cl.

2. Durante il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere erogata acqua potabile di rete. Restano a carico dell'appaltatore:

- a - le valutazioni chimiche e microbiologiche delle acque per verificarne la conformità alla normativa vigente; dette analisi dovranno riguardare tutti i punti di erogazione utilizzati ed essere effettuate 1 volta l'anno (inteso come anno scolastico) quelle chimiche e 2 volte per anno scolastico quelle microbiologiche, al fine di evidenziare eventuali variazioni stagionali. La programmazione annuale dovrà essere comunicata alla Amministrazione Comunale entro il mese di settembre e dei risultati delle analisi dovrà essere fornita tempestiva evidenza alla Amministrazione Comunale ;
- b - l'installazione e la manutenzione, nei locali destinati allo sporzionamento dei pasti, degli impianti di depurazione/filtrazione dell'acqua di rete conformi alle disposizioni di legge, così come già previsto al precedente articolo 16;
- c - la fornitura di idonee caraffe in materiale plastico e dotate di coperchio. La capacità di ogni singola caraffa non deve superare i due litri. La fornitura di caraffe deve essere proporzionata al numero di utenti per ogni tavolo al fine di agevolare il più possibile la mescita (in linea di massima 1 caraffa/4 utenti);
- d - il riempimento delle caraffe occorrenti per ogni turno e la loro collocazione sui tavoli;
- e - il riempimento di caraffe di riserva per ogni turno da utilizzarsi in caso di necessità da parte dell'utenza;
- f - il lavaggio e la disinfezione giornaliera delle caraffe.

3. In caso di emergenza, resta a carico dell'I.A. l'obbligo all'erogazione gratuita, durante il servizio di refezione scolastica, di acqua minerale naturale in bottiglia come da Tabelle Merceologiche.

Art. 39 Cestini freddi

- 1. La Amministrazione Comunale potrà richiedere all'appaltatore la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monorazione, come da Tabelle dietetiche (Allegato 2).
- 2. Per i suddetti casi s'intende compreso nel prezzo del pasto anche la fornitura di acqua minerale naturale, come da Tabelle Merceologiche allegate, in bottiglie da 50 cl.

Art. 40 Pasti sostitutivi

1. Scuole dell'infanzia, primarie ed eventualmente secondaria di I grado

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, l'appaltatore entro 60 minuti dovrà provvedere alla relativa sostituzione come segue:

1° Piatto - pasta o riso in bianco, se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio; qualora ciò non sia possibile, onde evitare ritardi, il

primo piatto sarà sostituito con una merendina confezionata o con cioccolata in tavolette o con budino;
2° Piatto - formaggio o prosciutto;
Contorno - succo di frutta;
Frutta - altro alimento simile, o dessert o merendina confezionata.

TITOLO VIII TABELLE DIETETICHE

Art. 41 Quantità delle vivande

1. Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (Allegato n. 2).
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. E' consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non e' consentita una variazione di peso in difetto.
3. Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a taratura secondo procedura dell'I.A.; le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta della Amministrazione Comunale.

Art. 42 Diete speciali

1. La predisposizione delle diete speciali avviene, di norma, da parte di un dietista incaricato dalla Amministrazione Comunale; eventualmente, su richiesta della Amministrazione Comunale, la predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire da parte dell'appaltatore.
2. L'appaltatore dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari, fornendo alimenti idonei nel rispetto della patologia riscontrata, anche se non previsti dalle Tabelle merceologiche allegate, garantendo comunque il rispetto della normativa vigente in merito alla rintracciabilità, alla salubrità e igiene prodotti. In particolare:
 - a - nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
 - b - nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista, che si avvale della medicina convenzionale, con validità non superiore all'anno;
 - c – gli alimenti per la preparazione dei pasti destinati ad utenti celiaci dovranno essere forniti dall'appaltatore, il quale fornirà alimenti naturalmente privi di glutine, alimenti dietoterapici 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'appaltatore potrà utilizzare alimenti con riferimento al regolamento CE 41/2009 sulla *composizione ed etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine*, il quale tra l'altro prevede che *qualsiasi prodotto del libero commercio (gelati, salumi, caramelle, salse, ecc.), per cui le aziende possano garantire l'assenza di*

*glutine (glutine < 20 ppm) può riportare la dicitura “senza glutine”; infine l'appaltatore dovrà consultare il prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia) degli alimenti. Inoltre, l'appaltatore deve adeguare il proprio piano di autocontrollo sulle preparazioni dei piatti senza glutine “*prevedendone un controllo e una gestione adeguati, con particolare riferimento alle materie prime impiegate, al loro stoccaggio, al processo produttivo, ai piani di sanificazione e pulizia*”.*

3. La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Le diete calde dovranno essere preparate in legame refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura di + 4° al cuore del prodotto e conservazione a -2°C - + 4°C. La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multirazione e non deve essere inferiore a +2°C.
4. 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. Prima della somministrazione 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).
5. L'appaltatore dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dalla Amministrazione Comunale in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti e che saranno specificate ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. e del Regolamento UE 2016/679.. A tal fine gli addetti al servizio dell'appaltatore assumono le funzioni di responsabili del trattamento dei dati.

Art. 43 Diete in bianco

1. L'appaltatore si impegna alla predisposizione di diete in bianco che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco o primo asciutto, da una verdura lessa e da una porzione di bresaola o prosciutto cotto o crudo affettato finissimo.
2. Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.
3. L'approntamento delle diete in bianco dovrà avvenire secondo quanto stabilito dall'art. 42 di cui sopra, qualora non sia possibile ottenere le componenti del pasto in bianco dalla multirazione.

. Art. 44 Menù alternativi

1. Su richiesta dell'utenza o del Comitato Mensa, potranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico-religiose, vegetariane, compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura, da approntare secondo le modalità previste dall'art. 42 per le diete speciali. Inoltre al fine di trasformare la consumazione del pasto in un'occasione di “educazione al gusto”, intesa come conoscenza del cibo in tutte le sue componenti organolettiche, si richiede all'appaltatore la preparazione di piatti tipici della tradizione e cultura locale e piemontese e della cucina regionale italiana, nonché la preparazione di piatti “etnici” dell'area mediterranea.

2. I menù alternativi verranno formulati inserendo esclusivamente gli alimenti indicati nelle Tabelle merceologiche allegate; in tal caso lo schema dietetico dovrà essere firmato per accettazione da un genitore o da chi ne fa le veci.
3. Qualora la richiesta di pasti con menù alternativo superi le 5 unità l'appaltatore potrà confezionarli con il sistema fresco-caldo.

Art. 45 Introduzione di nuovi piatti

1. Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'appaltatore deve presentare alla Amministrazione Comunale le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche (Allegato n. 2), e l'analisi dei rischi relativa.
2. L'introduzione di nuovi piatti è sempre subordinata all'autorizzazione preventiva da parte della Amministrazione Comunale.

TITOLO IX IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 46 Organizzazione del lavoro per la produzione

1. Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di mascherine e guanti monouso.
2. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.
3. L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.
4. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.
5. L'appaltatore deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.
6. Le finestre devono essere munite di protezione anti insetti, a cura dell'appaltatore.

Art. 47 Modalità di confezionamento

1. Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

Art. 48 Conservazione campioni

1. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'appaltatore deve giornalmente prelevare due aliquote da g. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili 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. L'Amministrazione Comunale si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

Art. 49 Livello della qualità igienica

1. La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

. Art. 50 Conservazione delle derrate

1. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
2. E' fatto obbligo all'appaltatore durante lo stoccaggio nei propri magazzini di separare i prodotti ortofrutticoli da coltivazione biologica, da quelli convenzionali e a lotta integrata.
3. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.
4. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C.
5. Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate.
6. Ogni qual volta è aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non è 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.
7. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.
8. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.
9. 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.
10. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.
11. Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la curabilità valicata del prodotto confezionato.
12. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

TITOLO X TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

. Art. 51 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.
2. La competenza professionale dell'appaltatore 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. 52 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. 53 Operazioni preliminari

1. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte.
 - A) Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.
 - B) 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 (come procedura di emergenza e l'acqua non deve venire a contatto con l'alimento).
 - C) La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o il giorno precedente il consumo.
 - D) La carne trita deve essere macinata in giornata.
 - E) Il formaggio grattugiato deve essere acquistato già grattugiato e confezionato in buste con quantità funzionale all'erogazione del servizio.
 - F) Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura.
 - G) Per verdure 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'utilizzo di verdure di IV gamma, salvo quanto previsto dalle allegate tabelle mercolologiche.
 - H) Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
 - I) Le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronom. Per ciò che attiene ai salumi, prosciutti ed affini (bresaola, arrosto di tacchino da consumare freddo, manzo stufato) non è quindi consentito l'utilizzo di prodotti acquistati già affettati.
 - L) I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.

Solo quando i suddetti forni siano guasti possono essere momentaneamente utilizzate le friggitrici, previa comunicazione alla Amministrazione Comunale .

E', eventualmente, consentita la cottura in friggitrice per il filetto di platessa impanato, per la cotoletta di lonza e per la scaloppina di bovino alla pizzaiola. La degradazione chimica dell'olio utilizzato deve essere valutata mediante l'uso di test: fritest; tale esame deve rientrare nelle procedure correnti dell'autocontrollo ed essere opportunamente documentato.
 - M) E' assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti.
 - N) Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti indicati nell'articolo seguente.

Art. 54 Linea refrigerata

1. E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purchè dopo la cottura siano 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.
2. 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. La Amministrazione Comunale, in seguito a soddisfacente giustificazione da parte dell'appaltatore, potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra.
3. E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 55 Pentolame per la cottura

1. Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro.
2. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 56 Condimenti

1. Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva di filiera italiana; nel caso di quelle cotte e' prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento (es. aggiunta di olio aromatizzato, aromi vari), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.
2. I primi piatti dovranno essere conditi nei refettori, al momento della distribuzione, aggiungendo i sughi e le salse previste; il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.
3. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano acquistato già grattugiato in apposite confezioni.
4. 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 di filiera italiana. In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva di filiera italiana e una bottiglia di aceto.
5. Nei centri di cottura è altresì ammesso, con parsimonia, l'uso di olio monoseme di girasole o mais di filiera italiana come ausilio tecnologico da aggiungere ai primi piatti al momento del confezionamento nelle gastronorm. Non ammesso l'utilizzo dell'olio di palma.
6. Gli oli per la frittura dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale della Sanità n° 1 dell'11 gennaio 1991.

TITOLO XI

LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 57 Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione

1. Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso i refettori, i locali di distribuzione ed i centri di cottura sono a carico dell'appaltatore e devono essere oggetto di specifica procedura.
2. L'appaltatore è tenuto a trasmettere alla Amministrazione Comunale la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.).
3. L'appaltatore inoltre è tenuto a trasmettere alla Amministrazione Comunale la documentazione relativa a tale procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.
4. Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione alla Amministrazione Comunale prima della sua introduzione.
5. L'appaltatore deve provvedere ad esporre nelle cucine delle scuole del preobbligo e nei refettori delle scuole dell'obbligo le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche.
6. E' fatto obbligo all'appaltatore di tenere presso le cucine delle scuole del preobbligo o il refettorio (o locali annessi) delle scuole dell'obbligo:
 - a) 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;
 - b) schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati.
7. Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel manuale di autocontrollo fermo restando la possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio.

Art. 58 Caratteristiche dei detersivi e dei prodotti per la derattizzazione e disinfestazione

1. I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione - tutti a carico dell'aggiudicatario - dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa di settore nel rispetto dei CAM vigenti **(punto C.a.7)**. Più precisamente, per quanto riguarda la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti.
2. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.
3. 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.

Art. 59 Divieti

1. Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo.
2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi anche nelle scuole; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali e' sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

Art. 60 Rifiuti

1. I rifiuti solidi urbani provenienti dalle sale sporzionamento e dai refettori dovranno essere raccolti in distinti e appositi sacchetti idonei alla tipologia dei rifiuti e convogliati, dopo il consumo dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. Tutti i contenitori dovranno essere mantenuti in buone condizioni igieniche.
2. La gestione dei rifiuti deve essere improntata alle previsioni contenute nei CAM in vigore con riferimento alla prevenzione e gestione degli stessi **(criterio C.a.5)**. Le tipologie e le fonti di rifiuti dovranno essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.
3. E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico).
4. Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di refezione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'appaltatore.

Art. 61 Pulizia impianti

1. Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature del centro di cottura dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dall'appaltatore.

Art. 62 Modalità di utilizzo dei detersivi

1. I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche.
2. Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni.
3. Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento e distribuzione. I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche.

Art. 63 Spogliatoi e servizi igienici

1. I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi forniti dall'appaltatore.

2. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

TITOLO XII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 64 Segnalazioni antinfortunistiche

1. E' fatto obbligo all'appaltatore, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni.

TITOLO XIII

FALLIMENTO O MORTE DELL'APPALTATORE

Art. 65 Obblighi dell'Appaltatore

1. L'appaltatore si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

Art. 66 Fallimento o Amministrazione controllata. Morte dell'appaltatore

1. In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'appaltatore, l'appalto si intende senz'altro revocato e l'Amministrazione Comunale provvederà a termini di legge.
2. In caso di morte dell'appaltatore, impresa individuale o società semplice, è facoltà della Amministrazione Comunale scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

TITOLO XIV

CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 67 Organismi preposti al controllo

1. Gli organismi preposti al controllo sono: gli organi istituzionali a ciò preposti, i competenti uffici dell'Amministrazione Comunale nonché eventuali altre strutture e/o consulenti specializzati incaricati dalla Amministrazione Comunale

Art. 68 Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale

1. L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente Capitolato speciale, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso.
2. L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'appaltatore per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'appaltatore dovrà

- uniformarsi nei tempi stabiliti.
3. L'appaltatore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio se non preventivamente comunicati per iscritto; sarà inoltre tenuto a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi della Stazione Appaltante.
 4. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 69 Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'appaltatore

1. L'appaltatore deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, ai sensi del D. Lgs. 193/2007 con il quale sono stati recepiti i principi contenuti nel Reg. CE 852/2004.
2. L'appaltatore dovrà inoltre trasmettere alla Amministrazione Comunale copia del piano di autocontrollo in uso nei centri di distribuzione, prima dell'inizio del servizio.

Art. 70 Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Comitato Mensa)

1. Il Comitato Mensa, composto da rappresentanti dei genitori di ogni plesso scolastico in cui viene effettuato il servizio, svolge funzioni di verifica sull'andamento del servizio e di proposta nei confronti dell'Amministrazione Comunale
2. I componenti del suddetto organismo potranno effettuare visite concordate presso il centro di cottura e operare verifiche, previa comunicazione al Dirigente scolastico, presso i refettori al fine di rilevare:
 - 1.a. la conformità del menù e il rispetto della tabella dietetica in vigore (corrispondenza del menù del giorno, del mese);
 - 1.b. Il gradimento o appetibilità dei pasti;
 - 1.c. lo svolgimento generale del servizio ed in particolare: pulizia dei locali refettori, delle suppellettili, degli arredi, modalità del servizio di distribuzione pasto (rapporto del personale addetto con gli alunni, eventuali modi e orari del servizio);
3. L'appaltatore dovrà permettere ai componenti del Comitato Mensa l'ingresso ai refettori ed il consumo del pasto da parte dei medesimi nei differenti plessi scolastici.
4. A tal fine l'Amministrazione Comunale fornirà all'appaltatore elenco completo dei componenti il Comitato Mensa.

Art. 71 Metodologia del controllo di qualità

1. Attività a carico dell'Amministrazione Comunale :
 - a) i tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, ivi compreso l'asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi;
 - b) le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento;
 - c) nulla potrà essere richiesto, all'Amministrazione Comunale, per le quantità di campioni prelevati;
 - d) l'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, contemporaneamente il personale dell'appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale;

e) i tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'appaltatore.

2. Attività a carico dell'appaltatore:

- a) il responsabile del servizio distribuzione, che dovrà essere presente quotidianamente sul territorio, sarà tenuto a presentare entro e non oltre il giorno 10 di ogni mese una relazione sull'andamento del servizio, relativamente al mese precedente, con particolare riferimento agli aspetti organizzativi e di gradibilità del menù in vigore;
- b) l'appaltatore sarà tenuto, dietro specifica richiesta dell'Amministrazione Comunale, all'approntamento ed all'elaborazione di schede che saranno distribuite nelle scuole per il monitoraggio della gradibilità del servizio da parte degli utenti fruitori (alunni e adulti).

TITOLO XV PENALITÀ

Art. 72 Penalità

- 1. L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.
- 2. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'appaltatore, le quali devono pervenire entro 7 giorni dalla data di ricevimento della contestazione.
- 3. Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:
 - a. mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
 - b. mancata consegna di pasti interi o parte di pasti;
 - c. mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti come indicato nel presente Capitolato o concordato con l'Amministrazione Comunale ;
 - d. grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
 - e. prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
 - f. presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
 - g. mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
 - h. personale inferiore ai parametri stabiliti;
 - i. pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
 - l. carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
 - m. mancato adempimento di quanto prescritto all'art. 14;
 - n. mancato o inesatto adempimento di quanto stabilito all'art. 73;
 - o. sostituzione delle derrate biologiche con prodotti convenzionali per più di due volte al mese e con altri prodotti di derivazione biologica per più di quattro volte al mese.
- 4. Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione Comunale il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.
- 5. Potranno essere applicate in tali casi sanzioni da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 5.164,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

6. Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla ditta per una medesima inadempienza commessa anche in una scuola diversa dalla precedente potrà essere di importo doppio, la terza triplo e così via.
7. Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

TITOLO XVI

COMPETENZE AMMINISTRATIVE PER LA RISCOSSIONE DELLE QUOTE

Art. 73 Attività amministrative

1. L'appaltatore sarà tenuto a svolgere, per conto del Comune le competenze amministrative per la riscossione delle quote dovute agli utenti del servizio di refezione, secondo le tariffe stabilite dall'Amministrazione Comunale, che potranno prevedere:
 - caricamento/aggiornamento banca dati,
 - verifiche presenze utenti,
 - adempimenti necessari alla riscossione delle tariffe,
 - gestione morosità.
2. Le modalità di svolgimento delle competenze amministrative, quantificate approssimativamente in n. 200 ore presunte per anno scolastico, da effettuarsi anche in via non continuativa e per periodi limitati, dovranno essere concordate e potranno essere variate di comune accordo tra le parti, sulla base delle esigenze prospettate dalla Amministrazione Comunale
3. Il personale addetto a tale servizio che abbia contatto con il pubblico, deve essere gradito all'Amministrazione Comunale ; le modalità di dettaglio per l'espletamento di tale servizio saranno concordate con l'Ufficio comunale competente.
4. L'attività dell'appaltatore si intende conclusa al 31 luglio di ogni anno.
5. L'Amministrazione Comunale potrà apportare tutte le modifiche necessarie affinché il servizio sia svolto in maniera efficiente e puntuale.

TITOLO XVII

STIPULA DEL CONTRATTO, GESTIONE DEL CONTRATTO E RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA. CESSIONE DEL CONTRATTO. CONTROVERSIE

Art. 74 Stipula del contratto

1. Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa, con spese ad esclusivo carico della ditta appaltatrice, secondo le modalità prevista in materia dalla normativa vigente, previa la presentazione della documentazione che sarà richiesta alla ditta aggiudicataria, compresa la stesura in coordinamento con l'Amministrazione Comunale del Documento Unico sulla Valutazione dei Rischi relativo alle Interferenze (DUVRI) ai sensi del D. Lgs. 81/2008.
2. L'appalto avrà durata di due anni dall'anno scolastico 2022/2023 al 2023/2024. Il contratto potrà essere oggetto di rinnovo ai sensi dell'art. 63, comma 5) del D. Lgs. 50/2016 per l'anno scolastico 2024/2025. La Stazione Appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno due mesi prima della scadenza del contratto originario.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11) del D. Lgs. 50/2016 e comunque per un periodo non superiore ai sei mesi. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni. Qualora l'Amministrazione decida di avvalersi di tale opzione, l'aggiudicatario non potrà esimersi dall'accettazione e, con la sottoscrizione del contratto, dichiara di accettare tale condizione.

3. L'appalto dovrà essere eseguito con l'osservanza di quanto previsto nel contratto firmato, dalle specifiche contenute nel capitolato tecnico e nel disciplinare di gara, dalle disposizioni del Codice Civile, dal D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e delle eventuali altre normative nazionali o locali relative al servizio affidato. Tutta la normativa vigente in materia di alimenti e bevande e di somministrazione pasti si intende qui integralmente richiamata, anche se non espressamente citata, e sarà applicata per quanto compatibile.
4. L'attivazione del servizio potrà essere ordinata sotto riserva di successiva stipula del contratto ai sensi dell'art. 32 comma 13 del D. Lgs. 50/2016, dopo l'esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva della gara.

Art. 75 – Modalità di esecuzione e varianti contrattuali

1. L'appalto dovrà essere eseguito secondo le prescrizioni contenute nel presente capitolato tecnico, nel disciplinare di gara e tutti gli allegati previsti, nonché in conformità del progetto tecnico presentato in sede di gara. Nessuna variazione o modifica del contratto potrà essere introdotta dall'affidatario se non disposta e approvata dall'Amministrazione Comunale.
2. Nel corso dell'appalto, il Comune potrà modificare ed integrare il presente capitolato, al fine di poter far fronte a particolari esigenze di adeguamento del servizio a nuove norme o a particolari situazioni contingenti e straordinarie sempre nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dall'art. 106 del D. Lgs. 50/2016. Dette modifiche non potranno comportare aggravamento dei costi d'impresa fatta salva l'eventuale integrazione del corrispettivo pattuito, nella misura che le parti potranno convenire in base all'analisi dei maggiori oneri, fermo restando il limite di legge.
3. Nel caso di sospensioni del servizio disposte dalla Stazione Appaltante in relazione a circostanze speciali e/o impreviste e imprevedibili, i tempi di sospensione potranno essere recuperati in un periodo successivo anche attraverso la proroga della scadenza contrattuale.

Art. 76 Ipotesi di risoluzione del contratto

1. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:
 - a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'appaltatore;

- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'appaltatore;
 - c) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dell'appaltatore, con l'eccezione di cui all'art. 21;
 - d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
 - e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
 - f) casi di intossicazione alimentare;
 - g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - h) interruzione non motivata del servizio;
 - i) è comunque facoltà dell'Amministrazione Comunale dichiarare, a suo insindacabile e motivato giudizio, risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno;
- l) reiterati inadempimenti rispetto agli obblighi del contratto che si verificano per più di cinque volte nel medesimo anno scolastico e siano preceduti da comunicazione scritta.
2. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
3. Qualora l'Amministrazione Comunale intendesse avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'appaltatore, a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione Comunale in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Art. 77 Cessione del contratto

1. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, in caso di esternalizzazione del servizio o di trasferimento dello stesso a soggetti terzi (ad esempio Aziende, Società Miste, Consorzi ecc...), di cedere il contratto d'appalto del servizio in oggetto ai sensi degli articoli 1406 e 1407 del Codice Civile.

Art. 78 Controversie

1. Ove dovessero insorgere controversie tra Comune e I.A. in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del presente affidamento, compresa la determinazione dei corrispettivi, l'affidatario non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Amministrazione Comunale, in attesa che vengano assunte le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento dell'affidamento.
2. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria.
3. Tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'Amministrazione Comunale e l'appaltatore saranno di competenza del Foro di Torino.

Art. 79 – Obblighi di condotta

La Ditta aggiudicataria del servizio si impegna a rispettare gli obblighi di condotta previsti dal Codice di Comportamento approvato dalla Giunta Comunale con deliberazione n. 120 del

04/06/2014 per i dipendenti comunali, consapevole che, in caso di gravi violazioni dei suddetti obblighi, il Responsabile del Settore Servizi alla Persona può disporre la risoluzione o la decadenza del contratto.

TITOLO XVIII

NORMATIVA SULLA PRIVACY

Art. 80 Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679, il Comune di Pianezza, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati sensibili relativi agli utenti, designa l'aggiudicatario quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

L'aggiudicatario procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'Amministrazione, in particolare:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza degli utenti, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza del contratto di appalto. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso all'Amministrazione entro il termine tassativo di 5 giorni;
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Si rileva che ai sensi della normativa vigente in materia di privacy, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'aggiudicatario è comunque obbligato in solido con il titolare per danni provocati agli interessati in violazione della legge medesima. L'Amministrazione si riserva comunque di dettagliare con precisione, mediante apposito contratto, i termini del trattamento a seguito dell'indicazione da parte della Ditta aggiudicataria delle persone incaricate al trattamento.