



CAPITOLATO SPECIALE

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NEGLI ASILI
NIDO, SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO NEL
COMUNE DI VENARIA REALE**

Sommario

TITOLO I – OGGETTO DELL'APPALTO	5
ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO	5
ART. 2 – EVENTUALI SERVIZI EXTRA APPALTO	5
ART. 3 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO	5
3.1 – LAVASTOVIGLIE	6
ART. 4 – TIPOLOGIA UTENZA E QUANTITATIVO PASTI	6
ART. 4 – DURATA DELL'APPALTO	7
ART. 5 – SEDI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	7
ART. 6 – STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO	9
ART. 7 – PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDEXE ALIMENTARI	9
TITOLO II – MENU' ED ALIMENTI	10
ART. 8 – MENU'	10
ART. 9 – CARATTERISTICHE E QUANTITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI	12
ART. 10 – ETICHETTATURA	13
ART. 11 – DIETE SPECIALI	13
ART. 12 – DISTRIBUZIONE E TIPOLOGIA PASTI ASILI NIDO, SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1°GRADO	15
12.1 PASTI UTENTI ASILI NIDO	16
12.2 PASTI BAMBINI E ADULTI (CORPO DOCENTE) SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE	17
12.3 PASTI UTENTI E ADULTI (CORPO DOCENTE) SCUOLE SECONDARIE 1°GRADO	17
12.4 DISTRIBUZIONE ACQUA DI RETE	17
TITOLO III – STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE ED ARREDI	18
ART. 13 – CONSEGNA DELLE STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI ALL'I.A.	18
ART. 14 – INVENTARIO	19
ART. 15 – CORRETTA TENUTA DELLE STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI	19
ART. 16 – SOSTITUZIONE, RINNOVO E INTEGRAZIONE DEGLI IMPIANTI, UTENSILI, ATTREZZATURE E ARREDI	20
ART. 17 – MANUTENZIONE ORDINARIA DI ARREDI, ATTREZZATURE, ELETTRODOMESTICI, LOCALI ED IMPIANTI	21
ART. 18 – IL PIANO DI MANUTENZIONE	23
ART. 19 – DOCUMENTI COSTITUENTI IL PIANO DI MANUTENZIONE	24
ART. 20 – MANUTENZIONE AUTOMEZZI	25
ART. 21 – ACCESSO	25
TITOLO IV – IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE	26
ART. 22 – ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PER LA PRODUZIONE	26
ART. 23 – MANIPOLAZIONE, COTTURA, PREPARAZIONE	26
ART. 24 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO PRESSO GLI ASILI NIDO	26
ART. 25 – ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI NEL CENTRO DI COTTURA	29
ART. 26 – CONDIMENTI	30
TITOLO V – PIANO DI EMERGENZA	31
ART. 27 – PIANO DI EMERGENZA	31
TITOLO VI – INTERVENTI DI PULIZIA	31
ART. 28 – NORME GENERALI PER LO SVOLGIMENTO DEGLI INTERVENTI DI PULIZIA	31
ART. 29 – INTERVENTI DI PULIZIA SULLE STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI	32
ART. 30 – DISINFESTAZIONE DEI LOCALI	33

ART. 31 – GESTIONE DEI RIFIUTI	34
TITOLO VII – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO.....	35
ART. 32 – GESTIONE DI PRENOTAZIONE E RILEVAZIONE PASTI E COMUNICAZIONE	35
ART. 33 – CONTENITORI.....	35
ART. 34 – MEZZI DI TRASPORTO	36
ART. 35 – FORNITURA DI UTENSILERIA	36
ART. 36 – FORNITURA DEI MATERIALI DI CONSUMO E ATTREZZATURE	37
ART. 37 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	38
TITOLO VIII - PERSONALE	38
ART. 38 – DIREZIONE DEL SERVIZIO	38
ART. 39 – PERSONALE	38
ART. 40 – ORGANICO	39
ART. 41 – RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI.....	40
ART. 42 – MODALITÀ DI INSERIMENTO LAVORATIVO DEI SOGGETTI DISABILI E TIROCINI	41
ART. 43 – FORMAZIONE	41
ART. 44 – VESTIARIO, DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI) ED IGIENE DEL PERSONALE	42
TITOLO IX – ONERI A CARICO DELL’IMPRESA APPALTATRICE.....	43
ART. 45 – SPESE, IMPOSTE E TASSE.....	43
ART. 46 – SPESE A CARICO DELL’AGGIUDICATARIO	43
ART. 47 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	44
ART. 48 – ASSICURAZIONI.....	44
TITOLO X – ONERI ESCLUSI DALL’APPALTO	45
ART. 49 – ALTRI ONERI ESCLUSI DALL’APPALTO.....	45
TITOLO XI – CONTROLLO DI QUALITA’ DEL SERVIZIO	45
ART. 50 – CONTROLLI E VERIFICHE.....	45
ART. 51 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI	47
ART. 52 – COMMISSIONI MENSA E PROVA PASTO GENITORI	47
ART. 53 – AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL’IMPRESA APPALTATRICE (SISTEMA HACCP).....	47
ART. 54 – SUBAPPALTO	48
L’I.A. POTRÀ SUBAPPALTARE LE ATTIVITÀ OGGETTO DEL PRESENTE APPALTO, NEI LIMITI E CON LE MODALITÀ PREVISTE DALL’ART. 119 DEL D.LGS. 36/2023 S.M.I.....	48
TITOLO XII – PAGAMENTI	48
ART. 55 – PAGAMENTI	48
ART. 56 – REVISIONE DEL PREZZO E VARIANTI	49
TITOLO XIII – INADEMPIENZE E PENALITÀ’	50
ART. 57 – IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE	50
ART. 58 – PENALITÀ’	52
ART. 59 – RISERVE	56
ART. 60 – RIFERIMENTI NORMATIVI E TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.....	57
ART. 61 – INFORMATIVA SULLA PRIVACY E RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO	57
ART. 62– CONTROVERSIE	57
TITOLO XIV – ALLEGATI.....	57
ART. 63 – ALLEGATI	57

TITOLO I – OGGETTO DELL'APPALTO

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento dei servizi di preparazione, cottura, confezionamento, veicolazione e distribuzione pasti e bevande, nonché dei servizi di vigilanza durante la somministrazione dei pasti, delle pulizie e riassetto dei refettori, della cucina centralizzata, delle cucine degli asili nido, della dispensa e dei servizi igienici pertinenti i locali mensa, da effettuarsi presso i plessi scolastici del Comune di Venaria Reale.

L'Impresa aggiudicataria dovrà erogare il servizio secondo il calendario definito dalla S.A. in rapporto al calendario scolastico ed alle esigenze organizzative e funzionali.

Gli standards minimi di qualità del servizio in oggetto sono quelli riportati nel presente capitolato speciale.

Il presente capitolato recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsti dal Codice dei Contratti e dal D.M. del 10 marzo 2020 n.65 sui Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari (nel seguito indicati come CAM), nell'ambito del Piano di azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (PAN GPP).

La S.A., in particolare, obbliga l'I.A. all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel corpo del presente Capitolato, relativamente a:

- produzione degli alimenti e delle bevande;
- requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
- trasporti;
- consumi energetici;
- pulizie dei locali;
- requisiti degli imballaggi;
- gestione dei rifiuti;
- informazione agli utenti.

Art. 2 – Eventuali servizi extra appalto

Nel corso della durata contrattuale all'I.A. potrà essere richiesta la fornitura di ulteriori pasti a differenti tipologie di utenti rispetto a quelle individuate all'art. 4 per attività promosse dalla S.A. o dal Comune di Venaria Reale.

Qualora la S.A. richiedesse la fornitura di pasti per il centro estivo dalla stessa organizzato, l'I.A. dovrà garantire il medesimo prezzo applicato ai pasti scolastici (fatte salve eventuali integrazioni che verranno valutate a parte).

Art. 3 – Tipologia del servizio richiesto

Il servizio è così articolato:

- acquisto delle derrate alimentari, preparazione e cottura nella cucina centralizzata comunale, veicolazione e distribuzione dei pasti destinati alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado;
- acquisto delle derrate alimentari, preparazione e cottura nella cucina ubicata all'interno di ciascun asilo nido e distribuzione dei pasti;
- utilizzo di stoviglie lavabili e riutilizzabili: bicchieri in plastica dura non colorati, piatti in melamina e posate in acciaio inossidabile; le stoviglie saranno lavate e sanificate dall'I.A., cui spetta anche il reintegro/sostituzione in caso di rottura, usura eccessiva o insufficienza dei pezzi;
- in caso di emergenza o di qualsiasi condizione per cui non sia possibile utilizzare le lavastoviglie, potranno essere utilizzate stoviglie biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432 senza alcun costo aggiuntivo per la S.A.;

- fornitura di tovaglioli monouso in carta tessuto, in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti;
- distribuzione dell'acqua erogata dall'acquedotto cittadino in caraffe in materiale plastico idoneo al contatto alimentare; a tale scopo l'I.A. dovrà stabilire modalità e frequenza per la sanificazione delle caraffe; resta inteso che, in caso di impossibilità momentanea di distribuzione dell'acqua erogata dall'acquedotto municipale, l'I.A. dovrà, a proprie spese, provvedere tempestivamente alla sostituzione con acqua naturale in bottiglie PET;
- trasporto dei pasti dalla cucina centralizzata alle sedi scolastiche;
- porzionamento e distribuzione pasti secondo la metodologia seguita in ciascuna scuola (al tavolo o self service, o nelle aule/sezioni);
- approntamento, riassetto delle sedi di refezione e dei locali annessi (ivi compresa la pulizia dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti) e lavaggio dell'utensileria, delle attrezzature e di quant'altro necessario all'espletamento dell'attività in oggetto (i materiali occorrenti sono a carico dell'I.A.);
- presa in carico dell'utensileria, delle attrezzature specifiche e di quelle di uso generale, messa a disposizione dalla S.A. con obbligo per l'I.A. di integrare quanto ricevuto, qualora risultasse non sufficiente a garantire il corretto servizio;
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature prese in carico;
- manutenzione ordinaria dei locali;
- raccolta differenziata dei rifiuti prodotti sia nel corso della preparazione dei pasti che durante la consumazione presso le sedi di refezione;
- utilizzo del sistema informatizzato di prenotazione dei pasti.

Tutte le produzioni, preparazioni e cotture dei pasti per le scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado devono essere eseguite interamente nel Centro Cottura.

Presso gli asili nido comunali il servizio di ristorazione collettiva prevede la gestione delle cucine interne. Esso comprende:

- la fornitura giornaliera delle derrate fresche – crude consegnate dal centro cottura di Venaria Reale;
- la preparazione dei pasti;
- la distribuzione e il porzionamento dei pasti;
- la pulizia e la sanificazione delle stoviglie, delle attrezzature della cucina e dei locali di pertinenza.

Tutte le produzioni, preparazioni e cotture dei pasti per gli asili nido devono essere eseguite interamente nelle cucine dei rispettivi nidi.

Ogni altra attività non indicata nel presente capitolato ma necessaria al corretto espletamento del servizio in oggetto, si intende a carico dell'I.A.

3.1 – Lavastoviglie

Le scuole e gli asili nido della Città sono dotati di lavastoviglie.

In caso di eventuale indisponibilità di una o più lavastoviglie, le stoviglie dovranno essere sanificate presso il centro cottura o altre scuole senza aggravio di spese per la S.A.

Nel caso della scuola Secondaria di 1° grado Michele Lessona nella quale, dato l'esiguo numero di pasti, le stoviglie dovranno essere ritirate dopo il servizio di pranzo e sanificate presso il centro cottura, con successiva consegna delle stoviglie pulite la mattina successiva.

Art. 4 – Tipologia utenza e quantitativo pasti

L'utenza del servizio di ristorazione è costituita da alunni degli asili nido, delle scuole dell'infanzia, primarie e

secondarie di 1° grado e relativo personale docente.

Di seguito si riporta il numero presunto dei pasti a base di gara, calcolato sui dati relativi all'a.s. 2024/25:

Bambini scuola d'infanzia	68.655
Adulti scuole d'infanzia	7.074
Bambini scuole primarie	165.186
Adulti scuole primarie	12.763
Bambini scuole secondarie primo grado	11.870
Adulti scuole secondarie primo grado	1.010
Bambini asili nido	29.010
Adulti asili nido	7.330
Totale	302.898

Il quantitativo dei pasti sopra indicati è presunto e non costituisce impegno per la S.A. in quanto il reale quantitativo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione sia in aumento, in ragione della popolazione scolastica e dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza, nonché dell'eventuale apertura o chiusura di plessi scolastici.

L'appaltatore non potrà avanzare richieste di compensi o indennizzi di qualsiasi natura o specie, ulteriori o diversi da quelli specificatamente previsti nel presente capitolato per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, compresi quelli che potrebbero verificarsi in sensibile riduzione a seguito di sopravvenute disposizioni normative. Pertanto, qualora nel corso dell'esecuzione del contratto, si verificasse un aumento o una diminuzione del numero dei pasti, anche oltre il 20% di quello indicato nel presente articolo, per variazioni dipendenti sia dal numero di utenti che richiedono il servizio, che dalle decisioni delle autorità scolastiche o da interventi normativi, l'I.A. sarà comunque tenuto a dare esecuzione al presente capitolato.

L'Aggiudicatario non potrà in alcun modo rivalersi sulla S.A. qualora il numero dei pasti erogati, al termine del periodo contrattuale, dovesse risultare inferiore.

Art. 4 – Durata dell'Appalto

Il servizio sarà affidato per gli anni scolastici 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029, ritenendolo il periodo minimo e sufficiente per conseguire i livelli di efficacia ed efficienza adeguati rispetto alla complessità ed ampiezza del servizio, nonché del volume d'affari previsto.

E' inoltre prevista la facoltà di rinnovo per ulteriori due anni scolastici (2029/30 – 2030/31).

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di attivare la proroga per 6 mesi , salvo quanto disposto nel presente capitolato in materia di revisione dei prezzi, ai sensi dell'art. 120, comma, 11 del D. Lgs. 36/2023 *ss.mm.ii.*, agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto originario.

Art. 5 – Sedi di svolgimento del Servizio

Il Servizio oggetto del presente Capitolato verrà svolto dall'I.A. presso il Centro di Cottura Comunale, le Cucine degli asili nido ed i Centri di Distribuzione (Refettori) come di seguito definiti.

Centro di Cottura Comunale

È un locale di 350 mq. ubicato al piano terreno di un edificio commerciale, sito in via San Marchese n. 23 a Venaria Reale (TO).

Con decorrenza dalla data di inizio del Servizio, la S.A. cede il Centro di Cottura Comunale in comodato d'uso gratuito all'I.A. per tutta la durata dell'Appalto.

Fanno parte integrante del Centro di Cottura Comunale gli impianti, le attrezzature e gli arredi che qui vengono utilizzati.

Costituiscono pertinenze del Centro di Cottura l'area di parcheggio, su cui il personale dell'I.A. o soggetti da essa autorizzati potranno parcheggiare, e l'area gravata da servitù di passaggio a favore di tutti i locatari dell'edificio commerciale, su cui è vietato il parcheggio.

Cucine degli asili nido e Centri di Distribuzione

L'I.A., per tutta la durata del servizio e con decorrenza dalla data di inizio dello stesso, utilizzerà in forma gratuita le Cucine degli asili nido e i Centri di Distribuzione presenti presso ciascuna scuola sede dello smistamento dei pasti prodotti presso il Centro di Cottura Comunale. Essi comprendono le cucine delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie primo grado del territorio di seguito riportate a titolo indicativo, ivi compresi i locali di consumo dei pasti (refettori, spazi ad uso refettorio e/o aule), le pertinenze (servizi igienici, spogliatoi, depositi e corridoi), gli impianti, attrezzature ed arredi che in essi sono custoditi.

ASILI NIDO	INDIRIZZO INGRESSO FORNITORI
Giulietta Banzi	Via A. Picco n. 32
Hans Christian Andersen	Via San Marchese n. 22
Micronido Carlo Collodi	Via Pretegiani n. 8
Micronido Giulietta Banzi	Via A. Picco n. 32

SCUOLE DELL'INFANZIA	INDIRIZZO INGRESSO FORNITORI
Edmondo De Amicis	Piazza Martiri della Libertà n. 1
Gianni Rodari	Via G. Guarini n. 19
Giovanni Boccaccio	Via G. Boccaccio n. 80
Hans Christian Andersen	Via San Marchese n. 22
Walt Disney	Via G. Amati n. 115
Gallo Praile	Via Paganelli n. 44
Antonio Gramsci	Via Baracca n. 10

SCUOLE PRIMARIE	INDIRIZZO INGRESSO FORNITORI
Edmondo De Amicis	Piazza Martiri della Libertà n. 1
Giuseppe Di Vittorio	Via G. Boccaccio n. 44
Antonio Gramsci	Via Baracca n. 10
Giuseppe Rigola	Via G. Amati n. 134
Oscar Romero	Via G. Guarini n. 19
VIII Marzo	Via G. Giolitti n. 8

SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO	INDIRIZZO INGRESSO FORNITORI
Don Lorenzo Milani	C.so Papa Giovanni XXIII n. 54
Don Lorenzo Milani – succursale	Via G. Amati n. 134
Michele Lessona	Via Barolo n. 11
Michele Lessona – succursale	Via G. Boccaccio n. 44

I Centri di Distribuzione dovranno essere destinati ad uso esclusivo dell'esercizio delle funzioni oggetto del presente Appalto; eventuali deroghe potranno essere espressamente autorizzate dalla S.A. Resta inteso che le funzioni oggetto d'Appalto non potranno limitare le attività didattiche presso le sedi scolastiche nelle aule, corridoi e refettori sede del consumo dei pasti. Nel caso in cui, per lavori di ristrutturazione o altro impedimento, le classi destinatarie del servizio di distribuzione fossero trasferite presso altro plesso scolastico o altri edifici, l'I.A. dovrà provvedere a modificare il proprio relativo programma secondo le indicazioni della S.A., senza che, per ciò, possa essere sollevata eccezione o pretesa alcuna.

Nel caso in cui la S.A. apporti modifiche al numero dei Centri di Distribuzione in aumento o riduzione, l'I.A. dovrà svolgere le prestazioni oggetto del presente Appalto alle medesime condizioni e modalità economiche ed organizzative di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Art. 6 – Standard minimi di qualità del Servizio

Gli standard minimi di qualità del Servizio sono quelli riportati nel presente Capitolato e negli Allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Art. 7 – Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Al fine di prevenire gli sprechi alimentari secondo quanto previsto dai CAM, le pietanze dovranno essere sempre somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

La porzionatura dei pasti dovrà avvenire somministrando il giusto numero di pezzi (per alimenti somministrati a numero) e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure, appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce di utenti. Dovrà essere utilizzato il metodo del "piatto campione" da predisporre a cura degli addetti dell'I.A. prima dell'inizio della somministrazione, pesando su una bilancia tarata la corretta quantità dei diversi alimenti (ad esclusione di quelli somministrati a numero) ed utilizzando tale piatto campione come riferimento visivo durante la porzionatura dei diversi alimenti. Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate dall'I.A. almeno approssimativamente e monitorate, analizzando le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare; a tale scopo l'I.A. dovrà utilizzare appositi questionari, con i quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari saranno predisposti dall'I.A. e sottoposti all'approvazione della S.A. prima di essere distribuiti al personale docente nonché agli alunni, a partire da 7 anni di età, due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre.

Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, sempre in condivisione con la S.A. tra le quali:

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

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 (Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi) che

effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo; a tal fine l'I.A. dovrà garantire il prosieguo del progetto "Mensamica", grazie al quale la Città di Venaria Reale, negli scorsi anni, ha attivato la distribuzione delle derrate alimentari non consumate (pane, frutta) a cittadini indigenti, nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie, grazie all'intervento dei volontari della Caritas locale che ritiravano le derrate di cui sopra presso la Cucina Centralizzata o presso le sedi scolastiche;

- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita Comunicazione da parte dell'I.A.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio. Le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale saranno oggetto di verifica da parte della S.A. , che provvederà a verificare il rispetto delle misure sopra indicate anche tramite sopralluoghi nel centro di cottura e nei refettori.

TITOLO II – MENU' ED ALIMENTI

Art. 8 – Menù

I menù delle scuole sono articolati in 8 settimane per il menù autunno-inverno e 4 settimane per il menù primavera-estate. Il menù degli asili nido è articolato in 4 settimane.

L'Allegato n. 1 riporta i menù adottati nell'a.s. 2025/26 relativi alle scuole, suddivisi per tipologia, mentre l'Allegato n. 2 riporta quelli relativi alle differenti fasce di età dell'utenza degli asili nido in vigore nell'a.s. 2025/26. I menù per l'a.s. 2026/27 sono in fase di elaborazione e validazione da parte dell'ASL e avranno caratteristiche simili a quelli in vigore nell'a.s. 2025/26.

La data di introduzione dei menù verrà comunicata dalla S.A. tenuto conto anche della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù "tipo" e dovranno corrispondere alle indicazioni fornite dalla Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) dell'ASL TO3 ed alle tabelle delle grammature delle Proposte operative per la refezione scolastica della Regione Piemonte.

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

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

Qualsiasi variazione al menù dovrà essere sempre concordata preventivamente con la S.A. in caso di:

- 1) mancata reperibilità delle derrate alimentari previste come ingrediente per un piatto in menù;

- 2) mancata reperibilità delle derrate alimentari con le caratteristiche previste dalle Tabelle Merceologiche (Allegato 3).

Per cause imprevedibili, che rendano necessario rispettivamente una variazione di menù o una variazione della tipologia di derrata richiesta (es. frutta non proveniente da agricoltura biologica), l'I.A. deve comunicare alla S.A. entro le h. 14,00 del giorno precedente l'attivazione del menù che si intende modificare (o della tipologia di prodotto che si intende variare) in forma scritta a mezzo Pec includendo le relative cause e motivazioni comprovate (es. motivazione inviata dal fornitore, ordine effettuato al fornitore, ecc.).

Una copia di tale comunicazione deve essere inviata anche all'indirizzo di posta elettronica welfare@asmvenaria.it per le variazioni delle scuole e banzi@asmvenaria.it per le variazioni degli asili nido.

In caso di variazione di menù l'I.A. deve comunicare la modifica a tutte le scuole entro le ore 11 del giorno interessato a mezzo e-mail, provvedendo, prima dell'inizio del servizio, ad effettuare le opportune correzioni sul menù esposto nei refettori delle scuole.

Ogni variazione del menù per qualsiasi motivo, incluso quanto riportato al comma precedente, deve essere sempre e comunque autorizzata dalla S.A.

Resta fermo che la deroga concessa dalla S.A. ha carattere del tutto eccezionale e che l'I.A., prima di richiedere la variazione di un piatto/prodotto, deve aver esperito tutte le possibili indagini di mercato.

L'Impresa dovrà inoltre fornire, qualora la S.A. intenda sviluppare progetti di educazione alimentare con gli alunni, i piatti inseriti nel menù creato durante tali attività.

La S.A. potrà inoltre richiedere variazioni del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza nelle seguenti ipotesi:

- grado di soddisfazione dell'utenza;
- necessità di sperimentazione;
- adeguamento ai più avanzati orientamenti in scienza della nutrizione;
- suggerimenti e/o segnalazioni del S.I.A.N.;
- a seguito delle considerazioni emerse nel corso delle sedute della Commissione Mensa.

La S.A. potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza.

Le variazioni del menù non comporteranno, in ogni caso, costi aggiuntivi a carico della S.A.

La S.A. potrà richiedere un menù dedicato con prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari quali Halloween, Natale, Pasqua, Carnevale, feste di fine anno scolastico (ad es. pandoro monodose, caramelle, colomba monodose, ecc.).

La S.A. si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni gastronomiche, concordando con l'I.A. ingredienti e grammature.

La frutta dovrà essere somministrata, nelle scuole dell'infanzia e nelle scuole primarie, come spuntino di metà mattina come suggerito nelle Proposte Operative della Regione Piemonte insieme ad un prodotto da forno (es. fette biscottate/grissini/pane, taralli, ecc.) da concordarsi con la S.A. Lo yogurt e il budino dovranno essere somministrati una volta alla settimana come spuntino di metà mattina nelle scuole dell'infanzia e nelle scuole primarie.

La frutta dovrà essere di facile consumo. Si dovrà evitare la ripetitività della stessa tipologia e prevedere tipi diversi di frutta a rotazione nell'arco della settimana e nei mesi: dovranno essere somministrati almeno tre diverse tipologia di frutta nella settimana e dovrà essere rispettata la stagionalità secondo quanto indicato nelle Tabelle merceologiche.

L'I.A., in occasione di gite organizzate dalle scuole, dovrà fornire e consegnare pranzi al sacco confezionati in base alle indicazioni di cui all'Allegato n. 1 e Allegato 2.

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione degli alimenti biologici o altrimenti qualificati (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle

settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, potrà essere pubblicato on line ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico, in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Art. 9 – Caratteristiche e quantità delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia, che qui si intendono espressamente richiamate.

Tutte le derrate alimentari dovranno inoltre essere conformi ai requisiti previsti dalle Tabelle Merceologiche (Allegato 3) ed ogni materia prima e prodotto finito dovranno essere conformi ai Limiti di contaminazione microbica previsti dalla normativa vigente.

Le carni bovine devono rispettare le caratteristiche riportate nell'Allegato 3 Tabelle Merceologiche.

È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime, derivati e prodotti finiti, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM) e grassi idrogenati.

Tutti i pasti caldi dovranno essere consegnati all'utente fruitore (bambini ed adulti) in condizioni organolettiche ottimali.

In aggiunta a quanto previsto dalla normativa vigente (comunitaria, nazionale e regionale) per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale, dovranno essere rispettati, per quello che concerne la preparazione dei pasti, i principi igienici descritti negli Allegati e negli articoli che seguono.

Se nel pasto sono rilevati corpi estranei, il personale dell'I.A. presente al momento del ritrovamento ne deve dare immediata comunicazione telefonica alla S.A., scattare una fotografia del piatto inquadrando il corpo estraneo, e successivamente riporre il corpo estraneo in un contenitore (es: scatola, piatto, ecc.) per evitare qualsiasi manipolazione che possa compromettere eventuali analisi. Il corpo estraneo deve essere consegnato al centro cottura, dove dovrà essere conservato adeguatamente e rimanere a disposizione della S.A. per almeno una settimana.

L'I.A. provvederà ad inoltrare entro il giorno successivo una comunicazione scritta alla S.A. nella quale siano dettagliatamente precisate le circostanze del ritrovamento del corpo estraneo (la data, il tipo di piatto in cui è stato ritrovato il corpo estraneo, ecc). Resta ferma l'eventuale attivazione delle autorità competenti nei casi di particolare gravità.

Le vivande devono essere fornite nella quantità previste dalle Proposte operative per la refezione scolastica della Regione Piemonte, dove sono riportati tutti i pesi necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. Non è consentita una variazione di peso in difetto.

A fronte dell'inserimento di piatti non previsti nel menù, motivato da scarsa gradibilità o da altri motivi, sarà cura dell'I.A. stilare la ricetta del nuovo piatto con le relative grammature, individuate sulla base di quanto previsto dai LARN e dalle linee guida fornite dall'ASLTO3; resta inteso che l'introduzione del piatto, la ricetta e la grammatura sarà sottoposta all'approvazione della S.A. prima dell'effettiva introduzione nel menù.

Le stesse modalità saranno adottate dall'I.A. per quanto riguarda il menù degli asili nido.

Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a tarature secondo procedura della I.A. e conservate ed esibite su richiesta della S.A.

All'inizio di ogni anno scolastico e prima dell'inizio del servizio, l'I.A., sulla base delle grammature "a crudo" degli alimenti, deve predisporre una tabella da presentare alla S.A. con gli ingredienti (ricetta), il dettaglio della grammatura di ciascun ingrediente "a crudo" e la conversione "a cotto" dei piatti previsti dal menù.

Nelle scuole dell'obbligo l'I.A., per garantire il rispetto della grammatura, deve utilizzare la metodica del "piatto campione"; il medesimo deve essere allestito per ogni componente del pasto non distribuito a numero, ed

esposto per tutta la durata della distribuzione in luogo ben visibile. Al termine della distribuzione, tale piatto deve essere eliminato.

Art. 10 – Etichettatura

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e successive modifiche, ai Regolamenti CE 178/2002, 853/2004, 853/2004, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene.

Tutte le norme di legge vigenti in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti (Reg CE 1169/2011 e s.m.i). Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

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

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono sempre essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale. Sono ammesse fotocopie cumulative esclusivamente per i prodotti consumati nella stessa giornata.

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

L'I.A. deve predisporre un'adeguata procedura contenente le modalità operative e i criteri di valutazione per la qualifica e selezione dei fornitori, nonché i criteri di verifica al fine di garantire l'efficacia del loro sistema di autocontrollo e la rispondenza delle forniture ai requisiti del presente Capitolato. La procedura deve essere applicata a tutte le materie prime, semilavorati, intermedi, prodotti pronti e servizi, con particolare riferimento ai fornitori della manutenzione e della disinfestazione e deve prevedere le azioni da intraprendere nel caso in cui le verifiche diano esito negativo.

La S.A. potrà prescrivere all'I.A., durante l'esecuzione del contratto, l'effettuazione di audit presso determinati fornitori.

Su richiesta della S.A., l'I.A. dovrà fornire un prospetto indicante per ogni prodotto alimentare contemplato nelle tabelle merceologiche: nome, sede, telefono del fornitore, marca, nome e sede del produttore, regione/paese di provenienza delle materie prime. In ogni caso, l'I.A. è tenuta a richiedere ai fornitori le schede tecniche dei prodotti forniti, che dovranno essere esibite alla S.A. su richiesta.

A fronte di criticità derivanti dal superamento dei limiti microbiologici stabiliti dalla normativa vigente, nel caso di reiterate non conformità, laddove l'I.A. non intervenga con azioni correttive adeguate, la S.A. può richiedere audit sul fornitore del prodotto, con riserva di provvedere direttamente attraverso il proprio organo esterno preposto ai controlli, ponendo i relativi costi a carico della I.A. e fermo restando l'applicazione di eventuali penali.

Art. 11 – Diete speciali

L'I.A. dovrà approntare le diete speciali, ai sensi della D.G.R. 40-29846 del 10/4/2000, per gli utenti aventi diritto al servizio, affetti da patologie di tipo cronico (es. diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc.) o portatori di allergie o intolleranze alimentari o a seguito di altre eventuali esigenze dell'utente. Le diete speciali saranno predisposte per i bambini e gli adulti.

La somministrazione delle diete speciali dovrà avvenire dietro presentazione, presso gli Uffici competenti della S.A., di apposita richiesta scritta della famiglia. A tal fine i genitori dovranno produrre alla S.A. idonea documentazione medica comprovante le patologie in argomento.

Solo a seguito della presentazione del certificato medico, che la S.A. provvederà a trasmettere alla I.A., avverrà la predisposizione dello schema dietetico da parte di una dietista dell'I.A.

La I.A. dovrà provvedere a fornire le diete nel minore tempo possibile e comunque non oltre due giorni lavorativi

dall'inoltro della richiesta. La data di attivazione della dieta speciale deve essere sempre comunicata alla S.A. in modo da poterla comunicare al genitore.

Per ogni tipologia di dieta speciale deve essere redatto un menù scritto sia invernale che estivo, garantendo la varietà dei piatti, limitando il ricorso a piatti freddi, e mantenendo un menù il più possibile simile a quello di base, evitando comunque sostituzioni non giustificate, al fine di evitare monotonia alimentare, squilibri nutrizionali e discriminazioni. La S.A. si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. eventuali revisioni degli schemi dietetici in caso di necessità.

Gli schemi dietetici, elaborati sulla base dei menù previsti dal presente capitolato, dovranno essere predisposti all'inizio dell'anno scolastico e in corrispondenza della rotazione dei menù (autunno-inverno/primavera-estate).

Le diete dovranno essere confezionate seguendo procedure specifiche, finalizzate ad evitare contaminazioni tra le lavorazioni destinate alle diete e le lavorazioni destinate al vitto comune.

La preparazione e la cottura delle diete speciali deve avvenire in aree del centro di cottura espressamente dedicate. In tali aree è necessario preventivare linee di preparazione separate (fisicamente, nelle tempistiche di lavorazione o con altre modalità individuate dall'azienda), per le diverse tipologie di diete speciali, in modo da eliminare il rischio di contaminazione con particolare riguardo alle diete senza glutine e alle allergie gravi. Le stoviglie e il pentolame utilizzati per le diete senza glutine e per le diete gravi devono essere adeguatamente identificati, lavati e stoccati separatamente.

Gli alimenti dietetici destinati agli asili nido dovranno essere accompagnati da apposito documento nel quale devono essere indicati la tipologia del prodotto e la tipologia di dieta a cui sono destinati; tale documento seguirà gli alimenti dal centro di cottura alla cucina del nido d'infanzia e verrà consegnato al personale di cucina.

Tutte le derrate deperibili e non, già identificate in fase di stoccaggio con la tipologia di dieta a cui sono destinate (es. celiachia, aproteica, ecc.) devono essere stoccate separatamente dalle altre. In ogni fase della preparazione delle diete, ciascuna preparazione dovrà essere chiaramente identificata.

Negli asili nido tutti i piatti dietetici devono essere preparati separatamente dagli altri. A seconda della realtà operativa di ciascuna cucina, occorre individuare una zona in cui sia possibile la preparazione del pasto dietetico o prevedere, nella pianificazione delle varie attività, tempi di lavorazione diversi dei piatti dietetici rispetto a quelli del vitto comune. Le stoviglie e il pentolame utilizzati per le diete senza glutine e per le diete gravi devono essere adeguatamente identificati, lavati e stoccati separatamente. **Gli addetti della cucina dovranno consegnare al personale addetto alla distribuzione, per ogni portata, prima i piatti delle diete speciali (adeguatamente protetti e identificati con il nome dell'utente), in modo che la loro distribuzione preceda quella dei pasti del vitto comune, al fine di minimizzare i rischi di errore.**

La fornitura dei pasti degli utenti con dieta speciale dovrà essere effettuata dal centro di cottura in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosigillata e identificabile, attraverso etichetta riportante nome, cognome, scuola, classe di appartenenza dell'utente, tipologia di esclusione alimentare - tipologia di dieta ed eventuale gravità, dal personale addetto alla distribuzione del pasto e da coloro che effettuano attività di controllo. Non sono accettate vaschette di alluminio o altro tipo di contenitore termico.

La vaschetta monorazione dovrà essere consegnata all'interno di un contenitore isotermico separato dal vitto comune, anch'esso adeguatamente identificato con il nome dell'utente, della scuola e della classe di appartenenza.

Detti pasti sono costituiti da un primo piatto, un secondo piatto, contorno, frutta. La sostituzione degli alimenti dovrà tenere conto della composizione settimanale del menù e delle alternative possibili, evitando di reiterare l'alimento sostituito o presente in menù nell'arco nella stessa settimana (a titolo di mera esemplificazione, anziché 2 volte prosciutto o 2 volte petto di pollo, nella stessa settimana, preferire una volta prosciutto e una volta petto di pollo). Resta fermo il rispetto di tutte le norme in materia di igiene per la preparazione, confezionamento e veicolamento del pasto.

- diete alternative

Su richiesta dell'utenza potranno essere forniti menù conformi ad esigenze etico-religiose o vegetariane o vegane (es. senza carne di maiale, senza carne, senza carne e pesce, senza prodotti di origine animale). Qualora la

richiesta di pasti con menu alternativo superi le 5 unità l'1. A. può confezionarli con il sistema fresco-caldo e trasportarli in contenitori multi-razione, di ridotte dimensioni, purché siano rispettate le temperature di trasporto.

- **diete in bianco**

L'1.A. si impegna alla predisposizione delle diete in bianco che vengono richieste il mattino stesso dalle sedi scolastiche, anche in assenza di certificato medico, e comunque per una durata non superiore ai 3 giorni.

La dieta in tal caso è costituita da pasta o riso all'olio, una porzione di carne ai ferri (pollo, tacchino, bovino) o filetto di platessa, verdura lessa (patate, carote o zucchine).

La fornitura delle sopracitate diete speciali non comporterà variazione di prezzo.

Tutte le diete (per patologie, in bianco, etico religiose) preparate nel centro cottura e da somministrarsi calde dovranno essere preparate in legame refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura uguale o minore di + 4° C al cuore del prodotto, e conservazione a temperatura compresa tra - 2°C e + 4°C. Il trasporto dovrà avvenire in modo tale da garantire il mantenimento di tale temperatura, che all'arrivo nei punti di distribuzione non dovrà superare i 10°C. Al ricevimento presso le sedi scolastiche l'1.A. dovrà rilevare e registrare la temperatura di tutte le tipologie di diete, utilizzando un termometro dedicato esclusivamente alle diete speciali. L'1.A. deve prevedere, all'interno della documentazione di autocontrollo, un'apposita procedura scritta che descriva dettagliatamente le modalità di misurazione della temperatura al fine di evitare la contaminazione crociata da allergeni, ad es. utilizzando termometri dedicati o provvedendo ad accurata detersione tra una tipologia di dieta e l'altra.

Prima della somministrazione i pasti dietetici da consumare caldi dovranno essere riattivati fino al raggiungimento di 75°C al cuore del prodotto, previa fornitura da parte dell'1.A. presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde. La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto, ecc.) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multi razione e non deve essere inferiore a 0°C.

È vietato travasare le diete per allergie e intolleranze in altri piatti; solo in caso di imprevisti le diete possono essere travasate in piatti monouso.

Ogni punto di distribuzione deve essere dotato di:

1. n. 1 termometro ad uso esclusivo per menù celiaci;
2. n. 1 termometro per le altre intolleranze e allergie;
3. n. 1 termometro da utilizzare per il vitto comune.

Si richiede un'opportuna e accurata detersione e sanificazione tra le varie misurazioni.

Il trasporto dovrà avvenire in modo tale da garantire il mantenimento di tale temperatura, che, nei punti di distribuzione, dovrà essere tra 0°C e 10°C.

Per gli asili nido, che hanno menù e cotture conformi alle più rigide norme in materia di igiene dell'alimentazione e della nutrizione, non è prevista di norma la richiesta giornaliera del pasto in bianco. La dieta in bianco – anche se temporanea – dovrà essere richiesta dietro presentazione di certificato medico, che ne preciserà la durata.

Art.12 – Distribuzione e tipologia pasti asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1°grado

La consegna e distribuzione dei pasti presso i Centri di Distribuzione di cui all'art. 5, dovrà avvenire dal lunedì al venerdì, secondo le richieste scolastiche negli orari qui nel seguito indicati. Si precisa che l'effettivo orario di inizio distribuzione pasti sarà comunicato all'1.A. all'inizio dell'anno scolastico; pertanto gli orari sotto riportati sono puramente indicativi e suscettibili di variazione in base all'organizzazione scolastica.

Non sono ammesse consegne anticipate in assenza del personale in orario di servizio.

Asili nido:

SPUNTINO

Lattanti, Divezzini e Divezzi: ore 9.30

PASTO

Lattanti, Divezzini e Divezzi + Adulti che mangiano con i bambini, prestando loro assistenza: ore 11.30

Altri adulti: ore 11.45

MERENDA

Lattanti, Divezzini e Divezzi: ore 15.15

Scuole dell' infanzia:

- distribuzione merende: ultimata entro le ore 8.45;
- consegna pasti: a partire dalle ore 11.15 – ultimata entro le ore 11,45;
- inizio distribuzione pasti: dalle ore 12.00

Scuole primarie:

- distribuzione merende: ultimata entro le ore 9.45;
- consegna pasti: a partire dalle ore 11.30 - ultimata entro le ore 12.00;
- inizio distribuzione pasti: dalle ore 12.15

Scuole secondarie di primo grado:

- consegna pasti: a partire dalle ore 12.30 - ultimata entro le ore 13.00;
- inizio distribuzione pasti: dalle ore 13.15

La S.A. si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. orari diversi oppure il servizio di refezione scolastica anche al sabato, qualora il sistema scolastico ne faccia richiesta.

Nelle scuole dove il servizio è articolato su più turni, dovranno essere rispettati gli orari richiesti dai rispettivi istituti (ad es. scuola Di Vittorio primo turno ore 12:10, secondo turno ore 13:00).

I pasti della refezione scolastica rispetto a ciascuna tipologia di utenza dovranno essere composti come segue:

12.1 Pasti utenti asili nido

Il pasto si compone di:

- un primo piatto asciutto a base di cereali (a titolo meramente esemplificativo pasta, riso, polenta, semolino, pizza, cous cous, ecc.) oppure da una minestra con cereali
- un secondo piatto ad elevato contenuto proteico (carne, pesce, formaggio, uova, legumi, ecc.), con contorno di verdura (la grammatura giornaliera della verdura può essere suddivisa tra primo piatto e contorno, oppure tra secondo piatto e contorno, ad esempio in preparazioni come minestra di verdura o tortino a base di verdure)
- pane, metà della grammatura giornaliera prevista dalle tabelle dietetiche
- acqua minerale in bottiglia
- frutta (metà della grammatura giornaliera prevista dalle tabelle dietetiche).

In alternativa può essere previsto il piatto unico, in particolare per i bambini in fase di svezzamento.

Il menù degli adulti differisce dal menù 12/36 mesi unicamente per la grammatura. Esso non prevede la merenda.

Lo spuntino del mattino si compone di frutta sbucciata, spremuta o frullata secondo quanto previsto dal

menù giornaliero e pane tagliato a pezzettini. La grammatura del pane e della frutta per lo spuntino sarà calcolata sulla base dell'assunzione giornaliera prevista dalle Proposte operative per la refezione scolastica della Regione Piemonte e dai LARN.

La merenda si compone ad es. di yogurt, latte o gelato (nel periodo estivo) oppure frutta a pezzi, cotta o frullata, con cereali (crackers, fiocchi di cereali, fette biscottate, biscotti o torta), oppure pizza, bruschetta, pane affettato con marmellata, ecc.

I bicchieri e/o le tazze e le stoviglie utilizzati per la distribuzione dello spuntino del mattino e della merenda saranno lavati e sanificati dalle cuoche o aiuto cuoche degli asili nido. Può essere richiesta la fornitura i bicchieri monouso per la distribuzione dello spuntino del mattino e della merenda senza costi aggiuntivi.

Su richiesta delle coordinatrici del servizio l'orario della distribuzione dello spuntino del mattino e/o pasto può essere fatto slittare di 15 minuti.

La distribuzione dei pasti dalle cucine ai locali destinati al consumo degli stessi dovrà avvenire mediante carrelli di servizio o montacarichi, in contenitori di acciaio inox o plastica per alimenti chiusi con coperchio. Le vivande dovranno essere suddivise in porzioni, ove possibile (p. es. sformati, cosce di pollo, ecc.) oppure corredate da chiare istruzioni sul porzionamento.

Si precisa che la tipologia di frutta somministrata deve variare nell'arco della settimana (almeno tre tipi diversi di frutto tra quelli previsti nelle allegate Tabelle Merceologiche nella tabella "stagionalità produzioni prodotti ortofrutticoli Regione Piemonte").

Nel caso di non conformità di una o più parti del pasto che ne comportino la sostituzione, l'I.A. dovrà provvedere alla relativa sostituzione nel tempo massimo di 30 minuti con un pasto veicolato composto come segue:

- pasta olio e Parmigiano;
- prosciutto cotto o formaggio fresco (ricotta per i lattanti 6/9 mesi);
- verdura cotta;
- pane;
- frutta.

Si rammenta che l'acqua da somministrare durante i pasti dovrà essere fornita in bottiglie confezionate.

12.2 Pasti bambini e adulti (corpo docente) scuole dell'infanzia e primarie

- un primo piatto
- un secondo piatto con contorno
- pane
- acqua minerale naturale prelevata dalla rete attraverso l'Acquedotto Municipale
- spuntino di metà mattinata

12.3 Pasti utenti e adulti (corpo docente) scuole secondarie 1° grado

- un primo piatto
- un secondo piatto con contorno
- pane
- frutta
- acqua minerale naturale prelevata dalla rete attraverso l'Acquedotto Municipale

12.4 Distribuzione acqua di rete

La Città di Venaria promuove da diversi anni un progetto denominato "Acquamica", finalizzato a sensibilizzare gli utenti delle scuole al rispetto e alla razionalizzazione delle risorse, a partire dall'acqua.

Come previsto dai CAM, l'acqua da somministrare durante i pasti sarà acqua di rete proveniente dall'Acquedotto Municipale. L'acqua verrà prelevata dagli addetti dell'I.A. dai punti di erogazione acqua di rete presenti in ciascun refettorio - appositamente identificati dall'I.A. con un cartello - e sarà distribuita tramite idonee caraffe

già in dotazione nei Centri di Distribuzione.

Sono esclusi gli asili nido, nei quali l'I.A. provvederà a fornire acqua minerale confezionata in bottiglia.

La S.A. provvederà ad effettuare periodicamente le analisi chimiche/microbiologiche delle acque per verificarne la conformità alla normativa vigente.

Qualora si riscontrassero anomalie nelle analisi delle acque o per qualsiasi altra impossibilità momentanea di distribuzione dell'acqua erogata dall'acquedotto municipale, l'I.A. provvederà alla distribuzione dell'acqua minerale confezionata in bottiglia fino alla risoluzione della non conformità senza costi aggiuntivi per la S.A. In tali occasioni, l'I.A. è tenuta a gestire tempestivamente il problema ricercandone le cause e provvedendo ad attuare le azioni correttive necessarie; L'I.A. dovrà produrre e tenere a disposizione della S.A. (nel refettorio e presso il centro cottura) un documento che illustri la gestione della non conformità e le azioni correttive intraprese.

L'I.A. deve redigere, per ogni punto di somministrazione e per il centro di cottura, il documento di valutazione della gestione del rischio dell'acqua di rete, previsto dal D.Lgs. 18/2023, "Approvazione linee guida per il controllo igienico sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari" e s.m.i.

All'I.A. spetterà:

- la fornitura e/o sostituzione delle caraffe per la distribuzione dell'acqua, che dovranno essere conformi a quelle già in dotazione. Le caraffe devono essere dotate di coperchio ed essere sostituite quando usurate; la capacità di ogni singola caraffa non deve superare i 2 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 ogni caso la S.A. si riserva di richiedere all'I.A. un'integrazione delle caraffe fornite fino ad arrivare ad un rapporto massimo 1 caraffa/4 utenti;
- il riempimento delle caraffe (in ogni tipologia di scuola) da effettuarsi presso un punto di erogazione di un rubinetto con apertura non manuale, chiaramente identificato come "Punto di prelievo acqua di rete" e la loro collocazione sui tavoli; è vietato apporre al rubinetto prolunghe o rompigitto in plastica; il filtro presente su tale rubinetto deve essere periodicamente smontato dall'I.A. per un accurato lavaggio, rimozione delle impurità e del calcare almeno quindicinale;
- la sanificazione delle caraffe, documentata giornalmente sul modulo di registrazione delle pulizie;
- la collocazione delle caraffe in luogo protetto da contaminazioni di qualsiasi tipo.

Nel caso in cui non fosse possibile procedere all'erogazione dell'acqua di rete, l'I.A. è comunque tenuta all'erogazione senza alcun onere aggiuntivo per la S.A. dell'acqua minerale in bottiglia in ragione di 50 cl per utente, in bottiglie da 1,5-2 litri.

TITOLO III – STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE ED ARREDI

Art. 13 – Consegna delle strutture, impianti, attrezzature e arredi all'I.A.

La S.A. concede in uso gratuito e consegna all'I.A., alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, i locali destinati al centro di cottura comunale e ai centri di distribuzione, gli impianti, le attrezzature e gli arredi necessari per lo svolgimento del servizio.

Per ciò che attiene gli asili nido, concede in uso gratuito e consegna la cucina, i magazzini, le attrezzature e gli arredi necessari per la preparazione dei pasti.

I locali verranno consegnati all'I.A. nello stato in cui si trovano al momento dell'inizio del Servizio e l'I.A. dovrà farsi carico di tutto quanto necessario allo svolgimento del Servizio in oggetto nel rispetto degli standard stabiliti dal presente Capitolato ed in ottemperanza alle normative vigenti.

L'I.A. dovrà garantire, al momento della sottoscrizione del contratto, il possesso o disponibilità di un "centro di cottura principale alternativo", con le caratteristiche adeguate per la fornitura contemporanea, nell'arco orario indicato nel presente capitolato d'oneri, del numero di pasti quotidiani.

Tale struttura verrà utilizzata in via sussidiaria in caso di inagibilità del Centro di Cottura Comunale o in caso di altre situazioni di emergenza o esigenze particolari.

L'I.A. si obbliga a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni alle strutture ed alle attrezzature, se non preventivamente concordate con il Direttore dell'esecuzione del contratto. Restano in ogni caso salvi, per le ipotesi di modifiche non autorizzate, l'applicazione di eventuali penali, nonché il diritto della S.A. di agire per il risarcimento dei maggiori danni subiti e/o per la risoluzione del contratto.

Ogni eventuale spesa di ripristino di strutture e attrezzature resta a carico dell'I.A.

I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto.

L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti dei locali, delle attrezzature e arredi, resta a totale carico dell'I.A., pertanto resta a carico dell'I.A. il ripristino, senza alcun onere per la S.A., indipendentemente dalla causa dei fatti.

L'I.A. deve dare libero accesso al personale della S.A. o ad altri soggetti autorizzati, ivi compreso i componenti della Commissione Mensa, presso le cucine e i locali di pertinenza in qualsiasi luogo e ora.

Art. 14 – Inventario

L'elenco dei beni consegnati ai sensi del precedente articolo sarà consegnato ad inizio del servizio dal Direttore dell'esecuzione del contratto all'I.A. e sarà sottoscritto dalle parti. Tutti i beni avuti in consegna dall'I.A. si intendono funzionanti ed in buono stato e idonei al loro funzionamento, nel rispetto della vigente normativa.

L'I.A. dovrà far effettuare a suo onere e carico una verifica generale di ogni singola attrezzatura, impianto ed arredo. Tale verifica si svolgerà in presenza di un responsabile della S.A. e da un rappresentante dell'I.A. a cui spetterà la redazione di un verbale.

A fronte della verifica, entro la data di presa in consegna, l'I.A. dovrà comunicare alla S.A. quali impianti, attrezzature e arredi intende conservare presso le diverse sedi per utilizzarle nello svolgimento del Servizio in Appalto. In ipotesi di rifiuto di impianti, attrezzature ed arredi l'I.A., a propria cura e spese, provvederà a rimuovere e trasferire i suddetti beni dalle loro rispettive sedi in luoghi che verranno di volta in volta indicati dalla S.A.

Qualora al momento della riconsegna, si rilevino dei beni mancanti o non funzionanti o non idonei, ogni eventuale sostituzione, reintegro o riparazione che si rendesse necessario, è a totale carico dell'I.A., che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro o riparazione di quanto risulti mancante, non funzionante o non idoneo.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., fermo restando l'applicazione di eventuali penali, la S.A. provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri o riparazione dei beni, dandone comunicazione scritta all'I.A. ed addebitandole le relative spese; a tal fine il Direttore dell'esecuzione del contratto non provvederà allo svincolo della cauzione definitiva fino a che non saranno espletati tutti gli adempimenti connessi alla verifica ed eventuale sostituzione/reintegro/riparazione delle attrezzature.

Conseguentemente alla consegna degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, l'I.A. dovrà procurarsi (se non presenti in loco) i "Manuali d'uso" ed i "Manuali di manutenzione" di ogni singola attrezzatura direttamente dalle Ditte costruttrici. L'uso e la manutenzione saranno vincolati dal rispetto delle procedure dei Manuali delle Ditte costruttrici.

Art. 15 – Corretta tenuta delle strutture, impianti, attrezzature e arredi

Per l'intera durata del contratto, l'I.A. ha l'esclusiva responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni immobili e mobili consegnati dalla S.A. o integrati dall'I.A. medesima.

È fatto obbligo all'I.A. di mantenere in perfetto stato di conservazione le strutture, gli impianti, le attrezzature e

gli arredi del Centro di Cottura Comunale, dei Centri di Distribuzione e asili nido.

L'I.A. sarà pertanto ritenuta direttamente ed esclusivamente responsabile per ogni danno a questi arrecato per sua imprudenza, negligenza od imperizia, e della rimozione di ogni pregiudizio si farà garante sotto ogni aspetto, mediante la sostituzione del materiale danneggiato, la riparazione del medesimo ovvero mediante risarcimento per equivalente.

Tutto il materiale dovrà, per la buona tenuta del patrimonio, essere ricoverato in perfetto ordine all'interno degli armadi, cassetti, pensili.

L'I.A. dovrà organizzare le proprie procedure lavorative in modo tale che le strutture, gli impianti e gli arredi non abbiano a risentirne nel loro uso e conservazione.

L'I.A. è tenuta a riconsegnare al termine del Contratto le strutture, gli impianti, le attrezzature e gli arredi in buono stato di conservazione e perfettamente funzionanti, fatto salvo il normale logorio d'uso, da accertare con apposito verbale di riconsegna stilato in contraddittorio tra le parti. Il valore delle strutture, impianti, attrezzature e arredi dovrà pertanto essere rivalutato entro la fine dell'Appalto in quanto non sarà ammessa la riconsegna del patrimonio in stato di obsolescenza. A tal fine in qualsiasi momento, a richiesta della S.A., ed in ogni caso, in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di tutte le strutture, impianti, attrezzature e arredi.

Art. 16 – Sostituzione, rinnovo e integrazione degli impianti, utensili, attrezzature e arredi

In caso di guasti irreparabili, di limitata efficienza produttiva e di usura (anche dovuti a vetustà) di arredi, attrezzature ed elettrodomestici affidati in ragione del presente appalto, l'I.A. è obbligata ad eseguire – a sua esclusiva cura e spese – tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi inclusa la loro sostituzione.

Nel caso in cui gli arredi, attrezzature ed elettrodomestici non siano più idonei, a qualsiasi titolo, al loro utilizzo e/o alla preparazione ed erogazione dei pasti richiesti dalla S.A., l'I.A. dovrà parimenti provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi inclusa la loro sostituzione.

A titolo esemplificativo ma non esaustivo si elencano le tipologie di arredi, attrezzature ed elettrodomestici presenti in tutti i locali deputati alla realizzazione del servizio:

- grossi elettrodomestici: cucine, forni, frigoriferi, lavastoviglie, bollitori, tritacarne, polpettatrici e qualsiasi altra attrezzatura necessaria per la preparazione dei piatti previsti dal menù;
- piccoli elettrodomestici: frullatori ad immersione e non, spremiagrumi, tritacarne, fruste ed ogni altro attrezzo necessario (come ad esempio i piccoli elettrodomestici di tipo casalingo);
- carrelli portavivande e scolavassoi;
- contenitori per la raccolta dei rifiuti dotati di apertura con comando a pedale;
- armadietti spogliatoio;
- carrelli termici e linea self service per pasti veicolati;
- pentolame e utensileria utilizzati nella preparazione e distribuzione dei pasti (come ad esempio pentole, teglie, mestoli, ecc.);
- stoviglie: piatti in melamina, bicchieri in plastica dura non colorati, posate in acciaio inossidabile.

L'eventuale inserimento di nuove attrezzature dovrà essere comunicato alla S.A., per le necessarie autorizzazioni d'uso, entro i successivi 3 (tre) giorni, pena l'applicazione delle penali di cui all'art. 58 comma 7.1 del presente capitolato.

La sostituzione dovrà avvenire con attrezzature/arredi/elettrodomestici nuovi ovvero "pari al nuovo", che presentino caratteristiche pari o superiori – tanto dal punto di vista tecnico quanto sotto il profilo dell'efficienza energetica – a quelle sostituite.

Al termine del contratto, ogni nuova attrezzatura od impianto passerà automaticamente e a titolo gratuito in proprietà della S.A., la quale quindi non sarà tenuta ad alcun rimborso nei confronti dell'I.A..

Gli elettrodomestici dovranno essere in regola con le vigenti norme in materia di sicurezza (marchiatura CE).

In tutti i casi in cui l'I.A. effettui un nuovo acquisto di elettrodomestici, tali apparecchiature dovranno rispettare i requisiti previsti dai CAM, ed in particolare:

- se ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotati pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio;
- i frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei Regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign; non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati.
- le lavastoviglie professionali devono avere sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; doppia parete; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

In tutti i casi di nuovo acquisto di elettrodomestici, l'I.A. dovrà fornire alla S.A. il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, e tutte le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali sopra indicate.

E' facoltà dell'I.A. proporre la sostituzione di arredi ed elettrodomestici con esemplari che presentino caratteristiche tecniche diverse da quelli presenti.

Ogni installazione/sostituzione di elettrodomestici, arredi ed attrezzature che dovesse rendersi necessaria dovrà essere effettuata dall'I.A. entro le seguenti scadenze, decorrenti dal momento dell'irreparabilità dei danni eventualmente riscontrati ovvero dal giorno in cui si rilevi la loro inidoneità all'uso prefissato:

- **20 giorni** per i grossi elettrodomestici, armadietti spogliatoio, carrelli portavivande, scolavassoi, carrelli termici e linea self service;
- **5 giorni** per i piccoli elettrodomestici, i bidoni per la raccolta dei rifiuti, pentolame e utensileria.

In caso di perdurante inadempienza ai suddetti obblighi da parte dell'I.A., ferma l'applicazione delle penali di cui al successivo art. 57.

Per ciascun giorno di ritardo e fermo il diritto al risarcimento del maggior danno eventualmente subito, la S.A. – previa comunicazione scritta all'I.A. – si riserva di provvedere autonomamente alle sostituzioni e alle riparazioni che dovessero rendersi necessarie, trattenendone il costo dal corrispettivo di appalto, ovvero emettendo apposita fattura per le spese sostenute.

Sarà onere e responsabilità esclusiva dell'I.A. verificare la compatibilità degli elettrodomestici, sia in termini di potenza che di compatibilità, rispetto agli impianti preesistenti. Ogni errore o mancanza nello svolgimento di tali verifiche sarà soggetto alle penali di cui al successivo art. 57 e, se fonte di danni per il regolare svolgimento del servizio, potrà essere oggetto di ulteriore domanda risarcitoria da parte della S.A.

In caso di sostituzione, da effettuarsi previa autorizzazione formale della S.A., ogni spesa relativa ai costi di installazione, collaudo e smaltimento degli elettrodomestici e degli arredi sostituiti sarà a totale carico dell'IA.

Sin dall'inizio del servizio, l'I.A. dovrà inoltre provvedere direttamente all'acquisto di pentolame, utensileria, stoviglie, attrezzature, arredi ed elettrodomestici indispensabili per la realizzazione o l'ottimizzazione di alcune preparazioni alimentari, di cui le cucine del centro cottura, dei nidi o i refettori siano sforniti.

Detto pentolame, utensili, piccoli elettrodomestici e arredi acquistati dall'I.A. diverranno a tutti gli effetti di proprietà della S.A. senza che l'I.A. abbia nulla a pretendere.

Art. 17 – Manutenzione ordinaria di arredi, attrezzature, elettrodomestici, locali ed impianti

E' a carico dell'I.A. ogni tipo di intervento di manutenzione ordinaria, anche al fine di garantirne l'efficienza e la conformità alle vigenti norme in materia di sicurezza, riguardante le attrezzature, arredi, elettrodomestici, locali ed impianti del Centro di Cottura Comunale, dei Centri di Distribuzione e cucine asili nido, per tutto il periodo di vigenza dell'Appalto, secondo il Piano di manutenzione di cui al successivo articolo. Si intende ricompreso nella gestione del Servizio di manutenzione ordinaria, l'osservazione sistematica preventiva basata su analisi a vista dei complessi edilizi, finalizzata alla individuazione delle necessità di interventi di manutenzione sia ordinaria che

straordinaria.

L'I.A., a sua cura e spese, dovrà eseguire senza ritardo gli interventi manutentivi ordinari che saranno eventualmente segnalati e prescritti dall'ASL competente nel corso di sopralluoghi ispettivi presso il Centro Cottura, le Cucine degli asili nido e i Centri di Distribuzione.

A titolo meramente esemplificativo ma non esaustivo si considerano interventi di manutenzione ordinaria:

- tutti gli interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale degli impianti ed attrezzature del centro cottura, delle cucine degli asili nido e dei centri di distribuzione;
- la riparazione di arredi (armadi, carrelli, tavoli, sedie);
- la riparazione di lavastoviglie, forni, cucine a gas, frigoriferi, congelatori etc.;
- la sostituzione o riparazione dei boiler elettrici, compresa la sostituzione di boiler con maggiore capacità, qualora ciò sia necessario per migliorare le condizioni igienico-sanitarie;
- la tinteggiatura delle pareti della cucina, dei refettori e dei locali pertinenti, nonché degli infissi interni ed esterni;
- la sostituzione di piastrelle rotte di pareti e pavimenti e la posa di quelle eventualmente mancanti, ma non l'integrale rifacimento della piastrellatura (si raccomanda, negli interventi di sostituzione o ripristino, di utilizzare piastrelle antisdrucciolo per una maggiore sicurezza del personale operante);
- le riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterni alle murature, ivi compresa la sostituzione dei rubinetti con comando a pedale/a ginocchio/fotocellula ove non più riparabili;
- le disotturazioni degli scarichi, purché non sia necessario un intervento strutturale, necessari per il corretto e regolare funzionamento della cucina/refettori;
- la riparazione delle attrezzature ove le stesse non presentino guasti irreparabili;
- l'installazione, la sostituzione o la riparazione di zanzariere; tutte le finestre dei locali in cui si preparano i pasti dovranno essere munite di protezione anti-insetti in perfetto stato, predisposte a cura e spese dell'Impresa;
- la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi;
- pulizia sifoni, pulizia e sostituzione periodica di filtri e cappe, pulizia di ventilatori, sanificazione dei rubinetti;
- sostituzione di lampadine, ad esclusione di corpi illuminanti;
- l'installazione e sostituzione di molle chiudi-porta;
- la sostituzione e la posa dei copriwater dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti e alla distribuzione pasti.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di elementi aggiuntivi ai rubinetti quali gomme da giardino, lance, rompigetto in plastica. Si fa divieto assoluto di gettare rifiuti solidi, alimentari e non, negli scarichi dei lavelli, dei pozzetti e dei servizi igienici.

Sarà a carico dell'I.A. l'acquisto e la manutenzione degli armadietti spogliatoio del tipo previsto dalla normativa vigente, ove non presenti, come già specificato nel Capitolato Speciale d'Appalto.

L'I.A. deve predisporre il piano di manutenzione ordinaria programmata con interventi a frequenza annuale, che preveda l'attuazione degli interventi entro il primo trimestre di ogni anno scolastico.

Salvo documentata impossibilità da comunicare in forma scritta alla S.A., ogni riparazione dovrà essere eseguita entro il termine massimo di **7 (sette) giorni** dal rilevato guasto, pena l'applicazione delle penalità di cui al successivo art. 57 e fermo in ogni caso il diritto della S.A. a conseguire il risarcimento del maggior danno eventualmente subito.

Entro un **termine massimo compreso tra i 3 (tre) e i 5 (cinque) giorni** dalla richiesta della S.A., salvo circostanze di motivata e comprovata impossibilità che dovranno esser tempestivamente comunicate, l'I.A. provvederà comunque alla temporanea sostituzione delle attrezzature guaste, in caso contrario procedendosi all'applicazione delle penalità di cui al successivo art. 57 e fermo in ogni caso il diritto della S.A. a conseguire il risarcimento del maggior danno subito.

Con riferimento agli elettrodomestici e le attrezzature, l'I.A. dovrà tenere presso la sede scolastica apposito registro nel quale verranno indicati, per ognuno di essi, i guasti e le riparazioni effettuate nonché gli interventi di manutenzione annuale eseguiti, con indicazione del giorno, manutentore e sua firma e descrizione del tipo di intervento effettuato. Detto registro, a disposizione per ogni controllo disposto dalla S.A., verrà consegnato alla conclusione dell'appalto dall'I.A. alla S.A. unitamente all'elenco dei beni e alla dichiarazione che dette attrezzature sono conformi alle vigenti norme in materia di sicurezza.

L'I.A. può provvedere allo spostamento di elettrodomestici e attrezzature (laddove spostabili) da un plesso scolastico all'altro solo in caso di effettiva necessità e previa autorizzazione della S.A.; è inoltre tenuta a tali spostamenti su richiesta della S.A.

L'I.A. provvede allo smontaggio e rimontaggio di attrezzature (banconi self-service, lavastoviglie ecc.) per ristrutturazioni dei locali o allo smontaggio quando non più riparabili e da sostituire.

Tutti gli interventi sopra indicati, da gestire secondo le modalità impartite dalla S.A., non comporteranno oneri aggiuntivi per la S.A..

Qualora l'I.A. non esegua gli interventi a suo carico – ferma l'applicazione delle penalità di cui al successivo art. 57 e fermo il diritto della S.A. a conseguire il risarcimento del maggior danno eventualmente subito – la S.A. si riserva di provvedervi direttamente, ponendone il relativo costo a carico della I.A. inadempiente secondo le modalità indicate al precedente art. 16.

Art. 18 – Il Piano di Manutenzione

Ai fini di un'efficiente organizzazione della manutenzione del Centro di Cottura Comunale, delle Cucine degli asili nido e dei centri di distribuzione, l'I.A. dovrà predisporre il Piano di Manutenzione relativo a strutture, impianti, attrezzature e arredi in un tempo massimo pari a **45 (quarantacinque) giorni dall'inizio del Servizio** – salvi eventuali aggiornamenti elaborati nel corso del triennio e da presentare comunque all'inizio di ogni anno scolastico – completo dei documenti di seguito elencati ed analizzati nel dettaglio al successivo articolo:

- il manuale d'uso;
- il manuale di manutenzione;
- il programma di manutenzione.

L'I.A. dovrà consegnare in copia all'Ufficio Welfare della S.A. il Piano di Manutenzione, il Manuale d'Uso, il Manuale di Manutenzione, il Programma di Manutenzione, dei quali la S.A. potrà in ogni momento verificarne l'attuazione.

Nel caso in cui l'I.A. non fosse in grado di provvedere, anche per cause ad essa non imputabili, alla applicazione di una parte del Piano di Manutenzione, dovrà provvedere nel tempo massimo di giorni 5 (cinque) ad escludere l'attrezzatura interessata, e in un tempo variabile tra i 3 (tre) e i 20 (venti) giorni provvedere alla sostituzione di attrezzature ed elettrodomestici in modo tale da poterne ripristinare le condizioni di normale utilizzo.

Trascorsi detti termini senza che l'I.A. abbia provveduto ad eseguire quanto di sua competenza, la S.A. – dandone previa comunicazione – si riserva di effettuare direttamente i necessari interventi di sostituzione/reintegro/riparazione, addebitandone il relativo costo alla I.A. con le modalità indicate al precedente artt. 16-17.

È fatta salva, in ogni caso, l'applicazione delle penali di cui al successivo art. 57 per ciascun giorno di ritardo, nonché il diritto della S.A. di conseguire il risarcimento del maggior danno eventualmente subito a seguito dell'inadempienza dell'I.A.

Il Piano di Manutenzione dovrà comprendere i seguenti requisiti minimi:

A. Presso il Centro di Cottura Comunale e le Cucine degli asili nido:

Manutenzioni minime	Periodo di intervento
Verifica periodica di ogni singola attrezzatura ed arredo	ogni 102 giorni

Tinteggiatura dei locali ove vi sia la produzione o il porzionamento dei pasti	ogni 365 giorni
Tinteggiatura periodica dei locali deposito, spogliatoio, corridoi	ogni 730 giorni
Verifica di ogni singola parte impiantistica	ogni 180 giorni
Pulizia delle linee di scarico, acque bianche/nere fino all'innesto della fognatura Principale	ogni 180 giorni
Taglio e rimozione erba nessuna zona esclusa compresa nei confini del Centro di Cottura Comunale, sgombero neve e pulizia marciapiede e cortile antistante ai locali del Centro di Cottura Comunale	a necessità
Revisione estintori, manichette antincendio e impianto di rilevazione fumi e gas	ogni 180 giorni

B. Presso i Centri di Distribuzione

Manutenzioni minime	Periodo di intervento
Verifica periodica di ogni singola attrezzatura ed arredo	ogni 102 giorni
Tinteggiatura dei locali ove vi sia la produzione o il porzionamento dei pasti	ogni 365 giorni
Tinteggiatura periodica dei locali deposito, spogliatoio, corridoi	ogni 730 giorni
Verifica di ogni singola parte impiantistica	ogni 180 giorni

I periodi sopra indicati sono da intendersi come **massimi**, riservandosi la S.A. di richiedere che i suddetti interventi siano eseguiti in tempi inferiori. In tal caso, sarà onere e cura dell'I.A. eseguire le opere nei tempi necessari, pena l'applicazione delle penalità di cui al presente capitolato.

Tale periodicità naturalmente non prolunga i tempi di manutenzione o conduzione, se in forza di norme di legge o per il buon uso, si rendesse necessaria una riduzione dei tempi.

Art. 19 – Documenti costituenti il Piano di Manutenzione

L'I.A. dovrà redigere i documenti sotto riportati facenti parte integrante e sostanziale del Piano di Manutenzione:

Il manuale d'uso:

Esso si riferisce all'uso delle parti principali del bene, in particolare agli impianti tecnologici. Il manuale contiene l'insieme delle informazioni atte a conoscere le modalità di fruizione del bene, nonché tutti gli elementi necessari per limitare quanto più possibile i danni derivanti da un uso improprio, per consentire l'esecuzione di tutte le operazioni atte alla sua conservazione tali da non richiedere conoscenze specialistiche e per riconoscere tempestivamente fenomeni di deterioramento anomalo al fine di sollecitare interventi specialistici.

Il manuale d'uso contiene le seguenti informazioni:

- la collocazione nell'intervento delle parti menzionate;
- la rappresentazione grafica;
- la descrizione;
- le modalità d'uso.

Il manuale di manutenzione:

Esso si riferisce alla manutenzione di ogni parte costituente il bene con particolare riguardo agli impianti tecnologici. Esso fornisce in relazione alle diverse unità tecnologiche, alle caratteristiche dei materiali o dei componenti interessati, le indicazioni per la corretta manutenzione nonché il ricorso ai Centri Assistenza o di Servizio.

Il manuale di manutenzione contiene le seguenti informazioni:

- la collocazione nell'intervento delle parti menzionate;

- la rappresentazione grafica;
- la descrizione delle risorse necessarie per l'intervento manutentivo;
- il livello minimo delle prestazioni;
- le anomalie riscontrabili;
- le manutenzioni eseguibili direttamente dall'utente;
- le manutenzioni da eseguire a cura di personale specializzato.

Il programma di manutenzione:

Esso prevede un sistema di controlli e di interventi da eseguire, a cadenze temporalmente o altrimenti prefissate, al fine di una corretta gestione del bene e delle sue parti nel corso degli anni. Esso si articola di tre sottoprogrammi:

- il sottoprogramma delle prestazioni, che prende in considerazione, per classe di requisito, le prestazioni fornite dal bene e dalle sue parti nel corso del suo ciclo di vita;
- il sottoprogramma dei controlli, che definisce il programma delle verifiche e dei controlli al fine di rilevare il livello di prestazione (qualitativo e quantitativo) nei successivi momenti della vita del bene, individuando la dinamica della caduta delle prestazioni aventi come estremi il valore di collaudo e quello minimo di norma;
- il sottoprogramma degli interventi di manutenzione, che riporta in ordine temporale i differenti interventi di manutenzione al fine di fornire le informazioni per una corretta gestione del bene.

Dovrà essere cura dell'I.A. la consegna alla S.A., allegandola al Piano di Manutenzione, di copia di tutti i Contratti di manutenzione con le Ditte specializzate nei vari settori. Le eventuali variazioni ai citati Contratti dovranno essere immediatamente comunicate sia nel caso di titolarità che nelle procedure.

L'I.A. dovrà procurarsi direttamente e a proprie spese, per ogni singola apparecchiatura e impianto, tutta la documentazione necessaria.

Naturalmente per tutto il periodo di vigenza dell'Appalto gli originali degli atti, giornalmente aggiornati, dovranno essere conservati all'interno del Centro di Cottura Comunale.

Di ogni singolo intervento effettuato per ogni apparecchiatura o impianto, dovrà essere effettuato apposito report di lavoro da parte della Impresa incaricata dall'I.A. alla manutenzione e conservato fino alla conclusione del Contratto d'Appalto.

Il report dovrà indicare i tempi d'intervento, le prestazioni fornite, i materiali utilizzati sia di consumo che in sostituzione di quelli danneggiati.

La reiterata inosservanza del Piano di Manutenzione, descritto nel presente Capitolato, potrà comportare la rescissione del contratto senza che l'I.A. possa vantare alcun credito dalla S.A. per nessun motivo, sia che si tratti di spese di investimento effettivamente sostenute o mancati guadagni per l'attività non svolta e fatto salvo per contro ogni diritto della S.A. al risarcimento dei danni dalla stessa subiti e all'applicazione di ogni altra sanzione prevista dal presente capitolato.

Art. 20 – Manutenzione automezzi

Sono a carico dell'I.A., l'impiego, la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti.

Il parco mezzi dovrà essere gestito a cura e spese dell'I.A. e potrà sostare esclusivamente nell'area del Centro di Cottura Comunale. Per il loro ricovero provvederà l'I.A. in locali da reperirsi da parte della stessa.

Art. 21 – Accesso

L'I.A. deve garantire libero accesso al personale della S.A. o di altre Imprese da essa autorizzate, in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi, ogni qualvolta si renda necessario.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'I.A., fatta eccezione per gli incaricati del controllo e verifica della S.A. e degli organismi legalmente autorizzati. Ogni

responsabilità in caso di deroga sarà ad esclusivo carico dell'I.A.

L'accesso sarà comunque soggetto a disposizioni igieniche di legge, per cui il personale autorizzato all'accesso dovrà essere dotato di camice, calzari e cuffietta monouso, forniti a cura e spese dell'I.A.

TITOLO IV – IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 22 – Organizzazione del lavoro per la produzione

L'organizzazione del personale in ogni fase dovrà essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Tutte le operazioni dovranno essere condotte secondo procedure note e documentate, in conformità alle normative vigenti ed essere parte integrante del manuale di autocontrollo e/o del manuale della qualità aziendale.

L'appaltatore dovrà 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.

Tutte le finestre dei locali in cui si preparano i pasti dovranno essere munite di protezione anti-insetti in perfetto stato, predisposte a cura e spese dell'Impresa.

Art. 23 – Manipolazione, cottura, preparazione

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La competenza professionale dell'appaltatore dovrà, quindi, esprimersi per raggiungere quelle caratteristiche organolettiche tipiche dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo da ottenere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

La preparazione dei piatti dovrà avvenire secondo quanto previsto dalla legislazione vigente ed in conformità ai sistemi di autocontrollo.

Si devono usare coltelli, pinze, cucchiari, forchettoni, mestoli, ecc. per ridurre al minimo la manipolazione del cibo durante la preparazione ed il servizio di distribuzione. Non usare utensili con i quali si sono manipolati cibi crudi per manipolare cibi cotti.

Si rimanda all'Allegato n. 3 per quanto riguarda le caratteristiche delle materie prime da utilizzare per la preparazione dei piatti.

Art. 24 – Organizzazione del servizio presso gli Asili nido

Il servizio presso gli Asili nido va organizzato nella seguente maniera:

a. Consegna e stoccaggio merci

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalla vigente legislazione in materia e dalle Tabelle Merceologiche allegate al presente Capitolato. La fornitura delle derrate fresche – crude dovrà essere quotidiana e dovrà essere effettuata presso ogni asilo nido dalle ore 07:30 entro le ore 8.00 del mattino. Le carni potranno essere consegnate già tagliate e pronte per la cottura, ad eccezione della carne tritata, che dovrà essere lavorata nelle cucine dei nidi. Le carni dovranno essere consegnate al nido in confezioni sottovuoto. Il formaggio dovrà essere grattugiato in giornata e potrà essere consegnato pronto per l'uso. Il prosciutto dovrà essere affettato in giornata. Il prosciutto dovrà essere confezionato in modo tale da impedire qualsiasi contaminazione e consegnato all'asilo nido in giornata. Non è consentito il ricorso al prodotto

acquistato già affettato. È consentito l'acquisto di prodotto confezionato già affettato per eventuali diete o in caso di distribuzione di esigue quantità. È consentito l'utilizzo di salumi affettati dalla ditta produttrice, in caso di richieste particolari quali diete speciali per utenti allergici e intolleranti. I salumi acquistati già affettati devono avere le stesse caratteristiche prescritte nelle tabelle merceologiche.

Al ritiro delle predette merci dovranno provvedere le cuoche degli asili, che provvederanno anche a verificare tempestivamente l'avvenuta consegna di tutti i prodotti necessari per eseguire le preparazioni del menù giornaliero, ivi comprese le diete ed eventuali pasti speciali, e a richiederne l'immediata integrazione, ove necessario.

Seguendo le procedure di autocontrollo e le disposizioni del presente Capitolato saranno altresì tenute a verificare: integrità delle confezioni, presenza del documento di accompagnamento, completezza e conformità delle etichettature. L'etichettatura dovrà essere conforme al Regolamento UE 1169/2011 e a tutta la normativa vigente in materia. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. Ai fini della rintracciabilità e della sicurezza alimentare, i prodotti devono indicare il nome del prodotto, del produttore e del confezionatore, il lotto e la data di scadenza. Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, così come gli alimenti riconfezionati dall'I.A. (in alternativa, questi possono essere accompagnati dai dati contenuti nell'etichetta originale: nome del prodotto, del produttore e del confezionatore, lotto, data scadenza o termine minimo di conservazione).

L'etichetta che accompagna le carni dovrà indicare la conformità a quanto previsto dalle Tabelle Merceologiche allegate al presente Capitolato, ivi compresa la specificazione del taglio. Quest'ultimo dovrà essere adatto al tipo di preparazione prevista dal menù allegato al presente Capitolato.

Le cuoche dovranno verificare temperature e idoneità degli alimenti consegnati - freschezza, giusto grado di maturazione, assenza di ammaccature, bacature, muffa o altro evidente segno di cattiva conservazione e di non conformità a quanto previsto dalle Tabelle Merceologiche allegate al presente Capitolato - provvedendo in tal caso a richiederne la tempestiva sostituzione. Tale facoltà è consentita anche ai referenti della S.A.. I termometri aziendali con cui viene garantito il controllo delle temperature devono essere sottoposti a taratura, controllo e manutenzione periodica verificabile mediante la tenuta di registri delle manutenzioni periodiche.

Gli alimenti consegnati dovranno essere preparati e consumati in giornata. Presso le dispense degli asili nido non sarà consentito lo stoccaggio delle merci, salvo modeste quantità - indicativamente non superiori al consumo medio settimanale o comunque tali da costituire una piccola scorta - di olio, pasta secca, omogeneizzati e liofilizzati per la prima infanzia, pomodori pelati, acqua minerale, biscotti secchi e fette biscottate in confezione integra. Ad eccezione dei pomodori pelati - e di eventuali pasti sostitutivi - non è consentito il ricorso ad alimenti in scatola. Non è consentito il ricorso a preparati per brodo e prodotti contenenti glutammato monosodico, né alle verdure surgelate, con l'eccezione di quelle previste dalle Tabelle Merceologiche.

Per ogni altro aspetto non disciplinato nel presente articolo, relativo al trasporto delle derrate e delle merci o allo stoccaggio nelle dispense e nei frigoriferi degli asili nido, si dovranno applicare le stesse procedure previste dal presente Capitolato per la produzione nel centro cottura comunale o aziendale e si dovranno altresì rispettare le temperature di conservazione per gli alimenti deperibili secondo le norme che regolano tale materia.

b. Preparazione e cottura

Le cuoche degli asili nido provvederanno alla preparazione dei pasti previsti dal menù giornaliero, ivi comprese le diete ed eventuali pasti speciali. Il menù degli asili nido è suddiviso in menù estivo e invernale, ciascuno articolato in 4 settimane e suddiviso in 3 tipologie: (6/9 mesi; 9/12 mesi; 12/36 mesi e adulti).

Le preparazioni dovranno conformarsi a:

- numero di pasti richiesti per la giornata;
- menù giornaliero previsto per le diverse tipologie di pasti richiesti;
- grammature conformi alle Proposte operative per la refezione scolastica della Regione Piemonte e alle

raccomandazioni dell'ASL TO3, come indicato nel presente Capitolato (Allegato 1 e Allegato 2); le grammature sono riferite al peso degli ingredienti a crudo necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali dovuti allo scongelamento; le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a taratura, controllo e manutenzione periodica, verificabile mediante la tenuta di registri delle manutenzioni periodiche.

c. Procedure di igiene e di autocontrollo e organizzazione del lavoro per la produzione dei pasti

La produzione dei pasti dovrà realizzarsi interamente presso le cucine degli asili nido comunali. Non è consentito il ricorso, neppure parziale, a prodotti precotti e/o veicolati, né a verdure di IV gamma, con le sole eccezioni dei cestini freddi per le gite, dei pasti sostitutivi, della pasta per pizza o focaccia lievitata e semilavorata, del prosciutto, che può essere affettato in giornata presso i centri di cottura comunali o aziendali, del formaggio grattugiato che potrà essere preparato in giornata presso il centro di cottura comunale. Le cuoche dovranno confezionare i pasti con perizia, ponendo cura alle preparazioni, prestando attenzione alle ricette, ai tempi di cottura, alla salatura e al condimento in quantitativi corretti, alle buone prassi che caratterizzano la riuscita dei piatti. L'organizzazione delle lavorazioni deve essere tale da evitare rischi di contaminazione crociata, secondo il principio della "marcia in avanti" e dovrà rispettare le procedure di autocontrollo e le disposizioni del presente Capitolato in materia di igiene delle lavorazioni. Queste devono essere codificate in diagrammi di flusso per tutte le preparazioni previste dal menù. I predetti diagrammi di flusso dovranno essere noti, chiari e disponibili nelle cucine. Nel confezionamento delle diete speciali si dovranno applicare procedure specifiche e stoviglie dedicate. Per tutte le preparazioni devono essere impiegati unicamente pentolami in acciaio inox.

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

- i legumi secchi devono essere posti in ammollo secondo le indicazioni del produttore o le procedure aziendali, con 2 (due) ricambi di acqua se l'ammollo supera le 12 (dodici) ore; la fase di ammollo non deve superare le 24 (ventiquattro) ore; durante la fase di ammollo l'addetto/a deve verificare l'eventuale presenza di corpi estranei e di insetti infestanti o larve; in caso di infestazione da insetti o larve, il prodotto alimentare deve essere eliminato e sostituito con la stessa tipologia di legume, ma di lotto diverso; i legumi in ammollo devono essere identificati con data e ora di inizio ammollo, destinazione d'uso e data di consumo.
- lo scongelamento dei prodotti surgelati, se necessario prima della cottura, deve essere effettuato in frigorifero a temperatura compresa tra 0°C e + 4°C; è possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda dei filetti di pesce;
- per le derrate surgelate destinate alle cucine dell'asilo nido, l'I.A. ha la possibilità di trasportare alcune materie prime (pesce e verdure) in fase di scongelamento nel rispetto della vigente prassi consentita dagli organi competenti. Facendo riferimento al parere emesso dalla Regione Piemonte- Direzione Sanità Pubblica- Settore Igiene e Sanità Pubblica, Prot. N. 19468/27.001 del 6-12-2002, il trasporto deve essere in tal caso subordinato al rispetto dei seguenti vincoli:
 - la temperatura di partenza delle materie prime surgelate deve essere inferiore o pari a -18°C;
 - i prodotti devono essere inseriti in contenitori isotermini;
 - il trasporto deve essere effettuato con automezzi coibentati e non può durare più di due ($\leq +2$) ore;
 - la temperatura delle materie prime surgelate all'arrivo (cucina del nido) non deve essere superiore a - 8°C;
 - l'utilizzo delle materie prime deve avvenire obbligatoriamente entro la mattinata; non è consentita la conservazione di materie prime per periodi più lunghi di quelli strettamente necessari alle preparazioni del giorno;
 - il piano di autocontrollo aziendale deve specificatamente prendere in considerazione e validare la fase di cui sopra. L'attività di trasporto in oggetto deve essere chiaramente evidenziata sul documento di trasporto;
- la macinatura della carne deve essere effettuata immediatamente prima dell'uso presso le cucine degli asili

nido;

- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate immediatamente prima della cottura;
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata; è permesso l'utilizzo del prodotto preconfezionato già grattugiato;
- la porzionatura di salumi e formaggi dovrà essere effettuata nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronomia/vassoi;
- il lavaggio delle verdure da consumarsi crude o cotte deve essere effettuato al nido il giorno in cui è previsto il consumo;
- la cottura dei cereali per le minestrine dei lattanti (menù 6/9 mesi e menù 9/12 mesi) dovrà avvenire nel brodo vegetale preparato nella giornata in cui è previsto il consumo.

Al termine delle preparazioni non è consentita la conservazione e il riciclo di nessun prodotto derivante dalle lavorazioni (es. sugo dell'arrosto; acqua di cottura delle verdure).

Art. 25 – Organizzazione del lavoro per la produzione dei pasti nel centro di cottura

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

- i legumi secchi devono essere posti in ammollo secondo le indicazioni del produttore o le procedure aziendali, con 2 (due) ricambi di acqua se l'ammollo supera le 12 (dodici) ore; la fase di ammollo non deve superare le 24 (ventiquattro) ore; durante la fase di ammollo l'addetto/a deve verificare l'eventuale presenza di corpi estranei e di insetti infestanti o larve, in caso di infestazione da insetti o larve, il prodotto alimentare deve essere eliminato e sostituito con la stessa tipologia di legume, ma di lotto diverso; i legumi in ammollo devono essere identificati con data e ora di inizio ammollo, destinazione d'uso e data di consumo.
- lo scongelamento dei prodotti surgelati, se necessario, dovrà essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo; i prodotti in scongelamento nelle celle devono essere identificati con indicazione della data e l'ora di inizio dello scongelamento.;
è possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda dei filetti di pesce; lo scongelamento in acqua corrente fredda o il parziale scongelamento in acqua corrente fredda deve essere documentato con la registrazione della data e dell'ora di inizio e fine scongelamento oltre alla temperatura dell'acqua e del prodotto scongelato. Per lo scongelamento sotto acqua corrente dei prodotti l'I.A. deve stabilire nello studio H.A.C.C.P. i limiti critici dei tempi e delle temperature per il controllo e monitoraggio della fase dello scongelamento medesimo;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita dovrà essere macinata nel medesimo giorno del relativo consumo;
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata; è permesso l'utilizzo del prodotto preconfezionato già grattugiato;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate immediatamente prima della cottura;
- le porzionature di salumi e formaggi dovranno essere effettuate nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronomia;
- le confezioni degli ortaggi in quarta (IV) gamma da consumarsi crudi siano aperte al momento del condimento, ossia poco tempo prima del consumo.

I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non dovranno essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.

È assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico,

conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti.

Gli alimenti cucinati devono essere mantenuti alla temperatura di sessanta/sessantacinque gradi centigradi (60°C/65°C) fino al momento del consumo o, se veicolati in legame refrigerato, riattivati a tale temperatura al momento del consumo, in conformità alle norme igieniche che regolano la materia;

nel merito gli studi H.A.C.C.P. aziendali devono assicurare il rispetto di tale requisito attraverso il costante monitoraggio e la registrazione della temperatura nelle fasi successive alla cottura e fino al termine del consumo.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti nel seguito indicati e purché dopo la cottura siano raffreddati 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 +0°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono:

- arrosti,
- verdure/patate da utilizzare per la preparazione di tortini, polpette e/o piatti complessi.

La S.A., in seguito alla soddisfacente giustificazione da parte dell'appaltatore, potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, di altre preparazioni che prevedono la cottura il giorno antecedente il consumo differenti da quelle di cui sopra, e solo in seguito alla predisposizione da parte della Impresa di adeguata documentazione conforme al Piano di Autocontrollo Aziendale per la produzione dei piatti proposti (diagrammi di flusso, analisi dei rischi ecc.).

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

L'organizzazione del flusso operativo in ogni fase deve essere tale da permettere un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento, in modo tale da evitare stazionamenti fuori controllo e contaminazione. Deve essere esclusa la contaminazione da parte di agenti infestanti; occorre sempre fornire, ove necessario, adeguate condizioni di temperatura per la lavorazione e l'immagazzinamento igienico dei prodotti.

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

Le finestre devono essere munite di protezione anti insetti, integre e facilmente pulibili.

Le I.A. devono comunicare alla S.A. l'orario di inizio delle preparazioni dei pasti nel centro di cottura, che non potrà comunque iniziare prima delle ore 5.

Art. 26 – Condimenti

Le verdure crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva; nel caso di quelle cotte, il condimento (es. olio extra vergine, erbe aromatiche e spezie) sarà effettuato presso il centro cottura, in modo tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.

Le paste asciutte dovranno essere condite, direttamente nelle gastronomie, al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato andrà somministrato al momento del pasto.

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

delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. Nel locale adibito a refettorio durante la distribuzione dovranno essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva, una bottiglia di aceto ed un contenitore di sale.

Nei centri di distribuzione, per il condimento delle diete speciali per celiachia, o altre diete speciali per le quali sia necessario evitare qualsiasi rischio, anche remoto, di contaminazione, dovranno essere disponibili olio, aceto e sale in contenitori dedicati, identificati e conservati separatamente, in un luogo protetto dal rischio di contaminazione; tali condimenti dovranno essere utilizzati esclusivamente dal personale dell'I.A. addetto alla distribuzione.

TITOLO V – PIANO DI EMERGENZA

Art. 27 – Piano di emergenza

La refezione scolastica non deve subire interruzione in quanto servizio pubblico tipico dell'assistenza scolastica. L'I.A. deve pertanto garantire la presenza di un "Piano di emergenza", da attivare in particolare nei seguenti casi:

- nel periodo di chiusura del Centro di Cottura Comunale per gli interventi di adeguamento delle strutture e impianti, e per la fornitura e posa di attrezzature e arredi di cui al presente Capitolato;
- in occasione di guasti alle strutture, impianti, attrezzature del Centro di Cottura Comunale per limitare il rischio di blocco del processo produttivo;
- per cause di forza maggiore (a titolo meramente esplicativo: calamità naturali, disordini civili, ecc.) tali da rendere inagibile il Centro di Cottura Comunale
- sciopero del personale dell'I.A.

L'I.A., al momento della sottoscrizione del contratto, dovrà essere in possesso o avere in disponibilità altre strutture produttive in cui produrre e distribuire i pasti necessari quotidianamente nella misura e con le modalità precisate nel presente Capitolato.

Il Piano di emergenza dovrà essere attuato nel rispetto di un Piano di trasporto di emergenza, per la consegna dei pasti dal Centro di Cottura alternativo ai singoli Centri di Distribuzione, che dovrà prevedere la successione ottimale delle consegne.

Il ricorso al Piano di Emergenza così come descritto non comporta alcuna forma di rimborso per le eventuali correlate maggiori spese in capo all'I.A.

TITOLO VI – INTERVENTI DI PULIZIA

Art. 28 – Norme generali per lo svolgimento degli interventi di pulizia

Al termine delle operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, le attrezzature del centro di cottura e delle scuole (cucine, refettori, locali di distribuzione, ecc.) devono essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dalla I.A..

Gli interventi di pulizia di cui al presente capo dovranno essere svolti dall'I.A. impiegando prodotti specifici nel rispetto delle prescrizioni di cui ai seguenti articoli e all'Allegato 5.

Tutti i prodotti ed attrezzature impiegati per l'espletamento degli interventi di pulizia dovranno essere forniti dalla stessa I.A. come meglio specificato nell'articolo successivo.

Gli interventi di pulizia eseguiti presso le cucine e i refettori, dovranno essere appropriati e coerenti al piano di sanificazione predisposto dall'I.A. nel proprio sistema di autocontrollo.

Nel caso di ripresa del servizio dopo periodi di chiusura delle scuole, deve essere garantita, prima dell'avvio del servizio stesso, un adeguato intervento di pulizia straordinaria; analogamente l'IA dovrà provvedere a pulizie straordinarie a seguito di lavori di ristrutturazione e manutenzione dei locali assegnati, anche se eseguiti dal Comune di Venaria o A.S.M.

L'I.A. dovrà predisporre apposito Piano di pulizia, sanificazione e disinfestazione, riportante le modalità e la periodicità degli interventi di pulizia delle stoviglie, i detergenti, i sanificanti e disinfettanti impiegati, le attrezzature e gli ausili adottati, dei contenitori, delle attrezzature, degli arredi e dei locali, oltre alle modalità di disinfestazione dei locali e raccolta e asporto dei rifiuti, ad integrazione delle disposizioni del Capitolato e suoi Allegati, in cui è stato definito lo standard minimo degli interventi. La S.A. si riserva di richiedere copia del manuale o di prenderne visione in qualsiasi momento.

Al Piano dovranno essere allegate le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati nelle operazioni di pulizia, sanificazione e disinfestazione, dalle quali risulti la composizione degli stessi e la loro conformità alle vigenti disposizioni di legge.

Le operazioni di pulizia dovranno essere svolte nel rispetto dei CAM, ed in particolare:

- utilizzando detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti
- in caso di condimenti grassi ed oleosi su stoviglie, pentole ed altre attrezzature, questi devono essere rimossi a secco prima di procedere con il lavaggio ad umido.

L'I.A. , ove richiesto, dovrà trasmettere alla S.A. la documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

Art. 29 – Interventi di pulizia sulle strutture, impianti, attrezzature e arredi

L'I.A. dovrà provvedere presso il Centro di Cottura Comunale, i locali degli asili nido e i Centri di Distribuzione all'esecuzione degli interventi di pulizia così come descritti analiticamente nell'Allegato n.5.

Al fine di garantire adeguate condizioni igieniche nella fase di ricevimento delle derrate alimentari e dei pasti veicolati, le aree esterne al Centro di Cottura Comunale, quali l'area di sosta e l'area gravata da servitù di passaggio dovranno essere mantenute dall'I.A. sempre pulite e sgombre, assicurando la rimozione di cartami, cassette da imballaggio, materiali erbacei affioranti da autobloccanti, o altrove, ivi comprese foglie, cascami, etc. provenienti, in particolare da alberi delle proprietà vicine, oltre alla neve in caso di caduta. Qualsiasi sia la natura dei materiali presenti sarà cura dell'I.A. procedere alla rimozione.

Le pulizie delle Cucine degli asili nido e dei Centri di Distribuzione dovranno interessare sia i locali cucina in cui avviene lo smistamento dei pasti, sia i locali in cui avviene la distribuzione ed il consumo dei pasti (refettori, spazi ad uso refettorio, aule e altri locali) nonché gli spogliatoi e i servizi igienici utilizzati dal personale addetto al servizio in oggetto. In particolare l'I.A. dovrà effettuare i seguenti interventi minimi:

- a) presso le cucine di smistamento dei pasti:
 - lavaggio e mantenimento in stato di pulizia di tutte le pareti e parti metalliche, in smalto o in ceramica;
 - lavaggio secondo necessità di tutte le parti interne ed esterne delle vetrature perimetrali attinenti al locale suddetto;
 - lavaggio quotidiano dei pavimenti, pulizia e lavaggio di mobili, arredi, attrezzature e quant'altro concorra a formare le cucine di smistamento dei pasti.
- b) presso i locali in cui avviene la distribuzione dei pasti (refettori, spazi ad uso refettorio, aule, altri locali):
 - rimozione stoviglie, posateria, tovaglie e residui alimentari dai tavoli dei locali sede di consumo dei pasti, dopo la consumazione del pasto;
 - pulizia dei tavoli dei locali sede di consumo dei pasti, dopo la consumazione del pasto, con

soluzione disinfettante della superficie piana;

- pulizia quotidiana di tutte le sedie;
- lavaggio di mobili, arredi, attrezzature e quant'altro concorra a formare i locali sede di consumo dei pasti;
- rimozione dei residui alimentari dai pavimenti e loro pulizia completa dalle eventuali macchie createsi nei locali sede di consumo dei pasti, nonché nelle zone di percorrenza dalla cucina di smistamento ai suddetti locali;
- lavaggio e mantenimento in stato di pulizia di tutte le pareti e parti metalliche, in smalto o in ceramica dei locali sede di consumo dei pasti;
- lavaggio secondo necessità di tutte le parti interne ed esterne delle vetrate perimetrali attinenti ai locali sede di consumo dei pasti.

Per quanto attiene gli interventi di pulizia degli impianti, attrezzature e arredi del Centro di Cottura Comunale, i locali degli asili nido e dei Centri di Distribuzione, l'I.A. dovrà provvedere a pulire tutte le parti e superfici, in particolare quelle in acciaio, con massimo riguardo per le parti interne delle varie celle, mobili, scaffali e cappe di aspirazione. Le superfici dovranno quindi essere mantenute in costante stato di buona pulizia, essere brillanti (anche se trattasi di acciaio satinato) e non presentare aderenze di materiali, grassi o di altra natura, escludendo l'utilizzo di materiali o prodotti che possano graffiare o deteriorare tali superfici.

Gli addetti alle operazioni di pulizia dovranno adottare determinate cautele nell'esecuzione delle pulizie quotidiane in modo che tutti i comandi, apparati, apparecchiature e impianti elettrici ed elettronici non vengano sottoposti a contatti con acqua che possa provocare corti circuiti o disfunzioni delle stesse.

L'I.A. deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti, conformi al **D.Lgs. 2 novembre 2021, n. 179** sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. Sono considerati conformi i prodotti dotati di etichetta Ecolabel.

L'I.A. deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna a utilizzare, e per i prodotti non in possesso di etichetta Ecolabel, presentare documentazione attestante il rispetto delle norme sopra citate.

Art. 30 – Disinfestazione dei locali

L'I.A. dovrà effettuare interventi di disinfestazione e derattizzazione dei locali del Centro di Cottura Comunale, dei locali degli asili nido e dei Centri di Distribuzione compresi i locali refettori. L'I.A. dovrà pertanto disporre di un sistema di prevenzione e monitoraggio, di un calendario minimo di interventi (almeno quattro presso le scuole e almeno sei nel Centro di Cottura nel corso dell'anno scolastico) effettuati da Imprese specializzate nel settore, che dovranno indicare, sulle planimetrie dei locali esposte nelle cucine degli asili nido e nei refettori delle scuole, il posizionamento delle esche.

Poiché la vigilanza diretta sui locali di competenza della I.A. è a carico della stessa, questa deve inoltre predisporre interventi straordinari ed immediati a seguito della rilevata presenza di roditori, insetti, ed altri agenti infestanti o loro tracce.

È fatto inoltre obbligo alla I.A. di tenere presso il centro di cottura comunale, le cucine degli asili e il refettorio (o locali annessi) delle scuole:

- un registro sul quale dovranno essere indicati: data dei singoli interventi; tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche con evidenza di eventuali catture e conseguenti valutazioni;
- schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati.

Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel manuale di autocontrollo ferma restando la possibilità da parte della S.A. di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio.

La lotta agli infestanti (roditori, topi e ratti, blatte, formiche ed altri insetti striscianti, parassiti delle derrate alimentari, insetti volanti ed ogni altro occasionale parassita) deve essere effettuata nell'intero impianto del

Centro di Cottura Comunale, comprese le aree esterne, negli Asili Nido e nei Centri di Distribuzione.

Nell'effettuare le operazioni di disinfestazione dovranno essere osservate tutte le precauzioni ed il rispetto delle normative di sicurezza, sia degli alimenti che dei luoghi e del personale. È inoltre fatto assoluto divieto di condurre le suddette operazioni in contemporanea a lavorazione, preparazione e distribuzione pasti.

Art. 31 – Gestione dei rifiuti

Come previsto dai CAM, l'I.A. è tenuta ad analizzare le tipologie e le fonti dei rifiuti prodotti, al fine di attuare procedure per prevenirne la produzione. L'I.A. deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege*, oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (ad es. diete speciali, pranzi al sacco, etc.).

Per il congelamento o la surgelazione, e in tutti i casi in cui si debbano riconfezionare piccole quantità di alimenti sfusi (es. per diete, o per formaggio grattugiato da utilizzare nei refettori) l'I.A. dovrà utilizzare sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla norma UNI EN 13432, idonei al contatto con alimenti.

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Ogni onere in merito allo smaltimento dei rifiuti è a carico dell'I.A.

L'I.A. dovrà conformarsi a tutte le prescrizioni predisposte dall'Amministrazione Comunale di Venaria attraverso il Regolamento emanato di Gestione dei Rifiuti Urbani.

Dovrà allontanare immediatamente imballi, cassette, buste, ecc. e qualsiasi materiale estraneo dalle zone di lavorazione. Tutti i residui delle lavorazioni e distribuzione pasti dovranno essere smaltiti nei rifiuti.

All'interno del Centro di Cottura Comunale, nei Centri di Distribuzione e negli asili nido i contenitori per rifiuti dovranno disporre di apertura del coperchio a pedale e di sacchetti idonei per la raccolta dei rifiuti solidi urbani.

L'I.A. deve provvedere:

- al conferimento dei sacchi con i rifiuti del servizio negli appositi contenitori, anche se esterni al perimetro dell'edificio scolastico;
- al posizionamento dei contenitori dei rifiuti ubicati nel perimetro dell'edificio scolastico, negli appositi spazi definiti dai soggetti preposti alla raccolta (cd. porta a porta), anche se esterni al perimetro dell'edificio scolastico e, a raccolta avvenuta, al loro riposizionamento nella sede abituale;
- al conferimento di alcune particolari tipologie di rifiuto presso il cd. "Ecocentro" situato nel territorio comunale, secondo quanto previsto dal gestore della raccolta rifiuti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (in lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Lo smaltimento dei rifiuti è a cura del Consorzio di Igiene Urbana indicato dall'Amministrazione Comunale; è obbligo dell'I.A. attivarsi presso il gestore della raccolta rifiuti per assumere ogni informazione in merito allo smaltimento dei medesimi e definire con tale gestore eventuali soluzioni operative in situazioni particolari, da concordare anche con la scuola e la S.A.

L'I.A. si impegna presso il centro

di cottura, le cucine dei nidi e i refettori a rispettare le norme dettate dal Consorzio di Igiene Urbana per la raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani ed in particolare al programma già avviato dall'Amministrazione Comunale, per la raccolta differenziata.

TITOLO VII – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 32 – Gestione di prenotazione e rilevazione pasti e comunicazione

L'ASM si avvale di un sistema informatico per la prenotazione dei pasti.

L'I.A. curerà l'operazione di rilevazione pasti tramite proprio personale amministrativo e dovrà dotare, a proprie spese e senza possibilità di rimborso da parte della S.A., il Centro di Cottura Comunale di:

- linea internet e telefonica;
- n° 2 PC;
- n° 2 apparecchi telefonici;
- n° 1 stampante.

L'I.A. dovrà registrare presso il Centro di Cottura Comunale le presenze degli utenti comunicate da ciascun plesso scolastico e/o dagli uffici dell'ASM (sms, applicazione, trasmissione telefonica e/o altro metodo che la S.A. intenderà adottare nel corso del servizio), ammettendo la comunicazione di eventuali modificazioni alle prenotazioni dei pasti nel corso della mattinata.

L'I.A. dovrà inoltre farsi carico della manutenzione di tutte le apparecchiature introdotte, quali fax o strumentazioni elettroniche, dell'hardware e dei suoi componenti, dell'assistenza all'utilizzo dei software, della fornitura dei materiali di consumo (carta, cartucce per il fax, e quant'altro connesso all'utilizzo delle attrezzature introdotte), della realizzazione di Corsi di Formazione per l'uso delle suddette strumentazioni e programmi da impartire al personale addetto all'utilizzo.

L'I.A. deve sempre garantire la propria reperibilità telefonica per comunicazioni inerenti il servizio.

Art. 33 – Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti dovranno essere conformi alle vigenti normative, sanificabili e idonee per il trasporto degli alimenti.

Il sistema adottato per il confezionamento e il trasporto dei pasti nelle scuole è il legame misto (caldo e freddo), secondo la tipologia delle derrate, impiegando gastronorm in acciaio inox 18/10 immesse a loro volta in contenitori isotermici riutilizzabili e completamente riciclabili.

Si dovrà fare uso di contenitori isotermici conformi alla norma UNI EN 12571, idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di chiusura a tenuta termica munita di guarnizioni o altro accorgimento atto a mantenere la temperatura, all'interno dei quali saranno allocate gastronorm in acciaio inox 18/10; per il trasporto delle paste asciutte le gastronorm devono avere altezza non superiore a cm.10, per evitare fenomeni di impaccamento; le gastronorm devono essere munite di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di garantire il mantenimento delle temperature. Per il trasporto di alimenti deperibili da consumarsi freddi, all'interno dei contenitori isotermici dovranno essere poste piastre eutettiche al fine di facilitare il mantenimento della temperatura prevista.

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

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una monorazione di materiale idoneo per il contatto con alimenti biodegradabile e compostabile conforme alla norma UNI EN 13432, termosaldato, posta in un contenitore isotermico ed identificata secondo quanto previsto all'art. 11.

L'I.A. deve provvedere alla sostituzione tempestiva delle attrezzature utilizzate per la veicolazione, qualora l'usura non le rendesse idonee alla distribuzione.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica adeguatamente microforata, in materiale plastico

peralimentanti biodegradabile e compostabile conforme alla norma UNI 13432:2002. che non devono essere mai appoggiati a terra; la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente identificati e chiusi di materiale plastico per alimenti biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI 13432:2002.

Art. 34 – Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle vigenti normative. Dovranno essere utilizzati esclusivamente furgoni (e non auto furgonate).

Per le consegne dei pasti alle scuole devono essere usati un numero di almeno 2 furgoni.

L'Impresa dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Tale piano di percorrenza deve essere consegnato alla S.A. e deve indicare per ogni scuola l'orario di consegna.

Ogni variazione relativa al trasporto e al piano di percorrenza, deve essere comunicata tempestivamente all'A. C.

L'I. A. è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate qualora si verificano spostamenti di scuole in altri edifici comunque ricadenti nell'ambito del territorio comunale.

All'inizio di ogni anno scolastico l'I.A. deve trasmettere alla S.A. l'elenco aggiornato degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti, con indicazione della categoria di veicolo, della targa e anno di immatricolazione, nonché l'elenco nominativo degli autisti con indicato numero e tipologia di patente. Tale elenco deve essere comprensivo dei mezzi di trasporto sostitutivi. Ogni variazione deve essere comunicata tempestivamente.

Tutti gli automezzi dovranno riportare in maniera visibile il riferimento al trasporto pasti per la Città di Venaria Reale.

Si specifica che è tassativamente vietato il trasporto contestuale di derrate alimentari o altra tipologia di prodotto non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

È fatto obbligo all'I.A. di provvedere alla sanificazione del vano di carico degli automezzi utilizzati, con frequenza almeno settimanale, e comunque al ripristino quotidiano delle condizioni di pulizia dello stesso.

Le operazioni di pulizia e sanificazione devono essere effettuate conformemente alla procedura predisposta dalla I.A. che sarà valutata e verificata dalla S.A. e sul mezzo deve essere disponibile la modulistica aggiornata che attesta l'avvenuta pulizia, detersione e disinfezione del mezzo stesso.

Art. 35 – Fornitura di utensileria

Resta a carico dell'I.A. la fornitura di tutti gli utensili, nessuno escluso, utili alla preparazione dei pasti nel Centro di Cottura Comunale, nelle cucine degli asili nido e per la distribuzione dei pasti nei Centri di Distribuzione (mestoloni, cucchiaini, forchettoni, pinze e caraffe per l'acqua, ecc.).

L'I.A. dovrà fornire n. 2 tovaglioli per ciascun utente (1 per lo spuntino di metà mattinata e 1 per il pranzo) e tovaglie in carta secondo quanto previsto all'Allegato 6.

L'I.A. dovrà altresì fornire cucchiaini, in materiale conforme a quello previsto dall'Allegato 6, nelle giornate in cui è prevista la distribuzione dello yogurt e/o del budino quale spuntino di metà mattinata.

I tovaglioli monouso in carta tessuto dovranno essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Le stoviglie dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- bicchieri in plastica dura non colorati: altezza circa 10 cm, diametro circa 7 cm, interno liscio
- piatto fondo in melamina per il primo
- piatto piano o biscomparto in melamina per il secondo e contorno

- posate in acciaio inox 18/10; lunghezza: coltelli circa 20 cm con punta arrotondata, forchette circa 18 cm, cucchiari circa 18 cm, cucchiaini circa 12 cm; tutta la posateria deve essere senza saldature, con fondo del manico arrotondato.

Nell'asilo nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche ecc, possono essere in plastica dura.

L'I.A. è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Piatti e bicchieri dovranno avere forma e dimensioni tali da poter essere collocate perfettamente negli appositi scomparti dei vassoi utilizzati per la distribuzione dei pasti, al fine di evitare il rovesciamento degli alimenti.

Laddove venisse effettuata, per situazioni di emergenza, la richiesta di stoviglie, bicchieri e posate monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432, la composizione della fornitura dovrà rispettare quanto previsto all'Allegato 6.

Le posate devono essere di gradevole aspetto e robuste. Devono essere distribuite in confezioni singole composte da coltello e forchetta o coltello, forchetta e cucchiaio, quando necessario. I cucchiaini per la macedonia, i budini, ecc., possono essere in confezioni multiple e distribuiti durante il servizio.

Il materiale delle confezioni dei set di posate (bis o tris) devono anch'essi essere in materiale biodegradabile e compostabile.

Tutti i materiali di consumo e attrezzature impiegati per lo svolgimento del Servizio dovranno essere di filiera comunitaria e conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà provvedere a fornire campione di ciascuna stoviglia utilizzata.

Gli accessori ed i materiali di contatto alimentare diretto utilizzati nella realizzazione del servizio dovranno essere conformi alle leggi vigenti.

In particolare l'I.A. deve disporre, per ogni articolo destinato al contatto diretto con alimenti, della Dichiarazione di Conformità ai sensi del Regolamento CE 1935/2004; per i materiali destinati al contatto con alimenti caldi (es. piatti in melamina, pellicole termosaldanti utilizzate per sigillare i pasti dietetici), è necessario che l'I.A. si accerti dell'idoneità del materiale al contatto con alimenti nelle condizioni di tempo e di temperatura a cui viene effettivamente utilizzato, sia tramite la Dichiarazione di Conformità sia tramite gli esiti di prove di cessione a caldo eventualmente richieste al produttore di tali materiali, anche su richiesta della S.A.

Art. 36 – Fornitura dei materiali di consumo e attrezzature

Resta a carico dell'I.A. la fornitura per tutta la durata dell'Appalto, presso il Centro di Cottura Comunale, Centri di Distribuzione e asili nido, di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso, da impiegare in particolare nelle seguenti operazioni:

- produzione e distribuzione dei pasti: a titolo meramente esemplificativo le bobine di carta asciugatutto, i guanti monouso, etc.;
- pulizia dei locali e delle attrezzature: a titolo meramente esemplificativo i detersivi, i sacchi per la spazzatura, etc., ivi comprese le attrezzature da impiegare nelle operazioni di pulizia, quali carrelli, scope, secchi;
- igiene della persona (toilettes): a titolo meramente esemplificativo la carta igienica, la carta asciugamano, il sapone liquido;
- lavastoviglie: tra i suddetti materiali di consumo vi sono gli apparecchi dosatori specifici per il funzionamento delle lavastoviglie.

Tutti i materiali di consumo e attrezzature impiegati per lo svolgimento del Servizio dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente e dai CAM.

L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Art. 37 – Interruzione del servizio

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

- in caso di sciopero per l'intera giornata o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio: la S.A. dovrà di norma, quando possibile, dare avviso con un anticipo di almeno 2 giorni;
- l'interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per "forza maggiore" si intende qualunque fatto eccezionale, imprevisto, imprevedibile e non imputabile a nessuna delle parti, di portata tale da non consentire in alcun modo lo svolgimento del servizio (a titolo meramente esplicativo: calamità naturali, disordini civili, pandemie, ecc.). In tal caso la S.A. e l'I.A. si riservano la facoltà di sospendere il servizio senza alcun preavviso;
- in caso di sciopero dei dipendenti dell'Aggiudicatario, questi è tenuto a comunicare con 3 giorni di anticipo il disservizio e deve impegnarsi a garantire la continuità del servizio. A tal fine, in accordo con la S.A., l'I.A. potrà consegnare presso le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado un pasto freddo, la cui composizione sarà concordata con il competente ufficio Welfare.

TITOLO VIII - PERSONALE

Art. 38 – Direzione del Servizio

L'I.A. dovrà affidare la direzione del Servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, ad un responsabile in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio simile a quello oggetto del presente Capitolato.

Il responsabile del Servizio dovrà essere presente quotidianamente, in modo continuativo e a tempo pieno, presso il Centro Cottura comunale e mantenere un contatto continuo con i soggetti e Uffici preposti della S.A. al controllo e coordinamento dell'andamento del Servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla S.A. al rappresentante designato dall'I.A., si intendono come presentate direttamente all'I.A.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore con pari caratteristiche e darne comunicazione alla S.A.

Art. 39 – Personale

Tutto il personale della I.A. deve 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 esserne fornita informazione e documentazione alla S.A.

Tutte le disposizioni del presente capo devono essere scrupolosamente osservate dall'I.A.

L'I.A. si impegna a provvedere al reintegro di personale assente a qualsiasi titolo dal Servizio il giorno stesso dell'assenza con personale di pari qualifica o personale generico di cucina, al fine di garantire il regolare funzionamento del medesimo.

La S.A. si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale da essa dipendente, ritenuto non idoneo al Servizio per comprovati motivi. Nei suddetti casi l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire aggravio di costi per la S.A.

L'I.A. dovrà gestire la fase di avvio del Servizio di Ristorazione Collettiva con responsabilità e scrupolo, curando le relazioni con i gestori uscenti, dando con la massima tempestività possibile e comunque prima dell'evento, formale comunicazione alle Organizzazioni Sindacali competenti per territorio circa l'inizio della nuova gestione. Tutto il personale adibito al servizio in oggetto dipenderà ad ogni effetto dall'I.A., espressamente intendendosi la S.A. estranea al rapporto di lavoro ed esclusa da ogni obbligo conseguente a tale rapporto e da ogni eventuale controversia, pretesa od azione, anche di terzi, che potesse insorgere tra il personale medesimo e l'I.A.

Ogni dipendente dovrà essere dotato di apposito cartellino identificativo munito di fotografia, da apporre in modo visibile sulla propria divisa da lavoro, con indicazione del proprio nome, cognome, Impresa per cui lavora.

Si rammenta che, in ottemperanza al D.Lgs. 39/2014 emanato in attuazione della Direttiva 2011/93/CE relativo alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile, il datore di lavoro è tenuto a richiedere alla Procura della Repubblica presso il competente Tribunale il certificato del casellario giudiziale ai sensi dell'art. 25 bis del D.P.R. 313/2002. Tale certificato è obbligatorio per i lavoratori che svolgono attività professionali che comportano contatti diretti e regolari con i minori.

L'I.A., ad inizio del servizio e ogniqualvolta vi fosse l'inserimento di una nuova risorsa, dovrà tempestivamente comunicare alla S.A. di aver ottenuto tutti i certificati di cui al comma precedente e che non risultino condanne per i reati di cui al D.Lgs. 39/2014 e s.m.i.

Art. 40 – Organico

All'inizio di ogni anno scolastico ed entro una settimana rispetto alla data di avvio della refezione scolastica l'I.A. dovrà fornire una copia del Piano di organizzazione del personale in servizio presso il Centro di Cottura Comunale, le Cucine degli asili nido ed i Centri di Distribuzione, ivi compresi gli autisti, che l'I.A. impiegherà per l'esecuzione del Servizio. Il Piano consisterà nella compilazione di una tabella riportante il numero degli operatori e relative qualifiche professionali impiegate nel Servizio, livello, monte ore settimanale individuale e complessivo, sede di lavoro, numero posizione assicurativa INAIL e dichiarazione correttezza contributiva.

Il personale impiegato nel servizio presso le sedi scolastiche deve garantire la gestione ottimale del servizio, considerando le condizioni strutturali degli impianti delle scuole nonché l'organizzazione del servizio di preparazione e distribuzione (presenza di turni, ecc.).

L'I.A. deve avere in organico le seguenti figure, che dovranno essere presenti presso il centro cottura:

- dietista, per un totale di 8 ore, in possesso di abilitazione all'esercizio della professione o biologo nutrizionista che abbia conseguito la specializzazione in scienza dell'alimentazione, avente esperienza almeno biennale nell'ambito della ristorazione scolastica;
- un addetto al controllo della qualità, con particolare riferimento all'applicazione dell'autocontrollo e delle buone pratiche di lavorazione, avente anch'esso esperienza almeno biennale nell'ambito della ristorazione scolastica.

Queste due figure possono anche essere rivestite da un unico soggetto, purché si documenti la competenza in entrambi i settori.

- presenza di un capo cuoco con esperienza almeno triennale nell'ambito della ristorazione scolastica

Il servizio oggetto del presente appalto deve, inoltre, essere eseguito sotto la direzione di coordinatore/responsabile in possesso di un'esperienza almeno triennale in posizione analoga per un servizio di ristorazione scolastica.

Il coordinatore deve mantenere un contatto continuo con gli uffici della S.A. preposti al controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza e/o impedimento del personale sopra indicato artt. 40 – 41 – 42 (ferie, malattia, ecc.) l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un'altra figura – in possesso dei requisiti minimi richiesti – e darne tempestiva comunicazione alla S.A.

Per le figure sopra indicate, ad inizio del servizio ed in caso di successive variazioni, dovrà essere fornito il curriculum vitae, da cui poter desumere il possesso dei titoli di studio e dell'esperienza richiesti.

Dovranno inoltre essere garantiti gli standard e i rapporti numerici minimi previsti per le attività di preparazione e distribuzione pasti, nonché per il servizio di pulizia e di trasporto.

Nello specifico, il personale addetto al servizio di distribuzione dovrà essere garantito in un rapporto di 1:35 nelle scuole dell'infanzia e 1:50 nelle scuole primarie e secondarie di 1° grado, con arrotondamento all'unità superiore per eccesso.

Per le scuole ove la distribuzione avviene su più turni, si specifica che il numero di utenti da considerare per il calcolo del rapporto addetti/utenti è quello totale dei pasti giornalieri, e non quello di un turno.

Per quanto concerne gli Asili Nido, il personale addetto dovrà essere in numero sufficiente a garantire la perfetta esecuzione del servizio, e comunque in misura non inferiore a:

- Asilo Nido Banzi e micronido Banzi: 2 addette, per un totale di 12 ore lavorative
- Micronido Collodi: 1 addetta, per 7 ore lavorative
- Asilo Nido Andersen: 2 addette, per un totale di 10 ore lavorative

Per quanto concerne il Centro Cottura il personale addetto dovrà essere in numero sufficiente a garantire la perfetta esecuzione del servizio, e comunque in misura non inferiore a:

- 2 cuochi per un totale di 16 ore
- 2 aiuto cuochi per un totale di 14 ore
- 1 cuoco addetto alle diete speciali per un totale di 8 ore
- 2 addetti alla lavanderia/sanificazione per un totale di 8 ore

Si precisa che la pausa mensa non è conteggiata nelle ore lavorative.

In caso di eventuale variazione del numero di iscritti, la S.A. si riserva di richiedere l'integrazione del personale addetto o del monte ore lavorative; l'I.A. dovrà provvedere a tale integrazione oraria o di personale al fine di garantire la gestione ottimale del servizio.

Contestualmente al Piano di organizzazione del personale, l'I.A. dovrà trasmettere l'elenco nominativo dell'organico alla S.A., che dovrà in seguito trasmettere con frequenza trimestrale.

Dovrà essere inoltre fornito un elenco nominativo completo del personale da utilizzare in caso di eventuali sostituzioni. La sostituzione deve essere tempestiva, in modo da garantire la continuità del servizio.

Qualsiasi variazione di carattere definitivo (es. cessazione rapporto di lavoro, nuova assunzione, spostamento da una sede all'altra, variazione oraria, variazione dei dati contenuti nell'elenco) rispetto ai dati trasmessi deve essere comunicato entro cinque giorni per scritto alla S.A.

Il monte ore indicato potrà subire variazioni solo in aumento durante la vigenza del contratto, fatte salve particolari esigenze concordate con la S.A.

Presso ogni scuola dovrà essere tenuto un foglio firma mensile con articolazione giornaliera che riporti per ogni operatore assegnato (compresi gli addetti in sostituzione) il nominativo, l'orario di lavoro settimanale e giornaliero, dal quale dovranno risultare le eventuali assenze e relative sostituzioni. Detto foglio firma dovrà essere conservato presso la sede scolastica fino alla fine del mese successivo e successivamente presso il Centro Cottura, e dovrà essere tenuto a disposizione della S.A. per eventuali verifiche.

Il personale assente dovrà essere immediatamente sostituito.

Nell'ambito dei poteri di vigilanza ad essa spettanti, la S.A. si riserva la facoltà di richiedere copia del foglio presenze mensili.

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

Art. 41 – Rispetto delle normative vigenti

Nell'esecuzione del Servizio che forma oggetto del presente Capitolato, l'I.A. si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nei Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro subordinato, locali e nazionali, dalle vigenti Leggi e dai Decreti relativi alla prevenzione degli infortuni e all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Il personale tutto, nessuno escluso, dovrà essere iscritto nel libro paga dell'I.A., ad eccezione di quello utilizzato per attività subappaltata che dovrà essere iscritto al libro paga delle Imprese subappaltatrici.

L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta della S.A., dimostrare di avere provveduto a quanto riportato ai commi precedenti.

La S.A. non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in causa di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguente a vertenze con il personale dell'I.A. o per attività inerenti il Servizio da esso svolto restando totalmente estranea al rapporto di impiego costituito tra l'I.A. e il personale dipendente ed il personale delle Imprese subappaltatrici ed è sollevata da ogni responsabilità per eventuali inadempienze dell'I.A. e delle Imprese subappaltatrici nei confronti del personale stesso. Nell'esecuzione del Servizio oggetto del presente Capitolato, l'I.A. dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele e i provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza nei posti di lavoro secondo il D.Lgs. 81/2008 così come integrato dal D. Lgs. 106/2009 e *ss.mm.ii.*, in materia e antinfortunistica, assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rende sollevata e indenne la S.A.

Relativamente all'applicazione del D.Lgs. 81/2008 *ss.mm.ii.* l'I.A. dovrà predisporre e far affiggere a proprie spese la cartellonistica illustrante le norme da rispettare; i cartelli non potranno essere rimossi al termine dell'Appalto

Inoltre, prima dell'inizio del servizio l'I.A. dovrà comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi del sopra richiamato D. Lgs. 81/2008 e *ss.mm.ii.*

L'I.A. deve uniformarsi scrupolosamente a tutte le norme e procedure individuate dalla S.A., in particolare il DUVRI di cui all'art. 26, comma 5, del D.Lgs. 81/2008 *ss.mm.ii.* che indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze. L'I.A. è obbligata a comunicare tutte le modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo rese necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio al fine di consentire alla S.A. di aggiornare il DUVRI.

L'I.A. sarà tenuta a partecipare all'integrazione del DUVRI citato mediante apposito sopralluogo congiunto di coordinamento presso ciascuna sede oggetto del contratto a mezzo del proprio datore di lavoro o suo delegato, come indicato nel DUVRI medesimo. In tale sede, il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto, coordinandosi opportunamente con il datore di lavoro o suo delegato dell'impresa esecutrice del servizio.

Si specifica che per le scuole il datore di lavoro non coincide con il committente, pertanto la predetta integrazione dovrà essere effettuata ad opera dei datori di lavoro o loro delegati della scuola e dell'impresa esecutrice del servizio e dei subappaltatori.

L'I.A. dovrà garantire l'adempimento di tutti gli obblighi nel presente articolo richiamati anche per le eventuali Imprese subappaltatrici.

La non ottemperanza agli obblighi testé precisati sarà motivo di risoluzione del Contratto.

Art. 42 – Modalità di inserimento lavorativo dei soggetti disabili e tirocini

L'I.A. dovrà comunicare alla S.A. i programmi e le attività di inserimento lavorativo di soggetti disabili impegnati nel Servizio indicando le modalità del rapporto con i competenti servizi pubblici in ottemperanza all'art. 17 della L. 68/1999 ed eventuali successivi aggiornamenti, relativa al diritto al lavoro dei disabili.

Eventuali tirocini di lavoro o forme analoghe devono essere previamente autorizzate dalla S.A. e non sono computate nell'ambito della forza lavoro in carico all'IA.

Art. 43 – Formazione

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e tecniche culinarie, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene e sicurezza alimentare, HACCP, normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, sulla sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro, in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e dal Regolamento CE 852/2004. Di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione alla S.A.

Il personale dovrà seguire annualmente corsi di formazione tenuti da docenti qualificati, che vertano su temi attinenti alle proprie mansioni, secondo lo schema di massima che segue:

- a) addetti alla preparazione dei pasti presso il centro cottura e le cucine degli asili nido
 - tecniche gastronomiche e culinarie;
 - igiene di base;
 - HACCP;
 - dietetica applicata alla modalità di preparazione e gestione delle diete speciali (con particolare riferimento alle prescrizioni previste dal capitolato e alle diete per utenti allergici o intolleranti);
 - uso e dosaggio dei prodotti di pulizia utilizzati, rischi per la salute e l'ambiente, nonché uso dei dispositivi di protezione, gestione raccolta differenziata dei rifiuti.
- b) addetti alla distribuzione dei pasti presso le scuole
 - igiene di base;
 - dietetica applicata alla modalità di somministrazione e rintracciabilità delle diete speciali, con particolare riferimento alle prescrizioni previste dal capitolato e alle diete per utenti allergici o intolleranti);
 - uso e dosaggio dei prodotti di pulizia utilizzati, rischi per la salute e l'ambiente, nonché uso dei dispositivi di protezione, gestione raccolta differenziata dei rifiuti;
 - norme comportamentali da osservare nella comunicazione con l'utenza e sulla gestione dell'emergenza;
 - distribuzione e porzionamento.
- c) addetti al trasporto
 - igiene del personale e sanificazione del mezzo di trasporto;
 - normative sulla veicolazione e sulle temperature di conservazione degli alimenti;
 - gestione dell'emergenza.

Dovranno inoltre essere fornite al personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti adeguate informazioni sulle tematiche ambientali correlate al servizio di ristorazione, così come previsto dai CAM:

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

Di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita adeguata documentazione alla S.A. entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

L'onere retributivo delle ore di presenza effettuate ai Corsi nonché il costo degli stessi, sarà a completo carico dell'I.A.

Art. 44 – Vestiario, dispositivi di Protezione Individuale (DPI) ed igiene del personale

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro (camici, davanti, copricapi, etc.) come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi (calzature infortunistiche, mascherine, guanti, etc.), integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici alla S.A. in conformità al DVR.

Il personale in servizio nel centro di cottura, il personale in servizio nelle cucine degli asili nido e gli addetti alla

distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio. Le unghie devono essere corte, pulite e non smaltate, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

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.

Il personale, inoltre, durante le fasi di distribuzione pasti, dovrà indossare guanti monouso e mascherina. Nel centro di cottura la mascherina deve essere indossata durante le fasi di lavorazione dei prodotti finiti (es. taglio affettati e formaggi, porzionatura prodotti finiti, ecc).

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.

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

Durante le operazioni di pulizia deve essere utilizzato un camice scuro o comunque di colore distinguibile da quello dell'abbigliamento utilizzato per la preparazione e distribuzione dei pasti.

Devono essere fornite dall'I.A. indicazioni inerenti le modalità di lavaggio e asciugatura delle divise di lavoro, che tutto il personale dovrà adottare.

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

TITOLO IX – ONERI A CARICO DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Art. 45 – Spese, imposte e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del Contratto di affidamento del Servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative ai depositi cauzionali previste all'art. 22 del Disciplinare di gara, sono a carico dell'I.A.

Nessun compenso è dovuto all'I.A. per la formulazione dei progetti richiesti in Capitolato, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione delle Imprese Candidate al necessario trattamento delle informazioni da parte della S.A., ai sensi del D.Lgs. 196/2003.

Art. 46 – Spese a carico dell'aggiudicatario

Tutte le spese necessarie alla realizzazione del Servizio oggetto d'Appalto sono interamente a carico dell'I.A. eccetto quelle esplicitamente a carico della S.A.

L'I.A. deve provvedere alla gestione e alle spese conseguenti di un proprio sistema di indagine del gradimento del servizio di refezione scolastica e delle votazioni dei pasti consumati.

L'I.A. assume a suo carico le spese per le forniture energetiche di gas ed energia elettrica relative al funzionamento degli impianti per l'acqua sanitaria, il riscaldamento e condizionamento d'aria e degli impianti ed attrezzature di cucina, senza alcuna esclusione.

Sarà a carico dell'I.A. anche la quota relativa all'illuminazione esterna al Centro di Cottura Comunale e la tassa prevista per il passo carraio.

L'I.A. provvede alle spese telefoniche delle linee telefoniche installate presso il Centro di Cottura Comunale, garantendo la presenza minima di:

- n° 1 accesso a internet con almeno n° 1 indirizzo IP statico;

- una linea telefonica ad uso dell'I.A. per l'esercizio del Servizio in oggetto.

La fornitura di acqua presso il Centro di Cottura Comunale sarà a completo carico dell'I.A.

Non sarà ammessa alcuna domiciliazione delle utenze necessarie all'espletamento del Servizio oggetto del presente Capitolato e pertanto l'I.A. dovrà assumere oltre ai costi di allacciamento anche quelli di voltura di tutte le utenze.

Sono inoltre a carico dell'I.A. tasse, diritti, canoni e quant'altro derivante dai compressori, montacarichi e pesi a bilico.

La tassa rifiuti sarà a carico dell'I.A.

L'I.A. provvederà inoltre a richiedere tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio (es. subingresso SCIA).

Le spese relative a energia elettrica – gas – riscaldamento – acqua – smaltimento rifiuti nel 2024 ammontano a €. 132.689,00.

Art. 47 – Sospensione del servizio

In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità la A.C. e/o la S.A. si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso.

Nulla potrà essere richiesto, come rimborso economico, per le eventuali interruzioni del Servizio.

Nel caso di sospensioni del servizio disposte dalla Stazione Appaltante in relazione a circostanze speciali e/o imprevedute e imprevedibili, i tempi di sospensione potranno essere recuperati in un periodo successivo anche attraverso la proroga della scadenza contrattuale.

Art. 48 – Assicurazioni

L'I.A. è responsabile dell'esatto adempimento del contratto e della perfetta esecuzione del servizio.

L'I.A. assume pertanto ogni responsabilità sia civile che penale derivatagli ai sensi di legge nell'espletamento dell'attività oggetto della presente gara di appalto; durante l'esecuzione del contratto l'I.A. è responsabile per danni derivanti a terzi, anche in conseguenza dell'operato dei suoi prestatori di lavoro.

E' fatto obbligo all'I.A. di mantenere la S.A. sollevata ed indenne da azioni legali e richieste risarcitorie per danni avanzate da terzi danneggiati.

A tale scopo l'I.A. si impegna a stipulare, con specifico riferimento al presente Appalto e con una primaria Compagnia di Assicurazione, una **polizza RCT/RCO nella quale venga inserita la S.A. nel novero dei "soggetti assicurati"**, alle seguenti condizioni.

L'Assicurazione dovrà prevedere la copertura dei rischi da tossinfezioni derivanti dagli alimenti somministrati, avvelenamenti, ingestione di sostanze nocive subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché dei danni arrecati alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi i danni conseguenti ad incendio (dovuti al rischio locativo) ed a furto per un valore di ricostruzione pari a **€ 2.500.000,00 (euro duemilionicinquecentomila)**.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione dei lavori e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti dal presente Capitolato.

L'Assicurazione dovrà essere prestata per la Polizza RCT, sino alla concorrenza di massimali non inferiori a €. **3.000.000,00 (euro tremilioni)** per ogni sinistro con i limiti di:

€ 3.000.000,00 (euro tremilioni) per ogni persona lesa;

€ 3.000.000,00 (euro tremilioni) per danni a cose o animali, anche appartenenti a più persone.

La S.A. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'I.A. o delle Imprese subappaltatrici, durante l'esecuzione del Servizio, convenendosi a tale

riguardo che qualsiasi eventuale onere è da ritenersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'Appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a € **1.600.000,00** (euro unmilione seicentomila) per ogni sinistro con il limite di € 1.600.000,00 (euro unmilione seicentomila) per ogni persona. La polizza R.C.O. dovrà prevedere la copertura delle malattie professionali dei prestatori di lavoro/parasubordinati, riconosciute sia dall'INAIL che per effetto delle decisioni della magistratura, manifestatesi entro dodici mesi dalla cessazione del rapporto di lavoro.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla S.A. **entro sette giorni** prima della data di inizio del Servizio.

Qualora l'I.A. abbia già attiva una copertura assicurativa con i medesimi contenuti, potrà ottemperare agli obblighi di cui ai commi precedenti corredando le medesime di appendice di vincolo in favore della S.A. per tutta la durata dell'appalto.

TITOLO X – ONERI ESCLUSI DALL'APPALTO

Art. 49 – Altri oneri esclusi dall'Appalto

Manutenzione straordinaria delle strutture:

Centro di Cottura Comunale

La manutenzione straordinaria delle strutture dei locali ad uso Centro di Cottura Comunale, ai sensi dell'art. 1576 c.c., è a carico della Società "Pendolo Due s.r.l.", che ha locato l'immobile all'A.S.M. e che dovrà eseguire durante il periodo di locazione, tutte le riparazioni necessarie eccetto quelle di piccola manutenzione di cui all'art. 1609 del c.c. che saranno a cura dell'I.A., secondo l'art. 16 del presente Capitolato.

Cucine asili nido e Centri di Distribuzione

La manutenzione straordinaria delle strutture dei locali ad uso Cucine presso gli asili nido e i Centri di Distribuzione, aventi sede presso i plessi delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado, o di eventuali altri edifici individuati in futuro, sono a carico della Amministrazione Comunale di Venaria Reale e/o Direzioni Didattiche, quali proprietarie dei locali. Competerà quindi a queste, per tutta la durata dell'appalto, ogni riparazione che dovesse rendersi necessaria, fatta eccezione per gli interventi di piccola manutenzione di cui all'art. 1609 del c.c. che, ai sensi dell'art. 16 del presente Capitolato, resteranno a cura dell'I.A.

TITOLO XI – CONTROLLO DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Art. 50 – Controlli e verifiche

La S.A. effettuerà continuativamente, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli e verifiche presso il Centro di Cottura Comunale, le Cucine degli asili nido e i Centri di Distribuzione, per valutare la rispondenza del Servizio erogato dall'I.A. alle prescrizioni del presente Capitolato e alle normative vigenti.

I controlli potranno essere effettuati secondo la metodologia ritenuta più idonea dagli incaricati al controllo, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video e prelievo di campioni, come meglio indicato negli articoli successivi.

Il personale dell'I.A. non dovrà interferire sulle procedure di controllo e verifica del personale degli Organismi ad esso preposti, che a loro volta, in fase di controllo e verifica, non sono tenuti a muovere alcun rilievo diretto sul personale dell'I.A.

In particolare la S.A. si avvarrà di personale preposto impegnato a controllare che:

- l'assegnazione del personale venga effettuata da parte dell'I.A. in modo conforme a quanto prescritto dal Capitolato, dall'offerta tecnica presentata dall'I.A. e nel "Piano di organizzazione del

personale" presentato dall'I.A. entro la data di inizio del Servizio;

- i generi alimentari utilizzati siano corrispondenti al Capitolato e all'offerta tecnica;
- i pasti siano confezionati in base ai menù, alle tabelle dietetiche delle grammature e alle Tabelle Merceologiche prescritti negli Allegati al presente Capitolato. I controlli possono, in caso di difformità, dar luogo al "blocco delle derrate alimentari"; in tal caso l'I.A. provvederà a proprie spese alla loro tempestiva sostituzione con derrata idonea sia sotto l'aspetto qualitativo che quantitativo;
- i pasti siano consegnati e distribuiti, come previsto, nelle quantità richieste, sulla base delle prenotazioni giornaliere con idonei e sufficienti mezzi di trasporto ed entro gli orari stabiliti;
- sia predisposto giornalmente ed esposto in ciascun refettorio un piatto campione, consistente nella riproposizione del pasto completo già cotto e con le grammature per esso previste.

Il Responsabile della S.A. preposto verificherà, con il Direttore del Servizio dell'I.A., tutte le operazioni di manipolazione e cottura delle derrate alimentari, nonché le modalità di organizzazione del personale nell'intero ciclo di lavorazioni, verificando altresì il corretto stato igienico-sanitario degli impianti, dell'ambiente, del personale addetto al Centro di Cottura Comunale, alle Cucine degli asili nido ed ai Centri di Distribuzione presso le scuole del territorio.

La S.A. periodicamente potrà inoltre:

- indire indagini sul gradimento del Servizio;
- avvalersi di Ditte specializzate nel controllo del Settore Alimentare, alle quali affidare il compito di effettuare ispezioni e prelievi di campioni alimentari e non alimentari per essere sottoposti agli accertamenti analitici di laboratorio previsti dalle leggi vigenti. Nulla potrà essere richiesto alla S.A., come rimborso economico, per le quantità di campioni prelevati;
- avvalersi della facoltà di effettuare sopralluoghi presso i fornitori/allevatori più significativi di cui si avvale l'I.A. nell'esercizio del Servizio oggetto d'Appalto.
- controllo circa l'uso corretto e la qualità degli interventi tecnici condotti sulle strutture, impianti, attrezzature e arredi presso il Centro Cottura Comunale, le cucine degli asili nido ed i Centri di Distribuzione;
- tramite Ditte specializzate, effettuare ispezioni e controlli del rispetto delle normative di sicurezza vigenti rispetto agli interventi di manutenzione di strutture, impianti, attrezzature tecniche e arredi;
- **eseguire controlli sul rispetto dei CAM.**

Se dovessero rilevarsi anomalie di qualsiasi genere o natura sulle strutture, impianti, attrezzature tecniche e arredi, verrà concesso all'I.A. un numero di giorni ritenuto, ad insindacabile giudizio della S.A., sufficiente alla realizzazione dell'intervento, previa indicazione da parte dell'I.A. delle modalità di gestione del servizio; se entro tale periodo l'anomalia non fosse risolta verranno applicate le penali del caso.

L'applicazione della penale in ogni caso non sana la situazione relativa all'intervento da eseguire; resta comunque a carico ed onere dell'I.A. effettuare quanto prescritto.

La S.A. ha la possibilità di effettuare verifiche periodiche in corso di esecuzione contrattuale, anche attraverso propri incaricati, per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'appaltatore e delle caratteristiche dei prodotti somministrati, agli impegni assunti nel contratto di appalto, al rispetto delle specifiche tecniche previste dai CAM, e si riserva la possibilità di richiedere ulteriore documentazione probatoria a tal fine.

L'I.A. è tenuta a fornire alla S.A. i documenti necessari per l'applicazione del **Regolamento Delegato (UE) 2017/40**, riguardante il recupero dei contributi CEE/AGEA sui prodotti destinati all'utenza scolastica. In particolare l'I.A. deve mettere a disposizione della S.A. entro i tempi prescritti la documentazione relativa ai prodotti alimentari come i prodotti lattiero-caseari impiegati nel corso del servizio (es. registri di carico scarico, fatture d'acquisto, dichiarazioni, quantità e categorie dei prodotti). L'I.A. è tenuta a fornire tutti i documenti che consentono la verifica della somministrazione del servizio (ordini effettuati ai fornitori, dettaglio delle

grammature a cotto delle derrate consegnate presso le singole scuole, dettaglio e grammature dei prodotti inviati agli asili nido, bolle di accompagnamento, ecc.). Tali documenti devono essere chiari e conservati per eventuali controlli per tutto l'anno scolastico.

Art. 51 – Conservazione dei campioni

Al fine di garantire la possibilità di effettuare analisi sui piatti somministrati in caso di sospetta tossinfezione alimentare, sia da parte della S.A. sia da parte degli organi di controllo ufficiale, l'I.A. deve giornalmente prelevare nel centro cottura 3 campioni da g. 150 di ogni portata del pasto comune **(primo, secondo, contorno, sugo), compresa la frutta di IV gamma e la frutta lavorata nel centro cottura (ad esempio macedonie e mix di frutta)**, confezionarli in sacchetti o contenitori sterili **riportanti la data e il nome dell'alimento contenuto** e riporne rispettivamente 2 in cella frigorifera a +4°C per 72 ore e uno in congelatore a temperatura di – 18°C **per 72 ore**. Negli asili Nido l'I.A. dovrà prelevare presso ogni cucina g. 150 di ogni portata del pasto comune, **compresi gli alimenti della merenda preparati in loco**, confezionarli in sacchetti o contenitori sterili e riporli nel frigorifero per le 72 ore successive.

Qualora la scadenza delle 72 ore corrispondesse al sabato o alla domenica lo smaltimento del campione deve essere effettuato il martedì successivo. I sacchetti o i contenitori devono indicare l'alimento contenuto e la data del campione.

I campioni di cui sopra sono ad uso esclusivo della S.A. e non possono essere utilizzati dall'I.A. senza preventiva autorizzazione della S.A. .

La conservazione di tali campioni non preclude la possibilità, da parte della S.A. o di suoi incaricati tecnici esterni, di effettuare in qualsiasi momento campionamenti di alimenti da sottoporre a controlli analitici. Le quantità di campione prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie per l'esecuzione delle analisi. Tali campionamenti potranno essere effettuati sia su materie prime, sia su prodotti finiti, sia su intermedi di lavorazione, presso il centro cottura, nelle cucine dei nidi e nei refettori. A discrezione dei tecnici potranno essere prelevati alimenti in confezione integra oppure da confezioni già aperte.

Art. 52 – Commissioni Mensa e prova pasto genitori

Il Comune provvederà alla nomina delle Commissioni Mensa costituite da Dirigenti, rappresentanti dei genitori e rappresentanti docenti, che potranno seguire l'andamento del Servizio e più precisamente:

- visita del Centro Cottura Comunale, accompagnati dal Responsabile della S.A. preposto, per verificare la conformità delle derrate alimentari e l'intero processo lavorativo del confezionamento pasti (non sarà loro consentito alcun tipo di manipolazione degli alimenti ed alcun intervento diretto nei confronti degli operatori dell'I.A.);
- sopralluogo presso la scuola di appartenenza, nei Centri di Distribuzione o negli asili nido accompagnati dal Responsabile della S.A. preposto;
- assistenza al pasto dei bambini presso la scuola di appartenenza ed eventuale consumo del pasto, accompagnati dal Responsabile della S.A. preposto (questa possibilità è estesa a qualsiasi genitore di bambino/a fruitori del Servizio accompagnati dal responsabile della S.A.);
- partecipazione a riunioni per affrontare con la S.A. eventuali modifiche migliorative del Servizio, riunioni alle quali l'I.A. dovrà, se richiesto, intervenire.

I genitori che ne faranno richiesta potranno provare il pasto, negli spazi che l'IA riterrà opportuni, accompagnati dal Responsabile della S.A. preposto, avvisando l'I.A. nella giornata stessa. Il pasto sarà regolarmente contabilizzato.

Art. 53 – Autocontrollo da parte dell'Impresa Appaltatrice (sistema HACCP)

Presso il Centro di Cottura Comunale, i Centri di Distribuzione e gli asili nido, l'I.A. dovrà applicare un piano di autocontrollo, pena la risoluzione del Contratto.

L' I.A. dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei pericoli e dei

punti critici; tale piano deve essere elaborato e applicato in ogni sua fase conformemente al Regolamento CE 852/2004.

Per tutte le scuole, la parte del piano attinente le fasi operative presenti nella gestione deve essere depositata in copia presso le scuole stesse.

L' I.A deve inoltrare alla S.A., all'inizio di ogni anno scolastico, in copia controllata, i manuali di autocontrollo del Centro di cottura comunale e delle sedi decentrate. Parimenti deve essere inoltrata ogni variazione dei suddetti manuali.

Nel Centro di Cottura Comunale e in ogni refettorio deve essere presente un documento nel quale vengono tempestivamente registrate le non conformità rilevate. Le non conformità rilevate nei refettori, nelle cucine degli asili nido e nel centro cottura, devono rimanere per tutto l'Anno Scolastico (in originale o in fotocopia) presso le sedi dove sono state rilevate.

Per le Non Conformità di particolare rilevanza (es. presenza di corpi estranei) e per i reclami degli utenti, l'I.A. è tenuta ad avvisare immediatamente la S.A., fermo restando la gestione della Non Conformità secondo quanto previsto dal proprio Piano di Autocontrollo.

L'I.A. deve predisporre un piano di campionamenti sulla base di quanto previsto dal Reg. (CE) 2073/2005.

Il piano dei campionamenti e i rapporti di prova delle analisi dovranno essere conservati presso il centro di cottura e dovranno essere resi noti all'A.S. a prima richiesta e disponibili durante i controlli disposti dall'A.S.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il Centro di Cottura Comunale, a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi Comunali nonché di soggetti incaricati dalla S.A.

Art. 54 – Subappalto

L'I.A. potrà subappaltare le attività oggetto del presente appalto, nei limiti e con le modalità previste dall'art. 119 del D.Lgs. 36/2023 *s.m.i*

TITOLO XII – PAGAMENTI

Art. 55 – Pagamenti

Il pagamento sarà effettuato in base al numero di pasti erogati in funzione delle presenze giornaliere trasmesse dalle scuole attraverso il sistema di rilevazione presenze in uso.

La fatturazione dovrà essere mensile, e le fatture, da compilarsi sulla scorta dei riepiloghi di cui al comma precedente, verranno sottoposte alla liquidazione nei termini di legge, previa verifica della prestazione fatturata.

Il pagamento sarà effettuato dalla S.A. entro il termine previsto dalla normativa vigente, decorrente dalla data di ricezione della fattura e comunque solo in seguito all'esito positivo del controllo degli accertamenti delle prestazioni effettuate e fatta salva la regolarità contributiva (rif. DURC - circolare INAIL n. 22 del 24/03/11) dell'I.A.

In caso di inadempienze normative, retributive, assicurative accertate a carico del contraente, la S.A. si riserva di sospendere in tutto o in parte i pagamenti fino alla regolarizzazione della posizione senza che ciò attribuisca alcun diritto per il ritardato pagamento. In caso di mancata regolarizzazione la S.A. potrà, nei casi più gravi, risolvere il contratto. Il pagamento dell'ultimo mese di servizio viene disposto dopo la scadenza del contratto, subordinatamente all'acquisizione, entro i successivi trenta giorni, del certificato di verifica di conformità dal quale risulti che l'esecutore abbia correttamente eseguito le prestazioni contrattuali.

I costi dichiarati in sede di offerta verranno applicati anche al pagamento dei "Pasti Speciali" (Diete speciali, Diete in bianco, Diete a carattere religioso), "Pranzo al sacco gite scolastiche", richiamati nel Capitolato.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo l'I.A. dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

Si evidenzia che dal 1° gennaio 2018 l'Azienda Speciale Multiservizi è soggetta al c.d. "split payment", con ciò intendendosi che il pagamento al fornitore, per qualsiasi tipo di spesa fatturata ad A.S.M., sarà effettuato trattenendo l'importo dell'IVA esposta in fattura (IVA che quindi non verrà più pagata al fornitore). La fattura dovrà obbligatoriamente contenere la dicitura "**scissione dei pagamenti ai sensi dell'art. 17-ter DPR 633/72**".

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo relativo ad eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, ad eventuali pene pecuniarie previste al successive art. 57 in caso di inadempienza dell'I.A. e quant'altro dalla stessa dovuto.

Il pagamento verrà effettuato tramite Tesoreria a mezzo di mandato, entro il termine di 60 giorni dalla data di ricevimento delle singole fatture da parte del Settore competente relative a forniture regolarmente effettuate. Ai sensi del D. Lgs. n. 192/2012, art. 1, si pattuisce un termine superiore a quello stabilito in via generale, in considerazione della particolare complessità del contratto per l'elevato numero di scuole interessate e quindi della fase di controllo, inserimento e gestione dei dati contabili.

Tale termine potrà essere sospeso nel periodo di fine anno (indicativamente dal 15-31 dicembre) per le esigenze connesse alla chiusura dell'esercizio finanziario e in caso di contestazione di quanto già fatturato

In caso di subappalto, si applica quanto previsto dal **D. Lgs. n. 36/2023 s.m.i.**

Art. 56 – Revisione del prezzo e varianti

Il prezzo di aggiudicazione è valido per tutta la durata dell'appalto. Per quanto concerne la revisione dei prezzi sarà applicata la disciplina di cui all'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023 s.m.i e all'Allegato II.2-bis del Codice.

Le variazioni di prezzo, in aumento o in diminuzione, sono valutate dalla stazione appaltante soltanto ai sensi dell'art. 60 comma 2 del D.Lgs. 36/2023 ss.mm.ii, se tali variazioni risultano superiori al cinque per cento rispetto al prezzo rilevato nell'anno di presentazione dell'offerta. In tal caso si procede a compensazione, in aumento o in diminuzione, per la percentuale eccedente il cinque per cento e comunque in misura pari all'80 per cento di detta eccedenza, nel limite delle risorse di cui al comma 5 stesso articolo. Sono esclusi dalla compensazione i servizi contabilizzati nell'anno solare di presentazione dell'offerta.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verifichi una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alla prestazione principale.

Il calcolo della variazione dei prezzi sarà effettuato in base a quanto previsto dall'art. 60, comma 3, lettera b) del D.Lgs. 36/2023 ss.mm.ii.

Pertanto, a partire dal secondo anno di durata del contratto, su richiesta della Ditta Appaltatrice, l'Amministrazione Comunale potrà riconoscere tale revisione nella misura dell'indice di variazione annuale dei prezzi per le famiglie di operai ed impiegati (F.O.I), pubblicato dall'ISTAT e riferito al mese di inizio contratto.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determini una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo delle voci costituenti il servizio superiore al 5% dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati nella misura dell'80% della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire.

Ai fini della determinazione della variazione del prezzo ai sensi dell'articolo 60, comma 3, lettera b), del Codice, l'Ente utilizzerà gli indici dei prezzi al consumo e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie.

I suddetti indici sono stati individuati, in conformità alle prescrizioni dell'art. 11 dell'Allegato II.2-bis al Codice, sulla base dell'attività oggetto dell'appalto, secondo il sistema unico europeo di classificazione (CPV) 55500000-5 "*Servizi di mensa e servizi di catering*"

Al sopraindicato CPV, in base alla tabella D3 dell'Allegato II.2-bis del Codice, sono associati i seguenti indici, a cui si attribuiscono i seguenti relativi pesi:

- PC [01] prodotti alimentari e bevande analcoliche – 20%
- PC [00ST] Indice generale senza tabacchi – 20%

- IR [562] Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione – 60%

per i quali il medesimo Allegato II.2-bis, all'art. 10, suggerisce l'uso degli indici nazionali per l'intera collettività (NIC) secondo la classificazione ECOICOP e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie per tipo di contratto e per settore economico ATECO.

La revisione sarà calcolata, decorso un anno dalla data di stipula del contratto e con cadenza annuale.

Per il calcolo della suddetta variazione, sarà utilizzata la seguente formula, arrotondata alla seconda cifra decimale:

$$Vt = \frac{It - Io}{Io} * 100$$

Dove

It = valore dell'indice al momento della rilevazione

Io = valore al mese del provvedimento di aggiudicazione

Al fine di calcolare la variazione del relativo indice composto, verrà utilizzata la seguente formula generale:

$$V_{t=w_1*V_t^{(1)}+w_2*V_t^{(2)}+\dots+w_i*V_t^{(i)}}$$

Dove

$V_t^{(1)}, V_t^{(2)}, \dots, V_t^{(i)}$ = variazioni degli indici individuati

$w_1, w_2, \dots, w_i$ = rispettivi pesi (20%, 20%, 60%)

I valori ed indici sono reperibili sul sito di ISTAT <https://esploradati.istat.it/> o <http://dati.istat.it/>

La variazione del prezzo è calcolata come differenza tra il valore dell'indice al momento della rilevazione e il corrispondente valore al mese del provvedimento di aggiudicazione ovvero, in caso di sospensione o proroga dei termini di aggiudicazione ai sensi dell'Allegato I.3 al Codice, tra il valore dell'Indice relativo al mese di scadenza del termine massimo per l'aggiudicazione, come individuato dal predetto Allegato e quello disponibile al Momento di Rilevazione.

Qualora la variazione dell'indice superi, in aumento o diminuzione, la soglia del 5 per cento, si applicherà la revisione nella misura dell'80 per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento: detta revisione, definita in termini percentuali, sarà comunicata al Fornitore.

L'I.A. non può per nessun motivo introdurre di sua iniziativa variazioni alle modalità di esecuzione del Servizio senza la preventiva autorizzazione scritta della Stazione Appaltante.

La Stazione Appaltante potrà richiedere all'I.A., durante lo svolgimento dell'appalto, l'esecuzione di varianti in corso d'opera nei limiti e secondo le modalità di cui all'art.120 del D.Lgs. n.36/2023 *ss.mm.ii* e dell'All. II 14 richiamato nel citato articolo.

TITOLO XIII – INADEMPIENZE E PENALITA'

Art. 57 – Ipotesi di risoluzione del Contratto - Clausole risolutive espresse

La reiterata inosservanza degli obblighi contrattuali, indipendentemente dalla loro natura, comporterà la risoluzione del contratto.

Nel caso di gravi e persistenti inadempienze nella gestione del servizio, compresa l'impossibilità a garantirne il regolare e corretto svolgimento, la S.A. ha facoltà di risolvere "ipso facto" e "de iure" il contratto stipulato per il servizio aggiudicato, incamerando il deposito cauzionale a titolo di penale e di indennizzo, fatto salvo l'accertamento dei maggiori danni. Il provvedimento di risoluzione sarà oggetto di notifica secondo le vigenti disposizioni di legge.

In tali casi la S.A. per garantire la continuità del servizio, potrà richiedere l'intervento di altro soggetto, ponendo le spese relative a carico dell'aggiudicatario.

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C., per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto, con le modalità succitate, per inadempimento ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 C.C. i seguenti casi:

1. apertura di una procedura concordato preventivo, di fallimento a carico della Ditta o altre procedure derivanti da insolvenza (sequestro e/o pignoramento);
2. messa in liquidazione o altri casi di cessazione dell'attività dell'aggiudicatario;
3. inosservanza per i propri dipendenti delle norme sulla sicurezza e sulla prevenzione ed assicurazione degli infortuni sul lavoro, delle norme su previdenza ed assistenza dei lavoratori e delle obbligazioni dei Contratti collettivi di lavoro;
4. inosservanza grave delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro cottura, delle cucine degli asili nido e dei centri di distribuzione;
5. violazione grave degli obblighi di legge concernenti il rispetto dei C.A.M;
6. utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igienico-sanitarie ed alle caratteristiche merceologiche;
7. casi di accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta aggiudicataria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
8. interruzione non motivata del servizio, esclusi i casi di forza maggiore, che comunque dovranno essere riconosciuti tali dall'Ente;
9. abituali deficienze o negligenze del servizio quando la gravità e/o le frequenze delle infrazioni, debitamente accertate e contestate, compromettano, a giudizio dell'Ente, il servizio stesso;
9. quando la Ditta si renda colpevole di frodi o versi in accertato stato di insolvenza; cessione parziale o totale del contratto ad altri senza preventiva autorizzazione dell'Ente (in tali casi la decadenza si produce immediatamente);
10. subappalto totale o parziale del servizio ove non dichiarati e autorizzati dalla Stazione Appaltante;
11. gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati in seguito a diffida formale da parte della S.A.;
12. applicazioni di sanzioni pecuniarie il cui importo, corrisponda complessivamente al 10% dell'importo annuo contrattuale;
13. mancata ricostituzione, entro i termini assegnati, della cauzione, in caso di incameramento totale o parziale della stessa nei casi previsti;
14. mancata concessione e/o revoca delle autorizzazioni amministrative e sanitarie;
15. ogni altra inadempienza o fatto che rende impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del C.C.;
16. uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto, senza preventiva autorizzazione.

E' comunque facoltà della S.A. dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo trasmesso nelle forme previste dalla normativa vigente.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione della S.A., trasmessa nelle forme previste dalla normativa vigente, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora la S.A. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

La S.A. si riserva inoltre di recedere dal contratto per la sussistenza delle fattispecie previste dall'art. 122 del D.Lgs 36/2023 ss.mm.ii nonché nelle ipotesi previste dall'art. 92 comma 4 del D. Lgs. 159/2011. L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere unilateralmente dal presente contratto, con disdetta

comunicata secondo le disposizioni di legge, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 3 (tre) mesi prima della decorrenza della recessione per sopravvenuti gravi e giustificati motivi di interesse pubblico.

Art. 58 – Penalità

A tutela e garanzia del rispetto delle norme di cui al presente Contratto, e fatto salvo ogni diritto a conseguire il risarcimento del maggior danno eventualmente subito, la S.A. si riserva di applicare le penalità riportate nel presente articolo.

Fermo restando quanto previsto in altre parti del presente Capitolato, l'I.A., se non ottempera per cause non dipendenti dalla Stazione Appaltante ovvero da forza maggiore o caso fortuito - alle prescrizioni contrattuali, sarà soggetta a penalità da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo. L'ammontare complessivo delle penalità non potrà superare comunque il 10 (dieci)% dell'importo massimo del Contratto; qualora oggettivi impedimenti alle condizioni contrattuali ne giustificino la ripetuta applicazione oltre tale limite, si procederà alla risoluzione del Contratto a danno dell'I.A.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che la S.A. è tenuta ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'I.A.; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale la S.A. può procedere alla risoluzione del Contratto.

L'applicazione delle penali avviene previa contestazione scritta (Pec) da parte della S.A. e viene riscossa mediante la ritenuta diretta sul pagamento del corrispettivo dovuto all'I.A.

L'I.A. ha la facoltà di presentare le sue contro-deduzioni entro e non oltre giorni 5 (cinque) dalla data di ricevimento della contestazione.

L'applicazione delle penali non esclude l'applicazione di norme sulla risoluzione contrattuale nonché qualsiasi altra azione legale che la S.A. intenda eventualmente intraprendere.

La S.A., qualora in sede di controlli e verifiche ai sensi dell'art. 50 del presente Capitolato evidenzi difformità nell'esecuzione del servizio, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1- Standard Merceologici

1.1 – € 600,00 (seicento euro)

Per ogni giorno di ritardo nell'adeguamento agli standard previsti nelle Tabelle Merceologiche di cui all'Allegato n. 3

1.2 – € 500,00 (cinquecento euro)

Per ogni giorno di ritardo nell'adeguamento alle prescrizioni relative al confezionamento e/o etichettatura non conformi alle normative vigenti in materia.

1.3 – € 1.000,00 (mille euro) al giorno

Per ogni giorno in cui le merci fornite risultino oltre i limiti di shelf life previsti per le merci precisate nell'Allegato n. 3.

2 – Quantità

2.1 - € 600,00 (seicento euro)

Per ogni giorno di ritardo nel ripristino del corretto rispetto delle grammature previste dalle Proposte operative per la refezione scolastica della Regione Piemonte nella singola sede di distribuzione.

2.2 - € 1.000,00 (mille euro)

Per ogni giorno di ritardo nel riallineamento delle quantità delle derrate consegnate al numero di pasti ordinati (compresa la mancata o parziale consegna di derrate crude) nella singola sede di distribuzione.

2.3 - € 250,00 (duecentocinquanta euro)

Per ogni giorno di ritardo nella messa a disposizione del materiale necessario per le operazioni di distribuzione e consumo dei pasti per le diverse utenze nella singola sede di distribuzione.

2.4 – € 250,00 (duecentocinquanta euro)

Per ogni giorno di ritardo nella fornitura dei materiali per le operazioni di pulizia e refezione nella singola sede di distribuzione.

3 – Rispetto del menù

3.1 – € 600,00 (seicento euro)

Per ogni giorno di ritardo nell'adeguamento al menù previsto (o parte di esso) senza autorizzazione della S.A.

4 – Igienico-Sanitari

4.1 – da € 500,00 (cinquecento euro) a € 2.000,00 (duemila euro) secondo la gravità e/o reiterazione

Per ogni giorno di ritardo nell'adozione e nel rispetto anche parziale delle procedure di Autocontrollo.

4.2 – € 500,00 (cinquecento euro)

Per ogni giorno di ritardo nell'esecuzione del prelievo del campione di un pasto previsto dall'art. 51.

4.3 – da € 600,00 (seicento euro) a € 2.000,00 (duemila euro) secondo la gravità e/o reiterazione

Per ogni giorno in cui vengano rilevati corpi estranei di differente natura e/o di parassiti nelle derrate e/o nei pasti consegnati presso le cucine degli asili nidi, il centro Cottura e i Centri di Distribuzione.

4.4 – € 1.000,00 (mille euro)

Per ogni giorno in cui vengano rinvenuti prodotti alimentari scaduti c/o le cucine degli asili nidi, il centro Cottura e nelle Singole Sedi di Distribuzione.

4.5 – € 1.000,00 (mille euro)

Per ogni giorno in cui vengano rinvenuti avanzi di lavorazione conservati oltre il limite consentito c/o le cucine degli asili nidi, il centro Cottura e nelle Singole Sedi di Distribuzione.

4.6 – € 3.000,00 (tremila euro)

Per ogni giorno di fornitura di pasti contaminati, ovvero tali da risultare inadatti all'alimentazione umana.

4.7 – € 500,00 (cinquecento euro)

Per ogni giorno di ritardo nell'adeguamento alla conservazione delle derrate conservate in maniera non conforme alla normativa vigente.

4.8 – da € 600,00 (seicento euro) a € 1.500,00 (millecinquecento euro) secondo la gravità e/o reiterazione

Per ogni giorno di ritardo nell'adeguamento alle prescrizioni sulle temperature di conservazione delle derrate c/o il Centro di Cottura rispetto a quanto previsto dalla normativa vigente e dal Piano di Autocontrollo adottato.

4.9 – € 600,00 (seicento euro)

Per ogni giorno di mancato ripristino delle idonee caratteristiche merceologiche e igieniche delle derrate alimentari e/o dei pasti confezionati, nel caso sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni o valori di microrganismi non patogeni superiori a quelli definiti dalla normativa.

4.10 - da € 100,00 (cento euro) a € 500,00 (cinquecento euro) secondo la gravità e/o reiterazione

Per ogni giorno di mancato rispetto di norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Cottura, le Cucine degli asili nido e del personale addetto al trasporto dei pasti, del personale addetto presso i Centri di Distribuzione alla distribuzione, scodellamento e rigoverno e ad ogni altra mansione oggetto di Appalto.

4.11 – € 1.000,00 (mille euro)

Per ogni giorno di mancato rispetto del piano di sanificazione e di pulizia presso il Centro di Cottura, le Cucine degli asili nido o presso i locali sede del consumo dei pasti.

4.12 – € 250,00 (duecentocinquanta euro)

Per ogni giorno di ritardo nell'esecuzione delle operazioni necessarie alla raccolta differenziata dei rifiuti presso il Centro di Cottura Comunale, le Cucine degli asili nido e i Centri di Distribuzione.

4.13 – € 500,00 (cinquecento euro)

Per ogni giorno di ritardo nel mantenimento dell'igiene adeguata delle attrezzature e utensili presso il Centro di Cottura, le Cucine degli asili nido o presso i locali sede del consumo dei pasti.

4.14 - € 250,00 (duecentocinquanta euro)

Per ogni giorno di ritardo nell'adeguamento rispetto all'uso di contenitori (gastronorm, vaschette termosigillate et similia) inidonei/usurati/non igienicamente conformi per la veicolazione e/o difformi da quanto previsto contrattualmente e/o da quanto indicato in offerta.

4.15 - € 250,00 (duecentocinquanta euro)

Per ogni giorno di ritardo nell'adeguamento alle prescrizioni relative alla manutenzione ed alla sanificazione dei contenitori termici (gastronorm, contenitori isotermini).

4.16 - € 500,00 (cinquecento euro)

Per ogni giorno di ritardo nell'adeguata igiene degli automezzi per il trasporto dei pasti utilizzati dall'I.A.

4.17 - da € 500,00 (cinquecento euro) a € 1.000,00 (mille euro) secondo la gravità e/o reiterazione

Per ogni giorno ritardo nell'adeguamento sul rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto di derrate e pasti.

4.18 - € 250,00 (duecentocinquanta euro)

Per ogni giorno di ritardo nell'apposizione del cartello identificativo su prodotti non conformi o in fase di accertamento o in segregazione .

4.19 - € 100,00 (cento euro)

Per ogni giorni di ritardo nell'uso corretto di prodotti detergenti e/o disinfestanti successivamente ad un rilevamento di uso improprio.

4.20 - € 600,00 (seicento euro)

Per ogni giorno di ritardo nella consegna dei cibi a temperature non conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

4.21- da €. 600,00 (seicento euro) a €. 1.000,00 (mille euro)

Per ogni giorno di ritardo nell'adeguamento alla corretta igiene degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti in relazione al piano di pulizia e sanificazione e supportata da riscontri analitici.

5 – Tempistica

5.1 - €600,00 (seicento euro)

Per ogni giorno di mancato rispetto degli orari di consegna, distribuzione e recupero dei pasti per un ritardo superiore a 10 (dieci) minuti dall'orario specificato dalla S.A. nel presente Capitolato c/o ogni refettorio.

6 – Personale

6.1 - € 500,00 (cinquecento euro)

Per ogni giorno di ritardo nella sostituzione del personale assente addetto al Centro di Cottura, alle Cucine degli asili nido e ai Centri di Distribuzione, al trasporto dei pasti, e a ogni altra mansione in Appalto, nonché mancata reperibilità delle figure professionali previste entro i tempi previsti da Capitolato.

6.2 - €. 600,00 (seicento euro)

Per ogni giorno di mancato rispetto del rapporto addetti/utenti rispetto a quanto previsto dal capitolato

6.3 - € 500,00 (cinquecento euro)

Per ogni giorno di comportamento scortese verso gli utenti e gli addetti al controllo da parte dei dipendenti dell'I.A. o delle Imprese subappaltatrici, rilevabile tramite verbali del personale degli Organismi di Controllo e segnalazioni scritte delle famiglie e degli insegnanti.

6.4 - € 1.000,00 (mille euro)

Per ogni giorno di accesso impedito al personale della S.A. e alla Commissione Mensa l'accesso nei locali del Centro di Cottura, dei Centri di Distribuzione e asili nido, per fatto imputabile ai dipendenti dell'I.A. o delle Imprese subappaltatrici.

6.5 - €. 250,00 (duecentocinquanta euro)

Per ogni giorno di ritardo nella sostituzione entro 24 ore del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi, su segnalazione della S.A..

6.6 - €. 250,00 (duecentocinquanta euro)

Per ogni giorno di ritardo nell'adeguamento alle prescrizioni relative agli indumenti di lavoro, ivi compresi i DPI.

6.7 - €. 1.000,00 (mille euro)

Per ogni giorno in cui si verifichi il mancato rispetto delle norme in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, dei contratti collettivi nazionali di lavoro e di tutela della privacy.

7 - Stato delle strutture, attrezzature, impianti e arredi

7.1 - €. 1.000,00 (mille euro) al giorno

Per ogni giorno di ritardo nell'adeguamento alle prescrizioni di sistemazione, riparazione o messa in esercizio di cui agli artt. 16, 17 e 18 del presente Capitolato.

7.2 - €. 1.000,00 (mille euro) al giorno

Per ogni giorno di ritardo nell'adeguamento alle prescrizioni sull'uso e sulla manutenzione delle attrezzature previste dal Piano di Manutenzione.

7.3 - €. 500,00 (cinquecento euro) al giorno

Per ogni giorno in cui si verifichi, senza previa comunicazione alla S.A., la variazione di titolarità o di procedura di un contratto manutentivo.

7.4 - da un minimo di €. 250,00 (duecentocinquanta euro) ad un massimo di €. 1.000,00 (mille euro) per ogni giorno di ritardo per mancato adeguamento alle prescrizioni del presente capitolato per le quali non siano applicabili le penali di cui ai punti precedenti.

7.5 - €. 1.000,00 (mille euro) al giorno

Per ogni giorno in cui si rilevi l'inadempienza all'inserimento di pentolame, utensileria attrezzature e arredi indispensabili di cui le cucine del centro cottura, dei nidi, o i refettori siano sforniti.

8 – Diete

8.1 - €. 3.000,00 (tremila euro)

Per ogni giorno di ritardo nell'adeguamento alle prescrizioni sanitarie previste per la per la dieta speciale/pasto alternativo preparata con tecniche o alimenti inadeguati e/o per ogni altra difformità nella preparazione

8.2 - €. 3.000,00 (tremila euro)

Per ogni giorno in cui si verifichi la somministrazione di dieta speciale/pasto alternativo a utente diverso da quello a cui la stessa è destinata o per mancata somministrazione di dieta speciale/pasto alternativo a utente che lo necessita

8.3 - €. 1.000,00 (mille euro)

Per ogni giorno in cui si verifichi il mancato servizio della dieta speciale/pasto alternativo con precedenza rispetto al pasto comune

8.4 - €. 1.500,00 (mille cinquecento euro)

Per ogni giorno in cui si verifichi una errata apposizione delle etichette segnalanti i pasti per diete speciali/pasti alternativi

9 – Progetto tecnico

9.1 - €. 1.000,00 (mille euro)

Per ogni giorno di ritardo nell'adeguamento alle prescrizioni riguardanti il rispetto delle modalità e della tempistica relative a quanto dichiarato nel progetto tecnico presentato in sede di gara

9.2 – € 500,00 (cinquecento euro)

Per ogni giorno di ritardo nell'adeguamento alle prescrizioni riguardanti l'utilizzo degli appositi automezzi. Per ogni giorno di ritardo nell'adeguamento alle prescrizioni riguardanti l'utilizzo degli automezzi per il trasporto pasti con caratteristiche diverse rispetto a quanto previsto per l'esecuzione dell'Appalto.

9.3 – € 500,00 (cinquecento euro)

Per ogni giorno di ritardo nell'adeguamento alle prescrizioni riguardanti l'utilizzo degli automezzi per il trasporto pasti in numero inferiore a quanto previsto per l'esecuzione dell'Appalto.

10 – Altre penalità

10.1 – € 250,00 (duecentocinquanta euro) al giorno

Per ogni giorno di sospensione della Certificazione UNI EN ISO 9001 e per tutto il periodo di mancato rinnovo.

10.2 - €. 2.500,00 (duemilacinquecento euro)

Per ogni giorno di mancato ripristino dei servizi in subappalto secondo le prescrizioni della S.A.

10.3 - €. 250,00 (duecentocinquanta euro)

Per ogni giorni di ritardo nella presentazione di documentazione o informazioni, previste contrattualmente o dalla normativa vigente, richieste dalla S.A.

L'elenco delle suindicate inadempienze/non conformità è da intendersi meramente esemplificativo e non esaustivo; la S.A. si riserva il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nel medesimo, ove rilevanti per la corretta erogazione del servizio, e di agire in ogni caso per il risarcimento dei maggiori danni eventualmente subiti.

In caso di reiterazione delle inadempienze e di mancata attuazione delle migliorie offerte in sede di gara, potranno essere applicate sanzioni di entità superiore, calcolate sempre in rapporto alla gravità dell'infrazione, fermo restando che la S.A. potrà addivenire comunque alla risoluzione parziale o totale del contratto, ai sensi della vigente normativa.

La S.A. procederà al recupero degli importi addebitati a titolo di penale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento nei confronti dell'Impresa.

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta, purché tempestivamente comunicate. In caso di interruzione del servizio per cause imputabili all'appaltatore, la S.A. si riserva la facoltà di addebitare allo stesso i danni conseguenti.

Art. 59 – Riserve

L'I.A. ha la possibilità di manifestare il proprio circostanziato disaccordo in merito all'esecuzione dell'Appalto, alle disposizioni impartitegli, alle problematiche verificatesi e alla contabilità delle opere unicamente mediante puntuali e dettagliate riserve contenenti, in modo chiaro e specifico, la quantificazione delle eventuali somme che l'I.A. ritiene gli siano dovute e le motivate ed analitiche ragioni di ciascuna pretesa.

Le riserve dovranno essere iscritte ed esplicitate immediatamente, tramite PEC o raccomandata a/r, a pena di decadenza, entro 5 (cinque) giorni dal verificarsi del fatto che ne ha comportato la necessità.

Le riserve devono essere formulate in modo specifico e indicare con precisione le ragioni sulle quali esse si fondano. In particolare, le riserve devono contenere a pena di inammissibilità la precisa quantificazione delle somme che l'I.A. ritiene gli siano dovute.

La quantificazione della riserva è effettuata in via definitiva, senza possibilità di successive integrazioni o incrementi rispetto all'importo iscritto.

In caso di fatto continuativo, ovvero sia avvenimenti il cui perdurare nel tempo ha in sé una carica dannosa suscettibile di essere apprezzata nel tempo, il termine sopra indicato deve considerarsi decorrere dall'inizio del fatto e non dalla cessazione dello stesso.

L'I.A. è, in ogni caso, tenuta a uniformarsi alle disposizioni del Direttore esecuzione del Contratto (DEC) senza poter interrompere, sospendere o ritardare l'esecuzione dell'Appalto quale che sia la riserva che lo stesso abbia iscritto.

Art. 60 – Riferimenti normativi e tracciabilità dei flussi finanziari

Per quanto non contemplato nel bando, nel disciplinare di gara, nel presente Capitolato e relativi allegati, si fa espresso riferimento a quanto previsto in materia dalla normativa vigente nazionale e comunitaria al tempo dell'esecuzione del servizio in oggetto.

Si fa inoltre espresso richiamo a quanto disciplinato dalla L. 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, a cui l'I.A. deve scrupolosamente attenersi per quanto di propria competenza.

Art. 61 – Informativa sulla privacy e responsabile del trattamento

Ai sensi del D.lgs. n. 196/03 e del RGPD – UE – 2016/679, tutti i dati comunicati dai contraenti, o di cui verranno comunque a conoscenza nell'esecuzione della convenzione, saranno raccolti e trattati su supporti cartacei o informatici nel pieno ed integrale rispetto della normativa vigente, in modo da garantirne la sicurezza, l'integrità e la riservatezza. Il loro utilizzo è unicamente finalizzato all'adempimento della presente convenzione/contratto, con tassativa esclusione di ogni diverso utilizzo.

L'I.A. con la sottoscrizione del contratto relativo al presente affidamento, sulla base dell'art. 28 e seguenti del Regolamento generale sulla protezione dei dati (RGPD – UE – 2016/679), viene nominato "Responsabile del trattamento" dei dati personali che gli verranno consegnati dall'amministrazione comunale in esecuzione dell'appalto.

L'I.A. nell'esecuzione del contratto e nello svolgimento della funzione di Responsabile del trattamento, dovrà applicare, in materia di riservatezza dei dati personali tutte le disposizioni del citato RGPD e del vigente Codice della privacy (D.lgs. 196/2003), anche con riferimento alle norme sull'adozione di adeguate misure di sicurezza per prevenire la violazione o la perdita dei suddetti dati.

Art. 62– Controversie

Ove dovessero insorgere controversie tra Stazione Appaltante e Ditta Aggiudicataria in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto, l'appaltatore non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto alla S.A., in attesa che vengano assunte le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento dell'appalto.

Per tutte le controversie, qualunque sia la loro natura (tecnica, amministrativa e giuridica, nessuna esclusa) che dovessero insorgere sarà competente Tribunale Amministrativo di Torino o, qualora non fosse riconosciuta la competenza del TAR, il foro di Ivrea.

E' esclusa la competenza arbitrale ex art. 213 del Codice dei Contratti.

TITOLO XIV – ALLEGATI

Art. 63 – Allegati

Sono allegati al presente Capitolato Speciale d'Appalto, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti Allegati tecnici:

Allegato 1	MENU' SCUOLE E GRAMMATURE
Allegato 2	MENU' ASILI NIDO E GRAMMATURE
Allegato 3	TABELLE MERCEOLOGICHE

Allegato 4	DISPOSIZIONI OPERATIVE
Allegato 5	PULIZIA E SANIFICAZIONE
Allegato 6	MATERIALI A PERDERE
Allegato 7	ORGANICO
Allegato 8	CRITERI MICROBIOLOGICI