



COMUNE DI TORRAZZA PIEMONTE
CITTA' METROPOLINATA DI TORINO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA, PER
I DIPENDENTI COMUNALI E ALTRO PERSONALE PER L'ANNO SCOLASTICO
2023/2024**

Approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 63 del 26.07.2023

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica, in tutte le sue fasi.

In particolare l'appalto comprende:

- a) il servizio di preparazione pasti avverrà presso il centro cottura della R.S.A. "Don Guido Tronzano" con sede in via Luigi Einaudi n. 4 – Torrazza Piemonte), confezionamento in tegame fresco caldo per le multi porzioni e veicolazione dei pasti destinati alle scuole dell'infanzia, primarie di primo grado e dipendenti comunali di Torrazza Piemonte, nel rispetto delle cautele previste dalle normative di legge vigenti sul rischio alimentare e codificate nel manuale HACCP adottato dall'Aggiudicatario;
- b) la preparazione di pasti personalizzati in regime dietetico, per gli alunni con particolari problemi di salute certificati per allergie a determinati alimenti o altresì, per motivi religiosi, senza ulteriori addebiti al Comune, confezionati in idonei contenitori per alimenti singoli, in perfette condizioni e chiusi ermeticamente, contenenti il pasto giornaliero;
- c) il servizio di predisposizione dei refettori, distribuzione dei pasti presso le scuole interessate, di riordino e pulizia di arredi, suppellettili ed attrezzature utilizzate per la distribuzione stessa, di riordino e pulizia dei locali utilizzati e adiacenti, nonché di conferimento differenziato dei rifiuti negli appositi cassonetti e spostamento e allocazione dei cassonetti, per le attività di smaltimento come richiesto dalla ditta incaricata del servizio;

Tutte le attività dovranno essere svolte nel rispetto rigoroso delle norme sanitarie e anti-pandemiche con oneri totalmente ed esclusivamente a carico dell'appaltatore (es. prodotti, dpi, attrezzature, ecc.)

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente capitolato e dagli atti di gara sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile, nonché ai Criteri Minimi Ambientali di cui al DM 10/3/2020 solo per la fornitura dei prodotti di detergenza.

Art. 2 – Durata del servizio

La durata dell'appalto è relativo all' anno scolastico 2023/2024) ovvero dall'11.09.2023 al 28.06.2024, secondo l'articolazione del calendario scolastico regionale.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio non dà diritto alla Ditta aggiudicataria di richiedere alcun indennizzo o risarcimento. Analogamente non potranno essere avanzate richieste nel caso di variazioni dell'organizzazione del servizio dipendenti da esigenze comunicate dall'Autorità scolastica.

L'Amministrazione si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di dare avvio alla prestazione contrattuale con l'emissione di apposito ordine, anche in pendenza della stipulazione del contratto, ai sensi dell'art. 17, commi 8 e 9 del D.Lgs. 36/2023.

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a giorni 30 (trenta) antecedenti la scadenza, di richiedere alla ditta appaltatrice una proroga temporanea del contratto, finalizzata all'espletamento o al completamento delle procedure di affidamento del nuovo servizio. La proroga dovrà avvenire alle stesse condizioni contrattuali, salvo l'adeguamento del prezzo, previsto dall'art. 6 del presente capitolato. La Ditta è obbligata ad accettare la proroga.

Art. 3 – Verifica obbligatoria dei luoghi

L'impresa, con la stipula del presente contratto, dichiara di aver preso accurata visione dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi esistenti, accertandosi della funzionalità di tutte le condizioni che potrebbero eventualmente influire sull'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato e di essere a perfetta conoscenza dell'ubicazione e della natura di quanto dovrà essere effettuato. Conseguentemente, nessuna obiezione potrà essere sollevata a fronte di difficoltà che dovessero insorgere nel corso dell'appalto in relazione ad una pretesa ed eventuale imperfetta acquisizione di ogni elemento.

Art. 4 – Prezzo del pasto e importo complessivo dell'appalto

L'importo unitario a dell'appalto è pari a **€. 4,30 oltre IVA, comprensivo di € 0,045 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso, oltre al costo aggiuntivo in caso di fornitura di monouso di posate, bicchieri, piatti, tovaglioli e tovaglette in plastica o compostabile.**

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dalla stazione appaltante alla ditta aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, derivante dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, con la sola eccezione delle spese espressamente poste a carico del committente.

L'importo presunto per il periodo di vigenza del contratto è stimato in **€ 118.215,60 IVA esclusa**, oneri per la sicurezza inclusi, ed è stato calcolato sulla base dell'andamento dei pasti nel corso dell'anno scolastico 2022/2023, e precisamente: 100 pasti giornalieri per la scuola Primaria, 55 pasti giornalieri per la scuola dell'Infanzia 3 pasti giornalieri per dipendenti ed altri pasti.

L'importo sopra espresso ha valore puramente indicativo e non costituisce titolo di pretesa alcuna da parte dell'appaltatore.

La variazione in diminuzione o in aumento dei pasti effettivamente erogati, contenuta entro il 20% rispetto ai pasti preventivati presuntivamente negli atti di gara, non comporta variazione del prezzo unitario a pasto.

Il numero dei pasti è da intendersi meramente indicativo, poiché la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata; l'impresa appaltatrice non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti.

Art. 5 – Specifiche tecniche

Sono allegate al presente capitolato, di cui costituiscono parte integrante e sostanziale:

1. D.U.V.R.I.

Art. 6 - Prezzo

Il corrispettivo offerto in sede di gara non potrà subire variazioni per tutto il periodo contrattuale.

Il prezzo del singolo pasto può essere soggetto a revisione, come previsto dall'art. 106, comma 1, lett. a), del D.Lgs n. 50/2016. La revisione opera con cadenza semestrale, dopo il primo semestre di contratto, tenendo in considerazione l'indice ISTAT FOI Generale o di Capitolo di Spesa.

Art. 7 – Pagamenti

Ai sensi dell'art. 4, comma 2, del D.Lgs. 231/2002 il pagamento delle fatture emesse dall'appaltatore sarà effettuato a mezzo di mandati di pagamento, nel termine massimo di 30 giorni dal ricevimento delle singole fatture mensili.

In caso di inadempienze normative, retributive, assicurative, accertate a carico della ditta aggiudicataria, l'Amministrazione comunale 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 l'Amministrazione comunale potrà, nei casi più gravi, risolvere il contratto.

Si stabilisce fin d'ora che l'Amministrazione comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla Ditta Aggiudicataria, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Nella fattura, da intestarsi al Comune di Torrazza Piemonte, dovranno essere specificate le singole forniture, nella maniera seguente:

PASTI ALUNNI
pasti alunni scuola primaria di Torrazza Piemonte
pasti alunni scuola infanzia di Torrazza Piemonte

ALTRI PASTI
pasti insegnanti scuola primaria Torrazza Piemonte
pasti personale ATA scuola primaria Torrazza Piemonte
pasti insegnanti scuola infanzia Torrazza Piemonte
pasti personale ATA scuola infanzia Torrazza Piemonte
pasti dipendenti Comunali Torrazza Piemonte
altri eventuali pasti

La stazione appaltante potrà richiedere una diversa modalità di fatturazione.

Art. 8 – Tracciabilità dei flussi finanziari

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, a norma della legge 13.8.2010 n. 136.

Il contratto si intende risolto, senza necessità di notifica di formale diffida, nel caso in cui l'aggiudicatario venga meno al rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui alla normativa suddetta.

Art. 9 – Garanzia definitiva

L'aggiudicatario è obbligato a costituire una garanzia definitiva nella misura e alle condizioni previste dall'art. 117 del D.Lgs. 36/2023. L'importo della garanzia è suscettibile di riduzione ai sensi del comma 8 dello stesso art. 106 del D.Lgs. 36/2023.

In caso di costituzione della garanzia mediante fideiussione bancaria o assicurativa, la medesima dovrà contenere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 gg. a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia definitiva deve avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà comunque avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione beneficiaria.

Nel caso di riduzioni della garanzia per prelievi effettuati dal Comune ai sensi di quanto sopra, l'impresa aggiudicataria dovrà reintegrarla entro e non oltre 15 giorni dalla notifica, sotto pena, in difetto, di risoluzione del contratto.

Art. 10 - Subappalto

È ammesso il subappalto nella misura non superiore al 30% del valore complessivo del contratto, previa autorizzazione dell'Amministrazione. Al riguardo verrà data applicazione alla disciplina

dettata dall'art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023.

È vietata, a pena di nullità, la cessione del presente contratto con conseguente incameramento della cauzione e fatta salva l'azione per il risarcimento dei danni.

L'accettazione del subappalto è subordinata all'adozione da parte dell'Amministrazione di specifico provvedimento di autorizzazione.

Si precisa che l'Ente appaltante resta estraneo al rapporto intercorrente tra la Ditta Aggiudicataria e le ditte subappaltatrici, per cui l'aggiudicataria medesima resta l'unica responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale (cfr. art. 1228 Cod. Civ.).

In caso di subappalto è fatto obbligo alla Ditta Aggiudicataria di trasmettere entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato al subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Art. 11 – Domicilio della ditta aggiudicataria

Per tutti gli effetti del presente appalto, la ditta dovrà fornire al Comune di Torrazza Piemonte, cui fare riferimento per la segnalazione di ogni problema che dovesse insorgere durante la gestione, un numero di cellulare del referente di riferimento che sia prontamente reperibile, così come un indirizzo mail e un indirizzo di PEC.

Allo scopo, la ditta aggiudicataria è tenuta ad intervenire, a seguito di semplice richiesta, anche verbale, da parte della stazione appaltante, entro e non oltre 4 (quattro) ore dal ricevimento della richiesta, nei giorni feriali, durante tutto l'arco delle 24 ore giornaliere.

TITOLO II - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 12 – Giorni di servizio e tipologia

L'utenza del servizio di fornitura pasti è costituita da: alunni delle scuole dell'infanzia e primarie, personale docente e altro personale delle strutture, dipendenti comunali, nonché da eventuali ospiti autorizzati dalle Amministrazioni comunali interessate all'appalto.

I giorni e orari di utilizzo del servizio sono i seguenti, che potrebbero variare per esigenze organizzative:

- scuola primaria Piazza del Municipio 1 a Torrazza Piemonte- orario di consumo pasto: ore 12,30 per 5 giorni la settimana
- scuola dell'infanzia di via Angela Cappello, 7 - orario di consumo pasto: ore 12 per 5 giorni la settimana

La fornitura va effettuata in tutte le sedi di cui sopra.

Le sedi relative al servizio potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile della stazione appaltante, senza che la ditta possa accampare o pretendere un miglioramento del prezzo di fornitura del pasto o rimborso spese per qualsiasi titolo.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere a rilevare ogni giorno tramite l'applicativo già in uso, il numero effettivo dei pasti da erogare in ogni scuola, entro le ore 9,30 e a rilevare il n. degli utenti che abbisognano di "menù in bianco" o di "menù particolari".

Art. 13 – Tipologia del servizio richiesto

I pasti preparati saranno trasportati con il sistema del legame fresco-caldo in multi razione per vitto comune, monoporzione per le diete speciali, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

Potrà essere richiesto, a discrezione dell'Amministrazione, senza oneri aggiuntivi, il ricorso al legame refrigerato per le diete speciali.

È vietato l'utilizzo di generi ed alimenti precotti.

Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità e qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche e menù allegati, distintamente per età e tipologia d'utenza.

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nei centri di refezione, a cura della ditta aggiudicataria. La consegna dovrà avvenire tassativamente 30 minuti prima del consumo dei pasti. Su richiesta della stazione appaltante, la consegna della frutta, del pane ed eventualmente stoviglie a perdere, dovrà avvenire tra le ore 8,30 e le ore 10,00 del giorno del consumo, salvo diversi accordi. I pasti freddi per le gite giornaliere dovranno essere consegnati tra le ore 7,30 e 8,15, salvo accordi diversi.

Per ogni terminale la ditta aggiudicataria emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva.

Il personale addetto al ritiro firmerà per ricevuta; detto personale è responsabile del controllo della fornitura che deve coincidere con quanto ordinato, con quanto indicato in bolla e con il menù del giorno.

Nessun ritardo è ammesso, salvi i casi documentati di forza maggiore.

TITOLO III - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Art. 14 – Obblighi ed oneri a carico della ditta aggiudicataria

Art. 14.1 – Spese inerenti il servizio

Tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione sono interamente a carico della Ditta aggiudicataria, eccetto quelle esplicitamente a carico dell'Amministrazione Comunale.

In particolare sono a carico della ditta aggiudicataria:

- a) la fornitura dei generi necessari alla preparazione dei pasti, come indicato dal menù e così come configurabili, per grammature e composizione, nella tabella dietetica, per il numero degli utenti quotidianamente rilevato. Le merci devono sempre essere di prima qualità. Il rifornimento dei prodotti deve avvenire in maniera tale da assicurare e garantire, sino al consumo, il mantenimento dei requisiti igienici e la freschezza – delle caratteristiche microbiologiche – chimiche e fisiche di legge, in modo che la qualità sia sempre ottima. Dovrà porsi particolare attenzione affinché, sia il rifornimento che l'utilizzo dei prodotti, avvenga a congrua distanza temporale dalla data di scadenza indicata.
- b) rifornire i refettori di merci, quali pane, olio, sale, aceto, tovaglioli di carta, formaggio grattugiato, zucchero etc. in misura sufficiente all'allestimento della mensa;
- c) la preparazione, la cottura, il confezionamento presso il centro di produzione pasti, nonché il trasporto, la consegna e la distribuzione dei pasti medesimi nei locali adibiti a refettorio. Su richiesta esplicita della stazione appaltante, senza aggravio di costi, la ditta dovrà procedere a sbucciare e porzionare la frutta per i bambini nonché frazionare ed eventualmente sminuzzare le pietanze;
- d) la fornitura di scorte alimentari per sopperire ad eventuali imprevisti e/o incidenti durante il confezionamento o la distribuzione. Il quantitativo e la tipologia delle scorte da tenersi presso il magazzino del centro di produzione pasti devono essere atti al confezionamento del numero indicativo di pasti giornalieri come da menù. Le derrate depositate,

ovviamente, devono riguardare prodotti non alterabili che, quindi, possano essere, in qualunque momento, confezionati con buona resa organolettica ed igienica;

- e) dotarsi di tutti gli utensili necessari per la cottura e distribuzione dei pasti (qualora non presenti presso il centro cottura), nonché tutti i materiali di consumo necessari all'espletamento del servizio, fatta eccezione per piatti, bicchieri e stoviglie monouso in materiale biodegradabile, che vengono forniti dal committente.
- f) la pulizia e il riassetto del centro di produzione pasti, dei refettori e dei locali di pertinenza, ivi compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione, i serramenti, i vetri delle finestre e delle eventuali vetrate interne. La pulizia dei locali dovrà riguardare, in particolare, la rimozione dei residui della mensa (es. accurata pulizia di tavoli, sedie e pavimenti da briciole e resti alimentari) così come la pulizia giornaliera e periodica più approfondita;
- g) il lavaggio dei vassoi, dei contenitori, delle stoviglie, delle posate e degli utensili e di quant'altro utilizzato per il servizio di cui al presente capitolato;
- h) gli interventi volti a garantire l'osservanza di tutte le norme igieniche che regolano il funzionamento della struttura e delle relative zone di preparazione, confezionamento, trasporto e consumo dei pasti, nonché provvedere agli adeguamenti normativi che subentreranno durante il periodo di validità dell'affidamento che competeranno al gestore, per quanto riguarda gli impianti e la conduzione.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad acquisire la documentazione sanitaria necessaria per l'espletamento del servizio. Tutte le autorizzazioni saranno richieste dalla ditta aggiudicataria e dovranno essere intestate al legale rappresentante della ditta stessa;

- i) la fornitura degli attrezzi, delle attrezzature e del materiale di pulizia necessario all'espletamento degli obblighi previsti dal presente capitolato. Detto materiale deve essere conforme e idoneo secondo le disposizioni vigenti in materia igienico-sanitaria;
- j) provvedere agli interventi di derattizzazione e disinfezione nei locali di propria competenza. La vigilanza sui locali di competenza dell'impresa appaltatrice è a carico della stessa che dovrà inoltrare direttamente alla ditta prescelta, la richiesta degli interventi. L'impresa dovrà provvedere ad esporre nella cucina e nei refettori le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche. È fatto, inoltre, obbligo all'impresa di tenere presso la cucina o il refettorio della scuola primaria di Torrazza Piemonte, un registro sul quale dovranno essere indicati: data dei singoli interventi, tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche e conseguenti valutazioni, nonché le 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 stazione appaltante di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio;
- k) la fornitura di acqua oligominerale naturale preconfezionata (previo accordo economico sottoscritto tra le parti) in contenitori idonei al contatto con gli alimenti, da consegnare, su richiesta, presso i refettori in caso di interruzione, guasti all'acquedotto comunale o in altri casi valutati singolarmente di volta in volta (es. impurità presenti nell'acqua) entro 2 ore dalla richiesta;
- l) la fornitura, al personale, degli indumenti da lavoro e quant'altro indicato al successivo Tit. V;
- m) la rimozione dei rifiuti, il conferimento negli appositi contenitori e lo smaltimento delle sostanze grasse. I costi di smaltimento dei rifiuti restano a carico del Comune committente.

- n) la fornitura di tutto il materiale a perdere necessario per l'espletamento del servizio (a titolo meramente esplicativo: carta stagnola, pellicola trasparente, carta scottex, sacchi per la spazzatura ecc.);
- o) la fornitura di camici monouso, copricapo per i membri della Commissione mensa che accedono al centro di produzione pasti per i previsti controlli;
- p) le spese inerenti "l'autocontrollo" ex Regolamento CE 852/2004 e art. 5 D.Lgs. 193/2007;
- q) informare tempestivamente la stazione appaltante di qualsiasi intralcio al buon funzionamento del servizio che derivi da qualsiasi causa;

Restano a carico del committente tutte le spese relative alla fornitura di acqua potabile, elettricità e gas, nonché le spese connesse all'utilizzo dell'applicativo per la rilevazione delle presenze.

È fatto divieto al gestore di preparare e fornire pasti per utenti diversi da quelli indicati nel presente capitolato con le attrezzature messe a disposizione dalle amministrazioni comunali e con il personale e le attrezzature utilizzate per il servizio oggetto del presente capitolato. Eventuali deroghe devono essere preventivamente autorizzate dalla stazione appaltante.

È obbligo della ditta aggiudicataria adottare, nell'esecuzione del presente appalto, tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità del personale addetto al servizio, dell'utenza, nonché di chiunque altro e per non produrre danni a beni pubblici e privati. In caso di infortunio la ditta appaltatrice assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intendono perciò sollevati nella forma più completa, sia le Amministrazioni comunali interessate dal presente appalto, che il suo personale. Rimane ugualmente a carico della ditta il relativo risarcimento danni. La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della pulizia, della conservazione e del corretto utilizzo di tutti i beni ceduti in uso gratuito per tutta la durata del contratto. Prima della distribuzione dei pasti, laddove prevista, la ditta dovrà provvedere alla predisposizione dei refettori e a tutti gli interventi relativi ai pasti stessi (es. procedure di autocontrollo, condimento, posizionamento in scaldavivande, riscaldamento ecc.).

Art. 14.2 – Assicurazioni

L'aggiudicatario è responsabile dell'esatto adempimento del contratto e della perfetta esecuzione del servizio. Di conseguenza, risponderà nei confronti dei terzi e della stazione appaltante per inadempimento alle obbligazioni contrattuali e per risarcimento danni.

Durante l'esecuzione del contratto l'aggiudicatario è responsabile per danni derivanti a terzi, anche conseguenti all'operato dei suoi dipendenti e, pertanto, dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie, con obbligo di controllo. La stazione appaltante e le amministrazioni comunali interessate all'appalto saranno, pertanto, sollevate e indenni da azioni legali e richieste risarcitorie per danni, avanzate da terzi danneggiati.

La ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, deve stipulare una apposita polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la stazione appaltante e le amministrazioni comunali sono considerate "terzi" a tutti gli effetti.

Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero ai Comuni o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici. A tale scopo la ditta aggiudicataria dovrà stipulare un'adeguata polizza assicurativa che sollevi la stazione appaltante e le amministrazioni comunali dai rischi sotto elencati:

- a) R.C. verso terzi relativi alla conduzione dei locali affidati ed alla somministrazione degli alimenti prodotti a copertura anche dei danni di tossinfezione alimentare per gli utenti del servizio, con massimale minimo di euro 5.000.000,00 (cinque milioni) unico per persone,

animali o cose. Rischi guasti macchine per eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente della ditta affidataria o da eventuali atti di sabotaggio o atti vandalici del suddetto personale. Ovviamente, nel contratto assicurativo, dovrà essere inclusa una clausola di vincolo a favore della stazione appaltante e delle amministrazioni comunali interessate all'appalto.

- b) Polizza assicurativa che garantisca merci, attrezzature e arredamenti di proprietà dei Comuni interessati all'appalto dai rischi di incendi, esplosioni o scoppi, anche derivanti da dolo e/o colpa grave - minimo 500.000,00 euro (cinquecento mila).
- c) Polizza infortuni per tutto il personale impegnato.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla stazione appaltante al momento della firma del contratto e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà altresì essere consegnata, entro 15 giorni successivi tale scadenza di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

Art. 14.3 – Spese generali

Tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico della Ditta Aggiudicataria, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro. Fanno eccezione le spese espressamente poste a carico del committente dal presente capitolato

Art. 15 - Interruzione del servizio e programma di emergenza

La ristorazione collettiva non deve subire interruzione essendo un "pubblico servizio". La Ditta aggiudicataria deve, pertanto, attivare un "Piano di emergenza" tale da garantire il pronto intervento che consenta la regolare preparazione dei cibi, il loro trasporto e la loro distribuzione presso i refettori comunali.

Il servizio deve, pertanto, essere assicurato per tutti i giorni del calendario scolastico secondo le disposizioni annuali dell'Ufficio Scolastico Regionale.

Nel caso di sciopero del personale della scuola o eventi che per qualsiasi motivo possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, si riconoscono alla Ditta aggiudicataria i seguenti compensi:

- a) se la comunicazione dello sciopero o interruzione avviene entro le ore 9,30 del giorno di espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale concederà un accredito del 25% sul prezzo del pasto a compenso dei costi fissi cui la ditta deve far fronte (calcolato sul numero di presenze del giorno precedente);
- b) non si riconoscono compensi nel caso in cui se ne dia comunicazione il giorno precedente a quello del servizio.

In caso di scioperi di dipendenti della Ditta, la stessa si impegna a preparare, previa comunicazione scritta all'Amministrazione Comunale, pasti freddi, la cui composizione sarà simile a quella prevista per i "cestini freddi".

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di impossibilità di immediato utilizzo del centro di produzione pasti ovvero di interruzione della produzione presso il centro stesso, per causa di forza maggiore, producendo i pasti quotidianamente necessari, con le stesse caratteristiche di cui al presente capitolato, utilizzando una struttura attrezzata ed idonea avente almeno le stesse caratteristiche del centro di produzione pasti comunale. La struttura alternativa deve essere ubicata a distanza tale da garantire che la durata del trasporto non superi i 60 minuti.

Il ricorso al Programma di emergenza, così come descritto, non comporta alcuna forma di rimborso per le eventuali correlate maggiori spese in capo all'Impresa aggiudicataria che pertanto

dovrà fornire i pasti richiesti, agli stessi prezzi e senza oneri aggiuntivi, nonché attenersi a tutte le norme vigenti in materia.

L'Impresa appaltatrice non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con la Stazione Appaltante. La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'Impresa, costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del contratto, qualora l'Impresa non riprenda le attività entro il termine intimato dalla Stazione Appaltante mediante diffida inoltrata prioritariamente tramite posta certificata ovvero in subordine a mezzo fax, seguito da raccomandata A.R. In tale ipotesi restano a carico dell'Impresa tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del contratto.

In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità, l'Amministrazione comunale si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso.

TITOLO IV – IMMOBILI, IMPIANTI E ATTREZZATURE

Art. 16 – Strutture e attrezzature a carico delle Amministrazioni comunali

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'Amministrazione Comunale mette a disposizione della Ditta aggiudicataria, ad uso gratuito alle condizioni di cui ai successivi articoli, i refettori destinati alla distribuzione e precisamente presso la scuola infanzia e la scuola primaria di Torrazza Piemonte ed i locali di pertinenza, le attrezzature, gli arredi e gli stovigliati ivi presenti, necessari per il servizio stesso di distribuzione,

Previa stesura di inventario, si procederà alla consegna degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi esistenti.

Il verbale di consegna, da redigersi in contraddittorio tra un rappresentante dell'Amministrazione Comunale ed un rappresentante della Ditta aggiudicataria, dovrà essere stilato entro 10 giorni dall'inizio del servizio.

Quanto preso in consegna dalla Ditta aggiudicataria si intende funzionante ed in buono stato di conservazione.

Gli immobili avuti in consegna, debbono essere usati secondo lo scopo per cui sono stati destinati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi, verrà regolato a parte tra la stazione appaltante e la ditta affidataria.

Gli impianti avuti in consegna vanno utilizzati da personale qualificato, secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo le disposizioni emanate in materia, conformi alle norme sulle leggi antinfortunistiche; ogni responsabilità per uso non corretto degli impianti è a carico del gestore. Il gestore è tenuto ad osservare, scrupolosamente, le norme vigenti nei vari settori dell'infortunistica.

I danni provocati per cattivo uso e per incuria o per dolo verranno contestati per iscritto al gestore e, qualora egli non provveda entro 15 giorni dalla data della contestazione al ripristino di quanto danneggiato, la stazione appaltante provvederà a quanto necessario dandone comunicazione scritta al gestore ed addebitandogli un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Art. 17 – Riconsegna immobili, impianti ed utensili

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per la durata del contratto. Alla scadenza dello stesso la ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare alle amministrazioni comunali interessate all'appalto, i locali avuti in uso gratuito con impianti ed attrezzature annessi. Qualora fossero ravvisati danni arrecati a strutture, impianti e

attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati.

Art. 18 – Accessi

La ditta aggiudicataria deve dare libero accesso al personale delle Amministrazioni comunali interessate all'appalto o di altre imprese da essa autorizzate, nonché ai membri della commissione mensa ogni qualvolta si renda necessario. La stazione appaltante non si assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

La ditta aggiudicataria deve garantire l'accesso agli incaricati delle Amministrazioni comunali interessate all'appalto, in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi. La stazione appaltante potrà fare espletare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto avvalendosi, all'occorrenza, di esperti interni ed esterni che avranno la facoltà di accedere, in ogni e qualsiasi momento ai locali di produzione, di stoccaggio ed ai mezzi di trasporto.

TITOLO V - PERSONALE

Art. 19 – Clausola sociale

Ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023, al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore uscente, garantendo il mantenimento dell'anzianità maturata, nonché il riconoscimento di quella maturanda in termini di scatti economici, così come previsto dal CCNL e dalla normativa applicabili.

Art. 20 – Personale e responsabile del servizio

Ogni servizio inerente all'oggetto del presente capitolato, ad eccezione delle parti in eventuale subappalto, verrà svolto da personale alle dipendenze della Ditta aggiudicataria, pertanto indicato nel libro paga della Ditta medesima.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e le altre norme legislative che riguardano l'appalto e andrà costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

Tutto il personale che opera per l'espletamento del servizio e in modo particolare quello a contatto con gli utenti e il personale scolastico, anche in caso subappalto, deve mantenere un comportamento corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. L'Appaltatore dovrà rispondere per i propri dipendenti, che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nel servizio o tenessero un comportamento o un linguaggio riprovevole; analogamente in caso di subappalto l'Appaltatore rimane l'unico responsabile nei confronti della stazione appaltante.

In ogni fase, l'organizzazione del personale deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni nell'ambito di un regolare e rapido svolgimento delle operazioni inerenti l'appalto.

La ditta aggiudicataria organizzerà il personale e i mezzi necessari all'esecuzione del servizio a sua cura e spese.

La ditta aggiudicataria dovrà trasmettere, alla stazione appaltante, l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nei plessi scolastici, con l'indicazione delle qualifiche possedute, della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'INPS, nonché del numero di posizione INAIL. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata per iscritto alla stazione appaltante.

La ditta aggiudicataria sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro, in maniera da garantire, sia il buon funzionamento della cucina, che un buon livello di pulizia e sanificazione di tutte le attrezzature e locali.

L'impresa aggiudicataria dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per qualsiasi motivo, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione alla stazione appaltante.

Per il personale con funzioni di responsabilità, dovrà essere trasmesso alla stazione appaltante il curriculum professionale.

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazioni scolastiche di dimensioni o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto. Tale responsabile è la figura di riferimento per la stazione appaltante per la gestione e conduzione del servizio e soluzione delle criticità. L'impresa affidataria doterà il responsabile del servizio di idonei mezzi che consentano l'immediata reperibilità.

Il responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dalla stazione appaltante per il controllo dell'andamento del servizio.

Il suddetto è altresì responsabile delle procedure interne di autocontrollo (HACCP).

In caso di assenza o inadempimento del responsabile (ferie, malattia ecc.) la ditta aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Nel caso di eventuali criticità del servizio, è richiesta, al responsabile del servizio, una relazione da presentare alla stazione appaltante, in modo tale da poter provvedere con interventi migliorativi.

Il Comune si riserva il diritto di richiedere all'impresa aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovate ragioni, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di compensi aggiuntivi a quelli stabiliti.

Art. 20 - Norma di comportamento per gli operatori dell'Appaltatore

La Ditta appaltatrice si obbliga, nell'esecuzione dell'appalto, al rispetto del codice di comportamento dei dipendenti comunali approvato da questo Ente, ai sensi del D.P.R. n. 62/2013 "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici", approvato con deliberazione di G.C. n. 77 del 18/12/2013. La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, in ragione della gravità o della reiterazione.

Ai fini della conoscibilità del Codice di comportamento dei dipendenti comunali, si rimanda al sito istituzionale consultabile all'indirizzo www.comune.torrazzapiemonte.to.it.

Art. 21 – Formazione

Tutto il personale impiegato nel servizio, in qualsiasi livello inquadrato, deve essere formato e sottoposto a costante aggiornamento (almeno annuale) a carico della ditta assuntrice. Di tutte le iniziative, dei relativi contenuti e dei risultati deve essere fornita informazione e documentazione alla stazione appaltante. La ditta aggiudicataria deve informare dettagliatamente il proprio

personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per garantire il servizio agli standard di qualità previsti.

Art. 22 – Igiene del personale

Il personale in servizio nel centro cottura, addetto alla manipolazione, preparazione, durante le ore di lavoro deve attenersi alle norme legislative vigenti in materia ed in particolare:

- a) deve mantenere uno standard elevato di pulizia ed igiene personale;
- b) deve rispettare le più elementari norme igieniche di comportamento;
- c) non deve indossare anelli (è tollerata la fede nuziale), braccialetti, orecchini, collane, orologio, piercing e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione;
- d) deve indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice di colore chiaro, cuffia per contenere la capigliatura, guanti monouso e, se del caso, indumenti protettivi;
- e) attenersi alle procedure operative per la corretta gestione del servizio (sistema HACCP).

Per le attività di pulizia e/o riassetto a fine servizio, dovrà indossare camice scuro e cuffia.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare della gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

Art. 23 – Vestiario

Sarà cura della Ditta aggiudicataria fornire, a tutto il personale, gli indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare nelle ore di servizio. Dovrà inoltre fornire a tutto il personale:

- a) calzature antinfortunistiche;
- b) mascherine e guanti monouso, da utilizzare sia nei casi previsti dalla normativa vigente, sia quando il loro uso è opportuno;
- c) indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che preveda l'accesso alle celle frigorifere.

Dovranno essere previsti indumenti distinti uniformati ed in perfette condizioni igieniche per la preparazione e il confezionamento degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dalle norme vigenti.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa appaltatrice.

Art. 24 – Rispetto della normativa

La ditta aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori.

Inoltre, la ditta aggiudicataria dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Il personale tutto dovrà essere iscritto nel libro paga della ditta aggiudicataria.

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguente a vertenze con personale della Ditta o per attività inerenti i servizi da esso svolti restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra la Ditta e il personale

dipendente e sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze della Ditta nei confronti del personale stesso.

Nell'esecuzione del lavoro la Ditta 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 e antinfortunistiche (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.), assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rende sollevata e indenne l'Amministrazione appaltante.

Ai sensi dell'art. 25-bis del D.P.R. 14/11/2002 n. 313, aggiunto dall'art. 2 del D.Lgs. 39/2014, considerato che i servizi oggetto del presente capitolato comportano contatti diretti e regolari con i minori, la Ditta appaltatrice, in quanto datore di lavoro, ha l'obbligo di accertare che il personale addetto non abbia subito condanne per i reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.

Art. 25 – Applicazione contrattuale

La Ditta aggiudicataria dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nel servizio oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, sottoscritti con le Organizzazioni Sindacali maggiormente rappresentative, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Su richiesta dell'Amministrazione comunale la Ditta aggiudicataria dovrà esibire idonea documentazione comprovante la regolarità delle posizioni contrattuali dei dipendenti.

L'Amministrazione comunale, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Aggiudicatario delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera garanzia definitiva che l'Aggiudicatario deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Aggiudicatario stesso si è posto in regola.

In modo particolare, dovrà essere garantita la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altre ditte già affidatarie del medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate.

La Ditta aggiudicataria nell'eventualità di nuove assunzioni per il servizio oggetto dell'appalto, dovrà assicurare il rispetto della Legge 12.03.1999, n. 68.

Nella medesima ipotesi di nuove assunzioni da operarsi nell'arco di vigenza contrattuale, la Ditta Aggiudicataria si impegna a dare priorità ai residenti nel territorio.

Art. 26 - Responsabilità della Ditta

Sarà obbligo della Ditta aggiudicataria adottare, nell'esecuzione del presente appalto, tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità del personale addetto al servizio, dell'utenza, nonché di chiunque altro e per non produrre danni a beni pubblici e privati.

TITOLO VI - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 27 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande saranno di tipo convenzionale conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, che qui si intende integralmente richiamata.

Art. 28 – Confezionamento, imballaggio ed etichettatura delle derrate

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. n. 327/1980, dal D.Lgs. n. 155/1997, dal D. Lgs. n. 109/1992 e successive modificazioni.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni delle norme vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestrone, soffritti e fondi, le cui indicazioni, in alternativa, possono essere inserite nel documento di trasporto.

Gli alimenti riconfezionati dalla ditta aggiudicataria, devono essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

Le indicazioni sopradescritte possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione da parte della ditta, della scelta ritenuta più idonea.

Art. 30 - Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva di produzione nazionale e aceto/limone; nel caso di quelle cotte è ammessa una prima fase di condimento presso il centro di cottura al fine di aumentare la gradibilità dell'alimento.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano o grana padano, che deve essere grattugiato in giornata.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva di produzione nazionale.

In ogni locale adibito a refettorio, durante la distribuzione, devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine di oliva e una bottiglia di aceto.

Per i piatti cotti deve essere usato olio di oliva di produzione italiana di prima qualità.

L'olio extra vergine di oliva, di produzione italiana, deve essere di prima qualità.

Gli oli devono essere preconfezionati in recipienti di vetro scuro o in latte o lattine tali da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di olio residuo.

Art. 31 – Divieti

È assolutamente vietato:

- a) l'utilizzo di generi ed alimenti precotti
- b) l'utilizzo e la fornitura di alimenti geneticamente modificati sotto forma di materie prime o derivati
- b) l'impiego di semi lavorati industriali e/o preconfezionati, se non espressamente e preventivamente autorizzati
- c) l'utilizzo di dadi e altri preparati per brodo, anche se vegetali
- d) l'utilizzo di alimenti contenenti conservanti ed additivi, quando non sia strettamente indispensabile come garanzia di qualità igienica.

Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità e qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche e menù allegati, distintamente per età e tipologia di utenza.

TITOLO VII - MENU' E TABELLE DIETETICHE

Art. 32 - Menù

I menù saranno predisposti secondo le linee guida dell'ASL competente in relazione al servizio di refezione scolastica con rotazione di 4 settimane due stagioni. La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso dalla stazione appaltante, tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù allegati o concordati dalle parti.

D'accordo tra le parti, la distribuzione della frutta potrà avvenire a metà mattinata, come spuntino, per i plessi scolastici indicati dalla stazione appaltante.

Art. 33 – Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

La ditta aggiudicataria deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù allegati e nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche allegate; non possono essere distribuite razioni supplementari onde garantire il rispetto delle tabelle dietetiche.

Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte della stazione appaltante, modifiche alle tabelle dietetiche ed ai menù, previo parere dell'ASL.

I menù non potranno essere modificati da parte della ditta se non previa intesa ed autorizzazione della stazione appaltante, a seguito di parere dell'ASL. Di norma la variazione del menù potrà avvenire in caso di accertato costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Infatti, in occasioni di momenti di verifica, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di proporre modifiche e/o alternative e/o miglioramenti alla composizione del menù.

Ogni qualvolta ci sia modifica al menù la ditta dovrà fornire un numero adeguato di copie da distribuire agli alunni e da affiggere nelle bacheche presenti all'interno dei plessi scolastici.

La ditta aggiudicataria deve predisporre una tabella, che presenterà alla stazione appaltante all'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata alla stazione appaltante.

Copia della tabella dovrà essere inviata, inoltre, ad ogni plesso scolastico interessato dal presente appalto.

I menù dovranno espressamente indicare i prodotti eventualmente surgelati all'origine utilizzati nella preparazione dei piatti. Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche e con le caratteristiche previste nelle tabelle merceologiche. Nelle tabelle dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. È consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare di ogni scuola, un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto.

Al fine di effettuare una corretta porzionatura, in ogni locale refettorio potrà essere richiesta la presenza di un piatto campione, da predisporre sulla base delle seguenti modalità: pesare l'alimento a crudo nella quantità stabilita dalla tabella dietetica per fascia di età, cuocerlo e disporlo, a cotto, sul piatto che sarà utilizzato dagli addetti mensa come modello per porzionare.

Inoltre, la ditta aggiudicatrice dovrà aderire ad eventuali proposte del SIAN dell'ASL 9, in riferimento a progetti regionali.

La ditta aggiudicataria è l'unica responsabile per avvelenamenti e tossinfezioni e per gli eventuali danni che possano derivarne all'utenza, anche in conseguenza all'ingerimento di corpi estranei organici o inorganici.

Art. 34 - Pasti sostitutivi

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

- 1° Piatto: pasta o riso in bianco, se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio; qualora ciò non sia possibile, onde evitare ritardi, il primo piatto sarà sostituito con un alimento freddo
- 2° Piatto: tonno o formaggio o prosciutto
- contorno -
- Frutta: altro alimento simile o dessert o merendina confezionata.

Art. 35 – Variazioni temporanee del menù

Le variazioni temporanee del menù devono essere tempestivamente comunicate all'Amministrazione Comunale (prioritariamente via posta elettronica) e dovranno mantenere gli equilibri dietetici del pasto sostituito.

È consentita la variazione temporanea, 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 preventive eseguite;
- per altre cause di forza maggiore.

Art. 36 - Diete speciali

La ditta aggiudicataria dovrà garantire, senza ulteriori oneri aggiuntivi, la preparazione di:

- a) diete speciali per motivi di salute
- b) diete speciali leggere o in bianco
- c) diete speciali a carattere etico – religioso.

36.a – Diete speciali per motivi di salute

La ditta aggiudicataria deve provvedere ad attivare il regime dietetico speciale entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento della documentazione, a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico e/o a carattere transitorio o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari. Per le diete speciali, deve essere presentato certificato rilasciato da sanitario della struttura pubblica (medico curante, pediatra, specialista del SSN). La predisposizione della dieta deve avvenire analizzando il menù vigente ed apportando le modifiche del caso. Infatti, sulla base di quanto indicato nelle certificazioni mediche, la ditta provvederà a predisporre i menù e le ricette delle preparazioni gastronomiche, che dovranno garantire lo stesso grado di variabilità e lo stesso valore nutrizionale del menù ordinario. Tali menù alternativi dovranno essere trasmessi all'amministrazione che si riserva il diritto di richiedere eventuali modifiche od integrazioni.

Ogni dieta speciale, per motivi di salute, deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti sulla privacy. Nel caso di intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia.

Per la preparazione, conservazione e confezionamento dei pasti privi di glutine si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate dal resto della produzione.

Nel piano di autocontrollo del centro di cottura devono essere descritte le procedure adottate per evitare il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché le azioni di emergenza per l'ipotesi di improvvisa indisponibilità di alimenti richiesti per il regime dietetico.

Per i pasti dietetici devono essere utilizzate monorazioni, confezionate in materiale a perdere, idonee al contatto con gli alimenti; le stesse devono essere eventualmente trasportate in contenitori idonei al mantenimento della temperatura e conformi alle norme vigenti in materia. Il contenitore deve essere contrassegnato con un codice che deve risultare perfettamente ed inequivocabilmente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

36.b – Diete in bianco

La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di un certificato medico e che non devono avere una durata superiore a 3 giorni scolastici consecutivi e devono essere attivate il giorno stesso della richiesta. Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare, oltre i 3 giorni, la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

Le diete in bianco sono costituite da:

- pasta o riso in bianco
- una fettina di carne (pollo o tacchino o vitello) o pesce cucinata ai ferri, lessata o a vapore. In alternativa alla fettina di carne potrà essere fornita una porzione di prosciutto cotto o bresaola o formaggio fresco
- Patate/carote lessate
- Mela
- Pane

36.c – Diete speciali a carattere etico – religioso

Su richiesta scritta dell'utenza, potranno essere introdotte diete rispondenti ad esigenze etico – religiose, vegetariane e ad altre caratteristiche particolari, da approntare secondo le modalità previste per le diete speciali e secondo la capacità del centro di cottura.

Art. 37 - Cestini freddi

In caso di gite o altre necessità, comunicate alla ditta appaltatrice con congruo anticipo (almeno 7 giorni lavorativi) potrà essere richiesta la fornitura di cestini viaggio in monoporzione. I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare e devono essere così composti:

- 2 panini o focaccine con prosciutto cotto, formaggio o pomodoro e mozzarella
- Una banana, un frutto o un succo di frutta in brick
- 1 pacchetto di biscotti secchi o una cioccolata o una crostatina
- Una bottiglia d'acqua naturale in PET da 250 ml.

Devono, inoltre, contenere la seguente dotazione:

2 tovaglioli in carta riciclabile

1 bicchiere in materiale riciclabile

1 salviettina monouso umidificata.

TITOLO VIII - NORME PER IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 38 –Attrezzature e Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti, del pane, della frutta e di quant'altro elencato nel menù, devono essere idonei sia sotto il profilo igienico – sanitario, sia

del materiale e tali da assicurare il mantenimento delle temperature previste e le caratteristiche igieniche e organolettiche dell'alimento, nonché conformi alle vigenti norme di legge.

In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra.

I contenitori isotermitici dovranno essere opportunamente identificabili, su almeno uno di essi deve essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la qualità in peso o porzioni, mentre su tutti i rimanenti contenitori sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità.

Sono espressamente esclusi i contenitori termici in polistirolo.

I contenitori gastronomici in acciaio inox, impiegati per il trasporto delle paste asciutte, devono avere un'altezza non superiore a cm. 10 al fine di evitare fenomeni di impaccamento. Tali contenitori gastronomici potranno essere utilizzati esclusivamente per il trasporto dei sughi e delle minestre,

In particolare si assegnano le seguenti prescrizioni:

- a) il formaggio grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, con indicato il nome del produttore, la data di produzione, la data di scadenza originale, nonché la quantità;
- b) il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti e riposti in ceste pulite e munite di coperchio;
- c) la frutta deve essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi;
- d) singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Art. 42 – Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti e delle derrate crude, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle prescrizioni di legge. Gli stessi devono essere **almeno** euro 4 oppure elettrici o ibridi. È fatto obbligo di provvedere al lavaggio e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte della stazione appaltante, di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta. Si specifica che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente capitolato. La ditta aggiudicataria dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza ed al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato alla stazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

È assolutamente vietata, nei mezzi adibiti al trasporto pasti, la promiscuità di carico con altre sostanze nel caso in cui non venga garantita la protezione da possibili inquinamenti. I mezzi di trasporto dovranno obbligatoriamente disporre di pneumatici invernali per il periodo dal 15 ottobre al 15 aprile.

Art. 43 – Distribuzione

Il servizio di distribuzione sarà completamente a carico dell'impresa appaltatrice. Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, tassativamente non inferiore a quelli indicati in sede di gara.

Tenendo conto delle condizioni strutturali degli impianti e dell'organizzazione del servizio di distribuzione, il rapporto sopra indicato potrà subire variazioni da concordare con la stazione appaltante.

Art. 44 – Operazioni da effettuare prima della distribuzione dei pasti

Il personale addetto alla distribuzione, prima di distribuire i pasti deve:

1. Togliersi anelli (è tollerata la fede nuziale), braccialetti, orologio, collane, orecchini e piercing;
2. Lavarsi le mani, indossare camice, guanti, cuffia, apposite calzature e in caso di malattie con rischio di contagio, la mascherina. A tal fine, la ditta aggiudicataria, fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio;
3. Aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari per poter effettuare il rilevamento delle temperature, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati o nel carrello termico o nel contenitore isotermico;
4. Condire le pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
5. Distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;
6. Utilizzare utensili adeguati e calibrati.

TITOLO IX - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 45 - Norme igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283/62 e ss.mm.ii. e suo regolamento di esecuzione n. 327/1980 e ss.mm.ii., al D.Lgs. 192/2007, alle norme Regionali, oltre ai Regolamenti CE 178/02 e 854/04.

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dai Limiti di contaminazione microbica. Tali limiti potranno essere revisionati sulla base di aggiornamenti normativi.

Art. 46 - Organizzazione lavoro per la produzione

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni ecc. deve fare uso di mascherine e guanti monouso, oltre ai già citati camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

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

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (sistema HACCP). La ditta aggiudicataria deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati da un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

Art. 47 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta aggiudicataria deve giornalmente prelevare, presso il centro di cottura, due campioni da gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili, e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro nel congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore. La stazione appaltante si riserva di individuare proprie modalità di raccolta e conservazione di campioni dei prodotti somministrati.

In merito ai valori di riferimento relativi ai limiti di contaminazione microbica, la ditta aggiudicataria dovrà attenersi a quanto previsto dal Regolamento CE 2073/2005 come modificato con il regolamento CE 144/2007 e, ove espressamente non specificato, ai parametri indicati nelle Linee Guida della Regione Piemonte.

Art. 48 - Conservazione delle derrate

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dov'è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. È vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

Art. 49 - Sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.)

La qualità degli alimenti e tutte le fasi del servizio dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia igienico-sanitaria dei prodotti.

L'appaltatore è tenuto a porre in essere tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (Hazard Analysis And Critical Control Point) H.A.C.C.P..

L'appaltatore dovrà presentare il piano di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. n. 155/1997.

In particolare, l'aggiudicatario assume la piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 155/97, individuando ogni fase potenzialmente a

rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure previste di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema H.A.C.C.P.

In particolare, dovranno essere documentate dall'appaltatore le procedure operative del sistema di autocontrollo e la relativa documentazione deve essere resa disponibile al Comune. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato posto in essere dall'appaltatore non fosse ritenuto adeguato, l'appaltatore dovrà tempestivamente provvedere alle modifiche concordate con il Comune, adottando tutte le conseguenti misure attuative.

In relazione alle attività di cui sopra, l'appaltatore dovrà designare prima dell'inizio del servizio un proprio rappresentante, che assumerà il ruolo di Responsabile del servizio in nome e per conto della ditta aggiudicataria.

Il Responsabile del servizio è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari e di formazione ed informazione professionale degli addetti.

Nell'ambito del sistema di monitoraggio adottato per il controllo dei punti critici, l'appaltatore deve effettuare periodicamente analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi con cadenza almeno trimestrale, comprendente i principali parametri microbiologici anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi; inoltre, almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, in ciascun refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto, dovranno essere effettuate analisi sulle superfici e utensili per la somministrazione. I risultati delle analisi dovranno essere comunicati tempestivamente all'Amministrazione comunale.

Art. 50 - Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati. Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali.

TITOLO X - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 51 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati, in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 327/80, D.Lgs 193/2007, dal D.Lgs 109/92 e s.m.i. Reg. (CE) n. 852/2004, Reg. (CE) n. 853/2004.

La competenza professionale della ditta aggiudicataria deve quindi esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così di raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

La ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati eventualmente incaricati dalla stazione appaltante sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio, inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 52 - Preparazione

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di guanti monouso e, in caso di malattie con rischio di contagio, con l'ausilio di mascherine, in apposita area.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in apposite aree secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

I prodotti utilizzati devono venir prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

Art. 53 - Operazioni preliminari

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

*È possibile, in deroga, autorizzare la ditta aggiudicataria ad utilizzare prodotti congelati, qualora non sia reperibile il prodotto surgelato, previa autorizzazione della stazione appaltante.

- * Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- * Lo scongelamento dei prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C. È possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda;
- * La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- * La carne trita deve essere macinata in giornata;
- * Il parmigiano reggiano o grana padano deve essere grattugiato in giornata;
- * Tutte le verdure devono essere accuratamente controllate per evidenziare eventuali corpi estranei; possibilmente il lavaggio deve essere fatto utilizzando un disinfettante appropriato;
- * Tutta la frutta, prima della distribuzione, dovrà essere accuratamente lavata, utilizzando il bicarbonato di sodio;
- * Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura;
- * Per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote (rapè) e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura, da effettuarsi il giorno precedente il consumo;
- * Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura;
- * Le porzionature di salumi (fatta eccezione del prosciutto crudo) e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento. Per ciò che attiene i salumi non è quindi consentito l'utilizzo di prodotti acquistati già affettati;
- * I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura o l'infarinatura non devono essere cotti in friggitrice, ma preparati in forni a termo convenzione;
- * Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in una unica razione (una scaloppina, una coscetta ecc.);
- * È assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- * Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati indicati nell'articolo seguente.

Art. 54 - Linea refrigerata

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.

La stazione appaltante potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra, in seguito alla predisposizione da parte della ditta di adeguata documentazione, conforme al piano di autocontrollo aziendale, per la produzione di piatti proposti (es. diagrammi di flusso, analisi dei rischi ecc).

È tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Non è ammesso l'utilizzo di piatti preparati e sottoposti a trattamenti di surgelazione o congelamento, da riattivare nel punto di distribuzione.

TITOLO XI - LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 55- Pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di pulizia, di sanificazione, derattizzazione e disinfezione da eseguire presso i refettori ed i locali di distribuzione delle scuole e presso i centri di cottura, sono a carico dell'impresa appaltatrice e devono essere oggetto di specifica procedura. La ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere alla stazione appaltante la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza ecc.). La ditta aggiudicataria, inoltre, è tenuta a trasmettere alla stazione appaltante la documentazione relativa alla validazione della procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato. Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione alla stazione appaltante prima della sua introduzione.

Le operazioni oggetto del presente articolo non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari.

Art. 56 - Caratteristiche dei detersivi

I prodotti detergenti e sanificanti, le cui schede tecniche dovranno essere disponibili su richiesta, dovranno essere conformi alla normativa vigente, sui detergenti (Reg. CE 648/2004, come modificato con il regolamento CE 907/2006 e D.P.R. 6/2/2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D. Lgs 25/2/2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6/10/1998 n. 392 sui presidi medico – chirurgici. Inoltre:

- a) devono essere compatibili con l'utilizzo richiesto dal tipo di servizio espletato;
- b) le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione degli alimenti;
- c) durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo;
- d) i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi anche nelle scuole; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali, è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto;
- e) dovranno essere impiegati nelle concentrazioni, dosi e temperature indicate nelle confezioni e nelle relative schede tecniche.

Si presumono conformi al requisito di cui al primo capoverso, i prodotti dotati dell'etichetta ECOLABEL. Per i prodotti non in possesso della predetta etichetta, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Art. 57 - Pulizia impianti

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature del centro di cottura, i refettori e gli spazi di pertinenza dell'impresa appaltatrice dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dalla ditta. Oltre alle operazioni di derattizzazione e disinfestazione ordinaria, che dovranno avvenire con idonee modalità, da parte di ditta specializzata, l'impresa appaltatrice dovrà provvedere, se del caso e comunque quando richiesto, ad operazioni periodiche straordinarie di bonifica ambientale. Tali operazioni, che dovranno avvenire in orari non coincidenti con l'attività di cucina, dovranno essere concordati (luoghi e tempi) con l'autorità sanitaria competente.

Art. 58 – Servizi igienici

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Art. 59 - Rifiuti

Presso il centro di produzione pasti e nei refettori, i rifiuti dovranno essere raccolti quotidianamente in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta. Tenuto conto che sul territorio comunale è attuata la raccolta differenziata (raccolta rifiuto organico, carta, indifferenziata, plastica e vetro) la Ditta aggiudicataria si impegna a garantirla, utilizzando gli appositi contenitori (forniti dalla Ditta appaltatrice del servizio di raccolta e smaltimento), ubicati presso il centro di cottura comunale e i refettori. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e del desoleatore, verranno trattate come rifiuti speciali, ai sensi del D. Lgs 152/2006 e ss.mm.ii.

La Ditta aggiudicataria si impegna, altresì, a garantire le ulteriori raccolte differenziate che l'Amministrazione Comunale potrà disporre in futuro.

TITOLO XII - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 60 - Segnalazioni antinfortunistiche

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di **attenersi a quanto è previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza** dei lavoratori di cui D. Lgs. 9/04/2008, n. 81 e s.m.i. ("Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro").

Entro trenta giorni dall'inizio delle attività, la Ditta Aggiudicataria deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi della citata normativa.

La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative all'assunzione dei lavoratori, alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto del presente capitolato, nonché dell'osservanza delle norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza del lavoro contenute nel suddetto Decreto Legislativo n. 81/2008 e ss.mm.ii..

Art. 61 - Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.)

Il D.U.V.R.I., allegato al presente capitolato d'appalto, è stato redatto in ottemperanza ai dettati di legge, per promuovere la cooperazione e il coordinamento.

Art. 62 - Norme generali per l'igiene del lavoro

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di garantire, ai propri dipendenti impiegati nei servizi pretesi dal presente capitolato, quanto richiesto dal citato D.Lgs.81/2008 e ss.mm.ii.

Art. 63 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, ecc. da parte del personale della Ditta aggiudicataria deve essere assicurato da lavoratori appositamente formati.

In particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa, è a carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 64 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

La Ditta aggiudicataria deve, a propria cura e spese, predisporre ed affiggere bene in vista cartelli illustranti le principali norme di prevenzione ed antinfortunistiche all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione, secondo quanto previsto dalle disposizioni vigenti (D.Lgs. 81/2008).

Art. 65 - Piano di evacuazione

La Ditta aggiudicataria deve predisporre, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, un piano di evacuazione di emergenza, in ottemperanza alla normativa vigente. Il documento dovrà essere trasmesso al Committente che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali la Ditta medesima dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 60 giorni dall'inizio delle attività.

TITOLO XIII - CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 66 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo, oltre a quelli istituzionali, sono le Amministrazioni Comunali di Mazzè, e Villareggia, nonché eventuali altre organizzazioni specializzate incaricate dalla stazione appaltante.

Le modalità di controllo si esplicano a mezzo di:

- a) controlli volti a verificare la rispondenza del servizio alle norme del presente capitolato e della normativa vigente;
- b) verifica del rispetto delle norme amministrative quali: assicurazioni, versamenti contributivi, dichiarazioni e certificazioni rese in sede di gara;
- c) prelievi di campioni alimentari da sottoporsi ad analisi di laboratorio.

La stazione appaltante, anche per il tramite delle amministrazioni comunali, si riserva di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, tutti i controlli necessari per verificare la rispondenza del servizio alle disposizioni del presente capitolato.

Le non conformità rilevate durante i controlli potranno dar luogo, nei casi di particolare gravità, anche al rifiuto immediato del prodotto.

La stazione appaltante comunale farà pervenire alla ditta aggiudicataria per iscritto, anche via fax o via mail, le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati o fatti pervenire dalle amministrazioni comunali interessate all'appalto, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la ditta aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

La ditta aggiudicataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto alla stazione appaltante.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi della stazione appaltante e delle Amministrazioni comunali. Sono fatte

salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

I controlli potranno dar luogo ad un blocco delle derrate. I tecnici incaricati dalla stazione appaltante provvederanno a far custodire in un magazzino o cella frigorifera (se deperibile) ed far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". Il committente provvederà, entro 2 giorni, a fare accertare le condizioni dell'alimento e darne tempestiva comunicazione alla ditta aggiudicataria. Qualora i referti diano esito positivo, all'impresa verranno addebitate le spese di analisi, oltre alle penali previste.

Art. 67 - Esercizio dell'autocontrollo da parte della ditta aggiudicataria

La ditta deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, ai sensi delle vigenti norme di legge. L'impresa aggiudicataria dovrà, inoltre, operare in conformità a quanto prescritto dalle Linee Guida della Regione Piemonte. Inoltre, la ditta deve essere in possesso di un sistema di qualità certificato, la cui documentazione e le cui procedure devono essere trasmesse alla stazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

Art. 68 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione Mensa)

I rappresentanti designati dalle Commissioni Mensa di ciascuno dei Comuni associati svolgono funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta nei confronti della stazione appaltante e delle Amministrazioni comunali interessate all'appalto. La composizione e le attribuzioni delle Commissioni Mensa sono regolamentate con atti interni dei Comuni associati, fatta salva la facoltà di istituire un'unica Commissione in forma associata.

Art. 69 - Metodologia del controllo di qualità

I tecnici effettueranno i controlli ed i prelievi secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, ivi compreso l'asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. La quantità di derrate prelevate di volta in volta, saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto alla stazione appaltante per le per le quantità di campioni prelevati.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Il personale della ditta aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dalla stazione appaltante.

È necessario avere copia del presente capitolato nella cucina a disposizione per controlli.

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della ditta aggiudicataria.

Art. 70 - Sistema di qualità

La documentazione e le procedure del Sistema di qualità, di cui la ditta aggiudicataria deve essere in possesso devono essere trasmesse alla stazione appaltante prima dell'inizio del servizio. L'impresa deve inoltre fornire alla stazione appaltante evidenze relative al mantenimento della propria certificazione di qualità ed eventuali modifiche.

Art. 71 - Elenco fornitori

L'impresa aggiudicataria deve inviare, all'inizio del servizio, l'elenco dei fornitori; ogni aggiornamento di tale elenco deve essere inoltrato tempestivamente alla stazione appaltante.

Per l'ammissione di nuovo fornitore di prodotti/servizi per i quali è prevista la qualificazione da parte della ditta aggiudicataria, è richiesta l'accettazione preventiva da parte della stazione

appaltante. La richiesta di accettazione si ritiene accolta se trascorsi tre giorni dal ricevimento della stessa, la stazione appaltante non ha espresso parere contrario.

Per ciò che attiene la qualificazione iniziale e periodica dei fornitori tenuti ad applicare le norme di autocontrollo igienico – sanitario, è richiesto alla ditta aggiudicataria:

- di disporre del manuale di autocontrollo igienico – sanitario di tali fornitori in edizione controllata;
- di valutare la congruità del contenuto di detto manuale con quello della ditta aggiudicataria stessa e con quanto richiesto dal presente capitolato;
- che le valutazioni documentali e di attuazione (audit presso fornitore) siano effettuate da personale idoneamente qualificato.

TITOLO XV - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 72 – Penalità

L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo la formale contestazione (prioritariamente via posta elettronica certificata) ed esame delle eventuali controdeduzioni della Ditta aggiudicataria, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

Le "Non Conformità" elevate hanno valore di contestazione formale, prevedendo la possibilità da parte della Ditta aggiudicataria, di far rilevare immediatamente le proprie osservazioni, di valore equivalente alle controdeduzioni, ferma restando, in ogni caso, la possibilità di contro dedurre secondo la procedura ordinaria.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti alla Amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità, e ogni altro genere di provvedimento dell'Amministrazione comunale, sono notificate all'Impresa per mezzo di PEC.

L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1 . STANDARD MERCEOLOGICI

1.1 Mancato rispetto degli standard previsti dalle Caratteristiche merceologiche: € 400,00

1.2 Mancato utilizzo di prodotti certificati: € 1.000,00

1.3 Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia: € 400,00

1.4 Etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato: € 400,00

1.5 Etichettatura mancante: € 400,00

1.6 Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie: € 1.500,00

2. QUANTITA'

2.1 Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione: € 600,00

2.2 Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione: € 3.000,00

2.3 Mancato rispetto delle grammature verificate su 20 (venti) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione: € 300,00

2.4 Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione: € 300,00

2.5 Mancata manutenzione o sostituzione di carrelli termici: € 600,00

3. RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI

3.1 Mancato rispetto del menù previsto, senza preavviso: € 300,00

3.2 Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati: € 300,00

4. PARAMETRI IGIENICO - SANITARI

4.1 Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale: € 300,00

4.2 Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione: € 300,00

4.3 Rinvenimento di parassiti nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione: € 300,00

4.4 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nelle singole sedi di ristorazione: € 500,00

4.5 Riciclaggio non autorizzato di derrate: € 600,00

4.6 Promiscuità di merci nelle celle frigorifere: € 300,00

4.7 Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione: € 300,00

4.8 Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi di ristorazione gestite dall'I.A.: € 300,00

4.9 Conservazione delle derrate non conformi alle normative vigenti: € 300,00

4.10 Temperatura dei pasti non conformi alle normative vigenti: € 300,00

4.11 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto derrate e pasti: € 300,00

4.12 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione: € 300,00

4.13 Mancato o non corretto prelievo del pasto campione: € 300,00

4.14 Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato: € 300,00

4.15 Attrezzature non conformi: € 1.000,00

4.16 Mancata apposizione del cartello identificativo su prodotti in fase di accertamento: € 600,00

5. TEMPISTICA

5.1 Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto: €300,00

6. PERSONALE

6.1 Mancato rispetto delle norme di cui al TITOLO V, relativi al personale: € 300.000

6.2 Assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio o di altro personale, la cui assenza incida sul regolare svolgimento del servizio, senza intervenuta sostituzione: € 300.000

6.3 Errata somministrazione di diete speciali: € 300,00.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Qualora l'inadempienza riguardi l'intera fornitura del servizio, si applicherà una penalità pari all'intero costo dei piatti forniti quel giorno in quella scuola. Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla medesima Ditta per un'inadempienza commessa in una scuola diversa dalla prima sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. La Stazione Appaltante può, altresì, procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti dell'Impresa, con l'incameramento della garanzia e, ove ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Dopo la comminazione di 3 sanzioni pecuniarie superiori a € 400,00 nel medesimo anno scolastico, ovvero dopo 4 di importo anche inferiore nel medesimo arco temporale, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

Art. 73 - Ipotesi di risoluzione del contratto e recesso

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico della ditta aggiudicataria;
- b) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
- c) mancata osservanza delle regole sul subappalto;
- d) impiego di personale non dipendente della ditta aggiudicataria o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
- e) grave inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- g) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- h) casi di intossicazione alimentare, ove sia accertata la responsabilità dell'impresa appaltatrice;
- i) somministrazione di diete speciali errate con gravi conseguenze sulla salute dei destinatari;
- j) violazioni gravi e ripetute delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k) reiterato o mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste dal presente capitolato e che abbiano inciso sul regolare svolgimento del servizio;
- l) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- m) gravi difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- n) gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature;
- o) interruzione non motivata del servizio;
- p) inadempienze reiterate della Ditta Aggiudicataria dopo la comminazione di n. 4 penalità nel corso del medesimo anno che l'Amministrazione comunale giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- q) gravi e ingiustificate irregolarità nell'esercizio o reiterate o permanenti irregolarità, anche non gravi, che comunque compromettono la regolarità e la sicurezza dell'esercizio dell'attività;
- r) avvenuta escussione della garanzia, in tutto o in parte, qualora la ditta appaltatrice non abbia provveduto a ricostituirla nel termine di 15 giorni;
- s) perdita, da parte della ditta appaltatrice, dei requisiti di idoneità per lo svolgimento dell'attività in oggetto del presente contratto;
- t) sopravvenuta condanna definitiva del legale rappresentante per un reato contro la pubblica amministrazione;
- u) sopraggiunti motivi di pubblico interesse;

- v) messa in liquidazione, stato di fallimento, concordato preventivo, stati di morosità e conseguenti atti di sequestro o pignoramento o altri di cessione di attività o cessazione dell'impresa appaltatrice;
- w) inosservanza reiterata o grave delle disposizioni di legge, di regolamenti, nonché del presente capitolato. È considerata inosservanza reiterata l'applicazione di almeno 4 penalità nell'arco del medesimo anno scolastico.

Si precisa che il predetto elenco è meramente indicativo e esemplificativo e non deve intendersi tassativo ed esaustivo.

Il provvedimento di risoluzione del contratto è oggetto di notificazione alla ditta, mediante PEC, secondo le vigenti disposizioni di legge.

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 notificate. Le cause di forza maggiore non possono essere invocate in mancanza di comunicazione tempestiva rispetto al loro sorgere.

In caso di interruzione del servizio per cause imputabili all'appaltatore, la stazione appaltante si riserva di addebitare allo stesso i danni conseguenti.

È comunque facoltà della stazione appaltante 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 a mezzo di PEC.

La stazione appaltante avrà diritto di rescindere dal contratto, oltre che per cause imputabili all'appaltatore, anche per cause di forza maggiore, compresa la sopravvenuta indisponibilità finanziaria. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione della stazione appaltante, in forma di PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora la stazione appaltante intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sulla ditta a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della garanzia, salvo il recupero delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Qualora la ditta aggiudicataria intendesse recedere dal contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la stazione appaltante si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutta la garanzia definitiva e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

Ai sensi dell'art. 1, comma 13, del D.L. 95/2012 convertito nella L. n. 135/2012, la Stazione appaltante ha diritto di recedere dal contratto previa formale comunicazione alla Ditta appaltatrice con preavviso non inferiore a 15 (quindici giorni) e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni ancora da eseguire, nel caso in cui, tenuto anche conto dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate successivamente da CONSIP spa, ai sensi dell'art. 26, comma 1, della L. n. 448/1999 siano migliorativi rispetto a quelli del contratto in essere e la Ditta non acconsenta alla modifica delle condizioni contrattuali.

Art. 74 – Obblighi dell'Impresa Aggiudicataria in caso di morte del gestore

L'impresa aggiudicataria si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

Qualora l'aggiudicatario sia un'impresa individuale o una società semplice, in caso di morte del gestore è facoltà della stazione appaltante, scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra le continuazioni o la risoluzione del contratto.

Art. 75 - Disdetta del contratto da parte della Ditta Aggiudicataria

Qualora l'Impresa Aggiudicataria intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione Appaltante si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutta la garanzia definitiva e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art. 76 – Controversie e foro competente

Per qualsiasi controversia e contestazione che non potesse venire definita tra le parti, unico foro competente è il tribunale di Ivrea.

Art. 77 – Trattamento dei dati

Ai sensi della legge 196/2003 i dati forniti dall'impresa contraente, sono trattati dal Comune di Mazzè, quale ente capofila della convenzione per la gestione in forma associata del presente servizio, esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per la stipula del contratto.

In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui agli artt. 7, 8 e 9 della predetta legge 196/2003.

Art. 78 – Informazioni agli utenti

La ditta appaltatrice deve garantire una informazione agli utenti relativamente a:

- alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema della opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- provenienza territoriale degli alimenti
- stagionalità degli alimenti
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

A tal fine la ditta appaltatrice dovrà produrre un Piano di Informazione agli utenti, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati e che potranno fare parte integrante della carta dei servizi, di cui all'offerta tecnica; i temi che verranno affrontati; l'elenco degli esperti coinvolti.

Art. 79 - Norme legislative

L'appalto è regolato, oltre alle norme del presente Capitolato speciale, anche dalle leggi, regolamenti e disposizioni applicabili al servizio ed alle prestazioni richieste alla Ditta aggiudicataria e in particolare alle norme in materia di alimenti e bevande, per la tutela igienico – sanitaria degli alimenti, per la prevenzione degli infortuni. per la sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, riguardanti il personale, in materia di protezione dei dati personali.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

Art. 80 - Norme finali

La stazione appaltante si riserva la facoltà di apportare modifiche e integrazioni al presente capitolato, fermi restando gli aspetti quantitativi e qualitativi delle derrate alimentari. Ciò in base alle mutate esigenze del servizio che potrebbero verificarsi. Ove il presente capitolato preveda la

presentazione, produzione o trasmissione da parte dell'impresa aggiudicataria, di documentazione, di qualunque tipo e natura, questa dovrà essere consegnata in copia completa alla stazione appaltante per l'acquisizione degli atti di quest'ultima entro i termini assegnati. L'inosservanza di tale adempimento comporterà la sospensione o ritardo nel pagamento delle fatture fino all'assolvimento della richiesta avanzata.