Allegato alla determinazione dirigenziale n. _____ del _____

CITTA' DI SAN MAURO TORINESE

TORINO METROPOLI – CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

Via Martiri della Liberta' n° 150 – Cap 10099 – P. IVA 01113180010

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA - SERVIZI EDUCATIVI

TEL. 011/822.80.41 (.85 - .90 - .70 - .43) - FAX 011/821.09.77 - 011/898.65.79

ufficio.protocollo@comune.sanmaurotorinese.to.it -

protocollo@cert.comune.sanmaurotorinese.to.it

istruzione@comune.sanmaurotorinese.to.it - sito www.comune.sanmaurotorinese.to.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

per l'aggiudicazione del

servizio di refezione scolastica per le scuole secondarie di 1° grado

dal 1° gennaio 2018 al 31 agosto 2020
(oltre ad eventuale rinnovo biennale)

CODICE CIG _____

INDICE

ARTICOLO 1	OGGETTO DELL'APPALTO
ARTICOLO 2	DURATA E DECORRENZA DEL SERVIZIO
ARTICOLO 3	IMPORTO DELL'APPALTO
ARTICOLO 4	MODALITA' PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA, MODALITA' DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE
ARTICOLO 5	MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO
	5 - A) Tipologia del servizio richiesto
	5 - B) Giorni di erogazione del servizio
	5 - C) Standard minimi di qualità del servizio - richiamo alla legge ed altre norme
	5 - D) Modalità di consegna dei pasti
	5 - E) Modalità di trasporto e distribuzione
	5 - F) Pulizia e sanificazione
	5 - G) Attrezzature e oneri a carico dell'Amministrazione Comunale
ARTICOLO 6	GESTIONE
ARTICOLO 7	IGIENE NELLA PRODUZIONE
	7 - A) Organizzazione della produzione e conservazione delle derrate
	7 - B) Conservazione campioni
	7 - C) Riciclo
	7 - D) "Buon Samaritano" ex Legge 155/03 e Legge 166/16
	7 - E) Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione
ARTICOLO 8	CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
ARTICOLO 9	TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE
ARTICOLO 10	MENU'
	10 - A) Caratteristiche del menù
	10 - B) Determinazione del menù
	10 - C) Variazione del menù
	10 - D) Diete speciali e diete in bianco
	10 - E) Menù alternativi ed occasioni particolari
	10 - F) Introduzione di nuovi piatti
	10 - G) Cestini freddi
	10 - H) Pasti sostitutivi e procedura operativa per la gestione delle emergenze
ARTICOLO 11	CONTROLLO QUALITA'
	11 - A) Controllo da parte dell'Ente
	11 - B) Controlli da parte della Ditta aggiudicataria
ARTICOLO 12	PERSONALE
ARTICOLO 13	SICUREZZA E SALUTE SUL LAVORO
ARTICOLO 14	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DI RISCHI DA INTERFERENZE ED ALTRE INDICAZIONI INERENTI LA SICUREZZA
ARTICOLO 15	OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIO
ARTICOLO 16	OBBLIGHI ASSICURATIVI
ARTICOLO 17	CONTRATTO E GARANZIE E TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI E SCHEMA DI CONTRATTO
	17 – A) Contratto e garanzie
	17 – B) Tracciabilità dei flussi finanziari
	17 – C) Schema di contratto
ARTICOLO 18	ONERI DOCUMENTALI

ARTICOLO 19	DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA
ARTICOLO 20	CESSIONE E SUBAPPALTO
ARTICOLO 21	AMMONTARE DELL'APPALTO - AUMENTO O DIMINUZIONE DELLA PRESTAZIONE
ARTICOLO 22	CONTROLLI, MONITORAGGIO, VERIFICHE, INFORMAZIONE AGLI UTENTI
ARTICOLO 23	VIGILANZA E PENALITÀ
ARTICOLO 24	ESECUZIONE D'UFFICIO
ARTICOLO 25	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA
ARTICOLO 26	COOPERAZIONE
ARTICOLO 27	DIRITTO DI SCIOPERO
ARTICOLO 28	SPESE
ARTICOLO 29	PREZZO E PAGAMENTI
ARTICOLO 30	PRIVACY E RISERVATEZZA
ARTICOLO 31	OSSERVANZA DELLE LEGGI E RINVIO A NORME DI LEGGE
ARTICOLO 32	CONTROVERSIE
ARTICOLO 33	ALLEGATI

ARTICOLO 1
OGGETTO DELL'APPALTO

La presente gara d'appalto è finalizzata all'individuazione di una Ditta specializzata cui affidare l'organizzazione e la gestione del servizio di refezione per le scuole secondarie di primo grado.

Il Committente si riserva, in ogni caso, a suo insindacabile giudizio, la facoltà di aumentare, ridurre o comunque modificare la consistenza del servizio oggetto dell'appalto secondo quanto previsto dal successivo art. 21 (ammontare dell'appalto – aumento o diminuzione delle prestazioni).

ARTICOLO 2
DURATA E DECORRENZA DEL SERVIZIO

La durata del contratto decorre **dal 1° gennaio 2018 al 31 agosto 2020,** secondo il calendario scolastico vigente, (oltre ad eventuale rinnovo biennale di cui all'ultimo paragrafo).

Nel caso in cui l'aggiudicazione non avvenisse in tempo utile per consentire l'inizio del servizio dal mese di gennaio 2018, come sopra riportato, la decorrenza iniziale del rapporto contrattuale sarà differita del tempo necessario al perfezionamento dell'affidamento, senza posticipare tuttavia la scadenza finale del rapporto, con conseguente riduzione della durata e del valore complessivo del servizio. La suddetta data di inizio servizio è pertanto da intendersi indicativa, compatibilmente con il completamento delle operazioni di gara, anche relative ai controlli dei requisiti dell'impresa aggiudicataria.
Eventuali variazioni saranno tempestivamente comunicate all'aggiudicatario, al quale verrà in ogni caso riconosciuto, in fase di fatturazione, il servizio esclusivamente svolto.

Qualora, in conseguenza di atti organizzativi statali, regionali o provinciali, che modifichino le modalità di fruizione del tempo scuola o le competenze e le funzioni di determinati soggetti operanti all'interno degli istituti scolastici, l'Amministrazione comunale si trovi nella necessità di riorganizzare il servizio di refezione scolastica potrà essere chiesto alla Ditta Aggiudicataria sia di attivare il servizio secondo modalità attuative ad oggi non conoscibili, ma con attività similari a quelle di cui al presente o anche presso altri plessi scolastici del territorio qui non menzionati, sia di non attivare il servizio, ed in tale ultimo caso senza che l'affidatario abbia nulla a pretendere.

La comunicazione della data d'inizio del servizio (di cui all'art. 5) e la conferma delle giornate di erogazione dello stesso avverrà con l'inizio del servizio e poi all'inizio di ciascun anno scolastico, fatte salve chiusure straordinarie del servizio dovute ad eventi al momento non conoscibili (ad es. scioperi, chiusure della scuola per consultazioni elettorali o altri eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio) per le quali sarà di volta in volta trasmessa tempestiva comunicazione.

La Ditta aggiudicataria dovrà dar avvio al servizio con l'inizio dell'anno, secondo le date di attivazione della refezione scolastica indicate dagli Istituti Comprensivi

e previo ordinativo.

E' fatto salvo il diritto di recesso anticipato da parte del Committente qualora alla scadenza dei primi sei mesi di attività, da considerare come periodo di prova, il servizio non risultasse, a giudizio motivato del Committente, eseguito in maniera soddisfacente o conforme al presente capitolato.
In tal caso l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto, previa diffida ad adempiere nel corso delle attività, ed aggiudicare il servizio ad altra ditta, eventualmente individuata attraverso la presente procedura, ove l'offerta di quest'ultima fosse rispondente alle esigenze dell'Amministrazione, senza che la ditta precedentemente aggiudicataria possa richiedere danni o indennizzi di alcun genere.

L'eventuale mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi di forza maggiore riferibili all'Ente appaltante o per carenza di domanda ed altresì la sospensione temporanea del servizio per ragioni di forza maggiore o di circostanze speciali o per ragioni di pubblico interesse o necessità (ad esempio chiusura del servizio di refezione scolastica per elezioni, scioperi, ecc.) non dà diritto all'aggiudicatario di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Qualora il committente non intenda avvalersi della facoltà di rinnovo del contratto indicata all'ultimo capoverso del presente articolo, alla scadenza del contratto il rapporto si intende cessato senza bisogno di alcuna disdetta di una delle parti. In nessun caso il presente contratto potrà essere tacitamente rinnovato.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a trenta giorni antecedenti la scadenza, di richiedere alla Ditta appaltatrice un'eventuale proroga temporanea del contratto della durata massima di mesi sei, finalizzata all'espletamento o al completamento delle procedure di gara.
La proroga dovrà avvenire alle stesse condizioni contrattuali ed agli stessi prezzi previsti in sede di gara. La Ditta è obbligata ad accettare la proroga.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di rinnovare, mediante apposito atto amministrativo, l'aggiudicazione del servizio in oggetto per ulteriori due anni e per una sola volta qualora, al momento della scadenza del contratto, le condizioni economiche ed organizzative in essere siano ritenute convenienti per l'Ente e fatta salva la possibilità di rinegoziazione delle condizioni contrattuali in senso migliorativo per la Città di San Mauro T.se.
La proposta di rinnovo è soggetta ad accettazione da parte della Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 3
IMPORTO DELL'APPALTO

Il prezzo unitario, ovvero il costo pasto onnicomprensivo, a base d'asta al ribasso è di €uro 4,75 I.V.A. esclusa, onnicomprensivo di tutte le spese, ma esclusi i costi per l'eliminazione dei rischi interferenti della sicurezza, non soggetti a ribasso, quantificati in €uro 0,05 a pasto I.V.A. esclusa.

L'importo complessivo presunto a base di gara al ribasso è stabilito, a titolo puramente indicativo e stimato presuntivamente tenuto conto che ogni

anno scolastico è soggetto a variazioni e fluttuazioni in base al numero di utenti iscritti al servizio, nonché del calendario scolastico, **in complessivi €uro 260.000,00** per il periodo contrattuale **1° gennaio 2018 – 31 agosto 2020**, oltre I.V.A. ed oneri per la sicurezza da rischi interferenti non soggetti a ribasso, come previsto dai successivi articoli 13 e 14.

Tale cifra, pur essendo indicativa e non vincolante per l'Amministrazione, è da considerarsi base di gara, pertanto saranno ammesse esclusivamente offerte in ribasso rispetto al predetto importo.

Il corrispettivo offerto in sede di gara non potrà subire variazioni, fatta salva la revisione dei prezzi così come successivamente specificato.

L'importo dell'eventuale periodo biennale di rinnovo contrattuale di cui al precedente articolo, ultimo paragrafo, è stimato presuntivamente, per le medesime motivazioni di cui sopra, in complessivi **€uro 210.000,00** per il periodo contrattuale, oltre I.V.A. ed oneri per la sicurezza da rischi interferenti, come previsto dai successivi articoli 13 e 14.

ARTICOLO 4
MODALITA' PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA, MODALITA' DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il presente appalto sarà aggiudicato mediante procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara ai sensi dell'art. 63, comma 2, lett. a) del D.Lgs. 50/2016, a seguito di procedura aperta andata deserta con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo (ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.Lgs. 50/2016).

Saranno ammessi alla gara i soggetti, singoli o raggruppati, indicati all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 purchè specializzati ed operanti nel settore della ristorazione collettiva ed in possesso dei requisiti di partecipazione alla gara così come indicato nel Disciplinare che siano in grado, in qualsiasi condizione e circostanza, di garantire consegne giornaliere, oltre che la sostituzione dei pasti, nei giorni, orari e termini previsti dal presente capitolato.

L'offerente deve:
- essere in possesso della certificazione ISO 9001

- dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (del tipo EMAS, ISO 14001), documentata ed in corso di validità (PANGPP).

- essere in possesso della certificazione EN ISO 22000 in materia di sicurezza alimentare.

Data l'importanza di limitare i tempi di trasporto dal centro di produzione fino alle sedi di distribuzione salvaguardando il più possibile le caratteristiche sensoriali e gustative dei pasti, tale centro di produzione dei pasti, di cui la Ditta concorrente ha già la disponibilità ovvero si impegni ad averla **al momento dell'inizio del servizio**, dovrà essere ubicato in un luogo tale da assicurare quanto sopra e nel rispetto delle tempistiche di cui all'articolo 5 del Capitolato.

Si richiede pertanto il **possesso o disponibilità**, al momento dell'inizio del servizio e della sottoscrizione del contratto, di un **centro di cottura** ubicato ad una **distanza massima di Km. 40** dal Palazzo Comunale (calcolata con l'utilizzo degli appositi siti internet) al fine di limitare i tempi di trasporto fino alle sedi di distribuzione salvaguardando il più possibile le caratteristiche sensoriali e gustative dei pasti.

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere, in fase di controllo, il piano di trasporto dei pasti.

Il centro di cottura e locali attinenti dovranno essere in regola con le vigenti norme igienico-sanitarie con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie o equivalenti (DIA) previste dalla legge in materia, nonché con le vigenti norme in materia di sicurezza.
Resta in capo all'Aggiudicatario l'onere di richiedere le autorizzazioni sanitarie o equivalenti (DIA) previste dalla legge in materia anche per i punti di somministrazione dei pasti.

Ai sensi dell'art. 80, comma 5 lett. m, del D.Lgs. 50/2016 non potranno partecipare alla gara gli operatori economici che si trovino, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

Si dà atto che, concernendo il presente appalto servizi di ristorazione scolastica, in quanto tali ricompresi nell'allegato IX del D.Lgs. 50/2016, trova applicazione l'articolo 144 del decreto citato.

L'offerta, nonché tutta la documentazione afferente la gara, dovrà essere redatta in lingua italiana.

Sarà possibile l'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché rispondente a quanto richiesto in sede di gara e ritenuta congrua ed economicamente conveniente per l'Ente.

Non sono ammesse, pena l'esclusione, offerte in rialzo sul prezzo pasto posto a base di gara.

Le modalità per la presentazione dell'offerta, per lo svolgimento della gara e i criteri di aggiudicazione sono dettagliati nel Disciplinare di gara cui si rimanda.

E' richiesto sopralluogo obbligatorio dei locali che saranno utilizzati per il servizio presso le scuole secondarie di primo grado sanmauresi.
L'appuntamento per il sopralluogo dovrà essere preventivamente concordato telefonando all'ufficio Servizi Educativi del Comune di San Mauro T.se.

ARTICOLO 5
MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Lo svolgimento del servizio dovrà essere improntato con riferimento alla particolare utenza cui è rivolto (studenti di età compresa tra gli 11 e i 14 anni).

Nello svolgimento del servizio dovrà essere garantita la salubrità dei pasti e la sicurezza in ogni fase delle attività al fine di prevenire l'insorgenza di qualunque situazione di rischio o di pericolo ma anche la gradibilità degli stessi.

Sarà a carico dell'impresa la fornitura di tutto quanto occorra al servizio.

In caso di esigenze e situazioni sopravvenute, come anche in virtù dell'andamento delle richieste formulate dall'utenza, L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare, nel corso del servizio, limitate modifiche all'organizzazione dello stesso, con esclusione di ogni onere aggiuntivo per il Comune e per l'Aggiudicatario, quali ad esempio variazioni al numero dei pasti, alle sedi e/o locali, alle giornate, agli orari, ai menù, come pure, previo debito preavviso, ridurre o sospendere temporaneamente il servizio in oggetto, in tutto o in parte, per ragioni imprevedibili anche indipendenti dalla propria volontà (quali ad esempio scioperi, ordinanze di chiusura delle scuole, elezioni, ecc.) senza che l'appaltatore possa chiedere alcun rimborso per la mancata prestazione resa oppure rivendicare compensi o indennizzi di sorta per il servizio non svolto, o svolto con modalità diverse da quelle inizialmente concordate, e fatto salvo in ogni caso l'esercizio della più ampia facoltà di risoluzione prevista dal successivo art. 25.

La Ditta, in ogni caso, si obbliga a modificare gli orari, le modalità gestionali, ecc. che in corso d'appalto risultassero necessarie ai fini di migliorare i servizi stessi e renderli più rispondenti alle esigenze, anche modificate.

5 - A) Tipologia del servizio richiesto

La tipologia del servizio richiesto prevede:

- la **preparazione**, la **cottura**, il **confezionamento,** il **trasporto e consegna dei pasti** in legame fresco-caldo utilizzando idonei e sufficienti contenitori termici plurirazione e mezzi di trasporto, conformi alla normativa vigente
- la **distribuzione** dei pasti
- la **preparazione e successivo riassetto dei locali utilizzati per la refezione** (es. posizionamento sui tavoli delle caraffe, degli eventuali cestini del pane, successivo ritiro al termine del pranzo; allestimento zona raccolta rifiuti / svuotamento vassoi, ecc.). E' prevista una complessiva pulizia generale a cura della Ditta sia all'inizio dell'appalto sia prima dell'avvio di ogni anno scolastico e ogni qual volta vi sia la necessità a seguito di lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria (art. 5 lett. F)
- la **preparazione e successivo riassetto/pulizia/sanificazione dei locali utilizzati per la somministrazione e sporzionamento dei pasti** ivi inclusi i locali e servizi igienici annessi utilizzati per tale servizio dal personale della ditta ed intendendosi anche le pulizie più approfondite quali ad esempio quelle relative agli infissi sia interni che esterni, etc.)
- **la pulizia e lavaggio e sanificazione delle attrezzature e delle stoviglie, ivi incluse quelle utilizzate per la consumazione dei pasti** (banconi self-service, carrelli termici, tavoli, vassoi, caraffe, utensileria, piatti, bicchieri, posate, ecc.)
- **la gestione dei rifiuti** secondo quanto dettato dall'Amministrazione comunale in materia di raccolta differenziata, etc.)
- **il ritiro, lavaggio e sanificazione dei contenitori**, anche isotermici e gastronorm, utilizzati per il trasporto dei pasti ed il cui ritiro dovrà avvenire, al termine della somministrazione dei pasti (circa tra le ore 14.00 e le 14.30)

nella medesima giornata di erogazione del servizio
- **la pulizia quotidiana dei locali adibiti a refettorio** (es. pulizia pavimenti, ecc.) **e degli arredi-attrezzature** (es. tavoli, sedie, zona raccolta rifiuti, ecc.) **come anche la pulizia generale periodica dei medesimi locali** (vetri, infissi, lampade, zanzariere, ecc.).

I pasti preparati dovranno essere di qualità ineccepibile anche igienicamente, appetibili, ben presentabili e con un apporto alimentare adatto alla specifica utenza.

E' estremamente importante e necessario che la Ditta adotti tutti gli opportuni accorgimenti per l'adeguato mantenimento delle temperature e dell'igienicità fino al momento della distribuzione.

Fa parte del servizio richiesto, come più avanti dettagliato:
- il controllo circa la presenza di insetti e roditori e la presenza di tutti i sistemi di prevenzione insetti (art. 7 lett. E), ossia l'Affidatario dovrà effettuare, secondo piano prestabilito, il controllo circa la presenza di insetti e roditori all'interno dei locali adibiti alla refezione scolastica nei plessi scolastici (refettori e locali attinenti), così come dovrà garantire la presenza di tutti i sistemi di prevenzione insetti, con apposizione di zanzariere ove mancanti o sostituzione delle stesse se usurate e quant'altro necessario ed utile allo scopo
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature ed arredi, compresa la loro completa sostituzione nonché integrazione, ove previsto (vedasi art. 5 lett. G).

Fanno parte integrante del servizio:
la progettazione dello stesso, la selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari, la selezione e valutazione dei fornitori, l'approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari, il ricevimento e l'accettazione e la conservazione di prodotti alimentari e non alimentari, la formazione del personale, la progettazione del menù, la formazione e promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza, i controlli audit richiesti dal Committente, la rilevazione della soddisfazione degli utenti.

5 - B) Giorni di erogazione del servizio

La Ditta aggiudicataria si impegna ad erogare il servizio di ristorazione per le scuole secondarie di primo grado per due giorni alla settimana, attualmente il martedì ed il giovedì.
Il numero complessivo di utenti a giornata, è indicativamente:

Scuola Media "S. Pellico" - Via XXV Aprile n. 15
N° ragazzi 165 N° adulti 10

(2 locali refettorio con turnazione continua; tempo pausa previsto dalla scuola 12,35 – 13,40 rientro in classe)

Scuola Media "C.A. Dalla Chiesa"- Via Speranza n. 40
N° ragazzi 245 N° adulti 17

(1 locale refettorio. La distribuzione prevede tre turni su cui si suddividono le

classi; tempo pausa previsto dalla scuola 12,35 – 13,40 rientro in classe).

Nell'anno scolastico 2016/17, per conoscenza, le date stabilite dagli Istituti Comprensivi per i rientri pomeridiani e quindi per il servizio di refezione scolastica sono state le seguenti:

- Martedì: entrambe le scuole, secondo calendario scolastico, a partire dal 27/9/16
- Giovedì – scuola D. Chiesa: dal 20 ottobre al 15 dicembre 2016 e dal 23 febbraio al 20 aprile 2017
- Giovedì – scuola S. Pellico: dal 3 novembre 2016 al 26 gennaio 2017 e dal 23 febbraio al 4 maggio 2017.

In ogni caso, il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per la Civica Amministrazione perché la fornitura degli stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere.

La prenotazione dei pasti, infatti, sarà effettuata entro le ore 9,30 del giorno di erogazione del servizio.

L'Amministrazione Comunale si riserva, inoltre, la possibilità di richiedere all'Affidatario la fornitura di ulteriori pasti che si rendano necessari nel corso dell'appalto riferibili anche a servizi differenti rispetto a quelli sopra indicati.

Tale richiesta costituisce obbligo per l'Affidatario entro il limite del 20% dell'importo di affidamento (c.d. quinto d'obbligo).

L'Amministrazione si impegna a liquidare alla Ditta l'importo dei pasti effettivamente forniti, previo ordinativo.

5 - C) Standard minimi di qualità del servizio - richiamo alla legge ed altre norme

Ai fini dell'aggiudicazione del presente appalto si applicano i Criteri Ambientali Minimi previsti dal "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione" (così detto PANGPP), adottato con D.M. del 25 luglio 2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21/09/2011, che si intendono qui richiamati.

Gli standard di qualità minimi del servizio dovranno essere conformi a quelli previsti nel presente Capitolato e suoi allegati nonché alle disposizioni, in quanto applicabili, delle normative sia nazionali, regionali e locali, che comunitarie vigenti in materia ed in particolare in materia di alimenti e bevande, alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata, ecc., agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura, ai Limiti di contaminazione microbica, ecc., che si intendono qui tutte richiamate.

L'aggiudicatario sarà pertanto tenuto all'osservanza del Capitolato, di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili, ed in genere a tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente Capitolato.

Per quanto concerne le norme igienico - sanitarie si fa riferimento alla Legge 283

del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26.3.1980 e s.m.i., ai Reg. CE 852 e 853/2004 in tema di igiene e sicurezza alimentare e s.m.i. nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene e dal presente Capitolato.

Sarà parimenti tenuto all'osservanza delle disposizioni del Reg. CE 178/2002 in materia di rintracciabilità.

Le derrate dovranno rispettare quanto previsto dalla normativa sugli allergeni (Direttiva 2003/89/CE e successivo D.L.vo. 114/2006).

Si richiamano agli obblighi derivanti dal Reg. CEE 1169/2011 in materia di allergeni, con particolare attenzione a quanto prescritto dalla Nota Ministeriale 0003674-P-06/02/2015 per gli alimenti forniti dalle collettività.
Sul menù, che andrà posizionato in luogo ben visibile, andrà scritto in maniera chiara una dicitura del tipo "per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio" e di conservare quindi apposita documentazione scritta ben conosciuta dal personale.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre essere in grado di garantire l'utilizzo di derrate di origine biologica, derivanti da coltivazioni a lotta integrata, prodotti tipici, tradizionali, del paniere, D.O.P., I.G.P., S.T.G., dal prontuario A.I.C. (celiachia) regolarmente certificate dagli organi di controllo (ove applicabile) per le categorie merceologiche specificate nell'allegato PARTE I^ del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Le derrate biologiche dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CEE n. 2092/91 e s.m.i., Regolamento CEE n. 1804/99 e s.m.i., D.Lgs 220/95 e s.m.i.).

E' assolutamente vietata la consegna ed utilizzo di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

In ogni caso tutte le derrate utilizzate per il confezionamento dei pasti nonché consegnate tal quali per il consumo dovranno avere confezione ed etichettature conformi alle prescrizioni vigenti (es. D.Lgs. 109/92 e s.m.i. etichettatura, D.Lgs. 110/92 e s.m.i. alimenti surgelati, Reg. CE 1830/2003 Cons. 22.9.03 tracciabilità ed etichettatura OGM, Decr. L.vo 8.2.06 n. 114 e s.m.i. allergeni, Reg. CEE 2092/91 Cons. 24.6.91 e s.m.i. alimenti biologici).
Non saranno ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana o prive della traduzione in lingua italiana.
Ogni derrata consegnata dovrà essere accompagnata da etichetta identificativa originale o da fotocopia della stessa (nel caso di derrate che arrivino in confezione non originale o sfuse).

Le carni bovine, suine ed avicole dovranno essere consegnate munite di etichettatura di legge, con speciale riferimento alla descrizione in etichetta dei luoghi di nascita, allevamento e macellazione, oltre alle eventuali indicazioni volontarie eventualmente presenti.
Le confezioni non originali di frutta e verdura dovranno essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale.
I prodotti biologici potranno essere accettati esclusivamente se in confezione originale, munita di etichetta che riporti il logo della certificazione biologica in

possesso, il nome e codice dell'organismo di controllo che l'ha rilasciata, il codice dell'azienda di produzione, il lotto del prodotto, gli estremi dell'autorizzazione ministeriale e la dicitura "da agricoltura biologica".

5 - D) Modalità di consegna dei pasti

La Ditta Aggiudicataria dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli locali che sia quanto più possibile breve in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche e sensoriali dei pasti.
L'intervallo di tempo fra la preparazione e distribuzione va, quindi, ridotto al minimo.

La Ditta si impegna a consegnare i pasti, franchi di ogni spesa, all'interno dei locali adibiti al servizio di refezione scolastica delle scuole sopra indicate, nella fascia oraria tra le 11.00 e le 11.30 e comunque in tempo utile per tutte le attività propedeutiche alla distribuzione (es. preparazione linea, conteggio porzioni, condimento, ecc.), con idonei, sufficienti mezzi di trasporto e conformi alle caratteristiche previste dalle leggi vigenti.

La frutta, o le altre alternative proposte che non necessitano del mantenimento delle temperature, dovrà essere consegnata in tempo utile per la distribuzione, a carico dell'Aggiudicatario, per il consumo durante l'intervallo di metà mattina.

Nessun ritardo alla consegna è ammesso, salvo il ritardo dovuto a cause di forza maggiore, adeguatamente motivato e documentato.
I pasti dovranno essere accompagnati da apposito documento di trasporto sul quale dovranno essere indicati i pasti effettivamente consegnati in ciascun plesso scolastico con distinzione fra pasti ragazzi e pasti adulti, fatte salve altre modalità organizzative contabili che, nel tempo, si rendessero necessarie alla Stazione appaltante.

Si rimanda all'articolo 10-H per quanto riguarda le modalità di consegna di pasti sostitutivi.

5 - E) Modalità di trasporto e distribuzione

Le attrezzature e le modalità utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e s.m.i., ed ai regolamenti europei in vigore in tema di igiene e sicurezza alimentare ed a tutta la restante normativa vigente, anche regionale e locale, in materia.

Particolare attenzione dovrà essere riservata alla preparazione di diete senza glutine, sia per quanto concerne il trasporto, delle derrate e dei pasti confezionati, sia tutte le fasi intermedie (ad esempio stoccaggio) sino alla distribuzione, al fine di eliminare tutte le possibili fonti di contaminazione.

- Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle normative vigenti.
E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Tale procedura deve essere effettuata conformemente al programma di pulizia predisposto dalla Ditta come previsto dal piano di autocontrollo aziendale, con possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di chiederne la documentazione.
Si specifica, inoltre, che è tassativamente vietato il trasporto promiscuo con prodotti non inerenti i contratti di fornitura/servizio di prodotti destinati alla ristorazione collettiva che la ditta abbia in corso.

Sono da utilizzare, per la consegna dei pasti ed alimenti richiesti nel presente appalto, mezzi di trasporto a basso impatto ambientale quali veicoli almeno euro 4, elettrici, ibridi, debitamente comprovata (*scheda dei mezzi di trasporto utilizzati, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia ed il numero dei mezzi utilizzati, la targa e copia delle carte di circolazione*) (PANGPP).

- Contenitori

Si dovrà fare uso di contenitori isotermici, conformi alle norme di legge, richiudibili, sanificabili, idonei per il trasporto degli alimenti, dotati di coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni o altro accorgimento atto a mantenere la chiusura, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronorm in acciaio inox, con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento dei valori delle temperature di trasporto, così come previsto dalla normativa vigente, e di evitare la fuoriuscita di alimenti.

L'Affidatario dovrà provvedere alla sostituzione tempestiva delle attrezzature utilizzate per la veicolazione, qualora la tipologia utilizzata o l'usura non le rendesse idonee alla distribuzione nei plessi scolastici.

I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati, su ognuno di essi dovrà essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento contenuto, la quantità in porzioni.

Il pane dovrà essere trasportato in sacchi adeguatamente resistenti, inseriti in ceste di plastica.
Ciascun panino potrà essere imbustato singolarmente oppure in confezioni da circa 10 panini da posizionarsi sui tavoli in appositi cestini per il pane forniti dalla ditta aggiudicataria.

La frutta dovrà essere accuratamente ed adeguatamente lavata trasportata in contenitori in plastica per alimenti idoneamente chiusi e consegnata a temperatura adeguata al consumo (temperatura ambiente).

Le gastronorm in acciaio inox utilizzate per il trasporto della pasta asciutta e similari dovranno avere un'altezza non superiore ai 10 cm. per evitare fenomeni di impaccamento.

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

Sughi e condimenti dei primi piatti dovranno pervenire in contenitori separati e saranno aggiunti alla pasta / riso in bianco in sede di porzionamento dal personale addetto alla distribuzione.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori isotermici, idoneamente

identificato.

Il parmigiano dovrà essere sempre servito a parte, tranne i casi in cui è parte integrante della ricetta (es. gnocchi alla romana, polpette, tortini, contorni gratinati ecc.).

Particolare attenzione dovrà essere posta sulle temperature di trasporto del gelato e sua successiva conservazione all'interno delle scuole fino al momento della distribuzione, prevedendo ad esempio l'utilizzo di piastre eutettiche, tenendo conto che non sono presenti pozzetti congelatori ed attuando, perciò, tutte le misure necessarie ad assicurare la distribuzione dello stesso in condizioni ottimali fino al consumo.

- Imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'all. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche ed indicato nei PANGPP, opportunamente dichiarato.

- Distribuzione

Il personale dovrà rispondere a quanto indicato al successivo art. 12.
Si evidenzia la necessità di adibire personale alla distribuzione dei pasti in numero adeguato rispetto al numero degli utenti in modo tale da consentire agli stessi di essere serviti senza attesa e di mangiare avendo il tempo per assaporare il pasto e rientrare in classe in tempo utile, evitando il più possibile il turn over se non limitatamente alle assenze impreviste.

Tale personale dovrà:
- rilevare le temperature dei pasti all'arrivo in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni, provvedendo alla relativa registrazione, adottando tutte le accortezze necessarie al fine di rendere rapida tale operazione e conservare inalterate le temperature. La rilevazione e relativa registrazione delle temperature dovrà essere altresì effettuata anche nel corso della distribuzione ed in particolar modo qualora gli utenti ravvisassero problemi in tal senso. L'aggiudicatario sarà tenuto ad adottare misure idonee ad assicurare il gusto desiderato dagli utenti anche nel caso in cui le temperature rientrino nella norma.

5 - F) Pulizia e sanificazione

Al termine delle operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, le attrezzature del centro di cottura e delle scuole devono essere deterse e disinfettate, attenendosi alle procedure di pulizia e sanificazione previste dal Piano di Autocontrollo della Ditta ed a quanto previsto dalla normativa vigente.

Dovranno inoltre essere programmate, presso le scuole in oggetto, pulizie sia all'inizio dell'appalto sia prima dell'avvio di ogni anno scolastico sia qualora si rendessero necessarie a seguito di lavori di manutenzione ordinaria, straordinaria effettuati dall'Ente appaltante senza ulteriori spese a carico dello stesso.

Sarà a carico dell'impresa la fornitura dei necessari materiali di consumo (detersivi per la pulizia, prodotti per la sanificazione, carta monouso, tovagliato per l'asciugatura, ecc.) e quanto altro occorra, da destinarsi oltre che al centro di produzione dei pasti anche al servizio presso le scuole.

I rifiuti dovranno essere convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata secondo le norme dettate dall'Amministrazione Comunale in tema di raccolta differenziata.

La Ditta dovrà curare lo stoccaggio dei prodotti detergenti e disinfettanti in apposito magazzino/locale curando che, in ogni momento dell'esecuzione del servizio, sia evitata nel modo più assoluto la promiscuità con i prodotti alimentari destinati alla preparazione dei pasti nonché ne sia precluso l'accesso ai ragazzi.

L'Affidatario è tenuto a depositare presso le scuole copia delle schede tecniche di sicurezza dei prodotti utilizzati per la pulizia/sanificazione, i quali devono essere conformi alla normativa vigente e a quanto sotto specificato.

I prodotti impiegati dovranno essere di buona qualità, di primaria ditta e idonei allo scopo.
I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conformi alle disposizioni del Ministero della Sanità.
Ove disponibili, sono da ritenere preferibili prodotti ecocompatibili ed ad alta biodegradabilità.

I prodotti detergenti utilizzati dovranno essere conformi alla vigente normativa sui detergenti e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi alla normativa sui biocidi e sui presidi medico-chirurgici, debitamente comprovato (*dichiarazione nome commerciale e marca dei prodotti, del tipo etichettati Ecolabel*) (PANGPP).

Tali prodotti dovranno essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche allegate a ciascun prodotto che dovranno altresì fornire in dettaglio i dati circa l'utilizzo e l'applicazione ottimale del prodotto stesso e la rispondenza alle norme e disposizioni di legge vigenti in materia, nazionali e CE, in termini di confezione, tossicità e difesa ecologica.
I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta.
Qualora la confezione originale non sia disponibile è necessaria una chiara ed adeguata identificazione del prodotto.
E' vietato l'uso di prodotti tossici e/o corrosivi e in particolare di acido cloridrico ed ammoniaca.
Sono altresì vietati i prodotti spray con propellenti a base di clorofluorocarburi (CF/C).
L'appaltatore sarà inoltre tenuto a fornire tutte le attrezzature occorrenti per l'esecuzione delle pulizie/sanificazioni quali: prodotti in carta-tessuto, guanti, spugne, secchi, ramazze, spazzoloni, spruzzatori, strofinacci, sacchi per la raccolta dei rifiuti, macchina lavapavimenti, ecc. ed ogni altra attrezzatura necessaria al corretto svolgimento delle stesse.

I prodotti in carta utilizzati, riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta" che comprendono fogli o rotoli idonei all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, devono rispettare i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE), debitamente comprovati (*dichiarazione nome commerciale e marca dei prodotti utilizzati, del tipo Ecolabel*) (PANGPP).

L'impresa appaltatrice sarà responsabile del corretto utilizzo dei prodotti, nonché della custodia delle macchine e dei prodotti utilizzati.

5 - G) Attrezzature e oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione gli arredi e le attrezzature presenti, al momento di avvio dell'appalto, nei locali destinati al servizio di refezione scolastica (tavoli, sedie, micro-onde, tende, zanzariere, ecc.) ed alla somministrazione dei pasti (banconi – self service, ecc.).

Invece è a carico dell'Aggiudicatario la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature ed arredi di cui sopra, compresa la loro completa sostituzione, anche in corso d'appalto, in caso di guasti o rotture irreparabili, nonché l'integrazione di ogni attrezzatura ed arredo necessari al corretto svolgimento del servizio ed in ogni caso di necessità, nel pieno rispetto di tutta la normativa vigente in materia.
Ogni modifica, trasformazione, integrazione dovrà essere preventivamente concordata con I'Amministrazione Comunale.
La dotazione rimarrà di proprietà comunale al termine del servizio.

In caso di nuove attrezzature installate, la ditta deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica certifichi l'appartenenza almeno

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni

debitamente documentato (*copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura/numero di serie e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta*) (PANGPP).

L'Amministrazione Comunale tiene a proprio carico la spesa, dei plessi scolastici, per le utenze quali acqua, gas ed energia elettrica.
Non è presente un'utenza telefonica dedicata al servizio di refezione scolastica.

In caso di esigenze e situazioni sopravvenute, la Stazione appaltante si riserva di apportare limitate modifiche all'organizzazione dei servizi, con esclusione di ogni onere aggiuntivo per il Comune e per l'Aggiudicatario.

ARTICOLO 6
GESTIONE DEL SERVIZIO

E' a carico dell'Aggiudicatario la gestione del servizio di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto e con le modalità in esso indicate.
Sono altresì a carico dell'Aggiudicatario tutte le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente al servizio di cui al presente Capitolato.

È fatto obbligo all'appaltatore, di segnalare immediatamente al Dirigente Settore Servizi alla Persona o all'Ufficio Servizi Educativi tutte quelle circostanze e fatti che, rilevati nell'espletamento del servizio, possano impedire il regolare svolgimento dello stesso.
In ogni caso dovrà produrre le relazioni previste dall'art. 11.

In caso di sinistro e senza indugio, l'appaltatore dovrà presentare apposita relazione indicando il fatto e le presumibili cause, adottando nel contempo gli opportuni provvedimenti finalizzati a ridurre per la Stazione appaltante le conseguenze dannose.

Il servizio oggetto del presente appalto, è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico e per nessuna ragione potrà quindi essere sospeso, anche parzialmente, o abbandonato.

Le attività inerenti il servizio oggetto dell'appalto dovranno essere svolte dall'aggiudicatario con proprio personale, in numero sufficiente a garantire una perfetta esecuzione anche in assenza di qualche dipendente per malattia, infortunio, congedi vari, ecc., mediante la propria organizzazione, ivi incluse le attrezzature, a proprio totale rischio, ivi inclusa ogni responsabilità relativa ad eventuali intossicazioni o avvelenamenti conseguenti all'ingestione dei cibi preparati, e nel rispetto di quanto stabilito nel presente capitolato ed allegati.

Si ribadisce la necessità di evitare il più possibile il turn over di personale, fatte salve le assenze impreviste di cui sopra, in considerazione del fatto che la qualità del servizio è data anche dai rapporti umani che si instaurano con la presenza continua e costante dei medesimi operatori durante tutto l'anno scolastico ed in vigenza d'appalto oltre che di conoscenza del servizio nel contesto in cui si opera.

L'Affidatario dovrà consentire visite guidate presso il centro di produzione dei pasti e locali attinenti da parte dei rappresentanti dell'ente appaltante, eventualmente accompagnati dai responsabili degli istituti scolastici e dei componenti la Commissione Mensa comunale; tali visite potranno essere effettuate una o più volte in ogni anno scolastico e in qualsiasi giorno della settimana, secondo un calendario preventivamente concordato; l'affidatario è tenuto a mettere a disposizione personale qualificato che provveda ad informare i visitatori sulle modalità di organizzazione e gestione del servizio.

La Ditta Affidataria onde permettere al Comune l'applicazione di eventuali regolamenti anche CE riguardanti il recupero di contributi su vari prodotti (es. lattiero-caseari, frutta, ecc.) è tenuta a fornire, a terza ditta appositamente incaricata dall'Ente per la predisposizione della specifica pratica, tutta la documentazione giustificativa che sarà necessaria e che nel tempo sarà attuata dagli Organi preposti ed a cui la Ditta affidataria è tenuta ad uniformarsi al fine di consentire a questo Ente il recupero di tali contributi.

La Ditta appaltatrice dovrà inoltre provvedere alla fornitura di:

- 1 vassoio per ogni utente fruitore del servizio (la dotazione rimarrà di proprietà comunale al termine del servizio), da sostituirsi anche in corso d'appalto in caso di rottura

- bottiglie di olio extra vergine di oliva e aceto bianco biologico nonché confezioni di sale fino iodato da utilizzare come condimento dei contorni crudi o da aggiungere eventualmente a pasta / riso in bianco (olio)

- condimento preparato nel centro di cottura per le verdure cotte al fine di aumentare la gradibilità del piatto

- utilizzo – nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - di posate, stoviglie *(piatti fondi e piani per primo e secondo nonché per contorno)* e bicchieri riutilizzabili, forniti dalla Ditta, il cui lavaggio e sanificazione è a carico della stessa.
  La Ditta dovrà fornire soluzioni per salvaguardarne l'igienicità.
  Solo per documentate esigenze tecniche, in casi particolari ed eccezionali,

potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso forniti dalla Ditta. In tal caso dovranno essere utilizzate posate, stoviglie, e bicchieri completamente biodegradabili e compostabili, conferibili nella frazione organica, debitamente documentati (*certificazioni di prodotto che attestino la conformità alla norma)* (PANGPP).
In ogni caso dovrà essere utilizzata tutta stoviglieria che fornisca garanzie sull'idoneità al contatto con gli alimenti, anche caldi, la resistenza meccanica, adatta al microonde *(*al *fine di permettere all'alimento caldo il passaggio al micro-onde nel caso di percezione di temperatura non adeguata)* ed, in ogni caso, della migliore qualità.

- i tovaglioli di carta, le tovagliette usa e getta copri vassoio, ecc. dovranno essere completamente biodegradabili e compostabili, conferibili nella frazione organica, debitamente documentati (certificazioni di prodotto *che attestino la conformità alla norma)* (PANGPP).

- utensileria necessaria al servizio di distribuzione (ad es. mestoli, schiumarole, pinze, ecc.) in materiale riutilizzabile come previsto dai PANGPP

- arredi ed attrezzature integrative o in sostituzione di quelle esistenti, come precedentemente indicato all'articolo 5-G

– fornetti micro-onde (almeno n. 2 per ciascun plesso scolastico) dotati di opportuna base d'appoggio (es. tavolino), integrativi o in sostituzione di quelli esistenti, come precedentemente indicato all'articolo 5-G, da collocare all'interno dei refettori, da utilizzare dagli utenti del servizio qualora la percezione della temperatura del pasto risulti non essere adeguata ai propri gusti.

- Poiché l'Amministrazione Comunale utilizza, da tempo, l'acqua dell'acquedotto, conformemente quindi ai PANGPP, per accompagnare i pasti, la Ditta dovrà provvedere alla fornitura di idonee caraffe munite di coperchio realizzate in materiale plastico resistente di diversi colori, assolutamente atossico con colorante idoneo al contatto alimentare, di capacità non superiore ai 2 litri e per le quali dovrà stabilire delle istruzioni di lavoro che indichino la modalità di sanificazione giornaliera, debitamente documentata sulla modulistica dedicata alle pulizie. La fornitura di caraffe deve essere proporzionata al numero degli utenti per ogni tavolo, al fine di agevolare il più possibile la mescita, oltre ad un adeguato numero da tenere a disposizione su carrelli inox, da fornire a cura della Ditta in numero proporzionato per ciascun plesso, per reintegrare man mano quelle vuote nel corso delle turnazioni delle classi. Le caraffe saranno da sostituirsi anche in corso d'appalto in caso di rottura e la dotazione rimarrà di proprietà comunale al termine del servizio. Il riempimento delle caraffe, la loro collocazione sui tavoli e sui carrelli di servizio, ritiro dai tavoli e lavaggio è a carico del personale dell'Aggiudicatario adibito alla distribuzione. La Ditta dovrà provvedere a far effettuare, su tutti i punti di erogazione utilizzati, analisi chimiche/microbiologiche delle acque per verificarne la conformità alla normativa vigente. Dette analisi dovranno essere effettuate almeno annualmente nel corso di ogni anno scolastico, o con frequenza maggiore se previsto dalle specifiche norme vigenti, ed i cui risultati dovranno essere consegnati in copia all'Amministrazione.
Nel caso eccezionale in cui non fosse possibile procedere all'erogazione dell'acqua di rete, per documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-

sanitarie), la Ditta è obbligata alla fornitura, unitamente ai pasti, di acqua oligominerale naturale in bottiglia (di materiale conferibile nella frazione organica), proveniente da sorgenti e stabilimenti a filiera corta (Piemonte e Valle d'Aosta). Tale uso è previsto sporadicamente per le situazioni di emergenza e per le gite per cui è previsto il pranzo al sacco visto che, normalmente è utilizzata l'acqua dell'acquedotto.

- divise per il personale impiegato, in numero sufficiente per consentire un adeguato ricambio atto a garantire una pulizia ineccepibile ivi inclusa cuffia/cappello per raccogliere la capigliatura (tutto di colore chiaro), calzature da utilizzarsi esclusivamente all'interno dei locali ed idonee al servizio (antiscivolo, lavabili, etc.), guanti monouso, mascherine. La Ditta dovrà fornire indicazioni inerenti le modalità di lavaggio e asciugatura delle divise da lavoro che tutto il personale dovrà adottare

- tessere di riconoscimento dei lavoratori, secondo norme vigenti

- sacchi per la raccolta differenziata rifiuti urbani, adeguati al tipo di raccolta

- detersivi per la pulizia e sanificazione, carta monouso, ecc., oltre a quanto altro necessario, di ottima qualità e prodotti da aziende altamente specializzate come specificato al precedente articolo

- attrezzature e macchinari tecnicamente efficienti e conformi alle vigenti norme di legge in materia atti ad assicurare la perfetta e tempestiva esecuzione del servizio

- ogni altro onere necessario per l'espletamento del servizio.

Le suddette forniture da comprendersi nel costo del pasto dovranno essere reintegrate nelle scuole secondo le necessità.

L'Appaltatore dovrà altresì provvedere a sue cure e spese e senza diritto di compenso alcuno:
- all'impiego di scale, in regola con le vigenti norme sulla sicurezza dei lavoratori, eventualmente necessarie per le pulizie più approfondite, in particolare per il lavaggio dei vetri, delle pareti, dei soffitti, dei corpi illuminanti, della parte superiore di armadi e scaffalature, ecc. presenti nei locali di refezione ed annessi come indicati all'art. 5

- alla fornitura di tutto il materiale di protezione individuale contro gli infortuni, previsto dalle normative vigenti, in particolare dal decreto legislativo n. 81/2008 e s.m.i.

- alla corretta gestione, nel rispetto dei PANGPP, della raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani derivanti dal servizio di refezione in questione, dal rigoverno e dal servizio di pulizia dei locali, in conformità alle leggi vigenti ed in coerenza alle modalità di raccolta differenziata individuate da questa Amministrazione comunale, al loro trasporto negli appositi contenitori sistemati nei punti prestabiliti.

L'inosservanza delle leggi in materia di sicurezza, determina, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

ARTICOLO 7
IGIENE NELLA PRODUZIONE

7 – A) Organizzazione della produzione e conservazione delle derrate

Oltre a quanto già precedentemente detto, la Ditta dovrà adottare le seguenti metodologie lavorative.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate, adottare un flusso operativo che elimini qualsiasi incrocio tra "sporco" e "pulito" e permettere un regolare e rapido svolgimento delle operazioni in modo tale da evitare stazionamenti fuori controllo nonché qualsivoglia contaminazione da parte di agenti esterni.
Il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, al taglio degli arrosti, lessi, preparazioni di carne, insalate di riso ecc. deve fare uso di mascherine e guanti monouso.
A prescindere dalla corretta applicazione delle procedure di autocontrollo, le fasi di lavorazione devono avvenire in maniera igienicamente ineccepibile con completa separazione della lavorazione di carni avicole, carni rosse, cotto e crudo. Analoga separazione deve avvenire durante il deposito in frigorifero.
La conservazione delle derrate deve avvenire in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente e secondo il sistema di stoccaggio "FIFO" (First in First Out) ovvero i prodotti con la data di scadenza più prossima devono essere consumati per primi.
Non potranno, in nessun caso, essere utilizzati prodotti scaduti, che dovranno essere immediatamente eliminati, come non potranno essere utilizzati prodotti con shelf-life superata. Tali prescrizioni non si applicano ai prodotti per i quali, per legge, non è obbligatoria l'indicazione del termine minimo di conservazione o della data di scadenza.
Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle o in frigoriferi distinti.
La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.
I prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, legumi, farina, ecc.) dovranno 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, riportanti i dati identificativi dell'etichetta originale o, dove è possibile, applicando direttamente quest'ultima, muniti di coperchio e riposti separatamente.
I prodotti dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori in vetro o in acciaio inox.
E' vietato l'uso di recipienti in alluminio, utensili e taglieri in legno.

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga 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 o, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.
Ogni qualvolta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, oppure venga riconfezionato dalla Ditta, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la data di apertura della confezione, la validità del prodotto residuo con indicazione della scadenza originariamente indicata in etichetta, nonché la corretta rintracciabilità del prodotto originario.

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

In ogni caso la Ditta deve assicurare le necessarie condizioni di temperatura ed igienicità per ogni fase del servizio affidatogli, dall'immagazzinamento alla somministrazione.

7 – B) Conservazione campioni

La Ditta dovrà attuare quanto previsto dal proprio manuale di autocontrollo in materia di campionamento e controllo dei prodotti.

La Ditta dovrà in ogni giornata di erogazione del servizio prelevare due campioni da g. 100 di ogni portata del pasto comune, confezionarle in sacchetti sterili e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4° C. per 48 ore e l'altro in congelatore a temperature -18° C. per 72 ore.

L'Amministrazione si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

7 – C) – Riciclo

E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati. Per riciclo si intende qualsiasi pietanza non preparata nella giornata in cui è prevista la distribuzione agli utenti del servizio.

7 – D) – "Buon Samaritano" ex Legge 155/03 e Legge 166/16

La Ditta dovrà attivare il servizio di recupero dai refettori, contestualmente al ritiro dei contenitori, delle porzioni non distribuite di alimenti rimasti integri ed intatti al termine del servizio che si possono conservare, in condizioni di sicurezza conformi alla normativa, senza utilizzo di attrezzature refrigeranti o riscaldanti (es. pane, frutta, mousse, budini, succhi di frutta, ecc.), provvedendo al trasporto presso centri di raccolta autorizzati (ad esempio Banco Alimentare).

Si precisa che i trasporti dei suddetti alimenti non hanno alcun fine commerciale ma esclusivamente benefico, tanto da non prevedere alcuna forma di fatturazione.

Al temine di ogni anno scolastico la Ditta dovrà rendicontare all'Ente appaltante il quantitativo totale di ciascun prodotto ed i centri di raccolta destinatari del beneficio.

Si precisa che questo tipo di intervento non può essere la soluzione automatica dell'eventuale problema degli "avanzi" che, invece, deve essere oggetto di un sistema di valutazione, al fine di identificarne le cause intervenendo per il superamento di eventuali carenze e per ottenere il miglioramento del servizio.

7 – E) Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione

Dovrà essere garantita la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge

relative all'igiene dei locali e delle attrezzature utilizzate per l'immagazzinamento delle derrate, il confezionamento e somministrazione dei pasti nonché dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti e dei prodotti.
Tutti i trattamenti devono essere oggetto di specifica procedura che comprenda idonei controlli, verificabili dall'ente appaltatore.
Le operazioni di cui al presente articolo non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari, trasporto e somministrazione dei pasti e dei prodotti.
Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti, come altresì l'immagazzinamento delle derrate, è assolutamente vietato detenere, nelle zone a ciò adibite, detersivi e medicinali di qualsiasi genere e tipo.
Tutti i locali adibiti al servizio (magazzino, centro produzione pasti, locali somministrazione, ecc.), i mezzi di trasporto dei pasti e prodotti devono essere detersi e disinfettati, attenendosi alle procedure di pulizia e sanificazione previste dal Piano di Autocontrollo della Ditta ed a quanto previsto dalla normativa vigente.
La Ditta dovrà curare lo stoccaggio dei prodotti detergenti e disinfettanti in locale chiuso e separato dalle derrate alimentari, dai pasti e prodotti curando che, in ogni momento dell'esecuzione del servizio, sia evitata nel modo più assoluto la promiscuità con i prodotti oggetto della stessa; in ogni caso i materiali dovranno essere rispondenti a tutte le norme e disposizioni di legge vigenti in materia nonché alle norme CE.
Tutto il materiale utilizzato per la pulizia e sanificazione deve essere riposto possibilmente nelle confezioni originali; qualora la confezione originale non sia disponibile è necessaria una chiara ed adeguata identificazione del prodotto.
I prodotti utilizzati dovranno essere conformi a quanto precedentemente indicato nell'art. 5 lett. F) ed impiegati nelle quantità e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche.
Dovrà altresì essere effettuato, secondo piano prestabilito dall'Azienda, il controllo circa la presenza di insetti e roditori all'interno locali adibiti allo stoccaggio delle derrate, del centro di produzione dei pasti e locali annessi.
Allo stesso modo, l'Affidatario dovrà effettuare, secondo piano prestabilito, il controllo circa la presenza di insetti e roditori all'interno dei locali adibiti alla refezione scolastica nei plessi scolastici (refettori e locali attinenti), così come dovrà garantire la presenza di tutti i sistemi di prevenzione insetti, con apposizione di zanzariere ove mancanti o sostituzione delle stesse se usurate e quant'altro necessario ed utile allo scopo.

ARTICOLO 8
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Oltre a quanto specificato al riguardo all'art. 5 lett. C), all'art. 7 lett. A), all'art. 10 ed alle caratteristiche merceologiche allegate al presente capitolato, la Ditta ha diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori da cui approvvigionarsi per l'acquisto dei generi alimentari e prodotti occorrenti per la preparazione dei pasti, di cui dovrà fornire elenco costantemente aggiornato.

I generi alimentari dovranno avere le caratteristiche merceologiche per composizione e confezionamento previste dalla normativa vigente del settore, nonché un alto livello qualitativo.

Sono sempre da preferirsi, laddove non diversamente indicati nelle tabelle merceologiche di cui alla Parte I^, prodotti italiani.

La Ditta è tenuta all'approvvigionamento:

- di ingredienti e materie prime, da utilizzarsi per il confezionamento dei piatti previsti dal menù, di categoria extra o prima, quindi della migliore qualità in commercio e provenienza
- di alimenti in stoccaggio (latte UHT, paste secche, riso, scatolame, oli alimentari, prodotti surgelati, sfarinati ecc.) da effettuarsi con regolare frequenza tale da assicurare l'acquisto di prodotti di recente fabbricazione; dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti
- al rispetto delle specifiche tecniche di base previste dai PANGPP, adeguatamente certificate (dichiarazioni annuali sul rispetto dei quantitativi percentuali minimi previsti *e attestazioni che i fornitori sono assoggettati e operano all'interno dei regimi di controllo e certificazioni previsti o di certificati di catena di custodia MSC per la pesca sostenibile o di iscrizione negli appositi elenchi*).

In ottemperanza ai PANGPP che prevedono, quanto sotto, debitamente documentato:

- frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:
  - per almeno il 40%, espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica
  - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata", da prodotti IGP, DOP e STG e da prodotti tipici e tradizionali.

    La quota di uova non proveniente da allevamenti bio deve provenire da allevamenti all'aperto.

    I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" dei cibi disponibili nella regione ed intendendo per prodotti di stagione quelli coltivati in pieno campo.
- carne deve provenire:
  - per almeno il 15%, in peso sul totale, da produzione biologica
  - per almeno il 25%, in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici e tradizionali
- pesce deve provenire:
  - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica o pesca sostenibile.

    Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Si stabilisce che:

<u>I seguenti alimenti</u> dovranno essere prodotti in conformità a tutta la normativa vigente in tema di metodi di <u>produzione biologica</u>, certificazione ed identificazione sia comunitaria che nazionale (es. Regolamento CE n. 2092/91 e s.m.i., D.Lgs. n. 220 del 17/03/1995 e s.m.i.):

- tutte le verdure consumate crude anche se di IV gamma
- patate
- tutte le verdure gelo (non consentito utilizzo di carote, zucchine, finocchi, patate surgelati)

- legumi
- frutta (mele, pere, pesche, albicocche, susine, prugne,
  banane bio equo solidali)
- limoni
- succo di frutta
- yogurt
- mousse di frutta
- pasta di semola di grano duro
- riso
- orzo
- pane, grissini e pangrattato
- aceto di vino
- uova, anche pastorizzate
- olio extravergine di oliva
- pesto in olio extravergine di oliva
- burro
- latte UHT
- formaggi, per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, ove non espressamente ricompresi tra i prodotti tipici sotto elencati
- pomodori pelati
- farina di mais istantanea
- farina bianca
- origano, basilico, salvia e rosmarino bio

Per le derrate biologiche difficili da reperire è possibile da parte della ditta aggiudicatrice, e solo in casi documentati, sostituire il prodotto con analogo non biologico, purchè nel rispetto dei quantitativi minimi e dalle specifiche tecniche di base previste dai PANGPP.

I seguenti alimenti dovranno essere dei prodotti tipici:
- Prosciutto crudo di Parma DOP
- Fontina Aosta DOP
- Taleggio DOP
- Asiago DOP
- Parmigiano Reggiano DOP (anche se grattugiato)
- Mozzarella STG
- Toma piemontese DOP
- Bresaola della Valtellina IGP
- Arance rosse di Sicilia IGP
- Clementine di Calabria IGP
- Pesche e nettarine di Romagna IGP

- Cavolo verza di Montalto Dora, dal Paniere di prodotti tipici piemontesi
- Carne di pollo prodotto piemontese a filiera corta
- Banane bio commercio equo solidale.

Tutti i prodotti ortofrutticoli, non biologici, dovranno provenire da coltivazioni a produzione agricola compatibile con le esigenze di protezione dell'ambiente e con la cura dello spazio naturale "sistemi di produzione integrata", di 1^ qualità.
Si richiede la certificazione di quanto su indicato.

Nel caso in cui il menù preveda una pasta ripiena a base di carne, sono richiesti esclusivamente "Tortellini di Modena" marchio di tutela.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino del centro

di cottura dovranno essere ben identificabili come prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti destinati a questa Amministrazione.

Utilizzo esclusivo di olio extra vergine di oliva per tutte le preparazioni e i condimenti, di produzione e provenienza nazionale o comunitaria.

Utilizzo di sale arricchito con iodio, ai sensi della Legge n. 55 del 21/3/2005, sia nelle cucine che nei refettori.

E' vietato: l'utilizzo di dadi e altri preparati per brodo, anche vegetali, glutammato monosodico, additivi e conservanti chimici nella preparazione dei piatti; semilavorati (di produzione industriale) quali lasagne preparate, bastoncini di pesce, pesce impanato, hamburger di produzione industriale, sofficini, fiocchi di patate, ecc.; prodotti contenenti sciroppo di fruttosio-glucosio.

Le carni bovine dovranno provenire da allevamenti associati al Consorzio CO.AL.VI., CONSORZIO DI TUTELA DELLA RAZZA PIEMONTESE (Prodotto agroalimentare tradizionale - PAT)
Dovranno essere di bovino maschio o maschio castrato, di Razza Piemontese, di tipo genetico piemontese e suoi incroci, di età compresa tra 16-22 mesi, conformi al Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese.
Il documento di identità dovrà essere allegato al documento di trasporto dei pasti e dovrà essere ben identificabile che la carne CO.AL.VI acquistata è utilizzata per il confezionamento dei pasti destinati a questa Amministrazione.

Le carni avicole e suine dovranno essere di filiera nazionale (con eccezione della carne di pollo che dovrà essere a filiera corta piemontese).
E' richiesto l'utilizzo, previsto dai PANGPP, per almeno il 15%, in peso sul totale, da produzione biologica.

Le specie ittiche non dovranno presentare spine, grumi di sangue, pinne o residui di membrane e provenienti dalle zone Fao indicate nelle caratteristiche merceologiche.
E' richiesto l'utilizzo, previsto dai PANGPP, per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica o pesca sostenibile.
Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, in ottemperanza ai PANGPP, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.
Il tonno dovrà provenire da pesca sostenibile e, quale liquido di governo, in olio extra vergine di oliva oppure al naturale.

Oltre a quanto già prima detto:

Il latte e i prodotti lattiero caseari dovranno essere di 1^ scelta e di produzione e provenienza italiana.
I formaggi dovranno essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme vigenti ed essere di prima scelta, freschi e genuini e obbligatoriamente di produzione e provenienza italiana.

Il formaggio "parmigiano reggiano DOP", dovrà pervenire già grattugiato, in giornata, ed idoneamente identificato. Potrà essere utilizzato il parmigiano reggiano Dop grattugiato ed etichettato all'origine. Non sono consentiti formaggi misti da grattugiare.

I salumi dovranno essere magri e limitati a prosciutti, bresaola, fesa di tacchino.

Il prosciutto cotto dovrà essere di coscia, secondo tabelle merceologiche, privo di polifosfati, glutine, glutammato, lattosio e proteine del latte vaccino ed affettato il giorno stesso dell'utilizzo.
La fesa di tacchino dovrà essere, secondo tabelle merceologiche, priva di polifosfati, conservanti e glutammato, similmente a quanto inserito nel prosciutto.

Le uova, anche pastorizzate, dovranno essere di produzione bio nazionale e di categoria A.

I prodotti da forno preconfezionati (grissini bio, biscotti, ecc.) non dovranno contenere additivi, strutto e oli o "grassi vegetali" non meglio specificati. I grassi impiegati devono essere esclusivamente: olio di oliva, arachidi, mais, soia, girasole, burro.

Il pane bio, almeno una/due volte a settimana, dovrà essere a contenuto dimezzato di sale (o senza sale), come da disciplinare approvato in Piemonte, servito nei giorni in cui ci sono portate più saporite, salvo estenderlo a più giornate in caso di gradimento.
Altresì sarà da servire pane integrale e multicereali.

I budini preconfezionati ed il cioccolato e creme spalmabili contenenti cioccolato non dovranno contenere grassi aggiunti diversi dal burro di cacao.

Il miele dovrà essere di provenienza nazionale (preferibilmente locale).

I succhi di frutta bio dovranno essere senza zucchero aggiunto e privi di additivi.

Le marmellate e confetture di frutta dovranno essere del tipo extra, prive di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti, ad eccezione della pectina.

Tutti i prodotti ortofrutticoli dovranno essere stagionali con esclusione di primizie e/o tardive, freschi, di categoria commerciale "prima", quindi di ottima qualità e opportunamente variati.

E' consentito l'uso di vegetali surgelati bio, per il consumo previa cottura, con esclusione dell'utilizzo di carote, zucchine, finocchi, patate.

Il misto per minestrone bio dovrà essere composto con la maggiore varietà di verdure (11 tipi di verdura).

Non è consentito l'utilizzo di verdura e frutta in scatola, ad eccezione dei pomodori pelati bio che dovranno essere di filiera tutta italiana dalla materia prima fino al prodotto finito (da prediligere alla passata di pomodoro) e dell'ananas però in preparazioni non sciroppate.

Per tutti i prodotti ortofrutticoli, l'utilizzo di verdure fresche e di stagione deve essere favorito.

I prodotti di IV gamma: pur essendo preferibile l'uso di verdura fresca, saranno ammessi accertando in etichetta le modalità di consumo indicate dal produttore (consumo senza necessità di ulteriori risciacqui).
Laddove espressamente indicato nel presente Capitolato ed allegati dovranno essere biologici.

I legumi bio secchi devono essere di filiera comunitaria, essere puliti, integri, privi di corpi estranei, di pezzatura il più possibile omogenea.

La frutta distribuita dovrà essere adeguatamente ed accuratamente lavata.

Acqua oligominerale naturale in bottiglia (in confezione di materiale biodegradabile compostabile conferibile nella frazione organica), proveniente da sorgenti e stabilimenti a filiera corta (Piemonte e Valle d'Aosta) - solo per gli usi sporadici in emergenza e per le gite visto che normalmente è utilizzata l'acqua dell'acquedotto, così come previsto dai PANGPP.

Utilizzo – nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - di posate, stoviglie *(piatti fondi e piani per primo e secondo nonché per contorno)* e bicchieri riutilizzabili, forniti dalla Ditta, il cui lavaggio e sanificazione è a carico della stessa.
Tovaglioli, tovagliette di materiale conferibile nella frazione organica, completamente biodegradabili e compostabili.
Solo per documentate esigenze tecniche, in casi particolari ed eccezionali, utilizzo di stoviglieria monouso (piatti, posate, bicchieri) purchè di materiale conferibile nella frazione organica, completamente biodegradabili e compostabili.
In ogni caso tutte le stoviglie devono essere di materiale che fornisca garanzie sull'idoneità al contatto con gli alimenti, anche caldi, la resistenza meccanica, adatta al microonde ed, in ogni caso, della migliore qualità.
(si rinvia all'art. 6).

Alimenti per soggetti affetti da celiachia, con approvvigionamento di prodotti inseriti nel prontuario AIC, oppure che siano stati notificati ai sensi del D.Lgs. 111/92 e s.m.i. e del Reg. UE 828/2014, e trasporto adeguato ai fini di preservarli da eventuali contaminazioni crociate.

All'Impresa Aggiudicataria è consentito, in corso d'appalto, l'utilizzo di prodotti con caratteristiche migliorative rispetto a quanto indicato nei presenti atti, purché segnalato, con motivazione, alla Stazione Appaltante, oltre a quelli naturalmente già ricompresi nella propria offerta tecnica.

ARTICOLO 9
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.
La competenza professionale della Ditta deve quindi esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.
Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro.
E' vietato l'uso di recipienti in alluminio, utensili e taglieri in legno.
I secondi piatti in cui è prevista l'impanatura o l'infarinatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.
E' ammesso il ricorso alla friggitrice solo in caso di rottura dei forni non immediatamente riparabile.
E' consentito l'uso di olio monoseme di arachide o girasole solo come ausilio tecnologico.

Dovrà essere posta particolare cura nella preparazione e cottura delle verdure; le preparazioni al vapore dei contorni previsti nel menù sono da considerarsi come tecnologie di cottura preferenziale rispetto alla tipologia di cottura per immersione in acqua.
Occorrerà tenere in considerazione che spesso le verdure crude sono più gradite di quelle cotte.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione ivi inclusa la preparazione della carne trita.
L'unica preparazione ammessa il giorno antecedente al consumo è la cottura dell'arrosto e la preparazione delle verdure da utilizzare per tortini e/o piatti complessi, purché dopo la cottura siano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura, secondo le normative vigenti, e conservati secondo norma.
E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.
Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine di oliva bio; solo per quelle cotte è consentita, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento tale da aumentare la gradibilità del piatto (olio aromatizzato, aromi vari, ecc.).

ARTICOLO 10
MENU'

10 – A) – Caratteristiche del menù

I menù dovranno essere articolati in menù invernale, con rotazione su otto settimane, e menù estivo, con rotazione su quattro settimane.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita dall'Amministrazione comunale, con preavviso alla Ditta, tenendo conto della situazione climatica del momento.

I pasti dovranno essere forniti nelle quantità delle tabelle dietetiche elaborate dalla Ditta e dovrà essere previsto almeno il 5% delle porzioni del giorno come bis.

Le porzioni offerte dovranno essere adeguate e calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti cui sono destinati, in modo da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari ed offrire un apporto dietetico equilibrato (PANGPP).

Vista l'importanza della corretta porzionatura ai fini dell'equilibrio nutrizionale dei pasti, dovranno essere adottate modalità precise per porzionare i piatti, al fine di garantire la porzione a cotto corrispondente alla quantità prevista nelle tabelle dietetiche.
Esempi di tecniche validate sono:
PIATTO CAMPIONE:
Può essere realizzato con 2 modalità:

a) pesare l'alimento a crudo nella quantità stabilita dalle tabelle dietetiche per fascia di età, cuocerlo e disporlo a cotto su di un piatto che sarà utilizzato dagli addetti mensa come modello per porzionare;
b) cominciare con la lettura della quantità a crudo di alimento stabilita dalle tabelle dietetiche per fascia di età (ad esempio 60 g. a crudo). Utilizzare

tabelle di conversione crudo-cotto validate dalla letteratura scientifica (ad es. tabelle elaborate dall'Istituto Nazionale per la Ricerca sugli alimenti e la nutrizione – INRAN); sulla base delle tabelle INRAN, ad esempio, la pasta di semola corta, da crudo a cotto, aumenta di 2 volte. Calcolare la porzione a cotto (ad esempio 60 g x 2 = 120 g). Pesare l'alimento a cotto nella porzione individuata (i 10 g dell'esempio) e disporlo su di un piatto che sarà utilizzato dagli addetti mensa come modello per porzionare.
La modalità migliore, per realizzare un piatto campione è la a); tuttavia in caso di impossibilità di cucinare in loco (ad es. pasti veicolati) è possibile ricorrere alla modalità b).

FOTO DEL PIATTO CAMPIONE:
Fotografia di un piatto campione precedentemente preparata e consegnata agli addetti mensa come modello di corretta porzione.
UTENSILI TARATI:
Uso di utensili con dimensioni diverse a seconda della fascia di età, per i quali è stata verificata la corrispondenza tra grammatura a crudo e volume a cotto.

Ogni pasto dovrà essere composto da:

- un primo asciutto (dovrà essere inserito un passato/minestra una volta ogni otto settimane del menù invernale, visto che trattasi di pasti somministrati solo due giorni a settimana)
- un secondo: carne rossa, carne bianca, pesce, tonno, tortini, frittate e formaggio, preparazioni a base di legumi
- un contorno (si deve prevedere almeno tre volte l'anno la somministrazione del pinzimonio di verdure fresche, almeno cinque e preferibilmente di stagione)
- frutta fresca o macedonia di frutta fresca (quest'ultima, contenente almeno quattro varietà di frutta, dovrà essere servita almeno una volta ogni otto settimane del menù invernale) o dessert (nel menù estivo almeno una volta ogni quattro settimane dovrà essere servito il gelato)
- pane/grissini
- acqua.

La frutta, al fine di incentivarne il consumo, dovrà essere consegnata e distribuita, pronta al consumo, accuratamente ed adeguatamente lavata, durante l'intervallo mattutino in orario stabilito dai plessi scolastici, in luogo di quella destinata alla consumazione all'ora del pranzo.
Anche le eventuali alternative proposte che non necessitano del mantenimento della temperatura (es. budino, mousse di frutta, ecc.) dovranno essere distribuite nell'intervallo mattutino nell'ottica di educare i ragazzi ad un consumo quantitativo e qualitativo consapevole dello spuntino che, laddove equilibrato al pasto, consente loro di arrivare all'ora di pranzo con il giusto appetito.

Qualora nel menù siano previsti prodotti da conservare fino al momento del consumo a temperatura adeguata (es. yogurt, macedonia, ecc.) e che quindi saranno serviti al momento del pranzo, nell'intervallo mattutino dovrà comunque essere garantita la somministrazione della frutta.

Potrà anche essere proposto il piatto unico in sostituzione del primo e del secondo piatto o in sostituzione del primo piatto e del contorno (se composto da primo e contorno dovrà essere comunque presente una quota proteica, ad es. cereali e legumi).

Dovrà essere sempre garantita l'alternativa fissa con primo piatto asciutto in

bianco, ovvero le addette non procederanno ad assemblare, in sede di porzionamento, il condimento a tutte le porzioni di pasta/riso.

Nelle preparazioni in cucina e nel condimento dei piatti nei punti di distribuzione (insalate, ecc.) dovrà essere posta attenzione a ridurre progressivamente il sale aggiunto ed a limitare l'utilizzo di materie prime ad elevato contenuto di sale.

I generi alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno avere le caratteristiche merceologiche per composizione e confezionamento previste dalla normativa vigente del settore, nonché un alto livello qualitativo.

10 – B) Determinazione del menù

Il menù dovrà essere elaborato e formulato, da personale specializzato (tipo dietologo o dietista), come previsto dalla precedente lettera.

Ai menù dovranno essere allegate le tabelle dietetiche, ricette con relative grammature a crudo e a cotto dei piatti o il numero delle pietanze cotte da distribuire ad uso del personale addetto al porzionamento nonché la procedura per la standardizzazione delle porzioni da distribuire.
A tal proposito le grammature dovranno essere conformi per i prodotti indicati, a quelle previste nell'allegato "Tabelle dietetiche".

Il menù e le tabelle dietetiche saranno sottoposti al parere del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.S.L. competente per il territorio sanmaurese che lo rilascerà sulla base delle attuali linee guida. Ogni loro revisione dovrà essere inviata all'Amministrazione Comunale per il parere di cui sopra.
Si allega tabella orientativa delle grammature richieste per i principali alimenti che compongono il menù.
Sono esclusi dal menù: polpettoni e fritti; per le modalità di cottura si fà riferimento all'art. 9 del Capitolato.
Si dovrà provvedere alla fornitura di tutti gli alimenti previsti nella composizione dei piatti, sia per vitto comune che per schemi dietetici (celiachie, intolleranze, allergie, motivi etico-religiosi, ecc.), anche qualora non elencati nelle tabelle merceologiche allegate.

Il menù nonché capitolato ed allegati dovranno essere conservati, a cura della Ditta, presso le sedi scolastiche per consentire al personale incaricato dal comune dei controlli ed al Servizio Igiene e Nutrizione dell'A.S.L. di verificarne il rispetto.

10 – C) Variazione del menù

Le eventuali variazioni del menù dovranno essere di volta in volta concordate con i referenti dell'Amministrazione Comunale e non potranno essere apportate senza la specifica autorizzazione.

E' consentita tuttavia una variazione del menù, previo accordo con i referenti comunali, nei seguenti casi:
1) guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
2) interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti o mancanza di energia elettrica;
3) avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
4) blocco derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;

5) impossibilità di approvvigionamento di una o più derrate a causa di scioperi degli autotrasportatori, blocchi stradali o altro.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata e concordata con l'Amministrazione, previa comunicazione scritta.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare durante il corso dell'appalto modifiche al menù qualora, ad esempio, quest'ultimo non soddisfi i gusti e l'esigenze dell'utenza.

10 – D) Diete speciali e diete in bianco

L'aggiudicatario è tenuto a garantire la formulazione e preparazione, nel rispetto di tutta la normativa vigente in materia ed in aree del centro di cottura a ciò dedicate, di diete speciali per utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari di cui sarà inviata relativa certificazione medica.

Tali diete dovranno essere redatte da personale specializzato (tipo dietista/dietologo) dell'aggiudicatario del servizio.
I menù speciali dovranno garantire l'alternanza al fine di evitare monotonia alimentare e squilibri nutrizionali.

Le preparazioni sostitutive dovranno essere sostenibili all'interno dello specifico servizio di ristorazione ed essere il più possibile simili al menù giornaliero.
Il livello di qualità della dieta speciale deve essere appropriato come quello del menù base.

Le diete dovranno essere distribuite preferibilmente in legame fresco-caldo.
Dovranno essere confezionate in vaschette monorazione, termosaldate, di materiale idoneo al contatto con gli alimenti e dovranno risultare perfettamente identificabili senza possibilità di errore da parte del personale addetto alla distribuzione.
In particolare, nella preparazione delle diete per celiaci dovrà essere garantito l'utilizzo di ingredienti privi di glutine espressamente specificati nel relativo prontuario per celiaci, di alimenti naturalmente privi ed a quelli rispondenti al D.Lgs. 111/92 o al Reg. UE 828/2014.

Dovranno essere inserite nel piano di autocontrollo le procedure adottate per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché per garantire la salubrità ed il rispetto delle temperature di conservazione delle diete speciali.

Particolare attenzione dovrà essere rivolta alle procedure di referenziamento e controllo dei fornitori degli alimenti confezionati e l'accurato controllo delle etichette e schede tecniche, ai fini del rispetto dell'indicazione degli allergeni.

La Ditta si impegna, altresì, alla preparazione di diete in bianco che non necessitano di certificato medico, costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura lessa e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio oppure carni bianche al vapore, che saranno comunicate al mattino telefonicamente insieme alla prenotazione dei pasti.

10 – E) Menù alternativi ed occasioni particolari

Dovranno essere garantiti menù conformi a esigenze etico-religiose, vegetariane e vegane all'utenza che ne presenterà richiesta, con semplice dichiarazione e non con certificato medico, al fine di evitare confusione con le diete speciali per utenti affetti da patologie.
Anche le diete etico-religiose dovranno rispettare il più possibile la presenza equilibrata di nutrienti (ad es. prevedere un'adeguata sostituzione dei secondi piatti con alimenti ricchi di proteine vegetali, ed un'opportuna alternanza).

In occasione del Natale dovrà essere servito, in aggiunta al menù e fatti salvi i casi di diete speciali a cui dovrà essere servita un'alternativa, un pandoro/panettone monoporzione mentre in occasione della Pasqua una colombina anch'essa monoporzione o un ovetto (minimo gr. 20).

10 – F) Introduzione di nuovi piatti

In caso di introduzione di nuove preparazioni nel corso del servizio la Ditta aggiudicatrice dovrà fare richiesta scritta all'Ente e presentare le nuove tabelle dietetiche.
I nuovi piatti, se accettati, dovranno almeno possedere equivalente valore economico e nutrizionale del piatto sostituito.

10 – G) Cestini freddi

L'Amministrazione potrà chiedere alla Ditta aggiudicataria, in sostituzione di tutti o parte dei pasti da consumarsi a scuola, la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio per gite, da consegnarsi in tempo utile cioè in orari differenti da quelli specificati all'art. 5 - D) "Modalità di consegna dei pasti", così costituiti:

- 1 panino confezionato con gr. 50 di formaggio stagionato
- un panino con due barrette al cioccolato da gr. 25 cadauna o con marmellata o miele
- gr. 70 di focaccia bianca
- gr. 70 di pizza rossa
- un succo di frutta bio
- una banana bio
- acqua minerale cl. 50.

10 – H) Pasti sostitutivi e procedura operativa per la gestione delle emergenze.

Il prestatore del servizio è tenuto ad impostare e documentare una procedura operativa per la gestione delle emergenze causate da ritardi, incidenti stradali, blocchi del traffico, scioperi o altra causa. La procedura deve documentare in modo chiaro le modalità, tempi e responsabilità della sostituzione d'emergenza dei pasti non consegnati da sostituirsi con alimenti analoghi e non con piatti da rigenerare.
I tempi di sostituzione dovranno essere compatibili con le esigenze del servizio.

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della consegna/distribuzione, che ne comporti l'obbligo della sostituzione, la Ditta aggiudicataria entro 35' dovrà provvedere alla relativa sostituzione come segue:

1° piatto: pasta 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 panino o una porzione di pizza;
2° piatto; tonno o formaggio monoporzione o prosciutto;
Contorno: verdura cruda, anche di IV gamma, da consumarsi in insalata;
Frutta: altra frutta o mousse di frutta e solo eccezionalmente con dessert o merendina confezionata;
Dessert: altra tipologia di dessert o merendina confezionata / biscotti secchi monoporzione.
Resta inteso quanto indicato all'art. 23 "Vigilanza e penalità".

ARTICOLO 11
CONTROLLO QUALITA'

11 – A) Controllo da parte dell'Ente

E' facoltà dell'Amministrazione effettuare, tramite proprio personale o per mezzo di collaboratori esterni regolarmente incaricati, in qualsiasi momento e senza preavviso visite d'ispezione direttamente nel centro di cottura e locali attinenti, nei locali destinati a magazzino e centri di smistamento dei prodotti destinati al presente servizio, nei plessi scolastici, per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato ed in particolare per quanto concerne la qualità degli approvvigionamenti, lo stato di conservazione delle derrate immagazzinate, l'igiene dei locali, lo stato di manutenzione degli stessi e delle attrezzature, il rispetto delle norme igieniche nella preparazione dei pasti, e comunque in ogni fase, nonché il rispetto delle norme di sicurezza.

Analoghe facoltà di controllo/verifica competono ai membri della Commissione Mensa Comunale che le esercitano nelle forme e nei limiti stabiliti dal relativo Regolamento del servizio.

Devono essere tenute a disposizione dell'Ente le analisi microbiologiche e chimico-fisiche eseguite per gli opportuni controlli ed un piano di analisi dettagliato ed esaustivo.
L'Amministrazione ha facoltà di avvalersi, in qualsiasi momento nel corso del periodo d'affidamento, di consulenze esterne finalizzate al controllo qualità dei pasti forniti oltre che al monitoraggio anche microbiologico; la Ditta si obbliga ad accettare la relazione d'analisi, oltre naturalmente le eventuali sanzioni previste dal presente Capitolato.

I pasti non accettati in seguito a controlli eseguiti al momento della ricezione/distribuzione dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti come descritto nel precedente art. 10 lett. H).

Qualora emergano particolari situazioni critiche che possano coinvolgere le modalità di erogazione del servizio di ristorazione, cui i pasti del presente Capitolato sono destinati, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di disporre controlli di carattere generale avvalendosi di strutture specializzate esterne e chiedere, altresì, l'intervento degli organi competenti in materia igienico – sanitaria; in tal caso i relativi costi saranno posti a carico della Ditta Affidataria, fermo restando l'applicazione di eventuali penali.

L'Amministrazione Comunale si riserva, altresì, la facoltà in sede di gara e preliminarmente all'aggiudicazione di ispezionare il centro di cottura ed i locali attinenti, il magazzino, ecc. utilizzati per lo svolgimento del servizio in oggetto, anche avvalendosi di consulenti ed esperti esterni all'Ente.

11 – B) Controlli da parte della Ditta aggiudicataria

La Ditta deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate adeguate procedure di sicurezza.

Deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei pericoli e punti critici, ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e s.m.i. (c.d. "Pacchetto Igiene") ed è tenuta ad adottare ogni utile accorgimento al fine di garantire le migliori caratteristiche di qualità, condizioni igieniche, sicurezza alimentare, osservanza delle temperature, ecc..

Fatto salvo quanto prescritto dal Regolamento CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, la Ditta dovrà altresì essere in possesso di un Sistema di Qualità certificato, i cui rinnovi dovranno essere trasmessi durante la vigenza contrattuale, e provvedere periodicamente e con frequenza stabilita dal proprio piano di autocontrollo, oltre che su richiesta dell'Ente, a far eseguire da laboratorio accreditato SINAL, per le prove richieste, analisi chimiche e microbiologiche sulle materie prime, prodotti finiti, semilavorati, nonché tamponi su ambienti e attrezzature.

Le analisi microbiologiche dovranno almeno comprendere, a seconda dei casi, gli indici di igienicità della lavorazione ed i principali agenti patogeni in relazione al tipo di prodotto (Carica batterica totale mesofila, Coliformi totali e fecali, Escherichia coli, Enterobatteri, Stafilococchi totali, Stafilococchi coagulasi positivi, S. aureus, Salmonella sp., Listeria, B.cereus, Clostridi, Anaerobi solfitoriduttori, muffe, lieviti ed eventuali altri agenti microbici ritenuti di interesse per la derrata fornita).
Le analisi chimiche dovranno essere orientate, a seconda dei casi, alla ricerca di antiparassitari, additivi, metalli pesanti, ormoni, residui di antibiotici ed eventuali altri agenti chimici ritenuti di interesse per la derrata fornita.
I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati e messi a disposizione dell'autorità sanitaria e degli organi comunali su semplice richiesta.

Si richiama quanto già detto riguardo alle analisi dell'acqua dell'acquedotto bevuta nei refettori ad accompagnamento dei pasti.

L'Impresa aggiudicataria dovrà disporre di tutte le dichiarazioni di conformità di legge dei prodotti MOCA – Materiali e Oggetti a Contatto Alimentare (Decreto Ministeriale Sanità 21/03/1973, D.P.R. 23.8.82 n. 777, Regolamento CE n. 1935/2004 del 27 ottobre 2004).
Attenzione andrà, inoltre, posta agli esiti di prove di cessione a caldo sui prodotti destinati al contatto con gli alimenti caldi (es. piatti, ecc.).

Si fa riferimento all'articolo 22 "Controlli, monitoraggio, verifiche, informazione agli utenti" per quanto attiene i customer satisfaction, le relazioni del servizio e l'informazione agli utenti.

ARTICOLO 12
PERSONALE

Le attività inerenti il servizio oggetto dell'appalto dovranno essere svolte dall'aggiudicatario con proprio personale, in numero sufficiente a garantire una perfetta esecuzione anche in caso di assenza di qualche dipendente per malattia, congedi vari, infortunio, ecc., mediante la propria organizzazione, a proprio totale rischio e nel rispetto di quanto stabilito nel presente capitolato ed allegati, ed alla normativa vigente.

L'aggiudicatario dovrà comunicare, in forma scritta, alla Stazione Appaltante, prima dell'inizio del servizio, e comunque in sede di stipula del contratto, l'elenco del personale addetto nell'esecuzione del servizio all'interno delle scuole come indicato all'articolo 14.

Dovrà parimenti essere presentato un elenco nominativo di personale "jolly", adeguatamente formato, da utilizzare per eventuali sostituzioni.

La Ditta, infatti, dovrà provvedere, in caso di assenze di qualsiasi natura del singolo operatore incaricato del servizio, anche temporanee o di breve durata, alla sua immediata sostituzione con personale idoneo e di pari professionalità e qualifica. In nessun caso potranno verificarsi vacanze.

Qualora, a seguito di sostituzioni vi siano variazioni negli elenchi dei nominativi forniti prima dell'inizio dell'appalto, l'aggiudicatario è tenuto a comunicare tempestivamente all'Ufficio Servizi Educativi del Comune l'aggiornamento di detti elenchi, sia in caso di sostituzioni definitive che provvisorie, allegando la dovuta documentazione.

La direzione del servizio all'interno del centro di cottura deve essere affidata in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di comprovata esperienza nella posizione di responsabile di un servizio nel settore della ristorazione scolastica o di comunità di dimensione assimilabile a quella oggetto del servizio e di adeguata formazione.

Il coordinatore del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti dell'Amministrazione Comunale e sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con lo stesso.
Detto coordinatore dovrà essere reperibile telefonicamente, in ogni giornata lavorativa, dalle ore 7,00 alle ore 18,30 nonché partecipare, su richiesta, ad incontri di verifica con i responsabili designati dall'Amministrazione Comunale, scolastica, etc..

Sarà necessario che la direzione del servizio comunichi un recapito telefonico in cui essere prontamente rintracciata in caso di situazioni particolari di emergenza anche in orari e giorni differenti da quelli indicati per la reperibilità telefonica del coordinatore (esempio: chiusura straordinaria delle scuole per calamità naturali, ecc.).

Sarà necessario evitare il più possibile il turn over di personale, fatte salve le assenze impreviste di cui sopra, in considerazione del fatto che la qualità del servizio è data anche dai rapporti umani che si instaurano con la presenza continua e costante dei medesimi operatori durante l'annualità e durante tutte le annualità contrattuali oltre che di conoscenza del contesto in cui si opera.

Tutto il personale impiegato nelle attività oggetto del presente capitolato svolge i propri compiti senza vincolo di subordinazione nei confronti del Comune di San Mauro Torinese e risponde del proprio operato esclusivamente all'aggiudicatario il quale è tenuto al pagamento degli stipendi, paghe, emolumenti vari, all'assicurazione del proprio personale presso gli Enti previdenziali ed assicurativi, esonerando l'Amministrazione Comunale da ogni tipo di responsabilità in merito.

L'impresa appaltatrice si impegnerà ad applicare, in linea di principio, la cosiddetta "clausola di riassorbimento", procedendo all'assunzione di tutte le figure attualmente presenti con esclusione dei lavoratori che, motivatamente, non possono entrare nell'organizzazione dell'appaltatore subentrante, in forza di una diversa organizzazione rispondente al principio di libertà economica, nella rispondenza all'art. 50 del D.Lgs. 50/16 che consente l'introduzione di specifiche clausole sociali volte a promuovere la stabilità occupazione dei personale impiegato, prevedendo l'applicazione da parte dell'aggiudicatario dei contratti collettivi di settore.

L'aggiudicatario dovrà controllare e vigilare affinché gli operatori, incaricati per ogni singolo servizio, svolgano il loro compito nell'osservanza delle norme organizzative specificate nell'apposito piano organizzativo loro assegnato.

L'Impresa dovrà avvalersi, in ciascuna fase del processo (immagazzinamento, preparazione e lavorazione, confezionamento, trasporto, distribuzione dei pasti), di personale idoneo sotto tutti gli aspetti fisici, professionali e morali e che sia in possesso dei necessari requisiti professionali e di esperienza richiesti nel presente capitolato e nel rispetto di quanto indicato dalla stazione appaltante tali da garantire un elevato livello di prestazioni; dovrà in particolar modo garantire che il personale adibito al servizio si trovi in buono stato di salute e non presenti malattie o altre forme patologiche ritenute tali da compromettere la salubrità del servizio.

Tutto il personale, compreso quello adibito al servizio di dietetica ed anche quello supplente, dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato:
sulle tecniche di manipolazione, gastronomiche e culinarie, sull'igiene e sicurezza alimentare nonché sulla normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, sulle buone pratiche di lavorazione, sulla dietetica con particolare riguardo alla preparazione delle diete speciali, sulle procedure di corretta porzionatura secondo procedura codificata, allergie e intolleranze alimentari, normativa sull'indicazione degli allergeni, sulla sicurezza e prevenzione nei luoghi di lavoro nonché dei dispositivi di protezione, sul corretto uso dei prodotti di pulizia e di sanificazione e delle attrezzature utilizzate.
Dovrà altresì possedere competenze specifiche nell'applicazione del sistema di autocontrollo HACCP ivi inclusa la rintracciabilità, in ambito nutrizionale e sull'importanza del consumo di frutta e verdura, sull'importanza e modalità di riduzione del sale nell'alimentazione, sulle norme comportamentali da osservare nella comunicazione con l'utenza e sulla gestione delle emergenze.

Inoltre, ai sensi dei PANGPP per la parte riguardante la formazione del personale:
"La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- alimentazione e salute

- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- stagionalità degli alimenti
- corretta gestione dei rifiuti
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- energia, trasporti e mense".

Tali competenze dovranno essere documentate da apposita certificazione attestante la partecipazione ai corsi di formazione, regolarmente conservata presso la sede della Ditta e consegnata in copia o dichiarata all'Amministrazione comunale su semplice richiesta.

E' in ogni caso da considerarsi indispensabile la capacità degli operatori di lavorare in équipe e di rapportarsi correttamente con gli allievi ed il personale educativo della Scuola oltreché con i responsabili del servizio di refezione scolastica del Comune.

Il personale incaricato per l'espletamento di ogni singola attività, ognuno per la propria parte, dovrà inoltre:

- prestare la massima attenzione e cura nell'espletamento ed esecuzione del servizio volta, fra l'altro, ad evitare danneggiamenti di beni di qualunque genere (attrezzature, generi alimentari, derrate, ecc.) di proprietà del Committente, assicurando, altresì, la sicurezza dei ragazzi nonché la necessaria riservatezza, rispettosa collaborazione e coordinamento con tutto il restante personale e terzi in genere, onde evitare che si determinino problemi nella corretta esecuzione del servizio;
- essere a conoscenza delle modalità di espletamento del servizio e consapevole dei rischi dei luoghi in cui è tenuto ad operare;
- eseguire il servizio a perfetta regola d'arte rispettando le procedure interne individuate per ogni parte dello stesso;
- mantenere un elevato standard di pulizia personale come prescritto dalle normative vigenti in materia nonché in perfetto ordine e pulizia la propria divisa da lavoro, non indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercing, collane, orologio e non avere smalto alle unghie, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti di lavorazione;
- indossare divise da lavoro, camice, cuffia, mascherina, guanti monouso;
- riporre le divise da lavoro negli appositi locali messi a disposizione dall'ente e curare l'ordine e la pulizia dello spogliatoio, dei servizi igienici nonché di tutti i locali dedicati al servizio di ristorazione scolastica;
- salvaguardare e garantire le condizioni igieniche e sanitarie dei locali;
- esporre l'apposita tessera di riconoscimento;
- utilizzare i dispositivi di protezione individuale/collettivi a norma del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
- dare tempestiva comunicazione in tempo utile al Coordinatore del servizio, che a sua volta relazionerà all'Ufficio Servizi Educativi del Comune, di ogni disservizio o difficoltà nello svolgimento dei servizi oggetto del presente Capitolato;
- redigere apposita denuncia scritta da trasmettere al Coordinatore, in caso di infortuni o danni o incidenti che possano aver causato danni a persone o cose; quest'ultimo la inoltrerà tempestivamente per conoscenza alla Stazione appaltante;

- assicurarsi che nessun estraneo, non autorizzato, entri nei locali oggetto dell'appalto;
- alla fine del servizio, assicurarsi che tutte le luci siano spente e che siano chiuse porte e finestre e che i locali utilizzati siano puliti ed in ordine;
- non utilizzare attrezzature di proprietà scolastica/comunale, ivi incluso il telefono, per motivi personali;
- segnalare all'Ente appaltante con tempestività, per il tramite del coordinatore, il riscontro di anomalie, guasti e danneggiamenti di impianti, locali e attrezzature, anche se indipendenti dal servizio svolto e conseguenti a fatti accidentali o causati da ignoti, in modo da consentire l'immediato ripristino delle strutture ed evitare che dagli stessi consegua un maggior danno per l'Ente, nonché disagi per l'utenza;
- mantenere un contegno consono alla delicatezza del servizio nel caso del diretto contatto con gli utenti finali;
- tenere un comportamento corretto, riservato e disponibile alla collaborazione con altri operatori oltre che adeguato a svolgere le prestazioni previste nel presente Capitolato e di provata capacità, onestà e moralità;
- mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

Nelle ore di servizio nonché nelle aree di lavoro è fatto divieto assoluto di fumare, masticare gomma o qualsiasi altra azione che possa ritenersi non igienica e che possa contaminare gli alimenti stessi oltre che tenere prodotti medicinali e altri prodotti diversi da quelli previsti per le preparazioni alimentari del giorno.

E' altresì vietato gettare rifiuti, provenienti da cucina e refettorio, negli scarichi fognari; tali rifiuti dovranno essere riposti negli appositi sacchi e negli appositi contenitori secondo le norme comunali vigenti in materia di raccolta differenziata.

ARTICOLO 13
SICUREZZA E SALUTE SUL LAVORO

L'Impresa appaltatrice si fa carico di adottare tutti gli opportuni accorgimenti tecnici organizzativi e procedurali volti a garantire la sicurezza e la salute sul lavoro dei propri addetti e di coloro che dovessero collaborare, a qualsiasi titolo, con gli stessi.

In particolare l'Impresa appaltatrice assicurerà la piena osservanza di tutte le norme applicabili previste dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i..

Prima dell'aggiudicazione, in sede di gara, l'Appaltatore dovrà autocertificare il possesso dei requisiti tecnico professionali ai sensi del D.Lgs. 81/08 e s.m.i..

La visura camerale sarà acquisita e verificata d'ufficio qualora non allegata, in copia, dalla Ditta concorrente.

Sarà, altresì, valutato il Documento Unico di Regolarità Contributiva (D.U.R.C.).

Il personale addetto dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento come previsto dalle norme vigenti (art. 26 comma 8 D.Lgs. 81/08 e s.m.i. e art. 5 L. 136/2010 e s.m.i.).

ARTICOLO 14
DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DI RISCHI DA INTERFERENZE ED ALTRE INDICAZIONI INERENTI LA SICUREZZA

Si precisa, ai sensi e per gli effetti della legge 3.8.2007 n° 123 recante "Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro", che il servizio oggetto del presente capitolato presenta rischi da interferenze. Conseguentemente e in applicazione della determinazione n° 3/2008 del 5.3.2008 dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture, la Stazione appaltante ha redatto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti, allegato in bozza al presente Capitolato, che dovrà essere completato, recepito e controfirmato dal Datore di Lavoro del committente e dell'appaltatore/subappaltatore, nonché se del caso dalla Dirigenza Scolastica.

Si ricorda che per tutti gli altri rischi non riferibili alle interferenze, l'aggiudicatario è tenuto ad elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi ed a provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

L'importo degli oneri della sicurezza individuati dal DUVRI è di €uro 0,05 a pasto I.V.A. esclusa, per complessivi presunti €uro 1.500,00 annui, oltre IVA, non soggetti a ribasso di gara.

Tali costi copriranno le misure adottate dalla Ditta per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni, come previsto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. di cui si riporta stralcio, comma 5, come modificato dal D.Lgs. 3 agosto 2009, n. 106 con l'art. 16, comma 4:

…omissis .." 5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui al primo periodo non sono soggetti a ribasso"…omissis...

Dopo l'aggiudicazione, prima dell'inizio del servizio e comunque in sede di stipula del contratto, l'Appaltatore fornirà l'elenco del personale addetto (ivi incluso quello del Direttore del servizio e del Coordinatore responsabile oltre che degli addetti impiegati nell'esecuzione del servizio) specificando la sede operativa dove viene prestato il servizio - comunicandone la relativa categoria di inquadramento contrattuale nonché la tipologia del rapporto di lavoro del personale addetto presso la scuola – dipendente, collaborazioni interinali, ecc. – con l'indicazione, se previsto, del libro unico, o altro documento da cui si evinca tale rapporto di lavoro (la documentazione dovrà essere conservata presso la Ditta e presentata a semplice richiesta della Stazione Appaltante), la descrizione delle attività ed i potenziali rischi indotti necessaria al committente per redigere il documento unico di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze come previsto dal comma 3 del sopramenzionato articolo, riportato in stralcio:

…omissis….3. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò

non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze……. esso è allegato al contratto di appalto o di opera e deve essere adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture ……

*Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi***.**

Resta inteso l'impegno delle parti a monitorare il servizio per valutare l'insorgere di eventuali problematiche di interferenze in materia di sicurezza, il cui onere sarà completamente a carico dell'aggiudicatario.

ARTICOLO 15
OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIO

Oltre a quanto già precedentemente indicato, l'aggiudicatario dovrà assicurare lo svolgimento dei servizi nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza del lavoro, restando pertanto a suo carico tutti gli oneri e le sanzioni civili e penali in caso di mancata adozione; dovrà, altresì, adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità sia delle persone addette che dei terzi.

Sono a completo carico dell'Appaltatore anche gli oneri relativi:

a) all'impiego e dotazione del personale di: tessere di riconoscimento - corredate di fotografia, contenenti le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, ai sensi dell'articolo 18 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. oltre che della data di assunzione e, in caso di subappalto, la relativa autorizzazione ai sensi dell'art. 5 L. 136/2010 e s.m.i. - e quanto altro già indicato, oltre che di indumenti appositi e di eventuali mezzi di protezione individuale/collettivi contro gli infortuni, previsti dalle normative vigenti, in particolare dal decreto legislativo n. 81/2008 e s.m.i., atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai lavori svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità sia delle persone addette che dei terzi;

b) alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, anche all'interno dei locali adibiti alla refezione scolastica nei plessi scolastici, alla sostituzione, all'integrazione nei termini già indicati all'articolo 5 lett. G;

c) al controllo circa la presenza di insetti e roditori, anche all'interno dei locali adibiti alla refezione scolastica nei plessi scolastici (refettori e locali attinenti), garantendo, altresì, la presenza di tutti i sistemi di prevenzione insetti, nei termini già indicati all'articolo 7 lett. E;

d) ogni altro onere necessario per l'espletamento del servizio.

Quanto indicato è da comprendersi nel costo pasto offerto e tutto quanto necessario e previsto dovrà essere reintegrato secondo le necessità.

E' a carico dell'aggiudicatario la gestione del presente servizio con le modalità indicate nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

L'aggiudicatario dovrà:

- osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni legislative e regolamentari vigenti o che potranno essere emanate durante il corso

dell'appalto, oltre tutte le norme specificate nel presente Capitolato ed allegati;

- controllare e vigilare affinché i propri operatori svolgano i loro compiti nell'osservanza delle norme organizzative specificate nell'apposito piano organizzativo loro assegnato;
- applicare nei confronti di tutto il personale dipendente occupato nelle prestazioni di cui al presente capitolato, il trattamento giuridico, economico, contributivo, previdenziale ed assicurativo previsti dalla normativa vigente, provvedendo al pagamento nei termini di legge previsti;
- trasmettere al Comune gli elenchi nominativi del personale impiegato e relativa documentazione di cui all'art. 12 e 14;
- garantire le funzioni di coordinamento come indicato all'art. 12;
- avvalersi di personale idoneo sotto tutti gli aspetti fisici, professionali e morali e che sia in possesso dei necessari requisiti professionali e di esperienza richiesti nel presente capitolato e nel rispetto di quanto indicato dalla stazione appaltante tali da garantire un elevato livello di prestazioni; dovrà, altresì, garantire che il personale adibito al servizio si trovi in buono stato di salute e non presenti malattie o altre forme patologiche ritenute tali da compromettere la salubrità del servizio;
- provvedere, in caso di assenze di qualsiasi natura del singolo operatore incaricato del servizio, anche temporanee o di breve durata, alla sua immediata sostituzione con personale idoneo e di pari professionalità e qualifica;
- qualora, a seguito di sostituzioni vi siano variazioni negli elenchi dei nominativi forniti prima dell'inizio dell'appalto, e comunque in sede di contratto, l'aggiudicatario è tenuto a comunicare tempestivamente all'Ufficio Servizi Educativi del Comune l'aggiornamento di detti elenchi, sia in caso di sostituzioni definitive che provvisorie, allegando la dovuta documentazione;
- provvedere, su richiesta del Comune, alla sostituzione di quegli operatori che non offrano garanzie di capacità e, comunque, siano ritenuti non idonei o adatti allo svolgimento dell'attività, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto con gli utenti del servizio e con tutto il restante personale, scolastico e dell'ufficio. In tal caso l'aggiudicatario dovrà provvedere alla sostituzione richiesta nel termine massimo di cinque giorni lavorativi; in caso contrario si procederà all'eventuale applicazione delle penali ed alla risoluzione del contratto secondo quanto specificato al riguardo negli appositi articoli;
- vigilare sul buon andamento di ogni aspetto del servizio;
- informare-formare il personale di quanto previsto dal D.Lgs.196/03 e s.m.i. - Regolamento per la tutela della riservatezza nel trattamento dei dati personali - e applicarlo per quanto di propria competenza;
- con riferimento a quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 e s.m.i., il datore di lavoro della Ditta appaltatrice dovrà dichiarare di avere adempiuto a tutti gli obblighi che la citata normativa pone a carico del datore di lavoro restando pertanto a suo carico tutti gli oneri e le sanzioni civili e penali in caso di mancata adozione;
- provvedere alla formazione specifica del personale
- formare il personale addetto ai servizi sul corretto uso dei dispositivi di protezione e delle attrezzature utilizzate, dei prodotti di pulizia e di sanificazione, nonché sulle norme comportamentali da osservare nella gestione delle emergenze e sulla sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro;
- formare il personale addetto anche sulle norme comportamentali da osservare nella comunicazione con l'utenza;
- informare tempestivamente il competente Ufficio Servizi Educativi del Comune riguardo ad eventuali reclami presentati e comunque in merito a

tutte quelle circostanze e fatti che, rilevati nell'espletamento del servizio, possano impedire il regolare svolgimento;
- in caso di subappalto trasmettere tutta la documentazione prevista dalle disposizioni vigenti in materia;
- predisporre la rilevazione della gradibilità e sua relazione come dettagliato all'art. 11 lett. B);
- predisporre eventuali altre relazioni, riepiloghi, ecc. sul servizio svolto a richiesta della Stazione appaltante;
- agevolare la richiesta e verifica del Documento Unico di Regolarità Contributiva (D.U.R.C.) proprio, oltre che quello dell'eventuale subappaltatore, in tutte le fasi procedurali e contrattuali previste;
- dotarsi di veicoli e attrezzature e materiali tecnicamente efficienti e conformi a quanto specificato nelle varie parti del presente Capitolato ed alle vigenti norme di legge in materia atti ad assicurare la perfetta e tempestiva esecuzione del servizio;
- provvedere alla raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani derivanti dal servizio in conformità alle leggi vigenti ed ai provvedimenti comunali che prevedono la raccolta differenziata, al loro trasporto negli appositi contenitori sistemati nei punti prestabiliti;
- ogni altro onere necessario all'espletamento del servizio.

L'inosservanza delle leggi in materia di sicurezza determina, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

L'Affidatario:
- dovrà possedere copertura assicurativa così come evidenziato nell'articolo 16;
- è responsabile dei danni causati per negligenza, dolo o colpa ai locali in cui ha accesso in forza dell'appalto nonché agli arredi ed alle attrezzature messe a disposizione dal Comune;
- assume qualsiasi responsabilità ed onere di ordine civile, penale e patrimoniale per qualsiasi danno arrecato, anche con colpa lieve, nel corso delle attività conseguenti all'affidamento del servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto. Inoltre risponderà, a pieno titolo, in tutti quei casi in cui si dovessero verificare richieste di risarcimento derivanti dall'attività espletata;
- assume qualsiasi responsabilità ed onere derivante dal rapporto con gli operatori destinati al servizio, cui il presente appalto è destinato e, comunque, con le persone che esplicano una qualsiasi attività connessa all'aggiudicazione del servizio;
- dovrà essere in grado di presentare tutta la documentazione richiesta per la stipulazione del contratto
- dovrà ottemperare a quanto stabilito dalle norme in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui alla Legge 136/2010 e s.m.i. e comunicati dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici;
- in caso di sinistro e senza indugio, dovrà redigere e trasmettere al Comune di San Mauro Torinese apposita relazione indicando il fatto e le presumibili cause, adottando nel contempo gli opportuni provvedimenti finalizzati a ridurre per la Stazione appaltante le conseguenze dannose;
- è tenuto a trasmettere il Codice di comportamento ai propri dipendenti e collaboratori che eseguono prestazioni nell'ambito dell'appalto in corso con il Comune, di cui all'art. 25 del presente Capitolato
- si impegna a dare comunicazione tempestiva alla Prefettura ed all'Autorità giudiziaria di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti

d'impresa secondo quanto indicato all'art. 25 del presente Capitolato.

E', altresì, a carico dell'aggiudicatario l'onere delle eventuali comunicazioni dovute agli enti competenti (es. A.S.L. per la somministrazione di pasti, ecc.).

ARTICOLO 16
OBBLIGHI ASSICURATIVI

L'aggiudicatario si assume la responsabilità, senza riserve od eccezioni, per ogni infortunio, danno o inconveniente, ivi inclusa ogni responsabilità relativa ad eventuali intossicazioni o avvelenamenti conseguenti all'ingestione di alimenti e di cibi preparati non conformemente ai parametri igienico sanitari e alle buone prassi igieniche, che possa derivare, direttamente o indirettamente, alla Stazione appaltante, a terzi (cose o persone), al personale impiegato per lo svolgimento del servizio o ai destinatari del servizio, minori e non, per fatti connessi alle attività appaltate, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tal fine l'appaltatore è tenuto a consegnare al Comune copia di polizza assicurativa RCT/RCO valida per tutto il periodo di durata dell'appalto. L'assicurazione avrà massimale unico annuo non inferiore ad € 2.000.000,00 per sinistro e per anno assicurativo relativamente alla polizza RCT e ad € 1.000.000,00 per sinistro con limite di 500.000,00 per singolo prestatore, relativamente alla polizza RCO, a copertura di tutte le attività sopra descritte e senza applicazione di franchigie o scoperti.
La polizza assicurativa dovrà riguardare specificamente la responsabilità civile verso terzi (ivi inclusi i minori e adulti in ragione delle attività oggetto di appalto), incluso il Committente, per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e per ogni danno anche se qui non menzionato.
La polizza deve prevedere la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto verificatosi durante lo svolgimento del servizio. Dovranno essere, altresì, compresi in garanzia i danni alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione del servizio.

Parimenti le eventuali quietanze di rinnovo dovranno essere consegnate alla Stazione appaltante alle successive scadenze.
Eventuali successive variazioni dovranno essere comunicate alla Stazione appaltante e preventivamente accettate dalla stessa.

In caso di eventuale subappalto, l'affidatario dovrà comunicare al Comune unitamente al contratto di subappalto, gli estremi della polizza di responsabilità civile del subappaltatore.

L'aggiudicatario è tenuto a risarcire al Comune tutti i danni che, durante l'espletamento del servizio, venissero eventualmente arrecati alle strutture, attrezzature e beni a seguito di negligenza da parte del personale, eccezion fatta per l'usura derivante dal corretto utilizzo degli stessi.

Qualora l'aggiudicatario non provvedesse a tale risarcimento, il Comune tratterrà l'importo dalla garanzia fideiussoria, fatto salvo il pagamento delle maggiori somme dovute e l'obbligo di reintegro della stessa.

E’ esclusa l’applicazione di scoperti o franchigie.

Il Comune, a tal proposito, è esonerato espressamente da qualsiasi responsabilità per fatti dannosi concernenti persone o cose che si verifichino durante l’esecuzione del servizio ed altresì per gli infortuni occorsi al personale impiegato nell’esecuzione del servizio, eccezion fatta per quelli derivanti da colpa dell’Ente.

Lo svincolo della cauzione definitiva sarà autorizzato solo dopo la verifica finale compiuta dall’Amministrazione comunale circa il corretto espletamento del servizio.

ARTICOLO 17
CONTRATTO E GARANZIE
E TRACCIABILITA’ DEI FLUSSI FINANZIARI
E SCHEMA DI CONTRATTO

17 – A) CONTRATTO E GARANZIE

Tutte le spese derivanti dal presente appalto saranno ad esclusivo carico dell’aggiudicatario, ad eccezione dell’imposta sul valore aggiunto, per quanto riguarda le somme dovute per effetto del contratto (si fa’ riferimento al cosiddetto *split payment*).

Saranno a carico dell’aggiudicatario anche i costi, eventuali, per la pubblicazione degli avvisi e bandi (rimborso al Comune dall’Aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall’aggiudicazione).
Si fa’ riferimento agli articoli 98, 72, 73 e 216, comma 11, del D.Lgs. 50/16.

Saranno altresì a carico dell’Aggiudicatario tutte le spese, nessuna esclusa, per la stipula del contratto che sarà redatto in forma pubblica amministrativa a rogito del Segretario Generale, nonché l’obbligo dell’immediata costituzione della garanzia fideiussoria di cui sotto.

Si precisa che le spese di contratto saranno determinate dall’ufficio competente come da normativa in vigore per quanto concerne i diritti di segreteria. A detto importo dovranno essere aggiunte le spese per bolli, imposta di registro e rimborso stampati, ecc..

Si precisa che, per il principio di alternatività tra l'I.V.A. e l'imposta di registro previsto dall'art. 40 del D.P.R. 131/1986, nel caso in cui la prestazione contrattuale non sia soggetta all'I.V.A., in conseguenza della ragione sociale dell’aggiudicatario, l'imposta di registro sarà applicata non in misura fissa, ma in misura proporzionale all'importo complessivo del contratto con l'aliquota del 3% fissata dalla legge, fatte salve eventuali modifiche normative.

L’Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, in caso di mancata stipulazione del contratto per causa imputabile all’aggiudicatario, di revocare l’aggiudicazione, interpellare il secondo classificato e di stipulare con esso il relativo contratto ponendo a carico della ditta decaduta tutte le spese che dovrà sostenere per una nuova aggiudicazione.

A garanzia del pieno e regolare adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e degli obblighi assunti, di penalità eventualmente comminate e del

risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno all'Amministrazione comunale, per la firma del contratto la Ditta aggiudicataria dovrà presentare idoneo documento comprovante la costituzione della "garanzia definitiva" di importo pari al 10% dell'importo contrattuale, eventualmente incrementata (in caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10% la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%), a sua scelta costituita sotto forma di cauzione o fideiussione ai sensi dell'art. 103, secondo le modalità dell'art. 93 del D.Lgs. 50/16, comma 2 (modalità della costituzione della cauzione in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato, a titolo di pegno a favore dell'Amministrazione pubblica) e comma 3 (modalità della costituzione della garanzia fideiussoria ovvero rilasciata da imprese bancarie o assicurative o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'apposito albo).
La garanzia deve espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta della stazione appaltante (art. 103 c. 4 D.Lgs. 50/16).

Ai sensi dell'art. 103 c. 1 del D.Lgs. 50/16, alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del D.Lgs. 50/16.

Nei casi di inadempimento anche di una sola delle obbligazioni assunte dalla Ditta aggiudicataria, fatti salvi i maggiori diritti del Comune, la Civica Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione suddetta con semplice atto amministrativo.

L'Amministrazione Comunale ha altresì diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione e, quindi, sulla fidejussione per l'applicazione delle penali con l'obbligo per l'aggiudicatario di reintegrarla.
In caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

Tale obbligo permane anche nel caso di riduzione della cauzione per qualsiasi altra causa, fra cui quelle espressamente indicate dall'art. 103 c. 2 del D.Lgs. 50/16.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione di richiedere, all'occorrenza, il risarcimento del maggior danno, risultante dopo l'incameramento della cauzione.

Il garante sarà liberato dalla garanzia alla scadenza dell'appalto e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione, solo previo consenso espresso in forma scritta dell'Amministrazione Comunale.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento, l'acquisizione della cauzione provvisoria e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Riepilogando, si ricorda che l'aggiudicatario dovrà presentare ai fini della stipula del contratto copia delle polizze assicurative descritte all'articolo 16, la documentazione inerente i rischi connessi all'attività svolta redatta in conformità a quanto indicato all'art. 13 e 14 (Sicurezza e salute sul lavoro, D.U.V.R.I. e altre

indicazioni inerenti la sicurezza), la garanzia definitiva di cui sopra ed in caso di subappalto tutta la documentazione prevista nonché tutta la documentazione che sarà richiesta, a tale scopo, dall'ufficio comunale preposto.

Sarà, altresì, valutata la regolarità del D.U.R.C., ivi incluso quello dell'eventuale subappaltatore.

La Ditta appaltatrice dovrà trasmettere quanto già indicato all'art. 12 e 14, prima dell'inizio del servizio e comunque in sede di stipula del contratto.

Si intende accettato da parte dell'appaltatore l'eventuale inizio dell'esecuzione del servizio anche nelle more della stipula del contratto, considerato che la mancata esecuzione immediata della prestazione determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare trattandosi di servizio pubblico rivolto a minori e che, quindi, per nessuna ragione può essere sospeso, anche parzialmente, o abbandonato (art. 32 c. 8 del D.Lgs. 50/16).

Dalla data indicata nella determina di aggiudicazione decorreranno tutti gli oneri e gli adempimenti a carico della Ditta Aggiudicataria.

17 – B) TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Nel contratto saranno inserite le seguenti clausole relative alla tracciabilità dei flussi finanziari, di cui alla Legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i., così come indicate dall'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici nella Determinazione del 18 novembre 2010 n. 8 sostituita dalla Determinazione n. 4 del 7 luglio 2011 Linee Guida sulla tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136, precisando che il Codice Identificativo di Gara (CIG) è riportato nel disciplinare di gara:

Art. (...)
Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

1. L'appaltatore (...) assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.
2. L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di (...) della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Schema della clausola da inserire nel contratto tra appaltatore e subappaltatore/subcontraente ai sensi della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Art. (...)
Obblighi del subappaltatore/subcontraente relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

1. L'impresa (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (...) nell'ambito del contratto sottoscritto con l'Ente (...), identificato con il CIG n. (...)/CUP n. (...), assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

2. L'impresa (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (...), si impegna a dare immediata comunicazione all'Ente (...) della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

3. L'impresa (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (...), si impegna ad inviare copia del presente contratto all'Ente (...).

Quest'ultimo punto al fine di permettere all'Amministrazione comunale di assolvere all'obbligo, sancito dal comma 9 dell'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i., di verifica delle clausole contrattuali relative al rispetto dell'assunzione degli obblighi degli eventuali subappaltatori/subcontraenti in merito alla tracciabilità dei flussi finanziari.

L'appaltatore dovrà trasmettere alla Stazione appaltante, e parimenti in caso di modifica in corso d'appalto:
- la comunicazione relativa al conto corrente dedicato al contratto, di cui al modello in allegato, la propria e quella dell'eventuale subappaltatore;
- copia di tutti i contratti sottoscritti con il subappaltatore (se del caso).

17 – C) SCHEMA DI CONTRATTO

- Intestazione della Stazione appaltante – oggetto dell'appalto – importo presunto complessivo – numero registro repertorio
- Data – luogo di stipula (sede comunale) – dati della persona legittimata a ricevere l'atto (Segretario Generale)
- Dati dei comparenti: rappresentante della Stazione appaltante (Dirigente Settore Servizi alla Persona) e legale rappresentante della Società affidataria
- Verifica dell'identità dei comparenti - rinuncia all'intervento dei testimoni – richiesta di redazione del contratto di cui all'oggetto
- Premessi tutti gli atti attraverso i quali si è addivenuto all'aggiudicazione dell'appalto e che nulla si oppone alla stipulazione del contratto
- Si conviene e stipula: segue descrizione della tipologia del contratto, del compenso spettante all'Appaltatore (risultante dall'offerta presentata), degli obblighi e condizioni contrattuali (derivanti da quanto indicato nel Capitolato speciale d'appalto ed allegati, da norme di legge, dalle dichiarazioni tecniche formulate dall'Appaltatore in sede di gara), indicazioni inerenti la cauzione definitiva
- Formule di accettazione dell'appalto con relativi obblighi di regolare e precisa esecuzione
  Indicazione: certificazione o dichiarazione sostitutiva antimafia, imposta di registro, costituzione deposito dell'Appaltatore per la copertura totale delle spese contrattuali, informativa trattamento dati, obblighi tracciabilità dei flussi finanziari, recepimento delle disposizioni inerenti il codice di comportamento di cui al D.P.R. 62/2013, dell'impegno a dare comunicazione tempestiva alla Prefettura ed all'Autorità giudiziaria di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti d'impresa secondo quanto indicato all'art. 25 del presente Capitolato
- Formule di chiusura (tipo di redazione, numero pagine, …)
- Lettura e sottoscrizione.

ARTICOLO 18
ONERI DOCUMENTALI

L'affidatario dovrà presentare la certificazione e documentazione probatoria e tecnica gestionale così come evidenziata all'interno del presente Capitolato e comunque tutta quella che l'Amministrazione Comunale riterrà necessaria ai fini della stipulazione del contratto nonché alla corretta esecuzione dell'affidamento.

Qualora nei termini indicati dall'Ente l'impresa aggiudicataria non ottemperi a quanto richiesto, l'Amministrazione potrà annullare l'aggiudicazione disponendo l'affidamento del servizio alla ditta seconda classificata. E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento del danno causato dal comportamento inadempiente della Ditta Aggiudicataria. L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare anche nel corso del servizio la permanenza dei requisiti richiesti.

ARTICOLO 19
DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Qualora la Ditta aggiudicataria recedesse dal contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, l'Ente si riserva di escutere a titolo di penale la cauzione definitiva ed addebitare, inoltre, le maggiori spese comunque derivanti dall'affidamento del servizio ad altra Ditta, a titolo di risarcimento danni.

L'Appaltatore può richiedere il recesso dal contratto in caso di impossibilità ad eseguire la prestazione per causa non imputabile allo stesso, secondo le disposizioni del Codice Civile (articoli 1218, 1256 e 1462 C.C).

Nulla è comunque dovuto alla Ditta per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

In caso di sospensione dell'esecuzione del contratto, l'aggiudicatario può richiedere la risoluzione dello stesso senza indennità nei limiti e qualora ricorrano i presupposti per quanto applicabili e compatibili dell'art. 107, c. 2., del D.lgs. 50/16.

ARTICOLO 20
CESSIONE E SUBAPPALTO

E' assolutamente proibito all'Aggiudicatario di cedere il contratto, anche parzialmente, sotto pena dell'immediata risoluzione del contratto stesso, l'incameramento della cauzione oltre che il risarcimento dei maggiori danni subiti.

E' consentito il subappalto per il servizio di trasporto dei pasti.

Il servizio di trasporto pasti è subappaltabile esclusivamente ad impresa in possesso di certificazione di qualità.

Per il servizio in subappalto la Ditta dovrà attenersi a tutte le prescrizioni di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

L'affidamento in subappalto è consentito, previa autorizzazione del Comune, purché l'Appaltatore abbia indicato all'atto dell'offerta di volersene avvalere; l'omissione di tale indicazione comporta l'impossibilità per l'Ente appaltante di autorizzare successivamente l'esecuzione del subappalto.

L'Appaltatore resta in ogni caso il solo ed unico responsabile nei confronti del Comune per l'esecuzione del servizio oggetto di subappalto, l'Ente da ogni pretesa del subappaltatore o da richieste di risarcimento danni avanzate da terzi in conseguenza all'esecuzione del subappalto.

E' fatto obbligo all'Aggiudicatario di depositare presso il Comune la copia autentica del contratto di subappalto nonché tutta la documentazione prevista almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio del servizio subappaltato.

Qualora durante l'esecuzione del servizio l'Amministrazione Comunale verificasse che il subappaltatore è incompetente o ne chiedesse l'allontanamento motivato, l'appaltatore dovrà, al ricevimento della comunicazione scritta, prendere misure immediate per l'annullamento del subappalto. Tale annullamento non darà alcun diritto all'Impresa di pretendere indennizzi, risarcimenti o altro.

Il subappaltatore si dovrà attenere, parimenti dell'Appaltatore, a tutte le prescrizioni ed obblighi previsti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e suoi allegati; sarà responsabile, in solido con l'Appaltatore, dell'osservanza delle norme anzidette per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto.

L'Appaltatore dovrà corrispondere al subappaltatore gli oneri di sicurezza relativi alle prestazioni affidate in subappalto senza alcun ribasso.

L'Amministrazione comunale non provvede, di norma, al pagamento diretto dei subappaltatori.
L'Ente, ove espressamente richiesto dalla Ditta affidataria e dal subappaltatore, può provvedere al pagamento diretto del subappaltatore.

Il servizio affidato in subappalto non può essere oggetto di ulteriore subappalto pertanto il subappaltatore non può a sua volta subappaltare il medesimo servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto, l'incameramento della garanzia fidejussoria ed il risarcimento dei maggiori danni subiti.

ARTICOLO 21
AMMONTARE DELL'APPALTO
AUMENTO O DIMINUZIONE DELLA PRESTAZIONE

L'Amministrazione può ammettere variazioni al contratto nei casi contemplati dall'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di ridurre il servizio, anche relativamente ad eventuali quantitativi che nel periodo contrattuale si rendessero indisponibili, o di estenderlo ad altri quantitativi che nel periodo contrattuale si rendessero necessari.

L'appaltatore, nei casi previsti, dovrà provvedere, a seguito di specifica richiesta dell'Amministrazione Comunale, ad assicurare l'aumento o la riduzione delle prestazioni alle medesime condizioni del contratto, ivi comprese quelle economiche.

La richiesta costituisce obbligo per l'Affidatario entro il limite del 20% dell'importo di affidamento (c.d. quinto d'obbligo).

Tali eventuali variazioni non costituiscono motivo per l'appaltatore per risolvere anticipatamente il contratto.

In caso di riduzione, oltre il quinto d'obbligo, o cessazione del servizio, a seguito di indisponibilità permanente, l'appaltatore non può comunque esercitare alcuna azione risarcitoria nei confronti dell'Amministrazione comunale, qualora quest'ultima abbia dato un preavviso di almeno 45 giorni consecutivi.

Il Committente, a causa di circostanze sopravvenute non conoscibili alla data di indizione della gara d'appalto, si riserva inoltre la facoltà di introdurre diverse modalità di erogazione del servizio a modifica od integrazione di quanto previsto dal presente capitolato.
Si richiama, altresì, l'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.

ARTICOLO 22
CONTROLLI, MONITORAGGIO, VERIFICHE, INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Fatto salvo quanto già precedentemente indicato all'art. 11 "Controllo qualità", l'Amministrazione comunale potrà verificare in ogni momento, senza preavviso e con le modalità ritenute opportune, anche per il tramite della Commissione comunale Mensa, la corretta esecuzione del servizio, al fine di accertare la corrispondenza con le prescrizioni contrattuali fissate con il presente capitolato, le vigenti leggi e regolamenti, nonché il rispetto delle norme di sicurezza.

L'Amministrazione comunale potrà, inoltre, provvedere ad eventuali revisioni e ridefinizioni delle modalità operative, richiedere una maggiore cura nell'esecuzione nonché il potenziamento ed il miglioramento della qualità del servizio stesso, qualora il livello sia ritenuto oggettivamente non sufficiente e non soddisfacente, per carenze di qualsiasi natura, compresa la non gradibilità dei pasti, il mancato completamento del servizio nel tempo concordato e rimanendo comunque salva la facoltà dell'Ente di applicare le penali previste dall'art. 23 e di procedere alla risoluzione del contratto ricorrendo le ipotesi previste dall'art. 25 del presente capitolato.

La Ditta appaltatrice dovrà, in tal caso, provvedere immediatamente affinché il livello qualitativo del servizio sia riportato a livelli di soddisfazione dell'Ente e si impegnerà a favorire ed agevolare ogni controllo dell'Ente, fornendo tutte le informazioni richieste.

La Ditta dovrà, in ogni anno scolastico di vigenza contrattuale, prevedere un apposito ed adeguato progetto di rilevazione finalizzato alla valutazione della gradibilità dei piatti serviti oltre che del servizio, con questionari a risposta multipla di facile intuizione da sottoporre ai ragazzi ed insegnanti, analisi dei dati raccolti, relazione degli stessi alla Stazione Appaltante ed eventuali proposte di adeguamento, visti i risultati di gradimento, dei menù e del servizio in accordo con l'Amministrazione Comunale con l'inserimento di nuovi piatti o variazioni delle modalità di preparazione dei patti o la gestione del servizio.

Ai sensi dei PANGPP con riguardo al rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari:
"in un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei

prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (*per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007)*.
Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità."

Potranno essere richieste ulteriori rilevazioni, relazioni, valutazioni del servizio, incontri, ecc..

La Ditta aggiudicataria, ai sensi dei PANGPP, dovrà garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'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.

ARTICOLO 23
VIGILANZA E PENALITÀ

L'Aggiudicatario ha l'obbligo di espletare le attività e fornire quanto richiesto rispettando caratteristiche, tempi, qualità merceologiche e tutto quanto stabilito dal presente Capitolato e relativi allegati nonché dalle normative vigenti in materia.

La consegna deve essere garantita in via assoluta, indipendentemente da qualsivoglia fattore quale ad esempio dalle condizioni atmosferiche, di viabilità, ferie del personale, ecc., nei giorni e negli orari indicati dai precedenti art. 5, art. 10 lett. G) e H) del capitolato in oggetto.

Il Dirigente del Settore notificherà per scritto all'aggiudicatario le irregolarità del servizio che possano o meno dar luogo a penali, fissando eventualmente un termine per l'adeguamento.

L'Ente, pertanto, a tutela della qualità nonchè della regolare e soddisfacente gestione del servizio ed alla sua scrupolosa conformità alle norme di legge contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificate violazioni di cui sotto.

La Città di San Mauro Torinese a tutela di quanto sopra indicato, per eventuali ritardi, carenze di servizio o altre inadempienze rilevanti rispetto alla corretta esecuzione del servizio ed imputabili a negligenze o colpe dell'aggiudicatario si riserva di applicare all'appaltatore penalità, in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, e comunque complessivamente non superiore al dieci per cento, rapportate alla gravità dell'inadempienza, oltre alle spese subite dall'Amministrazione per eventuali azioni conseguenti all'inadempienza.

La Città di San Mauro Torinese, a tutela di quanto sopra indicato, potrà applicare all'appaltatore penalità in merito:

a) ritardo nella consegna, totale o parziale, dei pasti tale da incidere sulla

ripresa delle attività pomeridiane

b) mancata attivazione della procedura di emergenza, come specificata all'art. 10 lett. H), e/o ritardo nei tempi previsti, e/o reiterata necessità di ricorrervi
c) prodotti e pasti non conformi al presente Capitolato, alle tabelle merceologiche ed alla normativa vigente e non tempestivamente sostituiti
d) Etichettatura dei prodotti mancante o non conforme alla normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato
e) analisi microbiologiche non conformi
f) mancato rispetto delle grammature offerte dalle tabelle dietetiche in sede di gara e successivi aggiornamenti
g) mancata consegna di pasti interi o parte di pasti o dei pasti sostitutivi nei tempi previsti
h) temperature dei pasti e conservazione delle derrate non conformi alla normativa vigente
i) presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti e negli alimenti
j) mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali
k) variazione del menù senza previa autorizzazione
l) mancato rispetto delle procedure di autocontrollo
m) mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie del centro di cottura e locali attinenti
n) impedimento all'accesso nei locali adibiti alla produzione e locali attinenti agli addetti incaricati dall'Ente al controllo qualità
o) carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto
p) pulizie dei locali presso le scuole di competenza dell'aggiudicatario non eseguite o non effettuate a regola d'arte o secondo il piano previsto o eseguite in modo insoddisfacente
q) inadeguatezza del personale.

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

Le inadempienze rilevate non precludono all'Amministrazione di procedere alla risoluzione del contratto qualora tali inadempienze siano particolarmente gravi e reiterate ed altresì qualora l'importo massimo della penale sia superiore al dieci per cento dell'importo contrattuale.

Qualora i pasti e gli alimenti forniti risultassero, secondo il giudizio degli addetti preposti dal Comune, di qualità inferiore e di condizioni diverse da quelle stabilite o, se per qualunque altra causa, fossero inaccettabili, l'Aggiudicatario è tenuto a ritirarli, a sue spese, con preciso obbligo di fornire immediatamente il genere corrispondente, della qualità stabilita e nella quantità richiesta ovvero il genere previsto in sostituzione.

Nel caso in cui la merce, gli alimenti o i pasti risultassero, a seguito di controlli effettuati dagli organi competenti (A.S.L., laboratori individuati dall'Ente affidatario, etc.), igienicamente non accettabili e/o con alterazioni dichiarate, indipendentemente dall'adozione di provvedimenti amministrativi in merito, sarà applicata una penalità come sopra indicata, fatto salvo il diritto di rivalersi dei maggiori danni derivanti da tale inadempienza eventualmente mediante l'incameramento della garanzia definitiva di cui all'art. 17.

L'applicazione della sanzione sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale l'Impresa avrà facoltà di controdedurre nel termine di cinque giorni lavorativi.
Dopo tale data, in assenza di controdeduzioni o in presenza di controdeduzioni non ritenute accettabili, si procederà all'applicazione della sanzione.

La sanzione definitiva, oltre alle ulteriori spese subite dall'Amministrazione per eventuali azioni conseguenti all'inadempienze, sarà detratta, in primo luogo, dalla garanzia definitiva con obbligo dell'immediato reintegro.

Resta inteso che per il mancato svolgimento dei servizi non sarà pagato alcun corrispettivo, oltre all'applicazione delle previste penalità.

In caso di recidiva le penalità sopra indicate saranno prima raddoppiate e poi triplicate e così via.

ARTICOLO 24
ESECUZIONE D'UFFICIO

Tutti i servizi, oggetto del presente appalto, sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici e per nessuna ragione potranno essere sospesi o abbandonati.

In caso di sospensione o abbandono del servizio, anche parziale, nonché nel caso di inadempimento degli obblighi contrattuali, il Dirigente responsabile, fatto salvo quanto disposto dal precedente art. 23, potrà fare eseguire ad altro soggetto, con spesa ad esclusivo carico dell'appaltatore, i servizi medesimi, ove esso, previamente diffidato, non ottemperi agli ordini ricevuti.

ARTICOLO 25
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità.

L'inosservanza delle leggi in materia di sicurezza, qualora assuma connotato di gravità, determina, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Le parti convengono che, oltre quanto contemplato nelle norme di legge relativamente alle cause di risoluzione dei contratti e genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempienza alle obbligazioni contrattuali, possono costituire motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C., i seguenti casi:

a) concordato preventivo, nei termini di cui all'articolo 80 del D.Lgs. 50/2016, apertura della procedura fallimentare, stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico della ditta aggiudicataria;
b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'impresa aggiudicataria conseguenti a situazioni di insolvenza o ammissione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
c) qualora taluno dei componenti l'Organo di Amministrazione o il Presidente o l'Amministratore Delegato o il Direttore Generale o il Responsabile tecnico dell'aggiudicatario siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o

il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
d) nelle ipotesi previste dall'articolo 108 del D.Lgs. 50/2016 "Risoluzione";
e) nell'ipotesi di omessa comunicazione al Comune appaltante, nel termine perentorio di tre giorni lavorativi dal loro ricevimento, di eventuali provvedimenti di sospensione o cancellazione, dal registro delle ditte o dagli albi, emessi nei confronti dell'impresa affidataria;
f) qualora l'aggiudicatario perda i requisiti minimi richiesti per l'affidamento di appalti di servizi pubblici e, comunque, quelli previsti dal presente Capitolato ivi inclusa la certificazione di qualità;
g) cessione parziale o totale del contratto o subappalto senza specifica autorizzazione ovvero realizzato oltre il limite previsto ovvero subappaltatore non allontanato qualora richiesto;
h) mancata reintegrazione della garanzia definitiva eventualmente escussa;
i) persistenza o reiterazione delle inadempienze di cui all'articolo 23 o comunque tali da pregiudicare il funzionamento del servizio o l'immagine dell'Amministrazione Comunale;
j) qualora l'importo massimo della penale sia superiore al dieci per cento dell'importo contrattuale;
k) gravi violazioni e/o inosservanza degli obblighi contrattuali, delle disposizioni legislative e regolamentari non sanate dall'aggiudicatario e dal subappaltatore anche a seguito di diffide formali dell'Amministrazione comunale;
l) eliminazione solo parziale delle violazioni contestate o violazioni eliminate oltre il termine indicato nella diffida;
m) mancato avvio dell'esecuzione del contratto, ingiustificata sospensione o interruzione del servizio, anche parziale, per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
n) gravi irregolarità che possano arrecare danno agli utenti del servizio o, anche indirettamente, all'Amministrazione comunale;
o) frode, abituale negligenza nell'esecuzione del servizio;
p) gravi o persistenti inadempienze;
q) reiterata violazione degli orari e delle modalità di espletamento del servizio;
r) inosservanza ripetuta delle prescrizioni dell'Amministrazione comunale volte ad assicurare la regolarità del servizio, la sicurezza, l'igiene ed il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato;
s) grave danneggiamento dei locali, degli arredi, delle attrezzature e delle suppellettili imputabile a fatto del gestore o dei soggetti di cui deve rispondere;
t) utilizzo di prodotti ed attrezzature in violazione delle norme previste in materia e dal contratto;
u) gravi e reiterate carenze manutentive delle attrezzature, arredi e dei piani inerenti i sistemi di prevenzione roditori, insetti, ecc.;
v) inosservanza delle disposizioni in materia di sicurezza ed igienico-sanitarie e di igiene degli alimenti in ogni fase del servizio;
w) utilizzo di derrate alimentari e prodotti in violazione delle norme previste in materia, dal contratto ed alle caratteristiche merceologiche;
x) casi di intossicazione alimentare;
y) per importanti motivi di ordine o di interesse pubblico
z) inadempienze nel pagamento dei contributi.

Trova altresì applicazione, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, la clausola risolutiva espressa in tutti i casi in cui le transazioni finanziarie siano state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.a., ai sensi dell'art. 3 delle Legge 13 agosto 2010 n° 136, "Piano straordinario contro le

mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia (G.U. 23/08/2010 n. 196)".

L'affidatario è tenuto a trasmettere il Codice di comportamento di cui a seguire ai propri dipendenti e collaboratori che eseguono prestazioni nell'ambito dell'appalto in corso con il Comune, vigilando affinché agli obblighi di condotta in esso riportati venga data puntuale esecuzione. Si segnala, infatti, che questo Ente con deliberazione della Giunta comunale n. 143 del 16 dicembre 2013 ha approvato il Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di San Mauro Torinese. Detto codice, pubblicato sul sito internet del Comune www.comune.sanmaurotorinese.to.it nella sezione Amministrazione trasparente → Disposizioni generali → Atti generali → Codici disciplinari e di condotta, per espressa disposizione dell'articolo 2, comma 3, del D.P.R. n. 62 del 16.4.2013 e dell'articolo 2 dello stesso Regolamento comunale, si applica – per quanto concerne gli obblighi di condotta – nei confronti dei collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni e servizi e che realizzano opere a favore del Comune; si procederà a risoluzione ovvero decadenza del rapporto contrattuale in caso di violazione degli obblighi derivanti dal summenzionato Codice di comportamento.

L'affidatario si impegna a dare comunicazione tempestiva alla Prefettura ed all'Autorità giudiziaria di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti d'impresa. Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto ed il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipulazione ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del Codice Penale.
La Stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 del C.C., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 C.P., 318 C P., 319 C.P., 319-bis C.P., 319-ter C.P., 319-quater C.P., 320 C P., 322 C.P., 322-bis C.P., 346-bis C.P., 353 C.P. e 353-bis C.P..

Qualora si riscontri l'insorgere di uno dei casi di risoluzione sopra specificati l'Amministrazione Comunale notificherà l'addebito all'appaltatore, con invito a produrre le proprie deduzioni entro il termine massimo di 10 giorni consecutivi dalla data di notifica a mezzo di Posta Elettronica Certificata o a mezzo lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Dopo tale data, in assenza di controdeduzioni ritenute valide, si procederà alla risoluzione del contratto.

Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, in tutte le fattispecie sopra evidenziate ed altresì nell'ipotesi di recesso unilaterale dell'appaltatore, quest'ultimo sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese alle quali l'Amministrazione comunale dovrà andare incontro in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto oltreché per l'affidamento a terzi del rimanente periodo contrattuale.

L'Amministrazione Comunale, in tal caso, si rivarrà sulla Ditta affidataria a titolo di risarcimento dei danni subiti, oltre alle ulteriori spese subite dall'Amministrazione per eventuali azioni conseguenti all'inadempienze, con l'incameramento, in primo luogo, della garanzia definitiva.

Anche in caso di inadempienza del pagamento dei contributi l'Amministrazione comunale si rivarrà sulla Ditta.

In caso di fallimento dell'Aggiudicatario, di liquidazione coatta e concordato preventivo dello stesso o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo o di recesso del contratto, l'appalto si intende senz'altro revocato e l'Amministrazione Comunale potrà provvedere ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. 50/2016.

Il Committente potrà, inoltre, risolvere il contratto d'appalto nei seguenti casi non imputabili all'Appaltatore:
- per motivi di pubblico interesse;
- in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi delle facoltà concesse dal Codice Civile.
Nei predetti casi l'Appaltatore concorderà un equo indennizzo con il Committente.

Ai sensi dell'art. 1 c. 13 del D.L. 95/2012 convertito dalla L. 135/2012, l'Amministrazione comunale ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'Appaltatore con preavviso non inferiore a 15 giorni, secondo quanto indicato in tale D.L., nel caso in cui i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. successivamente alla stipula del presente contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'Appaltatore non acconsenta ad una modifica, proposta da Consip S.p.A., delle condizioni economiche.

Si richiama quanto indicato al precedente articolo 2 relativamente alla possibilità di recesso anticipato da parte del Committente al termine del periodo di prova.

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

In caso di morte del gestore, è facoltà dell'Amministrazione Comunale scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

ARTICOLO 26
COOPERAZIONE

È fatto obbligo all'appaltatore e al personale dipendente, di segnalare immediatamente al Dirigente Settore Servizi alla Persona o all'Ufficio Servizi Educativi tutte quelle circostanze e fatti che, rilevati nell'espletamento del servizio, possano impedire il regolare svolgimento dello stesso.

ARTICOLO 27
DIRITTO DI SCIOPERO

Nulla è dovuto all'aggiudicatario per le mancate prestazioni, qualunque ne sia il motivo.

L'aggiudicatario è tenuto a dare comunicazione con un anticipo di almeno 5 giorni lavorativi di eventuali scioperi del proprio personale.

Le vertenze sindacali devono avvenire nel pieno rispetto della normativa vigente in materia.

ARTICOLO 28
SPESE

Tutte le spese per l'organizzazione e l'espletamento dei servizi, eccettuata la sola imposta sul valore aggiunto sui corrispettivi dovuti dall'Amministrazione all'impresa per effetto del contratto, sono a carico dell'Appaltatore.

ARTICOLO 29
PREZZO E PAGAMENTI

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo, unico e vincolante per tutta la durata del contratto.

ll Comune, a fronte dei servizi prestati dall'Affidatario, liquiderà il compenso sulla base dei pasti effettivamente e regolarmente consegnati su ordinativo, il cui pagamento si effettuerà dietro presentazione di regolari fatture mensili che dettaglino, per ciascun plesso scolastico ovvero per ciascun destinatario, i pasti per alunni ed adulti (insegnanti, operatori, ecc.) consegnati, fatto salvo quanto sotto indicato e nel rispetto dei termini di cui sotto.
Il pagamento dell'ultima fattura a saldo avverrà al termine della totalità delle attività gestite, fatto salvo quanto sotto indicato.

La liquidazione delle fatture è subordinata:
- alla verifica da parte dell'Ente dell'avvenuta regolare esecuzione del servizio, relativa al periodo di riferimento e mensilmente conclusa, ivi incluso il riscontro della regolarità di tutta la documentazione richiesta dal capitolato
- alla verifica di conformità, a conclusione riepilogativa finale di tutte le precedenti prestazioni periodiche mensili a carattere continuativo già concluse nel periodo contrattuale, necessaria per il pagamento dell'ultima fattura a saldo ed allo svincolo della cauzione prestata.

Ad ultimazione delle prestazioni, effettuati i necessari accertamenti, sarà rilasciato il certificato attestante l'avvenuta ultimazione delle prestazioni.

Il pagamento del servizio si effettuerà a presentazione di regolari fatture, i cui termini decorreranno dalla data di ricevimento delle stesse al protocollo dell'ente purché riscontrate regolari rispetto ai servizi già resi e rispetto a quanto sopra indicato e già risolta ogni eventuale contestazione, previa verifica:

- della regolarità e validità del D.U.R.C. (Documento Unico di Regolarità Contributiva) ivi incluso, in caso di subappalto, anche del subappaltatore
- della documentazione inerente l'eventuale subappalto (art. 105 del D.Lgs. 50/2016)
- di eventuali inadempimenti (cartelle insolute) a carico del beneficiario a noma del Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze n. 40 del 18/1/2008, se dovuta (pagamento di un importo superiore a 10.000,00 euro).

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento devono riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dai soggetti obbligati all'applicazione della norma, il Codice Identificativo di Gara (CIG), attribuito dall'Autorità, su richiesta della stazione appaltante che, per l'appalto in oggetto, è riportato nella prima pagina del presente Capitolato.
Si fa, pertanto, richiamo, ponendo all'attenzione, alla Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche, ed a quanto indicato dall'Autorità per la Vigilanza sui

Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture nella Determinazione n. 8 del 18/11/2010 e n. 10 del 22/12/2010.

Il termine per il pagamento è stabilito, a decorrere dalla data di ricevimento delle fatture mensili al protocollo dell'ente, fatto salvo quanto sopra detto e purchè risolta già precedentemente ogni eventuale contestazione, in 60 giorni.

Fatturazione elettronica:
Il Decreto Ministeriale n.55 del 3 Aprile 2013 ha introdotto l'obbligo di utilizzo della fatturazione elettronica nei rapporti economici con la Pubblica Amministrazione in attuazione di quanto previsto dalla L.244/2007 art. 1 comma da 209 a 214.
In ottemperanza alle disposizioni di cui sopra, questa Amministrazione, a decorrere dal 31/03/2015 (D.L. 66/2014 art.25 Decreto-Legge convertito con modificazioni dalla L. 23 giugno 2014, n. 89) non potrà più accettare fatture che non siano trasmesse in forma elettronica secondo il formato di cui all'allegato "A" (formato fattura elettronica) del citato D.M. 55/2013.
La fattura elettronica emessa dagli operatori economici viene "caricata" su SDI (sistema di interscambio gestito dall'Agenzia delle Entrate, che provvede a recapitare la fattura elettronica all'ufficio destinatario attraverso l'utilizzo di un codice univoco rilasciato dall'IPA (Indice Pubblica Amministrazione).
Tale codice è un'informazione necessaria della fattura elettronica e rappresenta l'identificativo univoco che consente al Sistema di Interscambio di trasmettere correttamente la fattura.
Di seguito si indicano i dati minimi richiesti al fine di accettare la fattura stessa.

Comunicazione del Codice Identificativo IPA al fine dell'emissione della fattura elettronica ai sensi D.M. 3 Aprile N. 55

DATI DA INDICARE NELLA FATTURA ELETTRONICA

INTESTAZIONE	*COMUNE DI SAN MAURO TORINESE*
P.IVA E CODICE FISCALE	*01113180010*
CODICE UNIVOCO IPA	*UFX4N3*
POSTA ELETTRONICA CERTIFICATA	*protocollo@cert.comune.sanmaurotorinese.to.it*

Nella fattura dovranno essere indicati:

- Ragione sociale e codice fiscale dell'operatore economico che emette la fattura
- Oggetto della prestazione, descrizione della quantità, dei prezzi unitari, importi parziali e importo globale con indicazione dell'I.V.A e di altre imposte dovute
- Riferimento dell'ordine o contratto stipulato con l'Amministrazione
- Indicazione del codice CIG
- il numero e l'anno dell'impegno della relativa copertura finanziaria.

A completamento delle suddette informazioni l'Agenzia delle Entrate ha predisposto un sito per facilitare la comprensione e l'utilizzo della fatturazione elettronica: http://www.fatturapa.gov.it e dal quale possono essere altresì scaricate le "Regole Tecniche e linee Guida, i dati e le informazioni necessarie per la gestione dell'intero processo di fatturazione.

Revisione periodica del prezzo
E' prevista la revisione periodica annuale del prezzo, a decorrere dal secondo anno di vigenza contrattuale, così intendendo gennaio 2019, previa richiesta da parte della Ditta.

Qualora ritenuta accettabile, l'ufficio competente potrà applicare la revisione del prezzo unitario desunto dall'offerta in sede di gara il cui incremento non potrà, comunque, essere superiore alla media aritmetica della variazione percentuale dell'indice dei prezzi al consumo elaborati dall'ISTAT, riferimento indice FOI, mensili dei sei mesi precedenti quello previsto per l'eventuale adeguamento (marzo – agosto).

ARTICOLO 30
PRIVACY E RISERVATEZZA

Si informa ai sensi della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali, che i dati forniti dai partecipanti alla gara saranno raccolti e pubblicati come previsto dalle norme in materia di appalti pubblici. I dati saranno trattati per le finalità connesse alla gara ed alla successiva stipula e gestione del contratto, fatti salvi i diritti di garanzia dei soggetti interessati.

L'aggiudicatario, con la sottoscrizione del contratto, si impegna altresì a non utilizzare per fini propri o comunque non connessi con l'espletamento dell'appalto, i dati personali venuti in suo possesso nel corso dell'esecuzione del contratto.

L'aggiudicatario tratterà i dati personali di cui verrà a conoscenza, direttamente o indirettamente anche per il tramite del personale impiegato, in applicazione del D.Lgs. 196 del 30.6.2003 e s.m.i., assicurandone il rispetto di tutte le prescrizioni con gli obblighi civili e penali conseguenti.

ARTICOLO 31
OSSERVANZA DELLE LEGGI E RINVIO A NORME DI LEGGE

Oltre l'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato, l'impresa esecutrice avrà l'obbligo di osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni legislative e regolamentari vigenti o che potranno essere emanate durante il corso dell'appalto (comprese norme regolamentari e ordinanze municipali) e specialmente quelle rilevanti ai fini dei servizi oggetto dell'appalto.

Per quanto non espressamente pattuito nel presente capitolato e suoi allegati si rinvia a quanto previsto dalle vigenti disposizioni di legge.

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di modificare in tutto o in parte il presente capitolato qualora intervengano diverse regolamentazioni legislative in materia.

ARTICOLO 32
CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra l'Ente appaltante e la Ditta appaltatrice in ordine all'esecuzione del presente appalto sarà competente a giudicare il Foro di Ivrea.

La tutela giurisdizionale davanti al giudice amministrativo è disciplinata dal codice del processo amministrativo (art. 204 del D.Lgs. 50/2016).

Viene esclusa la competenza arbitrale.

ARTICOLO 33
ALLEGATI

Si allegano al presente Capitolato:

- Parte I^ - Caratteristiche merceologiche dei prodotti
- Tabelle dietetiche
- Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti ed altre indicazioni inerenti la sicurezza (bozza)
- Modello di comunicazione relativa al conto corrente dedicato al contratto.