



CITTÀ DI SAN MAURO TORINESE

TORINO METROPOLI – CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

VIA MARTIRI DELLA LIBERTÀ 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

ORARIO: LUNEDÌ, MERCOLEDÌ E VENERDÌ 9.00 - 12.30 / LUNEDÌ 16.00 - 18.00

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 della

**fornitura delle derrate alimentari per la
preparazione dei pasti per l'asilo nido
comunale, le scuole dell'infanzia e primarie
statali, i centri estivi comunali**

PER IL PERIODO 1° GENNAIO 2019 – 31 DICEMBRE 2020
(oltre ad eventuale rinnovo biennale)

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 DELLA FORNITURA
	5 - A) Tipologia della fornitura richiesta
	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
	5 - E) Modalità di trasporto
ARTICOLO 6	GESTIONE
ARTICOLO 7	IGIENE NELLA FORNITURA
	7 - A) Conservazione delle derrate
	7 - B) Conservazione campioni
	7 - C) Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione
ARTICOLO 8	CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
ARTICOLO 9	CONTROLLO QUALITA'
	9 - A) Controllo da parte dell'Ente
	9 - B) Controlli da parte della Ditta aggiudicataria
ARTICOLO 10	PERSONALE
ARTICOLO 11	SICUREZZA E SALUTE SUL LAVORO
ARTICOLO 12	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DI RISCHI DA INTERFERENZE ED ALTRE INDICAZIONI INERENTI LA SICUREZZA
ARTICOLO 13	OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIO
ARTICOLO 14	OBBLIGHI ASSICURATIVI
ARTICOLO 15	CONTRATTO E GARANZIE E TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI E SCHEMA DI CONTRATTO
	15 - A) Contratto e garanzie
	15 - B) Tracciabilità dei flussi finanziari
	15 - C) Schema di contratto
ARTICOLO 16	ONERI DOCUMENTALI
ARTICOLO 17	DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA
ARTICOLO 18	CESSIONE E SUBAPPALTO
ARTICOLO 19	AMMONTARE DELL'APPALTO AUMENTO O DIMINUZIONE DELLA PRESTAZIONE
ARTICOLO 20	CONTROLLI, MONITORAGGIO E VERIFICHE E REPORTISTICHE
ARTICOLO 21	VIGILANZA E PENALITÀ
ARTICOLO 22	ESECUZIONE D'UFFICIO
ARTICOLO 23	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA
ARTICOLO 24	COOPERAZIONE
ARTICOLO 25	DIRITTO DI SCIOPERO
ARTICOLO 26	SPESE
ARTICOLO 27	PREZZO E PAGAMENTI
ARTICOLO 28	PRIVACY E RISERVATEZZA
ARTICOLO 29	OSSERVANZA DELLE LEGGI E RINVIO A NORME DI LEGGE
ARTICOLO 30	CONTROVERSIE
ARTICOLO 31	ALLEGATI

ARTICOLO 1 OGGETTO DELL'APPALTO

La presente gara d'appalto è finalizzata all'individuazione di una Ditta specializzata cui affidare la fornitura globale delle derrate alimentari e prodotti non alimentari (quali accessori per la confezione e la consumazione dei pasti) per le mense scolastiche.

Il Committente, si riserva in ogni caso, a suo insindacabile giudizio, la facoltà di aumentare, ridurre o comunque modificare la consistenza dell'appalto oggetto del servizio, 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 si riferisce al periodo 1° gennaio 2019 - 31 dicembre 2020 secondo il calendario scolastico vigente, con scadenza **31 dicembre 2020** (oltre ad eventuale rinnovo biennale di cui all'ultimo paragrafo).

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 si trovi nella necessità di riorganizzare il servizio di refezione scolastica, potrà essere chiesto alla Ditta Aggiudicatrice sia di attivare la fornitura secondo modalità attuative ad oggi non conoscibili sia di non attivare la fornitura, ed in tale ultimo caso senza che l'affidatario abbia nulla a pretendere.

La comunicazione della data d'inizio della fornitura (di cui all'art. 5) e la conferma delle giornate di erogazione dello stesso avverrà con l'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 consultazione 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 alla fornitura a partire **dal 1° gennaio 2019** in concomitanza con l'attivazione del servizio di refezione e previo ordinativo.

Nel caso in cui l'aggiudicazione non avvenisse in tempo utile per consentire l'inizio del servizio dal mese di gennaio 2019, 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 fornitura 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, la fornitura esclusivamente svolta.

E' fatto salvo il diritto di recesso anticipato da parte del Committente qualora alla scadenza dei primi sei mesi, da considerare come periodo di prova, la fornitura non risultasse, a giudizio motivato del Committente, eseguita 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 la fornitura 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 della fornitura per motivi di forza maggiore riferibili all'Ente appaltante o per carenza di domanda non dà diritto all'aggiudicatario di richiedere alcun indennizzo o risarcimento ed, altresì, la sospensione temporanea della fornitura 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.).

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 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 fino al termine dell'anno scolastico (31 luglio), secondo calendario scolastico, 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 della fornitura 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

L'importo complessivo a base di gara al ribasso, onnicomprensivo di tutte le spese, è stabilito, a titolo puramente indicativo in quanto correlato al numero di utenti annualmente iscritti al servizio cui la fornitura è destinata, in **complessivi €. 970.000,00 (485.000,00 x 2 ANNI)** per il periodo contrattuale, oltre I.V.A. nelle varie aliquote ed oneri per la sicurezza da rischi interferenti non soggetti a ribasso, come previsto dai successivi articoli 11 e 12.

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.

Si intende accettato da parte della Ditta:

- di aver tenuto conto, nel formulare la propria offerta che riconosce remunerativa, di eventuali maggiorazioni per aumento dei costi che dovessero intervenire durante il periodo di affidamento, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito, fatta salva la revisione dei prezzi di cui prima
- di aver tenuto conto, nel formulare la propria offerta, dell'ubicazione delle strutture dell'Amministrazione Comunale ove i pasti sono preparati e sono consumati (cucine e plessi scolastici) nonché dell'asilo nido.
- di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta economica, nonché di essere in regola, con tutti gli obblighi ed oneri posti a carico della Ditta nei confronti dei propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di sicurezza e protezione, nonché dalla disciplina relativa all'assolvimento degli obblighi contrattuali e retributivi, contributivi, previdenziali ed infortunistici, impegnandosi a far rispettare tali obblighi anche agli eventuali subappaltatori autorizzati.

L'importo dell'eventuale periodo biennale di rinnovo contrattuale di cui al precedente articolo, ultimo paragrafo, è stabilito sempre a titolo puramente indicativo in quanto correlato al numero di utenti annualmente iscritti al servizio cui la fornitura è destinata, in complessivi **€. 970.000,00** per il periodo biennale contrattuale, oltre I.V.A. nelle varie aliquote ed oneri per la sicurezza da rischi interferenti non soggetti a ribasso, come previsto dai successivi articoli 11 e 12.

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

Il presente appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 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 gli operatori economici per i quali non sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016, 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 prodotti, nei giorni, orari e termini previsti dal presente capitolato.

L'offerente deve:

- essere in possesso della certificazione ISO 9001, documentata ed in corso di validità
- essere in possesso della certificazione EN ISO 22000 in materia di sicurezza alimentare.
- dimostrare la propria capacità di applicare misure di gestione ambientale durante l'esecuzione del contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente, attraverso l'adozione di un sistema di gestione ambientale, conforme ad una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001), documentata ed in corso di validità (C.A.M.).

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, ivi incluso con le eventuali imprese cui eventualmente affiderà il subappalto, e di aver formulato l'offerta autonomamente.

L'offerta, nonché tutta la documentazione afferente la gara, dovrà essere redatta o tradotta 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 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.

ARTICOLO 5 MODALITA' DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA

La tipologia della fornitura richiesta prevede l'approvvigionamento di derrate alimentari e prodotti non alimentari (quali accessori per la confezione e la consumazione dei pasti) necessari alla preparazione dei pasti per l'asilo nido comunale, le scuole dell'infanzia e le scuole primarie statale, i centri estivi del Comune di San Mauro Torinese.

Il numero indicativo medio giornaliero degli utenti (bambini + adulti), è il seguente:

Asilo nido	(dal lunedì al venerdì)	37
Scuola infanzia	(dal lunedì al venerdì)	340
Scuola primaria	(lunedì e mercoledì)	900
	(martedì, giovedì, venerdì)	775
Centri estivi	(dal lunedì al venerdì nei mesi giugno e luglio)	55

Il numero degli utenti è indicato ai soli fini conoscitivi, in quanto è passibile di variazioni a causa delle diversificazioni dell'età scolastica, delle presenze giornaliere e dei giorni di rientro pomeridiano.

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

I quantitativi annui da fornire in ordine al presente Capitolato sono in linea di massima quelli indicati a fianco di ciascuna voce merceologica elencata nel modello C (Offerta economica di gara) da non ritenersi vincolanti per l'Amministrazione comunale.

I quantitativi dei prodotti consegnati dovranno essere riportati sui documenti di accompagnamento delle consegne effettuate ad ogni cucina e plesso scolastico.

L'Amministrazione Comunale si riserva, inoltre, la possibilità di chiedere la fornitura di derrate attualmente non contemplate e che si rendano necessarie nel corso dell'appalto, verificata la congruità del prezzo offerto.

5 - A) Tipologia della fornitura richiesta

La fornitura di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto e relativi allegati prevede l'approvvigionamento e consegna delle derrate alimentari e prodotti non alimentari utili al servizio di refezione scolastica, di qualità ineccepibile anche igienicamente, nei termini in essi indicati.

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 consegna.

5 - B) Giorni di erogazione del servizio

Le consegne dovranno essere effettuate giornalmente presso le cucine annesse alle scuole sottoindicate, secondo i quantitativi ordinati, in linea di massima, settimanalmente dal personale addetto:

- cucina presso la scuola "E. e C. Freinet" di via Speranza n. 72;
- cucina presso la scuola "G. Catti" di via Magenta n. 9;
- cucina presso l'asilo nido "A. De Gasperi" di via Italia n. 5.

Le consegne alle sedi di cucina sopra indicate dovranno essere effettuate dalle 07.00 alle 08.00.

A seguire dovrà avvenire la consegna del pane e delle derrate ordinate per le scuole sottoindicate:

- "G. Garrone" di via del Porto n. 12;
- "S. Allende" - via Dora n. 3;
- "E. Morante" - via Mezzaluna n. 34;
- "N. Costa" - via Martiri della Libertà n. 60;
- "Campra" - via dell'Asilo n. 9.

Durante il periodo estivo in cui si svolgono i centri estivi, potrà essere richiesta la consegna anticipata, ivi incluso il pane, entro le ore 7.00 unicamente nelle cucine adibite alla preparazione del pasto "estivo".

La consegna del gelato dovrà avvenire ai singoli plessi scolastici ed a ridosso dell'ora di pranzo secondo le modalità di cui al punto 5-E.

Le stoviglie monouso e l'eventuale acqua minerale dovranno essere consegnate con cadenza settimanale, quindicinale o mensile (in relazione allo spazio disponibile dichiarato dalle strutture) oltre che alle cucine centralizzate a tutti gli altri plessi sopra indicati.

In caso di esigenze e situazioni sopravvenute la Stazione appaltante si riserva la facoltà di apportare, nel corso della fornitura, limitate modifiche all'organizzazione della stessa, con esclusione di ogni onere aggiuntivo per il Comune e per l'Aggiudicatario, quali ad esempio variazioni alle sedi delle cucine e

scuole presso le quali effettuare le consegne dei prodotti, alle giornate, agli orari come pure, previo debito preavviso, ridurre o sospendere temporaneamente la fornitura in oggetto per cause anche indipendenti dalla propria volontà senza che l'appaltatore possa rivendicare compensi o indennizzi di sorta per la fornitura non svolta o svolta 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. 23.

L'Amministrazione si impegna a liquidare alla Ditta l'importo dei prodotti effettivamente consegnati ed ordinati.

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

Gli standard di qualità minimi della fornitura dovranno essere conformi a quelli previsti nel presente Capitolato e suoi allegati nonché alle disposizioni, in quanto applicabili, delle normative sia nazionali, ancorché 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.

La Ditta si impegna ad adeguarsi alle disposizioni di cui al D.M. 25 luglio 2011, G.U. n. 220 del 21 settembre 2011, recante "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari", ai sensi degli artt. 34 del Codice.

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 per quanto di competenza.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre essere in grado di garantire la fornitura 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 II[^] 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 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

La Ditta Aggiudicataria dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei prodotti nei singoli locali in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza.

La Ditta si impegna a consegnare i prodotti, franchi di ogni spesa, all'interno dei locali cucina e dei locali adibiti al servizio di refezione scolastica delle scuole sopra indicate, tassativamente nella fasce orarie già indicate alla lettera 5-B , con idonei, sufficienti mezzi di trasporto e conformi alle caratteristiche previste dalle leggi vigenti.

Le confezioni delle derrate consegnate dovranno essere, di norma, di peso complessivo per collo non superiore a 5 Kg. formati da identica tipologia di prodotto ed i cui singoli pezzi abbiano un peso inferiore (fatte salve le forniture di pezzo unico il cui peso superiore sia espressamente richiesto nel capitolato tecnico di fornitura, ad esempio prosciutto).

Nessun ritardo alla consegna è ammesso, salvo il ritardo dovuto a cause di forza maggiore, adeguatamente motivato e documentato.

I prodotti dovranno essere accompagnati da apposito documento di trasporto sul quale dovranno essere indicate le tipologie e le quantità degli stessi effettivamente consegnati per plesso.

I documenti di trasporto e le successive fatture inerenti gli stessi dovranno essere suddivisi per i luoghi di consegna, fatte salve altre modalità organizzative contabili.

Procedura operativa per la gestione delle emergenze

Il fornitore 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 delle derrate non consegnate da sostituirsi con alimenti analoghi e non con piatti da rigenerare.

I tempi di sostituzione dovranno essere compatibili con le esigenze del servizio.

Inoltre, in caso di non conformità di una o più derrate riscontrate al momento della consegna, che ne comporti l'obbligo di sostituzione, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedervi entro 45'.

Le seguenti derrate potranno essere sostituite, qualora non reperibile in tale lasso di tempo la stessa tipologia ordinata, con:

- carne, pesce, uova, formaggio → formaggio monoporzione
- verdure surgelate e fresche → verdura di IV gamma da consumarsi cruda in insalata
- frutta → mousse di frutta e solo eccezionalmente con dessert
- dessert → altra tipologia di dessert o merendina confezionata / biscotti secchi monoporzione

Resta inteso quanto indicato all'art. 21 "Vigilanza e penalità".

5 - E) Modalità di trasporto

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 ai prodotti destinati alla preparazione di diete senza glutine, sia per quanto concerne il trasporto che le fasi precedenti (ad esempio stoccaggio) al fine di eliminare tutte le possibili fonti di contaminazione.

• Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto per la consegna dei prodotti 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 di prodotti destinati alla ristorazione collettiva che la ditta abbia in corso.

Sono da utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci quali veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride, 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, se del caso, di sacchetti di plastica per alimenti oppure di contenitori opportunamente identificati, conformi alle norme di legge ed idonei per il trasporto degli alimenti, questi ultimi richiudibili, sanificabili, dotati di coperchio, in grado di assicurare il mantenimento dei valori delle temperature di trasporto, così come previsto dalla normativa vigente.

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.

Il pane dovrà essere trasportato in sacchi adeguatamente resistenti, inseriti in ceste di plastica.

La consegna del gelato dovrà avvenire, nei singoli plessi, prevedendo l’utilizzo di piastre eutettiche e attuando tutti gli accorgimenti necessari ad assicurare la distribuzione dello stesso in condizioni ottimali fino al consumo, tenendo conto che non sono presenti, in tutti i plessi scolastici, pozzetti congelatori.

- Imballaggi

L’imballaggio (primario, secondario e *pallet*) 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.

ARTICOLO 6 GESTIONE

E’ a carico dell’Aggiudicatario la gestione della fornitura 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 alla fornitura 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 della fornitura, possano impedire il regolare svolgimento della stessa.

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.

La fornitura oggetto del presente appalto, è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico e per nessuna ragione potrà quindi essere sospesa, anche parzialmente, o abbandonata.

Le attività inerenti la fornitura 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, 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 aventi cause conseguenti all’ingestione delle merci consegnate, nel rispetto del proprio Piano di Autocontrollo, basato sul

controllo dei pericoli e punti critici, ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e s.m.i. (c.d. "Pacchetto Igiene") ed a quanto previsto dalla normativa vigente, oltre ad essere tenuta ad adottare ogni utile accorgimento al fine di garantire le migliori condizioni igieniche, sicurezza alimentare, osservanza delle temperature, ecc., oltre che al rispetto di quanto stabilito nel presente capitolato ed allegati.

L'Affidatario dovrà consentire visite guidate presso i locali stoccaggio prodotti ed attinenti da parte dei rappresentanti dell'Amministrazione comunale, 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 della fornitura.

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 all'Amministrazione comunale il recupero di tali contributi.

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

ARTICOLO 7 IGIENE NELLA FORNITURA

7 - A) 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 all'eventuale preparazione dei prodotti alimentari richiesti (es. preparazioni di carne, ecc.) deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

A prescindere dalla corretta applicazione delle procedure di autocontrollo, le eventuali fasi di lavorazione devono avvenire in maniera igienicamente ineccepibile con completa separazione delle lavorazioni (carni avicole, carni rosse, cotto e crudo). Analoga separazione deve avvenire durante il deposito in frigorifero.

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.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio, utensili e taglieri in legno (ad esempio per la preparazione dei tagli di carne, ecc.).

Non potranno, in nessun caso, essere consegnati prodotti scaduti, che dovranno essere immediatamente eliminati, come non potranno essere utilizzati prodotti con shelf-life superata.

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, riportando quindi tutti i dati identificativi dell'etichetta originale o, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione, data prevista per il consumo, eventuali allergeni.

In ogni caso la Ditta deve assicurare le necessarie condizioni di temperatura ed igienicità per ogni fase della fornitura affidatagli, dall'immagazzinamento alla consegna.

7 – B) Conservazione campioni

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

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

7 – C) 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, l'eventuale confezionamento nonché dei mezzi utilizzati per il trasporto dei prodotti.

Tutti i trattamenti devono essere oggetto di specifica procedura che comprenda idonei controlli, verificabili dall'Amministrazione comunale.

Le operazioni di cui al presente articolo non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni e trasporto dei prodotti.

Durante tali operazioni è assolutamente vietato detenere, nelle zone a ciò adibite, detersivi e medicinali di qualsiasi genere e tipo.

Tutti i locali adibiti a magazzini ed attinenti, i mezzi di trasporto dei prodotti devono essere detersi e disinfettati, attenendosi alle procedure di pulizia e sanificazione previste dal Piano di Autocontrollo ed a quanto previsto dalla normativa vigente.

La Ditta dovrà curare lo stoccaggio dei prodotti detergenti e disinfettanti in apposito magazzino/locale curando che, in ogni momento dell'esecuzione della fornitura, 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, di norma, nelle confezioni originali, in locale chiuso e separato dalle derrate alimentari. Qualora la confezione originale non sia disponibile è necessaria una

chiara ed adeguata identificazione del prodotto.

I prodotti utilizzati dovranno essere 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 dei prodotti e locali annessi.

ARTICOLO 8 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Oltre a quanto già precedentemente specificato al riguardo all'art. 5 lett. C) ed alle caratteristiche merceologiche allegate al presente capitolato, la Ditta ha diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori da cui approvvigionarsi per la fornitura dei prodotti richiesti, di cui dovrà fornire elenco costantemente aggiornato.

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

Sono richiesti prodotti biologici, a lotta integrata, IGP, DOP, STG, PAT, Paniere dei prodotti tipici piemontesi, a filiera corta, della pesca sostenibile, marchi di tutela, descritti nelle varie parti.

Vita residua dei prodotti

I prodotti dovranno avere alla consegna una durata residua così come indicata nelle rispettive tabelle merceologiche di cui al capitolato tecnico di fornitura.

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.

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 di categoria extra o prima, quindi della migliore qualità in commercio e provenienza;
- 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 o equivalenti 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:

I seguenti alimenti dovranno essere prodotti in conformità a tutta la normativa vigente in tema di metodi di **produzione biologica**, 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.):

- **BIOLOGICI**: pasta, riso, orzo e farro perlato, pane, grissini, farina bianca, farina di mais istantanea, pelati e polpa, pesto, uova e uova pastorizzate, olio extravergine di oliva (per condimenti a crudo), aceto di mele, omogeneizzati, yogurt, latte (fresco e UHT), burro, robiola, primo sale, insalata verde e radicchio, verdure di IV gamma (sotto elencate), pomodori, ortaggi surgelati (broccoletti, cavolfiore a rosette, biette ed erbe a cubi, cuori di carciofo, fagiolini finissimi, piselli finissimi, spinaci in foglia, zucchine a disco, basilico in foglia, prezzemolo in foglia, zucca a cubi), legumi secchi ed in scatola, mele, pere, arance, clementine, albicocche, banane, kiwi, melone, susine e prugne, pesche, limoni, spezie e aromi, succhi di frutta, mousse di frutta, crostatine e plum cake, marmellate e confetture di frutta, miele, barrette al cioccolato al latte, carni suine.

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:

- **I.G.P.:** bresaola della Valtellina, pesche e nettarine di Romagna, clementine di Calabria, arance rosse di Sicilia, pere mantovane
- **D.O.P.:** grana padano (anche se grattugiato), parmigiano reggiano (anche se grattugiato), taleggio, asiago, prosciutto crudo di Parma, toma piemontese
- **S.T.G.:** mozzarella

- **Paniere di prodotti tipici piemontesi**: cavolo verza di Montalto Dora, mele antiche piemontesi
- **P.A.T.**: susine Santa Clara del Saluzzese.

Tutti i **restanti prodotti ortofrutticoli, non biologici**, dovranno provenire da coltivazioni nazionali 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.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino dell'affidatario dovranno essere ben identificabili come prodotti destinati alla fornitura per questa Amministrazione.

La fornitura di **olio extra vergine di oliva, di produzione e provenienza nazionale o comunitaria, biologico** per i condimenti a crudo.

Sale fino e grosso arricchito **con iodio**, ai sensi della Legge n. 55 del 21/3/2005.

Le **carni bovine** dovranno provenire esclusivamente da allevamenti associati al Consorzio **CO.AL.VI**). CONSORZIO DI TUTELA DELLA RAZZA PIEMONTESE (Prodotto agroalimentare tradizionale – P.A.T.)

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 e dovrà essere ben identificabile che la carne CO.AL.VI acquistata è destinata a questa Amministrazione.

In caso di indisponibilità dimostrata nell'approvvigionamento di carne CO.AL.VI., la carne bovina fornita dovrà essere biologica a provenienza piemontese.

Le carni avicole dovranno essere di filiera nazionale, ad eccezione della carne di **pollo** che dovrà essere a **filiera corta piemontese**.

Le **carni suine** dovranno essere di produzione **biologica, nazionali**.

Le specie ittiche non dovranno presentare spine, grumi di sangue, pinne o residui di membrane e provenienti dalle zone FaO indicate nelle caratteristiche merceologiche.

Dovranno provenire da **pesca sostenibile**:

- **tonno** (in scatola)

- **fiore di nasello**.

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

Oltre a quanto già prima detto:

Il latte e i prodotti lattiero caseari dovranno essere di 1^ scelta e di produzione e provenienza italiana.

Il **latte**, sia fresco sia UHT, il **burro** dovranno essere **biologici**.

I formaggi dovranno essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme vigenti ed essere di prima scelta, freschi e genuini, esenti da additivi e obbligatoriamente di produzione e provenienza italiana.

In particolare vengono richiesti:

- **Robiola e primo sale biologici**.

- **Parmigiano Reggiano DOP e Grana Padano DOP**, etichettati all'origine anche qualora richiesti già grattugiati.

Non sono consentiti formaggi misti da grattugiare.

- **DOP**: Taleggio, Asiago, Toma piemontese.

- **STG**: Mozzarella.

Yogurt biologici e senza glutine, di produzione nazionale.

Budino senza glutine, di produzione nazionale.

Gelati monoporzione senza glutine, di produzione nazionale.

Paste ripiene e "**Tortellini di Modena**" **marchio di tutela**.

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

Il **prosciutto cotto** dovrà provenire da cosce di **suini** allevati, macellati e lavorati in stabilimenti **italiani**, secondo tabelle merceologiche, **privo di polifosfati aggiunti, glutammato, glutine, lattosio e proteine del latte vaccino (caseinati), di gelatina alimentare.**

La **bresaola** dovrà essere della Valtellina **IGP**, **senza glutine.**

Il **prosciutto crudo** dovrà essere di **Parma DOP.**

La **fesa di tacchino arrosto** dovrà essere **priva di polifosfati, di glutine, di lattosio e proteine del latte vaccino (caseinati), conservanti e glutammato,** similmente a quanto inserito nel prosciutto, prodotta da carni allevate e macellate in **Italia.**

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

I **prodotti da forno confezionati (grissini biologici, crostatine e plum-cake biologici fette biscottate, 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** dovrà essere **biologico** ed almeno una volta a settimana dovrà essere a contenuto dimezzato di sale (o senza sale), come da disciplinare approvato in Piemonte.

Altresì sarà da fornire pane bio integrale e multi cereali.

I **budini preconfezionati senza glutine** ed il **cioccolato e creme spalmabili** contenenti cioccolato non dovranno contenere grassi diversi dal burro di cacao e dai grassi del latte.

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

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

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

La **mousse di frutta**, le **barrette al cioccolato al latte** dovranno essere **biologici** e senza glutine.

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.

Pomodori pelati e polpa bio che dovranno essere di filiera tutta italiana dalla materia prima fino al prodotto finito.

Verdura di IV gamma biologica, con in etichetta le modalità di consumo indicate dal produttore con espressa indicazione di "**pronte per il consumo senza necessità di ulteriori risciacqui**":

- insalata mista julienne IV gamma bio
- insalata verde julienne IV gamma bio
- carote julienne IV gamma bio
- carote a rondelle da cuocere IV gamma bio
- insalata di cavolo verza julienne IV gamma bio
- finocchi a fette per insalata IV gamma bio
- finocchi a cubi per cuocere IV gamma bio
- patate a cubetti IV gamma bio
- zucca a cubetti IV gamma bio
- zucca tagliata e pelata IV gamma bio.

I **legumi secchi e in scatola** dovranno essere **biologici**, di filiera italiana, essere puliti, integri, sani, privi di corpi estranei, di pezzatura il più possibile omogenea.

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.

Stoviglieria monouso (piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovagliette) di materiale completamente **biodegradabile** e compostabile, conferibile nella frazione organica, che in ogni caso fornisca garanzie sull'idoneità al contatto con gli alimenti, anche caldi, la resistenza ad ogni azione meccanica, adatta al microonde (debitamente documentati) ed, in ogni caso, della migliore qualità, **da non piegarsi o rompersi durante l'utilizzo**.

Prodotti alimentari, nazionali secondo tabelle merceologiche, **destinati ad un'alimentazione particolare e alimenti** per soggetti affetti da **celiachia**, questi ultimi con approvvigionamento di prodotti privi di glutine 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.

Gli **omogeneizzati** di carne e frutta dovranno essere **biologici**.

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, all'Amministrazione comunale, oltre a quelli naturalmente già ricompresi nella propria offerta tecnica migliorativa.

ARTICOLO 9 CONTROLLO QUALITA'
--

9 – 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 nei magazzini del fornitore, nei centri di smistamento dei prodotti oggetto del presente appalto e locali attinenti, 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 nelle eventuali preparazioni (ad es. taglio carni) 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 delle derrate fornite 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.

Le derrate non accettate in seguito a controlli eseguiti all'atto del ricevimento dovranno essere immediatamente ritirate e sostituite come descritto nel precedente art. 5 lett. D) "Procedura operativa per la gestione delle emergenze".

Qualora emergano particolari situazioni critiche che possano coinvolgere le modalità di erogazione del servizio di ristorazione, cui i prodotti 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 magazzino ed i locali attinenti utilizzati per lo svolgimento del forniture in oggetto, anche avvalendosi di consulenti ed esperti esterni all'Ente.

9 - 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 fornite e, qualora ricorra l'ipotesi, sui 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.

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 20 "Controlli, monitoraggio, verifiche" per quanto attiene le disposizioni contenute in tale articolo.

ARTICOLO 10 PERSONALE

Le attività inerenti la fornitura 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 della fornitura, e comunque in sede di stipula del contratto, l'elenco del personale addetto come indicato all'articolo 11.

La Ditta, infatti, dovrà provvedere, in caso di assenze di qualsiasi natura del singolo operatore incaricato della fornitura, 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 della fornitura all'interno del magazzino 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 una fornitura nel settore della ristorazione scolastica o di comunità di dimensione assimilabile a quella oggetto della presente e di adeguata formazione.

Il coordinatore della fornitura 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 della fornitura 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 dovrà avvalersi, in ciascuna fase del processo (immagazzinamento, eventuali lavorazioni e confezionamento, trasporto), 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, dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sull'igiene e sicurezza alimentare nonché sulla normativa alimentare in campo merceologico, sulla normativa sugli allergeni.

Il personale dovrà altresì essere adeguatamente formato sulla sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro nonché dei dispositivi di protezione ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 81/08.

Gli addetti, ad esempio, alle lavorazioni di carni dovranno, altresì, essere qualificati e formati sulle tecniche di manipolazione, gastronomiche e culinarie, sulle buone pratiche di lavorazione.

Dovrà altresì possedere competenze specifiche nell'applicazione del sistema di autocontrollo HACCP ivi inclusa la rintracciabilità, nel corretto uso dei prodotti di pulizia e di sanificazione e delle attrezzature utilizzate nonché dei dispositivi di protezione, sulle norme comportamentali da osservare nella comunicazione con l'utenza e sulla gestione delle emergenze.

Tali competenze dovranno essere documentate da apposita certificazione attestante la partecipazione a 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 il personale di cucina, scolastico oltreché con i responsabili del servizio di refezione scolastica del Comune (Dietista, Capo servizio, ecc.).

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 della fornitura 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 bambini 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 della fornitura;
- essere a conoscenza delle modalità di espletamento della fornitura e consapevole dei rischi dei luoghi in cui è tenuto ad operare;
- 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;
- eseguire la fornitura a perfetta regola d'arte rispettando le procedure interne individuate per ogni parte della stessa;
- 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, piercings, collane, orologio e non avere smalto alle unghie, al fine di evitare la contaminazione di eventuali prodotti di lavorazione;
- indossare (se necessario) divise da lavoro, camice, cuffia, mascherina, guanti monouso;
- 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 della fornitura, che a sua volta relazionerà all'Ufficio Servizi Educativi del Comune, di ogni disservizio o difficoltà nello svolgimento della fornitura 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 all'Amministrazione comunale;
- 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 dalla fornitura svolta 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.

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 alimentari.

ARTICOLO 11 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 12 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 la fornitura 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 € 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 della fornitura e comunque in sede di stipula del contratto, l'Appaltatore fornirà l'elenco del personale addetto (ivi incluso quello del Direttore della fornitura e del Coordinatore responsabile oltre che degli addetti impiegati nell'esecuzione della fornitura) - comunicandone la relativa categoria di inquadramento contrattuale nonché la tipologia del rapporto di lavoro - 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 ed 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.

Si intende accettato da parte della Ditta l'aver preso visione del D.U.V.R.I., predisposto dall'Ente, che provvederà a completare, per le parti di propria competenza, con i contenuti secondo quanto in esso richiesto, non comportando per l'Ente alcun onere aggiuntivo oltre a quanto individuato come costo per la sicurezza (sia proprio dell'azienda sia da rischi interferenti), ritenendo quest'ultimo congruo in relazione alla tipologia di fornitura/servizio offerto.

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

ARTICOLO 13

OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario dovrà assicurare lo svolgimento della fornitura 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.

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

L'aggiudicatario dovrà:

- conoscere ed accettare, incondizionatamente, tutte le clausole che regolano l'Appalto contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto e suoi allegati oltre che di accettare, inoltre, tutti i controlli che l'Amministrazione Comunale riterrà opportuno effettuare;
- essere in possesso di piano di autocontrollo basato sul metodo HACCP, relativo all'attività oggetto del presente appalto che dovrà contenere un capitolo sul referenziamento fornitori al fine del rispetto della direttiva allergeni e riguardante la parte relativa alle analisi delle superfici ed i flussi di lavorazione;
- 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. 10 e 11;
- garantire le funzioni di coordinamento come indicato all'art. 10;
- 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 alla fornitura si trovi in buono stato di salute e non presenti malattie o altre forme patologiche ritenute tali da compromettere la salubrità della fornitura;
- provvedere, in caso di assenze di qualsiasi natura del singolo operatore incaricato della fornitura, 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 il personale di cucina, 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 della fornitura;
- applicare le norme del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. relativamente ai dati personali (sensibili e no) di cui il personale impiegato verrà a conoscenza per ragione dell'incarico ricevuto informando-formando il personale di quanto previsto da tale D.Lgs. - Regolamento per la tutela della riservatezza nel trattamento dei dati personali - e applicandolo 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 adempiere a tutti gli obblighi che la citata normativa pone a carico dell'impresa/datore di lavoro restando pertanto a suo

carico tutti gli oneri e le sanzioni civili e penali in caso di mancata adozione ed in particolare:

- ✓ di effettuare la Valutazione dei rischi ai sensi del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.
- ✓ di nominare il Medico Competente e di impiegare Lavoratori in possesso di idoneità specifica alla mansione
- ✓ di designare e formare i Lavoratori incaricati dell'attuazione della gestione delle emergenze ed in particolare delle misure di primo soccorso e antincendio
- ✓ di informare e formare i Lavoratori sui rischi per la salute e la sicurezza specifici dell'attività dell'impresa, delle proprie mansioni, degli aspetti relativi ai servizi in oggetto
- ✓ di consegnare a tutti i Lavoratori i D.P.I. necessari per le proprie mansioni e di formarli adeguatamente sul relativo uso
- ✓ di utilizzare attrezzature idonee e conformi alle disposizioni legislative e regolamentari sulla salute e la sicurezza;

che:

- ✓ l'Impresa possiede i requisiti di idoneità tecnico professionale, ovvero le capacità organizzative, la disponibilità di forza lavoro e attrezzature, in relazione al tipo di fornitura/servizio da eseguire
 - ✓ l'impresa non è soggetta a provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.
 - ✓ tutti i dipendenti incaricati di svolgere le attività di cui alla presente gara sono regolarmente inquadrati contrattualmente - dipendenti, collaborazioni, interinali, ecc. - iscritti, se previsto, sul Libro Unico del Lavoro o altro documento da cui si evinca il rapporto di lavoro e assicurati a termini di legge per gli infortuni e per le malattie professionali
 - ✓ l'Impresa è in regola con il pagamento delle retribuzioni, dei premi assicurativi contro gli infortuni, degli oneri previdenziali.
-
- dotare il personale di apposita tessera di riconoscimento - corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, ai sensi dell'art. 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 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;
 - provvedere alla formazione specifica del personale;
 - formare il personale addetto alla fornitura 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 nelle 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 della fornitura, possano impedire il regolare svolgimento;
 - adeguarsi alle disposizioni di cui al D.M. 25 luglio 2011, G.U. n. 220 del 21 settembre 2011, recante "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari", fornendo la documentazione al riguardo;
 - in caso di subappalto trasmette tutta la documentazione prevista dalle disposizioni vigenti in materia;

- predisporre eventuali relazioni, riepiloghi, ecc. a richiesta dell'Amministrazione comunale;
- 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 della fornitura;
- ogni altro onere necessario per l'espletamento della fornitura
- non trovarsi nelle cause di esclusione dalle gare di appalto pubblico previste dall'art. 1-bis, comma 14, della Legge 383/2001 e s.m.i. in quanto non si avvale dei piani individuali di emersione.
- che l'Impresa è in regola, con riguardo agli obblighi di cui alla Legge 12/03/1999, n. 68, con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili.

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 14;
- è responsabile dei danni causati per negligenza, dolo o colpa ai locali in cui ha accesso in forza dell'appalto nonché, se del caso, agli arredi ed alle attrezzature;
- 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 della fornitura 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 di refezione scolastica, cui il presente appalto è destinato, e comunque con le persone che esplicano una qualsiasi attività connessa all'aggiudicazione della fornitura;
- 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 ora A.N.A.C. assumendosi tali obblighi anche nei riguardi dei subappaltatori e subcontraenti;
- 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. 23 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. 23 del presente Capitolato.

La Ditta, con la presentazione dell'offerta, acconsente ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. e del "Regolamento per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari del Comune" approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 56

del 20/12/2005 e s.m.i. (Consiglio Comunale n. 13/2007) al trattamento dei dati anche personali, per le esclusive esigenze concorsuali e per la stipulazione e successiva gestione del contratto.

ARTICOLO 14 **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 derrate e cibi preparati con derrate non conformi ai parametri igienico sanitari e alle buone prassi igieniche, che possa derivare, direttamente o indirettamente, all'Amministrazione comunale, 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 € 3.000.000,00 per sinistro e per anno assicurativo relativamente alla polizza RCT e ad € 1.500.000,00 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 della fornitura 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 della fornitura. Dovranno essere, altresì, compresi in garanzia i danni alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione della fornitura.

Parimenti le eventuali quietanze di rinnovo dovranno essere consegnate alla all'Amministrazione comunale alle successive scadenze.

Eventuali successive variazioni dovranno essere comunicate alla all'Amministrazione comunale e preventivamente accettate dalla stessa.

In caso di eventuale subappalto, l'affidatario verificherà il possesso delle coperture assicurative in capo all'impresa subappaltatrice; dovrà comunicare al Comune unitamente al contratto di subappalto, gli estremi della polizza di responsabilità civile del subappaltatore.

L'aggiudicatario è tenuto a risarcire all'Amministrazione comunale tutti i danni che, durante l'espletamento della fornitura, 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, l'Amministrazione comunale tratterà 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.

L'Amministrazione comunale, a tal proposito, è esonerata espressamente da qualsiasi responsabilità per fatti dannosi concernenti persone o cose, che si verifichino durante l'esecuzione della fornitura ed altresì per gli infortuni occorsi al personale impiegato nell'esecuzione della fornitura, 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 della fornitura.

ARTICOLO 15 CONTRATTO E GARANZIE E TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI E SCHEMA DI CONTRATTO

15 - 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 per la pubblicazione obbligatoria, degli avvisi e bandi della procedura di affidamento (rimborso alla Stazione Appaltante 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; D.M. 2/12/2016, pubblicato in G.U. n. 20 del 25 gennaio 2017.

La Stazione Appaltante comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento.

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, o comunque 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..

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 obbligazione 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 dell'Amministrazione comunale (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 14, la documentazione inerente i rischi connessi all'attività svolta redatta in conformità a quanto indicato all'art. 11 e 12 (Sicurezza e salute sul lavoro, D.U.V.R.I. ed 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. 10 e 12, prima dell'inizio della fornitura e comunque in sede di stipula del contratto.

Si intende accettato da parte dell'appaltatore l'eventuale inizio dell'esecuzione della fornitura 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 fornitura necessaria a garantire l'erogazione di un 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.

15 – B) TRACCIABILITA' 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 all'Ente e parimenti in caso di modifica in corso d'appalto:

- la comunicazione relativa al conto corrente dedicato al contratto, la propria e quella dell'eventuale subappaltatore;
- copia di tutti i contratti sottoscritti con il subappaltatore (se del caso).

15 – 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 componenti: rappresentante dell'Amministrazione comunale (Dirigente Settore Servizi alla Persona) e legale rappresentante della Società affidataria
- Verifica dell'identità dei componenti - 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. 23 del presente Capitolato
- Formule di chiusura (tipo di redazione, numero pagine, ...)
- Lettura e sottoscrizione.

ARTICOLO 16 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 della fornitura alla ditta seconda classificata interpellando progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria. 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 della fornitura la permanenza dei requisiti richiesti.

ARTICOLO 17 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 della fornitura 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 18 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 delle prestazioni scorporabili nei limiti e secondo le modalità previste dall'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

Ai sensi dell'art. 105, c. 6, del D.Lgs. 50/2016, è richiesta l'individuazione della terna dei subappaltatori.

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

Anche il subappaltatore dovrà essere in possesso di certificazione di qualità.

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

L'Appaltatore resta in ogni caso il solo ed unico responsabile nei confronti dell'Amministrazione comunale per l'esecuzione della fornitura oggetto di subappalto, sollevando 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 l'Amministrazione comunale 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 della fornitura 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.

La Stazione appaltante, 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.

<p style="text-align:center">ARTICOLO 19 AMMONTARE DELL'APPALTO AUMENTO O DIMINUIZIONE DELLA PRESTAZIONE</p>

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 la fornitura, anche relativamente ad eventuali quantitativi che nel periodo contrattuale si rendessero indisponibili, o di estenderla 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 della fornitura, 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 della fornitura a modifica od integrazione di quanto previsto dal presente capitolato.

Si richiama, altresì, l'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.

ARTICOLO 20 CONTROLLI, MONITORAGGIO E VERIFICHE E REPORTISTICA

Fatto salvo quanto già precedentemente indicato all'art. 9 "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 della fornitura, 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 della fornitura stessa, qualora il livello sia ritenuto oggettivamente non sufficiente e non soddisfacente, per carenze di qualsiasi natura, compreso il mancato completamento della fornitura nel tempo concordato e rimanendo comunque salva la facoltà dell'Ente di applicare le penali previste dall'art. 21 e di procedere alla risoluzione del contratto ricorrendo le ipotesi previste dall'art. 23 del presente capitolato.

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

Ai sensi dei PANGPP con riguardo al rapporto sulla provenienza dei prodotti alimentari:

"in un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare i tipi, le quantità dei prodotti alimentari, i metodi di produzione e l'origine dei prodotti forniti nella 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)."

Il soggetto aggiudicatario dovrà eventualmente relazionare, a richiesta dell'Amministrazione comunale, quant'altro ritenuto utile ai fini della valutazione della fornitura, come potranno essere richiesti incontri, ecc..

ARTICOLO 21 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, del capitolato in oggetto.

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

L'Ente, pertanto, a tutela della qualità nonché regolare e soddisfacente gestione della fornitura 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 della fornitura ed imputabili a negligenze o colpe dell'aggiudicatario si riserva di applicare all'appaltatore penalità, in misura giornaliera compresa tra lo 0,1 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 prodotti tale da incidere sulla preparazione dei pasti
- b) mancata attivazione della procedura di emergenza, come specificata all'art. 5-D), e/o ritardo nei tempi previsti, e/o reiterata necessità di ricorrervi
- c) prodotti 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) mancata consegna, parziale o totale, nei tempi previsti
- g) temperature di conservazione delle derrate in consegna non conformi alla normativa vigente
- h) mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie dei locali deposito derrate ed attinenti
- i) presenza di corpi estranei di varia natura nelle derrate
- j) mancato rispetto delle procedure di autocontrollo
- k) impedimento all'accesso nei locali adibiti allo stoccaggio e conservazione derrate ed attinenti agli addetti incaricati dall'Ente al controllo qualità
- l) carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto o utilizzo di mezzi di trasporto non conformi alla normativa
- m) 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 della fornitura, soprattutto nel caso in cui prodotti non conformi abbiano determinato problemi di carattere sanitario nell'utenza.

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 la fornitura risultasse, secondo il giudizio degli addetti preposti dal Comune, di qualità inferiore e di condizioni diverse da quelle stabilite o, se per qualunque altra causa, fosse inaccettabile, l'Aggiudicatario è tenuto a ritirarla, 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 risultasse, a seguito di controlli effettuati dagli organi competenti (A.S.L., laboratori individuati dall'Ente affidatario, etc.), igienicamente non accettabile 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. 15.

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 della fornitura 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 22 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 della fornitura, anche parziale, nonché nel caso di inadempimento degli obblighi contrattuali, il Dirigente responsabile, fatto salvo quanto disposto dal precedente art. 21, potrà fare eseguire ad altro soggetto, con spesa ad esclusivo carico dell'appaltatore, la fornitura medesima, ove esso, previamente diffidato, non ottempererà agli ordini ricevuti.

ARTICOLO 23 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, determinano, 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 del Codice Civile, 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 della fornitura;
- 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/forniture 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 21 o comunque tali da pregiudicare il funzionamento della fornitura 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 della fornitura, anche parziale, per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
- n) gravi irregolarità che abbiano arrecato danno agli utenti dei servizi o, anche indirettamente, all'Amministrazione comunale, intossicazioni alimentari o patologie che abbiano richiesto l'intervento di sanitari;
- o) frode, abituale negligenza nell'esecuzione della fornitura;
- p) gravi o persistenti inadempienze;
- q) reiterata violazione degli orari e delle modalità di espletamento della fornitura;
- r) inosservanza ripetuta delle prescrizioni dell'Amministrazione comunale volte ad assicurare la regolarità della fornitura, 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) inosservanza delle disposizioni in materia di sicurezza ed igienico-sanitarie e di igiene degli alimenti in ogni fase della fornitura;
- u) fornitura di prodotti in violazione delle norme previste in materia, dal contratto ed alle caratteristiche merceologiche;

- v) casi di intossicazione alimentare dipendenti dalle derrate fornite;
- w) per importanti motivi di ordine o di interesse pubblico;
- x) 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 l'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. L'Amministrazione comunale 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 riscontrino 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 di 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.

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 24 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 della fornitura, possano impedire il regolare svolgimento della stessa.

ARTICOLO 25 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 26 SPESE

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

ARTICOLO 27 PREZZO E PAGAMENTI

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

Il Comune, a fronte delle forniture prestate dall'Affidatario, liquiderà il compenso sulla base dei prodotti e quantitativi effettivamente e regolarmente consegnati su ordinativo, il cui pagamento si effettuerà dietro presentazione di regolari fatture mensili, che dettaglino per ciascuna cucina e plesso scolastico, ovvero per ciascun destinatario, i prodotti consegnati, 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 della fornitura, 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, a richiesta, il certificato attestante l'avvenuta ultimazione delle prestazioni.

Il pagamento della fornitura 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 alle forniture già rese 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 norma del Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze n. 40 del 18/1/2008 e s.m.i., se dovuta (pagamento di un importo superiore a 5.000,00 Euro, L. 27/12/2017 n. 205).

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 nel Disciplinare.

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 risulti 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 comunale, 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	<i>COMUNE DI SAN MAURO TORINESE</i>
P.IVA E CODICE FISCALE	<i>01113180010</i>
CODICE UNIVOCO IPA	<i>UFX4N3</i>
POSTA ELETTRONICA CERTIFICATA	<i><u>protocollo@cert.comune.sanmaurotorinese.to.it</u></i>

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 dei prezzi

E' prevista la revisione periodica annuale dei prezzi, a decorrere dal secondo anno di vigenza contrattuale, previa richiesta da parte della Ditta.

Qualora ritenuta accettabile, l'ufficio competente potrà applicare la revisione dei prezzi unitari desunti 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.

ARTICOLO 28 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 29 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 30 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 31 ALLEGATI

Si allegano al presente capitolato:

- Parte I[^] - Caratteristiche merceologiche dei prodotti.
- Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti ed altre indicazioni inerenti la sicurezza (bozza).