



COMUNE DI TORRAZZA PIEMONTE
Città Metropolitana di Torino

CAPITOLATO SPECIALE DI
APPALTO PER LA GESTIONE DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA

A.S. 2025/2026-2026/2027

**ED EVENTUALE PROROGA, AI SENSI DELL'ART. 120, COMMA 10, DEL
D. LGS. 36/2023, PER IL BIENNIO 2027/2028 E 2028/2029**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER
IL SERVIZIO DI REFEZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE,
PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA PER GLI ANNI
SCOLASTICI 2025/2026 e 2026/2027, ED EVENTUALE PROROGA, AI
SENSI DELL'ART. 120, COMMA 10, DEL D. LGS. 36/2023, PER IL
BIENNIO 2027/2028 E 2028/2029.**

Sommario

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO	4
Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO	4
Art. 2 - DURATA DELL'APPALTO	Errore. Il segnalibro non è definito.
Art. 3 - VERIFICA OBBLIGATORIA DEI LUOGHI.....	5
Art. 4 - CONDIZIONI PARTICOLARI.....	5
Art. 5 - CONDIZIONI SPECIFICHE	5
Art. 6 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO.....	5
Art. 7 - PREZZO A BASE D'ASTA E VALORE DELL'APPALTO	5
Art. 8 - NUMERO PASTI OGGETTO DELLA FORNITURA	6
Art. 9 – REVISIONE DEL PREZZO E PAGAMENTI.....	6
Art. 10 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.....	7
Art. 11 – GARANZIA DEFINITIVA.....	7
Art. 12 - SUBAPPALTO.....	8
Art. 13 – DOMICILIO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA.....	8
TITOLO II - ONERI INERENTI IL SERVIZIO.....	8
Art. 14 – GIORNI DI SERVIZIO E TIPOLOGIA.....	8
Art. 15 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO.....	8
Art. 16 – OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	9
Art. 17 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO E PROGRAMMA DI EMERGENZA.....	12
TITOLO III – IMMOBILI, IMPIANTI E ATTREZZATURE	
Art. 18 – STRUTTURE E ATTREZZATURE A CARICO DELLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE.....	13
Art. 19 – RICONSEGNA IMMOBILI, IMPIANTI ED UTENSILI	14
Art. 20 – ACCESSI	14
TITOLO IV - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI	14
Art. 21 – CLAUSOLA SOCIALE	14
Art. 22 - PERSONALE.....	14
Art. 23 - ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE E INFORMAZIONE.....	15
Art. 24 - IDONEITÀ SANITARIA.....	16
Art. 25 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI IN MATERIA DI LAVORO, SALUTE E SICUREZZA	6

Art. 26 - APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO.....	16
TITOLO V - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI	18
Art. 27 - MENU' DIETOLOGICO E ALIMENTI.....	18
Art. 28 - ASSENZA DI OGM.....	19
Art. 29 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE	19
Art. 30 - CONFORMITÀ DEGLI ALIMENTI	19
Art. 31 - TRACCIABILITÀ.....	19
TITOLO VI -MENU'	20
ART. 32 - VARIAZIONE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DEL SERVIZIO	20
TITOLO VII - NORME PER LA PRENOTAZIONE E VEICOLAZIONE DEI PASTI	23
Art. 33 - TRASPORTO	22
Art. 34 - MODALITÀ ESECUZIONE SERVIZIO	23
TITOLO VIII - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA	25
Art. 35 - NORME IN MATERIA DI SICUREZZA.....	26
Art. 36 - NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO	26
TITOLO IX - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE.....	26
Art. 37 - MANIPOLAZIONE E COTTURA	26
Art. 38 - PREPARAZIONE	27
Art. 39 - OPERAZIONI PRELIMINARI.....	27
Art. 40 - LINEA REFRIGERATA.....	27
TITOLO X - LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE	28
Art. 41 - PULIZIA E SANIFICAZIONE	28
Art. 42 - CARATTERISTICHE DEI DETERSIVI	Errore. Il segnalibro non è definito.
Art. 43 - PULIZIA IMPIANTI	29
Art.44 - SERVIZI IGIENICI.....	29
Art. 45 - RIFIUTI.....	29
TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO.....	29
Art. 46 - SEGNALAZIONI ANTINFORTUNISTICHE	29
Art. 47 - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (D.U.V.R.I.).....	29
Art. 48 - NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO	30
Art. 49 - IMPIEGO DI ENERGIA	30
Art. 50 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO.....	30
Art. 51 - PIANO DI EVACUAZIONE	30
TITOLO XII - CONTROLLO DI QUALITÀ' DEL SERVIZIO.....	30
Art. 52 - SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.).....	30
Art. 53 - RICICLO.....	31

Art. 54 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO	31
Art. 55 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA.....	32
Art. 56 - ISPEZIONI.....	32
Art. 57 - VERIFICHE DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI (COMMISSIONE MENSA)	32
Art. 58 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI QUALITÀ.....	32
Art. 59 - SISTEMA DI QUALITÀ.....	32
Art. 60 - ELENCO FORNITORI	33
TITOLO XIII - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	33
Art. 61 - DANNEGGIAMENTI.....	33
Art. 62 - PENALITA'	33
Art. 63 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO.....	35
Art. 64 - OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA IN CASO DI MORTE DEL GESTORE.....	37
Art. 65 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	37
Art. 66 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE	37
Art. 67 - TRATTAMENTO DEI DATI.....	37
Art. 68 - INFORMAZIONI AGLI UTENTI	37
Art. 69 - NORME LEGISLATIVE	37
Art. 70 - NORME FINALI	38

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

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

In particolare, l'appalto comprende:

- a. il servizio di preparazione pasti, che dovrà essere effettuato presso centro di cottura di proprietà o in disponibilità dell'aggiudicatario per tutta la durata dell'appalto e ubicato ad una distanza tale da garantire che i tempi di trasporto fino alle sedi scolastiche destinate a mensa, non superino i 30 minuti, secondo le modalità indicate nel presente capitolato, con confezionamento in tegame fresco caldo per le multi-porzioni e veicolazione dei pasti destinati alle scuole dell'infanzia e primaria, nel rispetto delle cautele previste dalle normative di legge vigenti sul rischio alimentare e codificate nel manuale HACCP adottato dall'Aggiudicatario;
- b. la preparazione di pasti personalizzati in regime dietetico, per gli alunni con particolari problemi di salute certificati per allergie a determinati alimenti o altresì, per motivi religiosi; senza ulteriori addebiti al Comune, confezionati in idonei contenitori per alimenti singoli, in perfette condizioni e chiusi ermeticamente, contenenti il pasto giornaliero;
- c. il servizio di predisposizione dei refettori, distribuzione e scodellamento dei pasti presso le scuole interessate, di riordino e pulizia di arredi, suppellettili ed attrezzature utilizzate per la distribuzione stessa, di riordino e pulizia dei locali utilizzati e adiacenti,

nonché di conferimento differenziato dei rifiuti negli appositi cassonetti e spostamento e allocazione dei cassonetti, per le attività di smaltimento come richiesto dalla ditta incaricata del servizio.

Tutte le attività dovranno essere svolte nel rispetto rigoroso delle norme sanitarie e anti-pandemiche con oneri totalmente ed esclusivamente a carico dell'appaltatore.

Il presente capitolato, ed i relativi allegati, recepisce e richiama i principi della sostenibilità ambientale definita dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con decreto interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008 e le disposizioni di cui al D.M. del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, n. 65 del 10 marzo 2020, avente ad oggetto Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

Si intendono, inoltre, recepite, anche se non materialmente allegate, le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29 aprile 2010, le "Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana", approvate dal Ministero dell'istruzione con protocollo MIUR 7835 del 14 ottobre 2011 e, da ultimo, con il D.M. del Ministro per la salute del 28 ottobre 2021 recante "Definizione ed aggiornamento delle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica".

Art. 2 – DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è biennale e comprende gli anni scolastici 2025/2026 e 2026/2027, secondo l'articolazione del calendario scolastico regionale.

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

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a giorni 30 (trenta) antecedenti la scadenza, di disporre la proroga contrattuale di ulteriori due anni scolastici (2027/2028 e 2028/2029), ai sensi dell'articolo 120, comma 10, del D. Lgs. 36/2023.

Il contratto in corso di esecuzione potrà, inoltre, al verificarsi dei casi eccezionali ex articolo 120, comma 11, del codice appalti, essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

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

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

Art. 3 – VERIFICA OBBLIGATORIA DEI LUOGHI

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

ART. 4 - CONDIZIONI PARTICOLARI

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa e di incondizionata sua accettazione, nonché, di completa e incondizionata accettazione, a norma degli artt. 1341 e 1342 del C.C., di tutte le clausole contenute nel presente capitolato e nei relativi allegati.

ART. 5 - CONDIZIONI SPECIFICHE

L'appaltatore dovrà predisporre gli atti amministrativi finalizzati all'ottenimento di tutti i nulla osta/autorizzazioni e licenze commerciali per l'avvio del servizio, secondo quanto disposto dalle autorità sanitarie competenti, nonché relativi alle SCIA per i locali utilizzati.

L'impresa assume la responsabilità di OSA (Operatore Settore Alimentare) del servizio di ristorazione scolastica di cui risulta aggiudicatario.

Restano a carico dell'Amministrazione Comunale:

- la messa a disposizione gratuita dei locali da adibire al servizio;
- l'arredo e le attrezzature dei locali messi a disposizione dell'appaltatore;
- le utenze dei locali (energia elettrica, acqua, riscaldamento);
- la manutenzione straordinaria dei locali.

Art. 6 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte. L'abbandono del servizio non giustificato da cause di forza maggiore costituisce causa di risoluzione automatica del contratto oltre che di applicazione delle penali previste in tal caso. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Committente e dell'Appaltatore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dalle norme del codice civile.

ART. 7 – PREZZO A BASE D'ASTA E VALORE DELL'APPALTO

Il prezzo per ogni singolo pasto, che viene posto a base di gara e determina il valore dell'appalto, è pari a €. 5,80 oltre IVA al 4%, comprensivo di € 0,045 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso.

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

L'importo presunto per il periodo di vigenza del contratto (biennio scolastico 2025/2026 e 2026/2027) è stimato in € 319,000,00 IVA esclusa (computato sul fabbisogno presunto di 27.500 pasti per anno scolastico), oneri per la sicurezza inclusi, ed è stato calcolato sulla base dell'andamento dei pasti nel corso dei precedenti anni scolastici.

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

L'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera, che la stazione appaltante ha stimato, ai sensi dell'art. 41, comma 13, del D. Lgs. 36/2023, con riferimento alle tabelle relative al costo orario del lavoro per i lavoratori dipendenti da aziende del settore Turismo – comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva", approvate con Decreto Direttoriale n. 44/2019, adeguandole agli aumenti salariali disposti dal "Contratto Collettivo Nazionale per i dipendenti dei settori dei pubblici esercizi, della ristorazione collettiva e commerciale e del turismo", rinnovato il 5 giugno 2024 con scadenza al 31 dicembre 2027, nell'importo di € 200.970,00 (biennio 2025/2026 e 2026/2027).

Gli oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso, ammontano, per ciascuna annualità ad € 1.237.50 (27.500 x 0,045).

L'importo presunto complessivo stimato dell'appalto, comprensivo dell'eventuale proroga per ulteriore biennio, ammonta ad € 638.000,00, inclusi oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso ed esclusa Iva.

Art. 8 - NUMERO PASTI OGGETTO DELLA FORNITURA

Il numero giornaliero dei pasti da fornire corrisponderà a quello comunicato all'appaltatore entro le ore 10 dei giorni di esercizio della mensa. L'appaltatore dovrà impegnarsi, a pena di decadenza dell'appalto, a fornire i pasti, anche per un numero esiguo, in piena autonomia continuativamente nei giorni in cui è prevista l'erogazione del servizio. Resta inteso che i giorni di fornitura del servizio ed il numero dei pasti al momento stabiliti sono indicativi e non vincolanti in quanto gli stessi possono subire variazioni in base alle esigenze dell'attività scolastica. In tali casi l'Appaltatore ha l'obbligo di adeguarsi alle esigenze sopravvenute.

Art. 9 – REVISIONE DEL PREZZO E PAGAMENTI

A mente dell'art. 60 del Codice Appalti, è prevista la revisione dei prezzi nei limiti e con le modalità di cui alla normativa vigente. La revisione è prevista in maniera tale da non alterare la natura generale del contratto. La clausola si attiverà al verificarsi della seguente condizione di natura oggettiva: variazione del costo del servizio – in aumento o in diminuzione – superiore al 5%. In tale evenienza: a) sarà onere dell'appaltatore comunicare e dimostrare, con la massima tempestività, la variazione in eccedenza; b) l'appaltatore, nell'ottica del principio di leale cooperazione, è tenuto a segnalare anche le variazioni in diminuzione; c) la revisione avverrà nella misura dell'80% rispetto alla parte di prezzo eccedente il 5%. I corrispettivi ed i prezzi del contratto, ai sensi dell'art. 60 Codice dei Contratti e allegato II.2-bis, saranno adeguati, sia in aumento che in diminuzione, con periodicità annuale, a partire dal 2° anno di validità sulla base del confronto dei due valori dell'indice (Indice mese aggiudicazione vs mese in esame). La revisione verrà applicata solo se viene registrata, in aumento o in diminuzione, una variazione superiore al 5 per cento del valore del contratto previsto inizialmente, e dovrà essere prevista la clausola anche nei contratti di subappalto. In tal caso, i corrispettivi saranno adeguati, ma nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione ai servizi da erogare. La variazione sarà determinata utilizzando gli indici ISTAT Prezzi corrispondenti alla tipologia di appalto Servizi ristorazione scolastica -sulla base della variazione dei seguenti indici:

- al 7% indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività - 00ST Indice generali senza Tabacchi;
- al 30% indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività - prezzi alla produzione dei servizi COICOP 01: -- prodotti alimentari e bevande analcoliche;
- al 63 % Retribuzioni contrattuali per settore economico 562: fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione.

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

Nel corso di esecuzione del contratto, a partire dalla seconda annualità di contratto, la Stazione Appaltante procederà a monitorare l'andamento degli indici secondo quanto previsto dall'art. 60 del Codice dei contratti e dall'Allegato II.2-bis, al fine di valutare - al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva di cui all'art. 9 del Codice - se sussistono le condizioni per l'attivazione delle clausole di revisione prezzi.

Per quanto non indicato nel presente articolo, si richiama quanto previsto dall'Allegato II.2 bis al Codice.

Ai sensi dell'art. 120, comma 1, lett. b) del D. Lgs. 36/2023, potranno essere richieste modifiche al contratto originario per l'espletamento di servizi supplementari non inclusi nel presente appalto qualora detti servizi siano connessi e debbano interagire con quelli oggetto della presente procedura e il ricorso ad un diverso contraente possa produrre i seguenti effetti:

- risulti impraticabile per motivi economici o tecnici;
- comportamenti notevoli disguidi nella gestione dei servizi o un sostanziale incremento o duplicazione dei costi.

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

In caso di inadempienze normative, retributive, assicurative, accertate a carico della ditta aggiudicataria, l'Amministrazione comunale si riserva di sospendere in tutto o in parte i pagamenti fino alla regolarizzazione della posizione senza che ciò attribuisca alcun diritto per il ritardato pagamento. In caso di mancata regolarizzazione l'Amministrazione comunale potrà, nei casi più gravi, risolvere il contratto.

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

Nelle fatture mensili, da intestarsi al Comune di Torrazza Piemonte, dovranno essere specificate le singole forniture, come di seguito classificate:

PASTI ALUNNI		
Tipologia	Numero	Importo
pasti alunni scuola primaria di Torrazza Piemonte		
pasti alunni scuola infanzia di Torrazza Piemonte		

ALTRI PASTI		
Tipologia	Numero	Importo
pasti insegnanti scuola primaria Torrazza Piemonte		
pasti personale ATA scuola primaria Torrazza Piemonte		
pasti insegnanti scuola infanzia Torrazza Piemonte		
pasti personale ATA scuola infanzia Torrazza Piemonte		
altri eventuali pasti		

È in facoltà della stazione appaltante disporre una diversa modalità di fatturazione.

Art. 10 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

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

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

Art. 11 – GARANZIA DEFINITIVA

L'aggiudicatario è obbligato a costituire una garanzia definitiva, nella misura fissa del 5% dell'importo contrattuale, ai sensi dell'art. 53 del D. Lgs. 36/2023.

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

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

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

Art. 12 - SUBAPPALTO

Al presente servizio si applica la disciplina prevista dall'art.119 del Codice dei contratti pubblici, in materia di subappalto; in particolare l'operatore economico è consapevole che deve indicare in sede di offerta le parti del servizio che intende eventualmente subappaltare a terzi.

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

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

Il contraente principale e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante per le prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

I contratti di subappalto sono stipulati, in misura non inferiore al 20 per cento delle prestazioni subappaltabili, con piccole e medie imprese, come definite dall'articolo 1, comma 1, lettera o) dell'allegato I.1. Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta una diversa soglia di affidamento delle prestazioni che si intende subappaltare alle piccole e medie imprese per ragioni legate all'oggetto o alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento.

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

Art. 13 – DOMICILIO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Per tutti gli effetti del presente appalto, la ditta dovrà fornire al Comune di Torrazza Piemonte, i recapiti cui fare riferimento per la segnalazione di ogni problema che dovesse insorgere durante la gestione, consistenti almeno in un numero di cellulare del referente di riferimento che sia prontamente reperibile, un indirizzo mail e un indirizzo di Posta Elettronica Certificata.

Allo scopo, qualora se ne presenti la necessità, la ditta aggiudicataria è tenuta ad intervenire, per la soluzione delle problematiche segnalate, anche a seguito di semplice richiesta verbale, con assoluta immediatezza e, comunque, entro un termine congruo che consenta di garantire la corretta erogazione del servizio agli utenti.

TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 14 – GIORNI DI SERVIZIO E TIPOLOGIA

L'utenza del servizio di fornitura pasti è costituita da: alunni delle scuole dell'infanzia e primarie, personale docente e altro personale delle strutture, dipendenti comunali, nonché da eventuali ospiti autorizzati dalla Amministrazione comunale.

Il numero approssimativo di pasti da fornire giornalmente è di circa 100 (cento) per la scuola primaria e 50 (cinquanta) per la scuola dell'infanzia.

Considerata la capienza massima autorizzata per i refettori occorre garantire che presso la scuola primaria non si consumino più di 80 pasti contemporaneamente e, pertanto, il servizio dovrà essere organizzato tenendo presente che i giorni e orari di fruizione del servizio, che potrebbero anche variare per esigenze organizzative (ma comunque nel rispetto dei limiti di capienza autorizzati), saranno i seguenti:

- scuola primaria Piazza del Municipio 1 - orario di consumo pasto in due turni: 1° turno alle ore 12,15 e secondo turno alle ore 12,45 per 5 giorni la settimana;
- scuola dell'infanzia di via Angela Cappello, 7 - orario di consumo pasto in turno unico: alle ore 12,00 per 5 giorni la settimana.

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

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

La ditta appaltatrice dovrà provvedere a rilevare ogni giorno tramite l'applicativo già in uso, il numero effettivo dei pasti da erogare in ogni scuola, entro le ore 10 e a rilevare il numero degli utenti che abbisognano di "menù in bianco" o di "menù particolari".

Art. 15 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

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

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

È vietato l'utilizzo di generi ed alimenti precotti.

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

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nei centri di refezione, a cura della ditta aggiudicataria. La consegna dovrà avvenire tassativamente tra 30 e 45 minuti prima del consumo dei pasti.

Su richiesta della stazione appaltante, la consegna della frutta, del pane ed eventualmente stoviglie a perdere, dovrà avvenire tra le ore 8,30 e le ore 10,00 del giorno del consumo, salvo diversi accordi. I pasti freddi per le gite giornaliere dovranno essere consegnati tra le ore 7,30 e 8,15, salvo accordi diversi.

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

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

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

Art. 16 – OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Art. 16.1 – Spese inerenti il servizio

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

In particolare, sono a carico della ditta aggiudicataria:

- a. la fornitura dei generi necessari alla preparazione dei pasti, come indicato dal menù e così come configurabili, per grammature e composizione, nella tabella dietetica, per il numero degli utenti quotidianamente rilevato. Le merci devono sempre essere di prima qualità. Il rifornimento dei prodotti deve avvenire in maniera tale da assicurare e garantire, sino al consumo, il mantenimento dei requisiti igienici e la freschezza – delle caratteristiche microbiologiche – chimiche e fisiche di legge, in modo che la qualità sia sempre ottima. Dovrà porsi particolare attenzione affinché, sia il rifornimento che l'utilizzo dei prodotti, avvenga a congrua distanza temporale dalla data di scadenza indicata.
- b. rifornire i refettori di merci, quali pane, olio, sale, aceto, tovaglioli di carta, formaggio grattugiato, zucchero etc. in misura sufficiente all'allestimento della mensa;
- c. la preparazione, la cottura, il confezionamento presso il centro di produzione pasti, nonché il trasporto, la consegna e la distribuzione dei pasti medesimi nei locali adibiti a refettorio. Su richiesta esplicita della stazione appaltante, senza aggravio di costi, la ditta dovrà procedere a sbucciare e porzionare la frutta per i bambini nonché frazionare ed eventualmente sminuzzare le pietanze;
- d. la fornitura di scorte alimentari per sopperire ad eventuali imprevisti e/o incidenti durante il confezionamento o la distribuzione. Il quantitativo e la tipologia delle scorte da tenersi presso il magazzino del centro di produzione pasti devono essere atti al confezionamento del numero indicativo di pasti giornalieri come da menù. Le derrate depositate, ovviamente, devono riguardare prodotti non alterabili che, quindi, possano essere, in qualunque momento, confezionati con buona resa organolettica ed igienica;
- e. dotarsi di tutti gli utensili necessari per la cottura e distribuzione dei pasti (qualora non presenti presso il centro cottura), nonché tutti i materiali di consumo necessari all'espletamento del servizio, fatta eccezione per piatti, bicchieri e stoviglie monouso in materiale biodegradabile, che vengono forniti dal committente.
- f. la pulizia e il riassetto del centro di produzione pasti, dei refettori e dei locali di pertinenza, ivi compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione, i serramenti, i vetri delle finestre e delle eventuali vetrate interne. La

pulizia dei locali dovrà riguardare, in particolare, la rimozione dei residui della mensa (es. accurata pulizia di tavoli, sedie e pavimenti da briciole e resti alimentari) così come la pulizia giornaliera e periodica più approfondita;

- g. il lavaggio dei vassoi, dei contenitori, delle stoviglie, delle posate e degli utensili e di quant'altro utilizzato per il servizio di cui al presente capitolato;
- h. gli interventi volti a garantire l'osservanza di tutte le norme igieniche che regolano il funzionamento della struttura e delle relative zone di preparazione, confezionamento, trasporto e consumo dei pasti, nonché provvedere agli adeguamenti normativi che subentreranno durante il periodo di validità dell'affidamento che competeranno al gestore, per quanto riguarda gli impianti e la conduzione. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad acquisire la documentazione sanitaria necessaria per l'espletamento del servizio. Tutte le autorizzazioni saranno richieste dalla ditta aggiudicataria e dovranno essere intestate al legale rappresentante della ditta stessa;
- i. la fornitura degli attrezzi, delle attrezzature e del materiale di pulizia necessario all'espletamento degli obblighi previsti dal presente capitolato. Detto materiale deve essere conforme e idoneo secondo le disposizioni vigenti in materia igienico-sanitaria
- j. provvedere agli interventi di derattizzazione e disinfestazione nei locali di propria competenza. La vigilanza sui locali di competenza dell'impresa appaltatrice è a carico della stessa che dovrà inoltrare direttamente alla ditta prescelta, la richiesta degli interventi. L'impresa dovrà provvedere ad esporre nel proprio centro di cottura e nei refettori presso i plessi scolastici le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche. È fatto, inoltre, obbligo all'impresa di tenere presso la cucina e i refettori, un registro sul quale dovranno essere indicati: data dei singoli interventi, tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche e conseguenti valutazioni, nonché le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati. Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel manuale di autocontrollo, ferma restando la possibilità da parte della stazione appaltante di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio;
- k. la fornitura di acqua oligominerale naturale preconfezionata (previo accordo economico sottoscritto tra le parti) in contenitori idonei al contatto con gli alimenti, da consegnare, su richiesta, presso i refettori in caso di interruzione, guasti all'acquedotto comunale o in altri casi valutati singolarmente di volta in volta (es. impurità presenti nell'acqua) entro 2 ore dalla richiesta;
- l. la fornitura, al personale, degli indumenti da lavoro e quant'altro indicato al successivo Tit. IV;
- m. la rimozione dei rifiuti, il conferimento negli appositi contenitori e lo smaltimento delle sostanze grasse. I costi di smaltimento dei rifiuti restano a carico del Comune committente.
- n. la fornitura di tutto il materiale a perdere necessario per l'espletamento del servizio (a titolo meramente esplicativo: carta stagnola, pellicola trasparente, carta scottex, sacchi per la spazzatura ecc.);
- o. la fornitura di camici monouso, copricapo per i membri della Commissione mensa che accedono al centro di produzione pasti per i previsti controlli;
- p. le spese inerenti "l'autocontrollo" ex Regolamento CE 852/2004 e art. 5 D. Lgs. 193/2007;
- q. informare tempestivamente la stazione appaltante di qualsiasi intralcio al buon funzionamento del servizio che derivi da qualsiasi causa.

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

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

È obbligo della ditta aggiudicataria adottare, nell'esecuzione del presente appalto, tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità del personale addetto al servizio, dell'utenza, nonché di chiunque altro e per non produrre danni a beni pubblici e privati. In caso di infortunio la ditta appaltatrice assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intendono perciò sollevati nella forma più completa, sia le Amministrazioni comunali interessate dal presente appalto, che il suo personale. Rimane ugualmente a carico della ditta il relativo risarcimento danni.

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della pulizia, della conservazione e del corretto utilizzo di tutti i beni ceduti in uso gratuito per tutta la durata del contratto. Prima della distribuzione dei pasti, laddove prevista, la ditta dovrà provvedere alla predisposizione dei refettori e a tutti gli interventi relativi ai pasti stessi (es. procedure di autocontrollo, condimento, posizionamento in scaldavivande, riscaldamento ecc.).

Art. 16.2 – Assicurazioni

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

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

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

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

- a. R.C. verso terzi relativi alla conduzione dei locali affidati ed alla somministrazione degli alimenti prodotti a copertura anche dei danni di tossinfezione alimentare per gli utenti del servizio, con massimale minimo di euro 5.000.000,00 (cinque milioni) unico per persone, animali o cose. Rischi guasti macchine per eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente della ditta affidataria o da eventuali atti di sabotaggio o atti vandalici del suddetto personale. Ovviamente, nel contratto assicurativo, dovrà essere inclusa una clausola di vincolo a favore della amministrazione comunale.
- b. Polizza assicurativa che garantisca merci, attrezzature e arredamenti di proprietà del Comune dai rischi di incendi, esplosioni o scoppi, anche derivanti da dolo e/o colpa grave - minimo 500.000,00 euro (cinquecento mila).
- c. Polizza infortuni per tutto il personale impegnato.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla stazione appaltante al momento della firma del contratto e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento

dell'incarico, dovrà altresì essere consegnata, entro 15 giorni successivi tale scadenza di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

Art. 16.3 – Spese generali

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

Art. 17 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO E PROGRAMMA DI EMERGENZA

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

Il servizio deve, pertanto, essere assicurato per tutti i giorni del calendario scolastico secondo le disposizioni annuali dell'Ufficio Scolastico Regionale. Nel caso di sciopero del personale della scuola o eventi che per qualsiasi motivo possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, si riconoscono alla Ditta aggiudicataria i seguenti compensi:

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

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

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di impossibilità di immediato utilizzo del centro di produzione pasti ovvero di interruzione della produzione presso il centro stesso, per causa di forza maggiore, producendo i pasti quotidianamente necessari, con le stesse caratteristiche di cui al presente capitolato, utilizzando una struttura alternativa attrezzata ed idonea. La struttura alternativa deve essere ubicata a distanza tale da garantire che la durata del trasporto non superi i 40 minuti. Il ricorso al Programma di emergenza, così come descritto, non comporta alcuna forma di rimborso per le eventuali correlate maggiori spese in capo all'Impresa aggiudicataria che pertanto dovrà fornire i pasti richiesti, agli stessi prezzi e senza oneri aggiuntivi, nonché attenersi a tutte le norme vigenti in materia.

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

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

TITOLO III – IMMOBILI, IMPIANTI E ATTREZZATURE

Art. 18 – STRUTTURE E ATTREZZATURE A CARICO DELLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE

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

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

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

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

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

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

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

Art. 19 – RICONSEGNA IMMOBILI, IMPIANTI ED UTENSILI

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per la durata del contratto. Alla scadenza dello stesso la ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare alla amministrazione comunale i locali avuti in uso gratuito con impianti ed attrezzature annessi. Qualora fossero ravvisati danni arrecati a strutture, impianti e attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati.

Art. 20 – ACCESSI

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

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

TITOLO IV - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Art. 21 – CLAUSOLA SOCIALE

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

Art. 22 - PERSONALE

Per l'adempimento di tutte le obbligazioni conseguenti all'esecuzione dell'appalto, l'Appaltatore dovrà utilizzare tutto il personale necessario ai fini del perfetto espletamento del servizio; tutto il personale, nell'espletamento delle proprie mansioni, dovrà tenere un contegno serio e corretto; il personale dipendente dall'Appaltatore dovrà essere capace e fisicamente idoneo; l'Appaltatore potrà, nell'interesse dei servizi espletati, variare le qualifiche del personale, senza che ciò costituisca diritto a richiedere al Comune l'eventuale maggiore onere che ne derivasse; il personale addetto dovrà essere sottoposto a vaccinazione antitetanica e antitifica ed a tutte le visite previste dalla medicina preventiva del lavoro e dal protocollo di sorveglianza sanitaria ai fini della idoneità alla mansione specifica.

L'Appaltatore dovrà ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto negli articoli da 37 a 42 del D.P.R. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni per quanto concerne l'igiene, l'abbigliamento e la pulizia del personale impiegato per l'espletamento del servizio (come sotto specificato) ed in particolare:

-Vestiario

L'Appaltatore, in conformità a quanto disposto dal D. Lgs. 81/2008 e dalle discipline specifiche di settore, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, ed i previsti dispositivi di protezione individuale da indossare per ogni operazione a rischio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980; la pulizia di tale vestiario è a carico dell'Appaltatore. Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali.

Alla normale dotazione dovranno essere aggiunti tutti i dispositivi necessari per il contenimento del Covid 19 (mascherine, guanti monouso, igienizzante, ecc). L'Appaltatore si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora questi dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio. Ad ogni addetto dovrà essere fornito annualmente il numero adeguato di indumenti e accessori.

- Igiene personale

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento al D. Lgs 193/2007 e ss.mm.ii nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed in particolare il personale di cucina non deve portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine, il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati, le unghie devono essere senza smalto. Inoltre, durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione. Il personale dovrà utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro. Il

copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro: previsto sia per le donne che per gli uomini, dovrà contenere l'intera capigliatura.

L'Appaltatore deve inoltre ottemperare alle norme di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni ed in generale alla normativa comunitaria riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori nei luoghi di lavoro, coordinandosi con l'Amministrazione Comunale e la Direzione Didattica al fine di attuare le misure più idonee per la prevenzione dei rischi e delle malattie a favore dei lavoratori impiegati nelle strutture pubbliche.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato l'Appaltatore avrà l'obbligo di:

- osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in materia di servizi di ristorazione collettiva, compresi eventuali accordi sindacali recepiti a livello nazionale per i lavoratori del settore;
- fornire ai propri dipendenti la divisa con cartellino di riconoscimento ai sensi del Decreto Legislativo 81/08;
- comunicare, prima dell'inizio del servizio, i nominativi degli operatori addetti alla distribuzione dei pasti nei locali refettori scolastici ed al trasporto dei pasti e ogni eventuale modifica degli stessi nel corso dell'esecuzione dell'appalto. A tale elenco devono essere allegate le certificazioni o documentazioni rilasciate dai committenti, come prescritte dalla Legge tra cui i certificati di idoneità alla mansione rilasciata dal medico competente se del caso.

Art. 23 - ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE E INFORMAZIONE

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di informazione, formazione ed addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'Appaltatore intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 sulla sicurezza del lavoro e dal D. Lgs. 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento. I corsi d'aggiornamento e formazione saranno regolarmente retribuiti dall'Appaltatore. In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

Art. 24 - IDONEITÀ SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, nessuno escluso, dovrà essere in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria (idoneità alla mansione specifica) previsti secondo la normativa vigente; i costi relativi saranno a totale carico dell'Appaltatore.

Art. 25 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI IN MATERIA DI LAVORO, SALUTE E SICUREZZA

L'Appaltatore deve garantire l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria,

invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Appaltatore deve, in ogni momento e a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 26 - APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO

L'Appaltatore deve applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria. L'Appaltatore è tenuto altresì a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Nei riguardi del personale alle proprie dipendenze l'Appaltatore sarà tenuto alla completa osservanza di tutte le disposizioni e norme contenute nel C.C.N.L. della categoria, accordi interconfederali, regionali, locali ed aziendali, nonché le disposizioni di legge in materia di riposo settimanale, ferie, assicurazioni sociali; ecc.

Farà pure carico all'Appaltatore, per il personale alle proprie dipendenze, il pagamento di tutti i contributi a carico del datore di lavoro ed inerenti all'invalidità, alla vecchiaia, agli infortuni, alle malattie, alla disoccupazione, ecc.; si intendono a carico dell'appaltatore e compresi nel corrispettivo gli oneri per il trattamento di fine rapporto che il personale matura alle sue dipendenze e che dovrà essere corrisposto all'atto della risoluzione del rapporto di lavoro; la ditta aggiudicataria si obbliga all'osservanza verso i dipendenti impegnati nell'esecuzione contrattuale, degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro e di assicurazione sociale e all'assunzione di tutti gli oneri relativi.

L'Appaltatore si obbliga ad esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta dell'Amministrazione, copia dei versamenti contributivi, previdenziali ed assistenziali relativi al personale in servizio. Nel caso pervengano al Comune comunicazioni e/o diffide, eventuali azioni cautelative anche in via stragiudiziale, ex art. 1676 c.c., l'Ufficio potrà sospendere il pagamento di corrispettivi fino all'ottenimento di documentazione comprovante il rispetto da parte della ditta di obblighi contributivi e contrattuali nei confronti del personale impiegato.

TITOLO V - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 27 - MENU' DIETOLOGICO E ALIMENTI

I pasti dovranno essere preparati nel rigoroso rispetto:

- delle norme generali per l'applicazione dei menù, degli standard di qualità delle materie prime;
- delle caratteristiche merceologiche degli alimenti;
- delle grammature previste per la scuola primaria, come definite dal competente servizio dell'Azienda Sanitaria Locale;

che si allegano al presente capitolato rispettivamente sotto le lettere A), B), C).

Gli alimenti utilizzati per la preparazione dei cibi devono essere di prima qualità.

Sono d'obbligo i seguenti alimenti biologici: pane, olio, pasta, riso, sale iodato, aceto, frutta.

Gli unici prodotti utilizzabili in luogo dei cibi freschi sono i surgelati, da fornire solo se non è possibile, per motivate ragioni, reperire gli alimenti freschi, mentre sono da escludere i prodotti congelati, inscatolati, precotti, precucinati e prodotti sterilizzati in genere, in quanto di scadente qualità nutrizionale. Per i surgelati la scelta deve essere limitata agli alimenti allo stato naturale, escludendo piatti pronti, precotti ecc.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti normative in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche, ai CAM DM 65/2020, ai “*Criteri Microbiologici per Prodotti Alimentari – Produzione e Commercializzazione/Distribuzione - Allegato 1 – Protocollo Tecnico rev. 4/2017*” emanati dalla Regione Piemonte e successive revisioni e alle “*Linee Guida per l’analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti*” - Progetto Regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte del 18 dicembre 2011 n. 780.

Sono applicati integralmente i requisiti minimi degli alimenti previsti nei CAM approvati con D.M. N. 65 del 10/03/2020 e pubblicati sulla G.U. n. 90 del 4/04/2020, come meglio specificato nelle “Tabelle Merceologiche”.

In caso di discordanza tra le previsioni del capitolato speciale ed il quadro normativo di riferimento sopra richiamato prevalgono le disposizioni recate da quest’ultimo

Art. 28 - ASSENZA DI OGM

Le derrate alimentari utilizzate dall'Appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.

Art. 29 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate alimentari utilizzate dall'Appaltatore per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 30 - CONFORMITÀ DEGLI ALIMENTI

L'Appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti forniti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare, è fatto divieto di:

- a) effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b) preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo, fatta eccezione per le fasi intermedie di preparazione, ammesse solo se gli aspetti igienico sanitari siano adeguatamente garantiti dalle attrezzature presenti in cucina.

Art. 31 - TRACCIABILITÀ

L'Appaltatore deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Regolamento CE. 17.07.2000 n.°1760. Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, utente finale ed Organi di Controllo.

TITOLO VI -MENU' E TABELLE DIETETICHE

ART. 32 - VARIAZIONE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DEL SERVIZIO

La composizione e la proposizione dei menù saranno, ogni anno scolastico, a cura dell'Appaltatore. Le linee guida di riferimento per la predisposizione dei menù per la ristorazione scolastica sono:

1. "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" del Ministero della Salute (Provvedimento 29 aprile 2010 Intesa, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131);
2. "Linee Guida per la Ristorazione collettiva scolastica in Piemonte" (Regione Piemonte - Assessorato alla Sanità - Direzione sanità pubblica);
3. "Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte" (2006);
4. "Nota Ministero della Salute prot. 18646 del 5/05/2016" – Integrazione alle Linee di indirizzo nazionale aprile 2010.

I menù dovranno essere articolati in quattro settimane, sia per quanto riguarda il menù invernale che per quello estivo.

Il menù invernale entrerà in vigore indicativamente nel periodo 1-10 ottobre di ogni anno, mentre quello estivo nel periodo 1-10 aprile, salvo eventuali specifiche variazioni richieste dalla Amministrazione Comunale, tenuto conto anche della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti, strutturati come indicato complessivamente dal presente Capitolato e suoi allegati, ovvero concordati dalle parti.

È consentita, tuttavia, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- Interruzione temporanea della produzione per cause forza maggiore quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- Difficoltà nel reperimento di un particolare prodotto;
- Blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere concordata con l'Amministrazione Comunale con comunicazione scritta o posta elettronica.

Una volta al mese, oltre alle occasioni delle principali festività o ricorrenze (Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico), dovrà essere somministrato un menù speciale, preventivamente concordato con l'Amministrazione Comunale, almeno 15 giorni prima della somministrazione, e che comporti l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore.

L'Amministrazione Comunale potrà inoltre richiedere una variazione del menù in caso di costante mancato gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Dopo il primo anno di servizio, l'Amministrazione Comunale potrà richiedere modifiche più sostanziali del menù a seguito della verifica del grado di soddisfazione dell'utenza ed in ogni caso previo parere favorevole del servizio competente del SIAN (Servizio Igiene Alimentare e Nutrizione) dell'ASL. L'Appaltatore dovrà fornire, entro 7 giorni dall'inizio della data di applicazione, copia del nuovo menu a tutti gli utenti.

L'Appaltatore deve predisporre in base ai menù, una tabella grammatura, che presenterà alla Amministrazione Comunale all'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Ogni revisione della tabella dovrà essere inviata alla Amministrazione Comunale. Le quantità complessive di vivande da somministrare sono quelle risultanti dalle Tabelle Dietetiche aumentate in misura non inferiore al 3%, per consentire eventuali sostituzioni di cibo in caso di incidente

casuale durante la distribuzione del pasto (rovesciamento di un piatto, etc.). Queste ultime condizioni non determinano variazioni del prezzo di aggiudicazione del pasto o del numero di pasti soggetti a riscossione che rimangono quelli effettivamente ordinati sulla base delle presenze. Non è consentita una variazione di peso in difetto. Ogni volta che vi siano introduzioni di nuovi piatti nei menù, l'Appaltatore deve inoltrare all'Amministrazione Comunale, entro 15 giorni dall'avvenuta variazione di cui sopra, la corrispondenza di peso crudo/cotto. In assenza di parere negativo del Comune, tale variazione deve intendersi accettata. L'Appaltatore deve inoltre fornire evidenza del peso inviato presso l'edificio scolastico.

Tutto il personale addetto alla distribuzione dovrà essere adeguatamente formato relativamente al rispetto delle grammature durante la distribuzione dei pasti. Tale formazione dovrà essere documentata.

È vietata ogni forma di riciclo non preventivamente autorizzato dalla Amministrazione Comunale dei cibi preparati. La frutta e il pane fresco di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo del pasto, ancora in buono stato di conservazione e presentazione, possono essere lasciati a disposizione degli utenti, secondo modalità concordate con le Scuole e l'Amministrazione Comunale.

STRUTTURA DEL MENU

I menu dovranno rispettare strutturalmente quanto segue:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta di stagione o dessert o yogurt.

Il menù si completa con la fornitura di olio d'oliva, aceto e sale. Per l'acqua è previsto l'utilizzo dell'acqua microfiltrata dal rubinetto del locale mensa (non è prevista pertanto la fornitura da parte dell'Appaltatore di acqua in bottiglia).

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre in via sperimentale nuove tipologie strutturali del menu o nuove preparazioni culinarie, concordando con l'Appaltatore modalità di servizio, ingredienti e grammature dei nuovi piatti introdotti.

CESTINI FREDDI

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere all'Appaltatore la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione. In caso di uscite didattiche, l'Appaltatore dovrà provvedere a confezionare appositi sacchetti/cestini. I panini dovranno essere tagliati e avvolti separatamente con involucri per alimenti.

Il contenuto dei cestini da viaggio deve rispettare le indicazioni contenute negli allegati A), B) e C).

PASTI SOSTITUTIVI

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate esclusivamente al momento o subito prima della distribuzione, che ne comportino urgentemente ed inderogabilmente la sostituzione, l'Appaltatore entro 30 minuti dovrà provvedere alla relativa sostituzione come segue, fermo restando che detta sostituzione non elimina la non conformità che sarà contestata all'Appaltatore:

- 1° Piatto: pasta o riso in bianco, se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio; qualora ciò non sia possibile, onde evitare ritardi, il primo piatto sarà sostituito con cioccolata in tavolette e pane/grissini/crackers.
- 2° Piatto: formaggio o prosciutto cotto o crudo;
- Contorno verdura cruda;
- Frutta o altro alimento similare, o dessert o succo di frutta.

Tale pasto sarà servito anche in caso di sciopero non programmato del personale o assemblea sindacale degli insegnanti.

TABELLE DIETETICHE

L'Appaltatore deve predisporre le tabelle dietetiche relativamente ai piatti che compongono il menu in vigore. In esse dovranno essere riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento

L'Appaltatore per la predisposizione delle suddette Tabelle dovrà far riferimento ai LARN: livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana.

Tali Tabelle sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, decisioni prese in seno alla Commissione Mensa, sperimentazioni, proposte da parte degli organi competenti (A.S.L., ecc.), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana) ecc.

L'A.C. si riserva di chiedere la modifica delle Tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, che modificassero le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'ASL. L'Appaltatore deve presentare le Tabelle dietetiche alla Amministrazione Comunale, 15 giorni prima dell'inizio di ogni anno scolastico.

DIETE SPECIALI

L'Appaltatore dovrà approntare le diete speciali per gli utenti aventi diritto al servizio, affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie ed intolleranze alimentari, allineandole con i menù in vigore, mediante la sostituzione di ingredienti idonei. Le diete speciali saranno predisposte per i bambini e gli adulti (insegnanti, dipendenti comunali o altre utenze autorizzate dall'A.C.). La predisposizione delle diete speciali deve avvenire esclusivamente da parte del medico curante/specialista, analizzando il menù vigente e apportando le modifiche del caso. In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico che specifichi la patologia, il menù alternativo richiesto e il periodo di durata.
- nel caso di bambini portatori di allergie/intolleranze alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico con indicato il periodo in cui viene richiesta la somministrazione di un menù alternativo.

Entrambi i certificati hanno durata pari a un anno scolastico e pertanto dovranno essere rinnovati di anno in anno e consegnati tempestivamente entro l'inizio dell'anno scolastico all'Ufficio Istruzione Comunale in concomitanza con l'iscrizione al servizio mensa, il quale, a sua volta, provvederà tempestivamente a rendere nota tale la necessità al Direttore di Cucina per i provvedimenti di competenza.

Per gli utenti celiaci l'Appaltatore dovrà predisporre i menù sulla base di quelli già approvati dall'ASL in modo da essere il più possibile allineati ai menù standard, specificando quali prodotti saranno utilizzati e il tipo di preparazione. Dopo la predisposizione dei citati menu, gli stessi dovranno essere approvati dall'ASL competente su richiesta dell'Appaltatore e trasmessi, già approvati, alla Amministrazione Comunale 10 gg. prima dell'inizio di ogni anno scolastico.

La preparazione, la cottura e il confezionamento delle diete, presso il centro di cottura deve avvenire in un locale separato con attrezzature (affettatrice, cucina a gas, forno, abbattitore, armadi riscaldanti, frigoriferi, confezionatrice termosaldante, armadi e pensili) e utensileria dedicata. In tale area è necessario preventivare linee di preparazione separate (fisicamente, nelle tempistiche di lavorazione o con altre modalità individuate dall'azienda), per le diverse tipologie di diete speciali in modo da eliminare il rischio di contaminazione con particolare riguardo alle diete senza glutine e allergie "gravi". Le stoviglie ed il pentolame utilizzati per le diete senza glutine e per le diete "gravi" sia nel centro di cottura che nei punti di

distribuzione, e nella cucina del nido devono essere adeguatamente identificati, lavati e stoccati separatamente.

L'Appaltatore dovrà considerare nel piano HACCP il rischio "allergeni" e per contenere e ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, dovrà prestare particolare attenzione nel qualificare i fornitori di alimenti confezionati e nel controllare le etichette e le schede tecniche, ai fini del rispetto dell'indicazione degli allergeni.

Le diete calde dovranno essere preparate in legame refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore e conservazione a 0°C / + 4°C. La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto, ecc.) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multirazione e non deve essere inferiore a 0°C.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in piatti monoporzione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, opportunamente contrassegnata, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Il trasporto dovrà avvenire in modo tale da garantire il mantenimento di tale temperatura, che, nei punti di distribuzione, dovrà essere tra 0°C e 10°C. Al ricevimento presso i punti di distribuzione, per tutte le monorazioni, occorre rilevare e registrare la temperatura.

Le diete dovranno essere riattivate poco prima del consumo, sino al raggiungimento di 75°C al cuore del prodotto, previa fornitura da parte dell'Appaltatore presso ogni punto di distribuzione, di uno o più forni a microonde. Il numero di forni presenti in ogni punto di distribuzione sarà valutato, con l'A.C., tenendo conto del numero delle diete presenti nel plesso scolastico e del servizio nel suo complesso. L'Appaltatore dovrà predisporre modulistica dedicata per la registrazione delle temperature di ricevimento e di riattivazione di ogni singola dieta. Tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione delle diete dovrà ricevere un'adeguata formazione nella gestione delle diete speciali.

Nel plesso in cui sono presenti diete speciali occorre che siano attuate le indicazioni sotto riportate:

- n. 1 termometro ad uso esclusivo per menù celiaci e per le diete cosiddette "gravi" che presuppongono un rischio maggiore per l'utente in caso di contaminazione;
- n. 1 termometro da utilizzare per il vitto comune e per gli altri piatti dietetici.

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

DIETE IN BIANCO

L'Appaltatore si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora ne venga fatta richiesta entro le 9,30 dello stesso giorno dal genitore o chi per esso.

Le diete in bianco non necessitano di certificato del medico e sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello) oppure da una porzione di prosciutto cotto o formaggio.

Le diete in bianco prive di certificato medico hanno una validità giornaliera. In caso contrario, occorre un certificato medico che ne richieda la somministrazione per un periodo non superiore a 5 giorni consecutivi, eventualmente rinnovabili se viene prodotto un nuovo certificato medico.

MENU ALTERNATIVI

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

TITOLO VII - NORME PER LA PRENOTAZIONE E VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 33 - TRASPORTO

Il trasporto delle derrate alimentari e dei pasti dovrà essere effettuato secondo quanto prescritto dal DPR 327/80, artt. 31 e 51, al Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV e X e da tutta la normativa, anche regionale, vigente in materia.

I contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi alla normativa comunitaria e nazionale vigente relativamente ai materiali e oggetti idonei al contatto con gli alimenti (MOCA). L'Appaltatore dovrà fare uso di contenitori isotermici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature in base alla normativa vigente. I contenitori termici dovranno essere opportunamente identificati, con nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni.

Il formaggio grattugiato (Parmigiano Reggiano) deve essere trasportato in buste sigillate salva-freschezza posti all'interno di contenitori termici.

Il pane deve essere trasportato secondo le modalità indicate nelle tabelle merceologiche, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi e identificati, nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette con relativa identificazione. Le gastronomiche in acciaio inox con altezza superiore a 10 cm potranno essere utilizzate esclusivamente per il trasporto dei sughi e delle minestre. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Solo per le diete speciali per soggetti affetti da celiachia si richiede il trasporto mediante contenitori termoisolati mono-razione.

Il trasporto dei prodotti congelati, es. il gelato, deve essere effettuato in conformità all'allegato C Parte I del DPR 327/80.

L'Appaltatore sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso l'edificio scolastico, depositandoli nei locali destinati a mensa, o in caso di cambiamento di sede per cause di forza maggiore, nel refettorio e nelle ore indicate dalla Amministrazione Comunale. Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di un eventuale ritardo della fornitura se non per casi documentati o di forza maggiore, ribadendo comunque che il tempo di trasporto dei pasti dal centro cottura al punto di distribuzione non deve essere superiore ai 45 minuti.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al Reg. 852/2004 e all'art 43 del D.P.R. n. 327/1980. Devono essere in possesso della notifica ai sensi del Reg. CE 852/2004 e secondo la D.G.R. 79-7605 del 26/11/2007 presentata all'Autorità Sanitaria competente.

Per il trasporto dei pasti è richiesta la presenza di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, quali veicoli almeno Euro 5, veicoli elettrici e vetture ibride, da utilizzare in caso di condizionamenti o obblighi imposti dalle misure antismog. Le pareti del vano di stoccaggio dei contenitori devono essere completamente rivestite di materiale tale da garantire una facile e adeguata sanificazione.

È fatto obbligo all'Appaltatore di provvedere giornalmente alla pulizia del vano e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Le operazioni sopra citate dovranno essere documentate.

L'Appaltatore dovrà produrre l'elenco dei mezzi destinati al servizio di trasporto dei pasti per il Comune di Torrazza Piemonte, con l'indicazione del proprietario/fornitore del mezzo, della targa, della tipologia di alimentazione e del piano di consegne, allegando copia delle carte di circolazione. È fatto obbligo all'Appaltatore di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal

medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte del Comune di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dall'Appaltatore.

Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

Art. 34 - MODALITÀ ESECUZIONE SERVIZIO

PREPARAZIONE.

L'Appaltatore dovrà preparare i pasti presso centro di cottura in sua disponibilità, trasportare i pasti pronti in confezioni monodose nei refettori scolastici, distribuirli, ritirare i contenitori a fine pasto.

Organizzazione lavoro per la produzione

Il personale durante le fasi di preparazione dei piatti e quando previsto dalla normativa, dovrà indossare guanti monouso e mascherina, oltre ai già citati camice color chiaro, cuffia per contenere tutta la capigliatura.

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

L'Appaltatore deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un Piano di Autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

Le finestre devono essere munite di protezione anti-insetti.

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

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate. (sistema HACCP). La parte del piano attinente alle fasi operative presenti nella gestione de Centro di Cottura deve essere depositata in copia presso la cucina stessa.

Modalità di confezionamento

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80, al Reg. (CE) n. 852/2004, e alla normativa comunitaria e nazionale vigente relativa ai materiali e oggetti idonei al contatto con gli alimenti (MOCA), oltre a garantire il mantenimento delle temperature prescritte dalla normativa europea e nazionale vigente.

Conservazione campioni

Al fine di consentire indagini analitiche, l'Appaltatore deve prelevare almeno 4 (quattro) aliquote da 100 grammi/cadauna di ciascuna delle portate/alimenti somministrate giornalmente, riporli in sacchetti o contenitori sterili, forniti dall'Appaltatore stesso, e conservarli rispettivamente 2 (due) a temperatura compresa tra 0° e 4°C per 48 ore e 2 (due) a - 18° C per 72 ore.

I pasti campione del giovedì e venerdì, conservati a -18°C vanno mantenuti rispettivamente sino alle ore 14.00 del lunedì e martedì successivi.

Sui sacchetti/contenitori deve essere riportata la data del giorno del consumo, la denominazione della pietanza prelevata e il cliente a cui è destinato il pasto.

Due dei quattro campioni sopra citati (1 conservato a 4°C e 1 conservato a -18°C) sono ad uso esclusivo dell'A.C. e in nessun modo possono essere utilizzati dall'Impresa aggiudicataria senza preventiva autorizzazione dell'A.C.

Livello della qualità igienica

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai criteri microbiologici sotto riportati:

1. Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 – Intesa, ai sensi dell'art.8, comma6, della legge 5 giugno 2003, n°131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano.
2. Protocollo Tecnico della Regione Piemonte - per prodotti alimentari” – Rev. 02:2016 (e s.m.i.).
3. Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti- Ce.I.RSA (Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza alimentare) - Progetto regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011.
4. Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i.) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Conservazione delle derrate

I prodotti in stoccaggio devono essere suddivisi per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalla vigente normativa, nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori.

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

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

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

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

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire in modo tale da ridurre il rischio di contaminazione secondaria.

È vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

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

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

Ogni qual volta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di prodotto deperibile, su questa deve essere apportata idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto, nonché la corretta rintracciabilità del prodotto originario. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

DISTRIBUZIONE

L'Appaltatore dovrà provvedere alla distribuzione dei piatti e/o vassoi all'inizio del pasto ed al ritiro degli stessi a pasto ultimato. Il servizio deve iniziare quando tutti gli alunni sono seduti a tavola.

Le operazioni di ritiro delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti, devono iniziare solo dopo che gli studenti hanno lasciato liberi i tavoli o i locali.

Il personale addetto alla distribuzione durante la distribuzione deve:

- distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico rispettando le tabelle delle porzioni;
- utilizzare utensili adeguati.

Nei locali del refettorio non devono essere presenti medicinali o alimenti o prodotti diversi da quelli previsti dal menù del giorno.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- rispettare rigorosamente le norme igienico- sanitarie ed evitare di mangiare, bere e fare ogni altro azione non igienica;
- Indossare idonea divisa pulita (camice, cuffia, mascherina, guanti), e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa;
- lavarsi accuratamente le mani e togliere anelli, orecchini, piercing, ecc.;
- all'arrivo dei contenitori termici controllare le quantità di cibo mediante lettura delle apposite etichette;
- registrare la temperatura degli alimenti contenuti nei contenitori su apposite schede;
- verificare al momento dell'apertura dei contenitori, eventuali modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei, ecc.); se necessario sospendere la distribuzione e richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al Centro di Cottura e contemporaneamente segnalare l'accaduto ai competenti uffici comunali e scolastici;
- mantenere le gastronorm, dopo la rilevazione conforme delle temperature, all'interno dei contenitori termici sino all'inizio del servizio o riporli nel carrello termico;
- depositare i contenitori termici, le ceste del pane, le cassette della frutta e le scatole del materiale a perdere su ripiani sollevati da terra, tali disposizioni devono essere osservate anche durante la fase di scarico;
- le ceste del pane e della frutta devono essere in buono stato e ben pulite;
- al fine di evitare abbassamenti di temperatura dei cibi in distribuzione, le vaschette devono essere tolte una per volta dai contenitori termici e servite immediatamente agli utenti. I contenitori una volta prelevata la vaschetta, dovranno essere immediatamente richiusi;
- condire le verdure poco prima del consumo.

TITOLO VIII - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

Art. 35 - NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Appaltatore è tenuto a segnalare al Comune tutte quelle circostanze e fatti che, rilevati nell'espletamento del suo compito, possono pregiudicare, ovvero impedire, il regolare svolgimento del servizio oggetto di questo atto.

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'Appaltatore di attenersi strettamente al quanto previsto dalla normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

L'Appaltatore, entro 60 giorni dall'inizio del servizio, dovrà redigere la relazione sulla valutazione di rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, di cui al suddetto Decreto. Il documento dovrà essere trasmesso alla Amministrazione Comunale che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Altresì dovrà essere comunicato alla Amministrazione Comunale, nonché ai Dirigenti Scolastici, il nominativo del referente per la sicurezza. Resta a carico dell'Appaltatore la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. Congiuntamente fra la Dirigenza Scolastica, cui fa capo il personale relativo agli specifici servizi erogati nella struttura stessa (scuole) verrà valutata la redazione del DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi da interferenza) in relazione ai rischi derivanti dall'interferenza del personale operante per l'Appaltatore e quello operante nella struttura presso la quale di volta in volta vengono serviti i pasti. Fra i documenti progettuali è presente il "Documento unico di valutazione dei rischi di interferenza" (DUVRI) recante

una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia delle prestazioni, che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Tale documento deve essere sottoscritto tra i datori di lavoro tra le parti prima dell'inizio del servizio, previa opportune ed eventuali variazioni da concordare.

L'Appaltatore, conformemente alle normative vigenti deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese, presso i locali di distribuzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

Art. 36 - NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO

L'Appaltatore ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato e quanto previsto dal D. Lgs. 81/08.

TITOLO IX - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 37 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

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

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

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

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 38 - PREPARAZIONE

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

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

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

Art. 39 - OPERAZIONI PRELIMINARI

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

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

Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;

Lo scongelamento dei prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C.

È possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda;

La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;

La carne trita deve essere macinata in giornata;
Il parmigiano reggiano o grana padano deve essere grattugiato in giornata;
Tutte le verdure devono essere accuratamente controllate per evidenziare eventuali corpi estranei; possibilmente il lavaggio deve essere fatto utilizzando un disinfettante appropriato;
Tutta la frutta, prima della distribuzione, dovrà essere accuratamente lavata, utilizzando il bicarbonato di sodio;
Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura;
Per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote (rapè) e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura, da effettuarsi il giorno precedente il consumo;
Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura;
Le porzionature di salumi (fatta eccezione del prosciutto crudo) e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento. Per ciò che attiene i salumi non è quindi consentito l'utilizzo di prodotti acquistati già affettati;
I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura o l'infarinatura non devono essere cotti in friggitrice, ma preparati in forni a termo convezione;
Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in una unica razione (una scaloppina, una coscetta ecc.);
È assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati indicati nell'articolo seguente.

Art. 40 - LINEA REFRIGERATA

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

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

La stazione appaltante potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra, in seguito alla predisposizione da parte della ditta di adeguata documentazione, conforme al piano di autocontrollo aziendale, per la produzione di piatti proposti (es. diagrammi di flusso, analisi dei rischi ecc). È tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

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

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

Art. 41- PULIZIA E SANIFICAZIONE

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

Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione alla stazione appaltante prima della sua introduzione.

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

Art. 42 - CARATTERISTICHE DEI DETERSIVI

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

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

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

Art. 43 - PULIZIA IMPIANTI

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

Art. 44 – SERVIZI IGIENICI

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

Art. 45 - RIFIUTI

Presso i refettori, i rifiuti dovranno essere raccolti quotidianamente in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta. Tenuto conto che sul territorio comunale è attuata la raccolta differenziata (raccolta rifiuto organico, carta, indifferenziata, plastica e vetro) la Ditta aggiudicataria si impegna a garantirla, utilizzando gli appositi contenitori (forniti dalla Ditta appaltatrice del servizio di raccolta e smaltimento), ubicati presso i refettori. Le

sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e del desoleatore verranno trattate come rifiuti speciali, ai sensi del D. Lgs 152/2006 e ss.mm.ii.

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

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

Art. 46 - SEGNALAZIONI ANTINFORTUNISTICHE

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

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

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

Art. 47 - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (D.U.V.R.I.)

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

Art. 48 - NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO

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

Art. 49 - IMPIEGO DI ENERGIA

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

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

Art. 50 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

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

Art. 51 - PIANO DI EVACUAZIONE

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

TITOLO XII - CONTROLLO DI QUALITÀ' DEL SERVIZIO

Art. 52 - SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)

La qualità degli alimenti e tutte le fasi del servizio dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia igienico-sanitaria dei prodotti. L'appaltatore è tenuto a porre in essere tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (Hazard Analysis And Critical Control Point) H.A.C.C.P..

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

In particolare, l'aggiudicatario assume la piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 155/97, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure previste di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema H.A.C.C.P.

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

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

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

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

Art. 53 - RICICLO

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

Art. 54 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo, oltre a quelli istituzionali, sono l'Amministrazione Comunale di Torrazza Piemonte nonché eventuali altre organizzazioni specializzate incaricate dalla stazione appaltante.

Le modalità di controllo si esplicano a mezzo di:

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

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

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

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

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

La ditta aggiudicataria sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi della stazione appaltante e delle Amministrazioni comunali. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

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

Art. 55 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

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

Art. 56 - ISPEZIONI

Il Comune di Torrazza Piemonte si riserva di eseguire a sua cura e spese in qualsiasi momento, ispezioni, verifiche e controlli onde accertare la regolarità del servizio in fase di svolgimento. La vigilanza sul servizio, per tutto il periodo dell'appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei competerà all'Amministrazione Comunale. Il Comune, quindi, potrà effettuare direttamente o anche a mezzo di apposite commissioni e strutture pubbliche o private, senza alcun preavviso, presso il centro di cottura e durante la fase di trasporto, controlli sulla qualità e quantità degli alimenti e dei cibi, sul rispetto delle norme igieniche e delle disposizioni del presente capitolato, in merito agli approvvigionamenti, agli orari di consegna dei pasti e ad ogni altro aspetto del servizio.

In particolare, si prevede il controllo igienico-sanitario svolto dal Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'A.S.L., relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'utilizzo dei prodotti biologici, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle relative autorizzazioni sanitarie e alla regolarità nutrizionale dei pasti.

Qualora le verifiche evidenzino carenze che a giudizio dell'Amministrazione sono rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, il Comune informa per iscritto l'Appaltatore delle modalità e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente apportati senza oneri per l'appaltante. Se, al contrario le carenze sono gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune appaltante si riserva la facoltà di risolvere automaticamente il contratto.

Art. 57 - VERIFICHE DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI (COMMISSIONE MENSA)

I rappresentanti designati dalle Commissioni Mensa del Comune di Torrazza Piemonte svolgono funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta nei confronti della stazione appaltante. La composizione e le attribuzioni delle Commissioni Mensa sono regolamentate con atti interni del Comune.

Art. 58 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI QUALITÀ

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

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

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

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

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

Art. 59 - SISTEMA DI QUALITÀ

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

Art. 60 - ELENCO FORNITORI

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

Per l'ammissione di nuovo fornitore di prodotti/servizi per i quali è prevista la qualificazione da parte della ditta aggiudicataria, è richiesta l'accettazione preventiva da parte della stazione appaltante. La richiesta di accettazione si ritiene accolta se trascorsi tre giorni dal ricevimento della stessa, la stazione appaltante non ha espresso parere contrario.

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

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

TITOLO XIII - PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 61 - DANNEGGIAMENTI

Nell'esecuzione del servizio l'Appaltatore deve usare diligenza ed evitare deterioramenti dei mobili e delle attrezzature esistenti nei locali di proprietà del Comune. Di ogni danneggiamento causato a questi od altro materiale, da ascrivere ad incuria o disattenzione degli operatori, l'Appaltatore sarà ritenuta unico responsabile nei confronti del Comune.

Art. 62 - PENALITA'

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

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

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

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

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

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

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

1. STANDARD MERCEOLOGICI

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

1.2 Mancato utilizzo di prodotti certificati: € 1.000,00

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

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

1.5 Etichettatura mancante: € 400,00

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

2. QUANTITA'

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

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

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

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

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

3. RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI

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

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

4. PARAMETRI IGIENICO - SANITARI

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

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

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

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

4.5 Riciclaggio non autorizzato di derrate: € 600,00

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

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

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

- 4.9 Conservazione delle derrate non conformi alle normative vigenti: € 300,00
4.10 Temperatura dei pasti non conformi alle normative vigenti: € 300,00
4.11 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto
derrate e pasti: € 300,00
4.12 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione: € 300,00
4.13 Mancato o non corretto prelievo del pasto campione: € 300,00
4.14 Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato: € 300,00
4.15 Attrezzature non conformi: € 1.000,00
4.16 Mancata apposizione del cartello identificativo su prodotti in fase di accertamento: € 600,00

5. TEMPISTICA

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

6. PERSONALE

- 6.1 Mancato rispetto delle norme di cui al TITOLO IV, relativi al personale: € 300.000
6.2 Assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio o di altro personale, la cui assenza incida sul regolare svolgimento del servizio, senza intervenuta sostituzione: € 300.000
6.3 Errata somministrazione di diete speciali: € 300,00.

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

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

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

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

Art. 63 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO

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

- a. apertura di una procedura di fallimento a carico della ditta aggiudicataria;
- b. cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
- c. mancata osservanza delle regole sul subappalto;
- d. impiego di personale non dipendente della ditta aggiudicataria o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
- e. grave inosservanza delle norme di legge relative alla personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;

- f. grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- g. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- h. casi di intossicazione alimentare, ove sia accertata la responsabilità dell'impresa appaltatrice;
- i. somministrazione di diete speciali errate con gravi conseguenze sulla salute dei destinatari;
- j. violazioni gravi e ripetute delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k. reiterato o mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste dal presente capitolato e che abbiano inciso sul regolare svolgimento del servizio;
- l. reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- m. gravi difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- n. gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature;
- o. interruzione non motivata del servizio;
- p. inadempienze reiterate della Ditta Aggiudicataria dopo la comminazione di n. 4 penalità nel corso del medesimo anno che l'Amministrazione comunale giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- q. gravi e ingiustificate irregolarità nell'esercizio o reiterate o permanenti irregolarità, anche non gravi, che comunque compromettono la regolarità e la sicurezza dell'esercizio dell'attività;
- r. avvenuta escussione della garanzia, in tutto o in parte, qualora la ditta appaltatrice non abbia provveduto a ricostituirla nel termine di 15 giorni;
- s. perdita, da parte della ditta appaltatrice, dei requisiti di idoneità per lo svolgimento dell'attività in oggetto del presente contratto;
- t. sopravvenuta condanna definitiva del legale rappresentante per un reato contro la pubblica amministrazione;
- u. sopraggiunti motivi di pubblico interesse;
- v. messa in liquidazione, stato di fallimento, concordato preventivo, stati di morosità e conseguenti atti di sequestro o pignoramento o altri di cessione di attività o cessazione dell'impresa appaltatrice;
- w. inosservanza reiterata o grave delle disposizioni di legge, di regolamenti, nonché del presente capitolato. È considerata inosservanza reiterata l'applicazione di almeno 4 penalità nell'arco del medesimo anno scolastico.

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

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

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta, purché tempestivamente notificate. Le cause di forza maggiore non possono essere invocate in mancanza di comunicazione tempestiva rispetto al loro sorgere.

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

È comunque facoltà della stazione appaltante dichiarare, a suo insindacabile e motivato giudizio, risolto il contratto senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di PEC.

La stazione appaltante avrà diritto di rescindere dal contratto, oltre che per cause imputabili all'appaltatore, anche per cause di forza maggiore, compresa la sopravvenuta indisponibilità finanziaria. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato

a seguito della dichiarazione della stazione appaltante, in forma di PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

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

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

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

Art. 64 – OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA IN CASO DI MORTE DEL GESTORE

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

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

Art. 65 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

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

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

Art. 66 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Per controversie e contestazioni in fase di esecuzione, che non possano essere definite tra le parti, unico foro competente è il tribunale di Ivrea.

Per controversie inerenti alla procedura di gara è competente il TAR Piemonte.

Art. 67 – TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi della legge 196/2003 i dati forniti dall'impresa contraente, sono trattati dal Comune di Torrazza Piemonte, esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per la stipula del contratto.

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

Art. 68 – INFORMAZIONI AGLI UTENTI

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

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

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

Art. 69 - NORME LEGISLATIVE

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

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

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

Art. 70 - NORME FINALI

La stazione appaltante si riserva la facoltà di apportare modifiche e integrazioni al presente capitolato, fermi restando gli aspetti quantitativi e qualitativi delle derrate alimentari. Ciò in base alle mutate esigenze del servizio che potrebbero verificarsi. Ove il presente capitolato preveda la presentazione, produzione o trasmissione da parte dell'impresa aggiudicataria, di documentazione, di qualunque tipo e natura, questa dovrà essere consegnata in copia completa alla stazione appaltante per l'acquisizione degli atti di quest'ultima entro i termini assegnati. L'inosservanza di tale adempimento comporterà la sospensione o ritardo nel pagamento delle fatture fino all'assolvimento della richiesta avanzata.