



REGIONE PIEMONTE

PROVINCIA DI VERCELLI

COMUNE DI BIANZÈ

C.A.P. 13041

**CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DEL
SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA – PRIMARIA – SECONDARIA DI BIANZÈ' –
ANNO SCOLASTICO 2019/2020 –**

PREFAZIONE

L'obiettivo fondamentale della mensa scolastica è duplice: educativo e nutrizionale. Non bisogna dimenticare infatti che la maggioranza dei bambini consuma il 35% dei pasti principali a scuola, ed è fondamentale utilizzare la refezione scolastica come momento formativo. La pausa mensa deve infatti aiutare a comprendere ciò che indirizza le scelte alimentari e fornire gli strumenti necessari per facilitare scelte nutrizionali corrette.

Il pranzo consumato a scuola, venendo a sostituire il pasto che, per tradizione, era il principale momento di incontro della famiglia, assume inoltre valenze di socializzazione di grande importanza.

Proprio la componente relazionale, unita ad un ambiente refezione confortevole e ad una adeguata qualità del cibo, va curata in modo da permettere di vivere il pasto comunitario come un momento piacevole della giornata.

TITOLO I - DISCIPLINA

Articolo 1 - OGGETTO

Costituisce oggetto del presente appalto l'affidamento del servizio di mensa scolastica e consiste nella preparazione/cottura in loco presso la cucina della mensa scolastica e distribuzione nei refettori al piano terra per la scuola primaria e secondaria e nel refettorio al piano primo (nei locali della scuola dell'infanzia) per la scuola dell'infanzia, con successiva sanificazione dei locali refettori, di un pasto giornaliero per gli alunni ed il personale docente delle Scuole di Bianzè nonché per i dipendenti comunali.

Il presente Capitolato disciplina le caratteristiche qualitative, le specifiche tecniche e le modalità di erogazione del servizio di mensa scolastica.

Il presente Capitolato è parte del progetto del servizio a norma dei commi 14 e 15 dell'articolo 23 del Codice degli Appalti.

Articolo 2 - NORMATIVA E RINVIO

Il servizio di mensa in oggetto è regolato dal presente Capitolato e dal documento "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 134 del 11/06/2010, e da quelle Regionali approvate nel luglio 2002.

La disciplina della procedura di gara è contenuta nel documento denominato "*disciplinare*", disciplina che qui si intende integralmente riportata e trascritta.

Per tutto quanto non previsto in tali documenti, si rinvia al decreto legislativo 18 aprile 2016 numero 50 "**Codice dei contratti pubblici**", nonché ai provvedimenti attuativi del Codice medesimo e ad ogni altra norma regolatrice degli appalti pubblici.

Il presente appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione, in linea con i principi del Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP).

L'Amministrazione Comunale, in particolare, richiede l'applicazione dei "criteri ambientali minimi" per il servizio di ristorazione collettiva, con riguardo alle specifiche tecniche di base, come di seguito indicato.

Il servizio dovrà osservare le disposizioni emanate nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013), garantendo, ai sensi degli artt. 34 e 144, commi 1 e 2 del D. Lgs. 50/2016, il rispetto dei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" previsti nell'allegato 1 al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011.

Con riferimento ai Criteri Ambientali Minimi previsti nell'allegato 1 al decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011, l'appaltatore è tenuto a rispettare in particolare le specifiche tecniche di base relative a:

- Produzione degli alimenti e delle bevande
- Requisiti dei prodotti in carta-tessuto
- Trasporti
- Pulizie dei locali
- Requisiti degli imballaggi
- Gestione dei rifiuti
- Informazione agli utenti

che qui si intendono integralmente riportate e richiamate.

Si richiede l'utilizzo di piatti, bicchieri e posate in melamina made in Italy e a norma di legge o in alternativa in materiale biodegradabile e compostabile in conformità alla normativa.

Articolo 3 - APPALTO PUBBLICO

A norma dell'articolo 1655 del Codice civile, *l'appalto* è il contratto col quale una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, il compimento di un'opera o di un servizio verso un corrispettivo in denaro. Il Comune Concede in uso gratuito alla ditta aggiudicataria l'utilizzo dei locali, attualmente adibiti a mensa scolastica, con le annesse attrezzature ed elettrodomestici, e la ditta dovrà provvedere all'implementazione delle attrezzature esistenti al fine di garantire il rispetto della vigente normativa.

A norma dell'articolo 3 del Codice, sono *appalti pubblici* i contratti a titolo oneroso, stipulati per iscritto tra una o più stazioni appaltanti e uno o più operatori economici, aventi per oggetto l'esecuzione di lavori, la fornitura di prodotti e la prestazione di servizi.

TITOLO II - CONTENUTI TECNICI

Articolo 4 - OGGETTO DELLA PRESTAZIONE

Il servizio di cui al presente capitolato consiste nella preparazione cottura e distribuzione di un pasto giornaliero per gli alunni ed il personale docente delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Bianzè, con le modalità e la frequenza più avanti descritte. Il servizio di mensa scolastica dovrà essere reso, per l'intera durata dell'anno scolastico, presso l'attuale mensa scolastica dal lunedì al venerdì. Inoltre la mensa è utilizzata dal personale comunale.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di estendere il servizio agli stessi prezzi e condizioni agli eventuali centri estivi.

Il servizio dovrà essere espletato mediante la produzione di pasti presso i locali dell'attuale mensa scolastica utilizzando le apparecchiature ivi presenti.

Per la preparazione del menù, che sarà presentato allegato all'offerta di gara, si dovrà far riferimento alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato nonché alle materie prime aventi le caratteristiche merceologiche indicate nel successivo art. 15; il menù dovrà essere approvato dall'ASL.

Il quantitativo dei pasti verrà comunicato giornalmente alla ditta appaltatrice in base alle presenze effettive.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare nel corso del servizio, in occasione di momenti di verifica, variazioni ai generi alimentari previsti nel menù, qualora venissero richiesti dall'Autorità sanitaria o comunque al fine di migliorare la qualità del servizio. Il servizio comprende giornalmente:

- 1) acquisto delle materie prime, preparazione e cottura dei pasti nella cucina dove ha sede l'attuale mensa scolastica;
- 2) predisposizione dei refettori con preparazione e igienizzazione dei tavoli, con stoviglie necessarie al consumo dei pasti. Piatti, bicchieri, posate in melamina made in Italy e a norma di legge o in alternativa in materiale biodegradabile e compostabile in conformità alla normativa, che dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria del servizio. I tovaglioli e le tovaglie devono rispettare i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE), quindi prodotti in possesso dell'etichettatura EU Eco-Label 2009/568 CE o che abbiano le medesime caratteristiche;
- 3) Distribuzione dei pasti nei refettori posti al primo piano per la scuola dell'infanzia (e sminuzzamento del pasto) e nei refettori posti al piano terra per la scuola primaria e secondaria. La ditta aggiudicataria dovrà cuocere il primo piatto in base agli orari di ciascuna scuola (ore 11.45 scuola infanzia - ore 12.30 scuola primaria - ore 13 scuola secondaria solo lunedì e giovedì) con menù estivo e invernale e possibilmente con menù personalizzati per fascia di età;
- 4) Pulizia e sanificazione dei tavoli dopo i pasti;
- 5) Lavaggio e riordino delle attrezzature e dei locali di consumo dei pasti con materiale idoneo di pulizia;
- 6) Pulizia servizi igienici degli alunni e del personale
- 7) La gestione dei rifiuti con raccolta e conferimento differenziato negli appositi contenitori e smaltimento dei rifiuti speciali connessi alla mensa;

Il servizio deve essere espletato dalla Società appaltatrice a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, (dovrà richiedere tutte le autorizzazioni per il funzionamento previste dalla normativa vigente) secondo quanto definito dal presente Capitolato, e dalle migliorie proposte in sede di offerta.

Tutte le spese nessuna esclusa, relative alla gestione dei servizi sopra descritti sono a carico della Ditta appaltatrice.

Articolo 5 - DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto è aggiudicato per l'anno scolastico 2019/2020 ed avrà durata pari a quella del calendario scolastico ufficiale approvato dai competenti organi in relazione ai giorni di effettiva apertura delle scuole (dall'inizio delle attività scolastiche previste per il mese di settembre, alla loro fine prevista per il mese di giugno) dal lunedì al venerdì. Il servizio sarà sospeso durante le vacanze stabilite dalle autorità scolastiche ovvero per cause o motivi di qualsiasi genere che non rendano possibile il funzionamento della mensa. Il servizio sarà esteso ai centri estivi se organizzati, alle medesime condizioni, oltre il calendario scolastico.

La ditta appaltatrice si impegna ad iniziare il servizio a partire dal giorno di effettivo inizio delle attività scolastiche, anche se antecedente alla sottoscrizione del contratto.

La fornitura dei pasti è prevista anche per il personale Comunale.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di estendere il servizio, agli stessi prezzi e condizioni, agli eventuali centri estivi nel caso vengano attivati.

Articolo 6 - STIMA DELLA PRESTAZIONE

Il numero giornaliero dei pasti da fornire corrisponderà a quello comunicato alla ditta appaltatrice entro le ore 9,15 dei giorni di esercizio della mensa.

La ditta 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 la mensa.

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 la ditta appaltatrice ha l'obbligo di adeguarsi alle esigenze sopravvenute.

Il quantitativo dei pasti complessivi presunti annuali è di circa 13.700 (tredicimilasettecento). Tale valore è indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale.

Esso potrà subire variazioni in relazione all'effettiva situazione di inizio dell'anno scolastico, all'istituzione od alla soppressione di plessi scolastici, all'effettiva presenza degli utenti o per qualsiasi altra causa, senza che ciò possa modificare i termini dell'offerta.

Gli orari e i giorni di somministrazione potranno modificarsi in base a specifiche esigenze delle istituzioni scolastiche.

Il canone d'appalto è la risultante del corrispettivo unitario di ciascun pasto per il numero di quelli effettivamente preparati nelle giornate di svolgimento del servizio.

Con tale canone la ditta appaltatrice si intende compensata di qualsiasi suo avere e pretendere dall'Ente per i servizi di che trattasi senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

L'importo a base d'asta viene stabilito in euro 5,00 pasto IVA esclusa, di cui euro 0,05 per oneri di sicurezza ed euro 4,95 soggetto a ribasso.

Gli importi sopra riportati sono comprensivi di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto.

Gli importi a base di gara influenti ai fini dell'attribuzione del punteggio per l'offerta economica (da intendersi quale corrispettivo unitario omnicomprensivo e remunerativo di ogni voce in oggetto dell'appalto posta a carico della ditta offerente) è pari a:

- 4,95 iva esclusa, soggetto a ribasso ed euro 0,05 oneri di sicurezza non soggetti a ribasso. Conseguentemente, l'importo complessivo del servizio è stimato in presuntivi € 68.500,00 (sessantasettemilaottocentoquindici/00) IVA esclusa e comprensivi di € 685,00 per oneri di sicurezza, per circa n. 13.700 pasti nell'anno scolastico 2019/2020.

L'importo ha valore meramente indicativo essendo soggetto a variazioni a seconda del numero dei pasti effettivamente erogati nell'arco dell'anno scolastico e non rappresenta alcun impegno o garanzia da parte della

stazione appaltante sull'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste. Di conseguenza l'importo effettivo riconosciuto in favore della ditta appaltatrice sarà determinato dal numero totale dei pasti erogati, moltiplicato per l'importo derivante dall'offerta presentata in sede di gara per ciascun pasto.

La ditta appaltatrice sarà pagata in rate mensili posticipate a 30 giorni dalla data di presentazione di regolare fattura al protocollo del Comune.

Il prezzo dell'aggiudicazione è impegnativo e vincolante per tutta la durata del servizio.

Articolo 7-DUVRI

Si precisa che a seguito dell'analisi dei rischi da "interferenze" è stato redatto il DUVRI Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DUVRI), allegato al presente capitolato (allegato D) dal quale emerge che, sulla base dell'analisi effettuata si ritiene che il rispetto di tutte le misure di prevenzione e protezione elencate nel documento non comportino costi di sicurezza aggiuntivi.

Pertanto i costi della sicurezza relativi ai rischi di interferenza per tutta la durata dell'appalto sono pari a zero.

Articolo 8 – MODALITÀ DELL’AFFIDAMENTO

L'affidamento avverrà mediante affidamento diretto ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i., tramite MEPA con RDO (Richiesta di offerta) ad operatori economici, individuati sulla base di indagine di mercato. L'appalto sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.95, comma 3 lett. a) del D.lgs. 50/2016 e s.m.i.

Articolo 9 – CARATTERISTICHE DELLA PRESTAZIONE

La ditta appaltatrice dovrà provvedere:

- alla preparazione e cottura dei pasti presso la cucina della mensa scolastica di Bianzè, mediante acquisto delle derrate da parte della stessa nel rispetto del menu (che verrà presentato in sede di gara e che dovrà avere la seguente struttura: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta fresca di stagione oppure yogurt oppure dessert) e delle tabelle merceologiche con relative grammature. Il menù prima della somministrazione deve essere vistato dal servizio SIAN – ASL di competenza;
- alla distribuzione dei pasti nel refettorio posto al primo piano per la scuola dell'infanzia dove è previsto anche lo sminuzzamento del pasto (nei locali della scuola dell'Infanzia) e nel refettorio al piano terra per la scuola primaria e secondaria;
- alla cottura dell'alimento sul momento, in particolare del primo piatto, in base agli orari di ciascuna delle 3 scuole: ore 11.45 scuola infanzia – ore 12.30 scuola primaria - ore 13 scuola secondaria solo lunedì e giovedì;
- allo sgombero ed alla rimozione dei rifiuti dai tavoli, alla loro pulizia e sanificazione;
- alla pulizia e sanificazione del pavimento dei locali mensa utilizzati;
- lavaggio e riordino delle attrezzature dei locali di consumo dei pasti con materiale idoneo di pulizia;
- pulizia dei servizi igienici;
- al deposito dei rifiuti al più vicino punto di raccolta differenziando vetro, carta, plastica e umido dai restanti rifiuti;
- all'utilizzo e lavaggio di piatti, bicchieri, posate melamina made in Italy e a norma di legge o in alternativa in materiale biodegradabile e compostabile in conformità alla normativa, che saranno forniti dalla ditta aggiudicataria.

Articolo 10 – ORGANIZZAZIONE – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

a) Qualità del servizio

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

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, e 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.

L'uso dei vegetali in scatola va limitato ai soli pomodori pelati.

Non sono consigliati i prodotti a base di glutammato monosodico come i dadi, gli estratti per brodo.

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la ditta appaltatrice è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate.

b) Organizzazione del servizio.

I pasti dovranno essere prodotti per gli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria nonché per il personale docente delle scuole suddette che per esigenze di orario ne facciano richiesta. Dovranno inoltre essere prodotti i pasti per i dipendenti comunali.

Le presenze in mensa verranno comunicate giornalmente entro le ore 9,15.

I pasti dovranno essere prodotti nelle quantità richieste e somministrati nelle ore prestabilite, comunque in orari differenti per le 3 scuole. La ditta appaltatrice dovrà fornire il menù estivo ed il menù invernale e possibilmente menù differenziati per le tre fasce scolastiche, inoltre, eventualmente fornire:

- diete speciali personalizzate per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari), previa richiesta scritta corredata da certificato medico;
- diete speciali per esigenze religiose previa richiesta scritta da parte dell'utente.

Tutti i menù dovranno essere visti dall'ASL prima dell'utilizzo.

La ditta appaltatrice dovrà chiedere tutte le autorizzazioni necessarie al funzionamento secondo la normativa vigente. La ditta appaltatrice è tenuta ad individuare al suo interno un responsabile che sarà la figura di riferimento del servizio, dandone comunicazione scritta all'Amministrazione Comunale.

Articolo 11 - DISCIPLINA DEL SERVIZIO

Per l'espletamento del servizio di cui al presente capitolato la ditta appaltatrice dovrà disporre di personale in numero sufficiente a garantire il regolare adempimento delle obbligazioni assunte in esecuzione del presente capitolato. Il personale nell'espletamento delle proprie mansioni, dovrà tenere un contegno serio e corretto e dovrà rispettare le indicazioni e le disposizioni impartite dai dipendenti del Comune, investiti dalle funzioni di controllo e vigilanza sui servizi affidati in appalto. Nei casi di infrazione ai principi ora espressi, l'Amministrazione Comunale segnala le circostanze accertate alla ditta appaltatrice per l'adozione delle procedure disciplinari susseguenti.

Il personale incaricato dalla ditta appaltatrice del servizio deve garantire la massima collaborazione con il personale delle Scuole e del Comune, al fine del raggiungimento della massima efficienza del servizio di refezione scolastica.

Ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.Lgs. 50/2016, l'Amministrazione Comunale, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione delle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso la ditta appaltatrice non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Articolo 12 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio si configura a tutti gli effetti come un servizio pubblico e pertanto è soggetto alla normativa concernente le attività di pubblico interesse e per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato salvo nei casi eccezionali previsti dalla legge.

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 dell'Amministrazione Comunale e della ditta appaltatrice, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dalle norme del codice civile.

Articolo 13 - MENÙ E VARIAZIONI

Il menù dovrà essere presentato dalla ditta aggiudicataria in sede di gara, approvato dal SIAN - ASL competente prima di essere somministrato ed articolarsi in estivo ed invernale, possibilmente dovrà essere diversificato per le tre fasce scolastiche.

Lo schema-tipo della composizione del pasto giornaliero per il servizio di refezione scolastica è composto da:

1. un primo piatto
2. un secondo piatto
3. un contorno
4. pane
5. frutta fresca di stagione o yogurt alla frutta o dessert

Le quantità da somministrare sono quelle previste nella tabella "grammature alimentari al netto edibile a crudo" e nelle "Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica" entrambe allegate al presente capitolato.

Il menù deve essere elaborato secondo i principi di una alimentazione equilibrata dal punto di vista nutrizionale, e creato con l'utilizzo di prodotti biologici e prodotti provenienti dal commercio equo solidale (in particolare utilizzare prodotti provenienti dal commercio equo solidale: banana una volta a settimana e legumi due volte al mese)

I menù devono essere preparati con rotazione di almeno 4 settimane, in modo da non ripetere quasi mai la stessa ricetta, al fine di far acquisire la disponibilità di ortaggi e frutta in relazione alle stagioni e soddisfare la necessità fisiologica di modificare l'alimentazione secondo il clima. Il menù dovrà essere affisso nei locali di refezione scolastica il pasto del giorno.

La preparazione dei pasti giornalieri deve rispettare i menù presentati in sede di gara e visti dall'ASL. E' consentito, in via temporanea, una variazione dei menù nei seguenti casi:

- guasto dell'impianto da utilizzare per la realizzazione dei pasti previsti;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'Amministrazione Comunale.

L'Appaltatore si rende disponibile a valutare le preferenze espresse dagli utenti del servizio, mediante periodici questionari per la valutazione del gradimento, ai fini di eventuali variazioni dei menù, fatta salva la prescritta autorizzazione da parte della competente ASL.

Inoltre, qualunque intervento teso a migliorare la qualità del servizio di refezione scolastica da parte dell'appaltatore verrà valutato positivamente e messo in atto previo accordo con l'Amministrazione Comunale.

Il Comune si riserva la facoltà, senza alcuna maggiorazione del prezzo, di introdurre nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici delle scuole, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua e chiusura dell'anno scolastico.

Eventuali variazioni, nonché la periodicità o la frequenza delle stesse dovranno preventivamente essere concordate tra le parti; tutti i prodotti utilizzati, per la confezione dei pasti dovranno possedere i requisiti previsti dal presente capitolato.

Variazioni straordinarie del menù saranno consentite solo in caso di guasti o interruzioni dell'energia che rendano inutilizzabili gli impianti cucina o di conservazione dei prodotti deperibili o per altri motivi di forza maggiore non imputabili alla ditta appaltatrice.

Nel caso, la stessa dovrà tempestivamente avvertire l'Amministrazione Comunale della variazione. Quindi, dovrà produrre entro cinque giorni, naturali e consecutivi, adeguata e motivata relazione sull'accaduto.

È a carico dell'Impresa provvedere alla vidimazione e verifiche presso il SIAN- ASL competente delle tabelle dietetiche con relativi allergeni e grammature prima dell'inizio del servizio di refezione scolastica e così per le eventuali variazioni in corso del contratto.

L' Appaltatore si impegna a preparare diete speciali, in base alla normativa regionale vigente per comprovate situazioni patologiche. Le richieste dovranno essere debitamente compilate e firmate dai medici specialisti delle strutture pubbliche e presentate alla competente ASL utilizzando i modelli preposti.

La Ditta si impegna, altresì, a preparare diete speciali per i bambini di fede religiosa diversa dalla cattolica, che seguono diete particolari presentando specifica richiesta all'ASL competente.

Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, l'Appaltatore è tenuto a far riferimento al prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia aggiornato.

Per la preparazione di tali pasti il personale dovrà utilizzare attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione di menù base e di altre diete.

Articolo 14 - PASTI SPECIFICI

La ditta appaltatrice deve assicurare, per rispetto delle limitazioni alimentari imposte da motivazioni culturali, etiche o religiose, su richiesta scritta dei genitori, la sostituzione di alcuni alimenti (ad esempio: carne di maiale) o la fornitura di un menù differente (ad esempio: vegano o vegetariano) che verrà appositamente predisposto dal SIAN.

La ditta appaltatrice deve assicurare le variazioni del menù imposte da particolari patologie (ad esempio: diabete, morbo celiaco) attestate da certificazione medica.

Infine, la ditta appaltatrice assicura la somministrazione di pasta in bianco, o di un'analogha pietanza calda ad alta digeribilità, in caso di richiesta scritta dei genitori per indisposizione dell'alunno, che deve pervenire entro le ore 9,15 della mattina. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato.

Articolo 15 - CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Criteri generali per l'approvvigionamento delle derrate alimentari

- Le caratteristiche delle derrate alimentari di seguito descritte sono da ritenersi vincolanti per soddisfare una buona qualità del servizio di mensa scolastica del Comune di Bianzè.

Eventuali variazioni devono essere sottoposte ad esplicita approvazione da parte del competente servizio del Comune di Bianzè.

- Per tutte le derrate alimentari, la rispondenza a quanto stabilito per legge vigente, anche se non esplicitamente richiamata, costituisce un requisito imprescindibile.
- È compito della ditta appaltatrice mantenere la conformità delle derrate alimentari alle fonti legislative di nuova introduzione, assicurando all'Amministrazione Comunale la costante rispondenza delle stesse alla legislazione vigente.
- Si raccomanda di approvvigionarsi da fornitori che certifichino la qualità dei prodotti e che dimostrino l'adozione di sistemi di garanzia della qualità e di regole di buona pratica di produzione.
- La ditta appaltatrice deve richiedere ai propri fornitori una dichiarazione attestante la conformità al Regolamento CEE n. 852/2004 ed eventuali dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia. Tali documenti devono essere archiviati presso il Centro Cottura e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte dell'Amministrazione Comunale.
- Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando così eccessive scorte di alimenti in magazzino.
- È preferibile acquistare confezioni rispondenti alla necessità giornaliera per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.
- Dove possibile, è preferibile acquistare derrate alimentari confezionate con materie prime di origine nazionale.
- Nessuna derrata alimentare deve derivare da colture di organismi geneticamente modificati.

Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali e del commercio equo solidale, da pesca sostenibile

In ogni caso, per tutti i prodotti utilizzati nella mensa collettiva oggetto del presente capitolato, la ditta appaltatrice dovrà fornire, su richiesta degli Uffici comunali preposti al servizio di mensa, l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche. La ditta appaltatrice comunque si impegna a fornire frutta e verdura regolarmente certificata come biologica e né dovrà presentare la relativa documentazione. La ditta appaltatrice si impegna a fornire i seguenti prodotti provenienti dal commercio equo solidale: banane una volta a settimana: legumi: due volte a mese.

Gestione delle materie prime

Le derrate alimentari confezionate devono essere mantenute nelle loro confezioni originali fino al momento dell'utilizzo.

Non è ammesso l'utilizzo nel ciclo produttivo di derrate che al momento della somministrazione abbiano superato il termine minimo di conservazione.

Tracciabilità

Deve essere garantita in tutte le fasi di approvvigionamento, produzione e trasformazione e distribuzione la rintracciabilità degli alimenti. La ditta appaltatrice deve pertanto essere prontamente in grado di individuare il fornitore, il lotto e/o la data di produzione e/o di confezionamento e la data di arrivo di ogni derrata alimentare. I documenti necessari per garantire la tracciabilità devono essere archiviati presso il Centro Cottura fino al completo esaurimento del lotto di consegna e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte dell'Amministrazione Comunale.

Etichettatura

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

Prodotti surgelati

Gli alimenti surgelati devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 27 gennaio 1992 n° 110 e succ. mod.

- Le confezioni devono essere originali ed intatte e tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto.
- Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio.
- Non devono presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo.
- I prodotti devono essere consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto ad una temperatura non superiore a - 18°C.
- Le confezioni **devono** riportare le seguenti indicazioni:
 - denominazioni di vendita completata dal termine "surgelato"
 - data di produzione di facile lettura
 - il TMC completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore
 - le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione
 - l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato non deve essere nuovamente congelato e le eventuali istruzioni per l'uso
 - l'indicazione del lotto.
- **Si escluderanno** dal ciclo produttivo i prodotti surgelati che:
 - presentino meno di 6 mesi di validità conservativa;
 - presentino segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno;
 - presentino confezioni rotte.
- I prodotti devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.

- **Utilizzo**

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C. E' vietato lo scongelamento in acqua. È vietato congelare un prodotto fresco.

Il prodotto, una volta scongelato, non potrà essere nuovamente congelato e deve essere consumato entro ventiquattrore.

Conformità degli alimenti

La ditta appaltatrice si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali 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.

La ditta appaltatrice si impegna a mantenere irrepreensibile la pulizia del personale, delle cucine, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili e delle stoviglie nonché ad usare quanto indicato in precedenza nel modo più appropriato, garantendo l'igiene più assoluta e assumendo la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale. L'appaltatore dovrà seguire scrupolosamente il piano di autocontrollo di cui al D. Lgs. 155/97 e ss.mm.ii. e dovrà essere in grado di fornire, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, oltre che degli Uffici sanitari competenti, la documentazione precisa al riguardo. In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, l'Amministrazione Comunale si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico della ditta appaltatrice qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

Tali analisi potranno essere commissionate dall'Amministrazione Comunale in ogni caso, per ragioni di controllo, prevedendo i relativi costi a proprio carico.

CARNI BOVINE E SUINE

E' richiesto l'utilizzo di carni di animali, allevati e macellati in Italia (indicazione origine italiana), con preferenza per gli allevamenti della Regione Piemonte. Tali carni devono inoltre:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi della vigente normativa;
 - essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso, con presenza del bollo sanitario;
 - rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE);
 - riportare sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento in modo da poter verificare il periodo di frollatura;
 - riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri, trasversali, % di grasso di copertura), in modo che siano facilmente verificabili;
 - essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4° C per le carni refrigerate, - 15° C per le carni congelate e -18° C per le carni surgelate;
 - avere, alla consegna, almeno il 70% di vita residua.
- Le carni di bovino adulto devono preferibilmente:
- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi, secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. CEE:
 - categoria: A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni), oppure E (carcasse di altri animali femmine),
 - conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono);
 - copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti - sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali).

Non è consentito l'impiego di carni di sanato.

Possono essere utilizzate carni ottenute da giovani bovini di età inferiore all'anno, ma non inquadrabili nella categoria "vitello".

Le carni, in ogni caso, dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- riportare, sulla documentazione commerciale di accompagnamento, la riproduzione del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di spedizione;

Per le carni bovine deve essere inoltre indicato, sul documento commerciale o sull'etichetta:

- un numero o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono;
- il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni.

Rispetto ai caratteri organolettici, deve essere data la garanzia di:

- assenza di odori e colorazioni anormali;
- assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto.

La documentazione commerciale di accompagnamento dei prodotti a base di carne deve riportare la riproduzione del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di spedizione. Il bollo sanitario deve essere presente sul prodotto o sulla confezione.

L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto), la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di produzione (prodotti crudi a base di carni suine e paste farcite) e di scadenza, il lotto di produzione (se necessario) e le modalità di conservazione.

Non si accettano per alcun motivo carni bovine/suine surgelate.

La carne per polpette e ragù si intende utilizzata cruda e fornita non già tritata bensì spolpata e si provvedere poi nei locali della cucina all'eliminazione del grasso, alla sua triturazione, il mattino stesso del consumo.

- Tagli richiesti per carni bovine

Quarto posteriore:

- Filetto, controfiletto, fesa, noce, scamone, magatello, fetta di mezzo, pesce-geretto

Quarto anteriore:

- Cappello da prete, reale, fesone di spalla, geretto anteriore, punta - fiocco, brione, fusello.

- Conservabilità

La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore ai 15 giorni.

- Tagli richiesti per carni suine

Carré o lombate o lonza.

- Conservabilità

La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore ai 15 giorni.

CARNI AVICOLE

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi della normativa vigente;
- essere di classe A ai sensi del Reg. CEE;
- se commercializzate selezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente sviscerate (pollo e busto) e, se congelate, confezionate;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4° C per le carni refrigerate e i - 15° C per le carni congelate, -18° C per le carni surgelate;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70%.

La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di spedizione; per le carni non confezionate, sul documento deve comparire anche la classe.

E' altresì necessaria la presenza del bollo sanitario (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi).

L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la classe, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario); la riproduzione del bollo sanitario del macello o dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento può far parte di una etichetta distinta.

Rispetto ai caratteri organolettici rileva:

- l'assenza di odori e colorazioni anomali;
- l'assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto;
- che le carni siano perfettamente spennate e spiumate, prive di grumi di sangue, di fratture, tagli, ecchimosi, scottature;
- l'assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate.

- Tagli richiesti

Si richiedono polli a busto completamente sviscerati, di peso compreso fra 2.0 e 2.2 Kg.

Si richiedono inoltre i seguenti tagli commerciali:

Cosce di pollo:

- dette anche fuselli, fusi o perine
- devono essere di pezzatura omogenea

Anche di pollo:

- denominazione commerciale: sovracosce
- devono essere di pezzatura omogenea
- la pelle non deve essere presente in eccesso

Petti di pollo:

- denominazione commerciale: petto con forcina

Fesa di tacchino

- denominazione commerciale: filetto o fesa

Tacchino per spezzatino:

- polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilagine in genere.

PROSCIUTTO COTTO

I prodotti interi cotti (solo prosciutto di coscia) devono:

- essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
 - essere confezionati sotto vuoto;
 - rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
 - contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
 - essere prodotti senza aggiunta di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
 - prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
 - essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
 - avere vita residua alla consegna superiore al 70%;
- e possedere i seguenti caratteri organolettici:
- assenza di odori e colorazioni anomale;
 - assenza di rammollimenti;
 - assenza di liquido in eccesso in confezioni sottovuoto;
 - possibilità di riconoscere le masse muscolari alla superficie di taglio;
 - corretto rapporto tra grasso di copertura e masse muscolari (come da scheda tecnica).

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi della vigente normativa;
 - essere etichettati ai sensi dei Regolamenti CE;
 - se commercializzati freschi, appartenere alle categorie di freschezza EXTRA o A previste, per alcuni prodotti, dal regolamento CE;
 - se congelati o surgelati, essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la % di glassatura;
 - avere vita residua alla consegna superiore al 70%;
- e possedere i seguenti caratteri organolettici:
- stato di freschezza (odore, colore, consistenza, aspetto generale);
 - assenza di bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni;
- assenza di colorazioni anomale e di muffe;
- assenza di macchie di sangue e di residui di visceri.

Il pesce deve essere presentato perfettamente sviscerato o filettato senza pelle o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato. Inoltre, deve essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore a quella del ghiaccio fondente per i prodotti freschi, a una temperatura non superiore ai -18° C per i prodotti surgelati o congelati.

UOVA

Le uova fresche, di categoria A o EXTRA, devono:

- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari;
- appartenere alla categoria di peso definita nel capitolato di fornitura;
- avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti;
- non presentare odori.
- prodotti da galline allevate a terra

LATTE E PRODOTTI DERIVATI

Il latte deve essere intero, di alta qualità e:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi della vigente normativa;
- avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione;
- essere confezionato;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6°C per il latte fresco pastorizzato;
- avere una vita residua al momento della consegna di almeno 3 giorni per il latte pastorizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT.

I prodotti a base di latte devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità. La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di spedizione. L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto), la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), le modalità di conservazione.

Lo yogurt e gli altri prodotti a base di latte fermentato devono:

- essere confezionati in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi che, per gli yogurt, non devono essere inferiori a 10⁸ per gr sia per Str. Thermophilus sia per L. bulgaricus al momento della consegna;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70%;
- non presentare odori, sapori e colorazioni anomale, muffe e contenere lieviti.

Il burro deve:

- essere confezionato;
- essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato);
- aver subito un processo di pastorizzazione;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6°C;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70% e possedere i seguenti caratteri organolettici:
- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- assenza di muffe;
- perfetta emulsione della fase acquosa.

I formaggi a lunga stagionatura (Grana, Parmigiano, Emmental, ecc.) e media stagionatura (Taleggio, Fontal, Italico, ecc.) devono:

- essere esenti da additivi;
- se non consegnati in forme intere, essere confezionati;
- essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli riportati nella scheda tecnica;

- presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche e possedere i seguenti caratteri organolettici:
- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- assenza di occhiature (con esclusione dell'Emmental e dei formaggi simili), spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta;
- assenza di muffe in eccesso o non caratteristiche sulla crosta.

I formaggi a breve o brevissima stagionatura (crescenza, caprini, mozzarella) devono:

- essere prodotti con latte pastorizzato;
- essere confezionati in monoporzioni;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70% e possedere i seguenti caratteri organolettici:
- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- assenza di occhiature;
- consistenza caratteristica del prodotto;
- assenza di liquido di spurgo all'interno delle confezioni (diverso dal liquido di governo per i formaggi freschi a pasta filata).

I formaggi grattugiati devono:

- essere ottenuti da formaggi duri stagionati;
 - essere confezionati in atmosfera protettiva o sottovuoto;
 - nel caso di miscela di più formaggi, rispettare il rapporto tra i diversi tipi di formaggio utilizzati così come dichiarato nella scheda tecnica di prodotto;
 - essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.
- e possedere i seguenti caratteri organolettici:
- assenza di odori, sapori o colorazioni anomale;
 - assenza di muffe;
 - assenza di corpi estranei.

PANE

Si richiede conformità alla vigente normativa.

Il pane fornito deve essere:

- fresco e completamente cotto, senza grassi aggiunti;
- di pezzatura non superiore a 60 grammi;
- prodotto con l'impiego dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari:
 - farina di grano tenero di tipo 00,0, 1 e integrale, nei tipi:
 - pane di tipo 00
 - pane di tipo 0
 - pane di tipo 1
 - pane di tipo integrale.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto, nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo, o altre tecniche, e successivamente rigenerato.

Sulla distinta di accompagnamento devono essere specificati i tipi di pane fornito ed i rispettivi quantitativi.

PASTA PER PIZZA

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

- Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme al D.M. 27 febbraio 1996, n° 209 (riguardante l'aggiunta di grassi diversi dall'olio extra vergine di oliva) e succ. mod. (D.M. 30 aprile 1998, n° 250).

- Ingredienti

Farina "0", mozzarella di vacca, pomodori pelati, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, acqua, sale marino.

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine.

- Caratteristiche generali

La produzione deve essere di giornata, lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme, inoltre la pizza non deve presentare zone di sovra o sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti.

Le teglie di cottura devono possedere un ottimo stato di igiene, non presentare ruggine né fessure o scalfitture.

- Imballi

La pizza deve essere alloggiata in teglie gastronomiche di acciaio inox e per proteggere il contatto dovrà essere utilizzata la carta da forno.

GRISSINI

I grissini forniti devono essere:

- Preconfezionati in piccole unità;
- Preparati con farina di grano tenero di tipo 00 o 0 con aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale.

CRACKERS - FETTE BISCOTTATE

Dovranno essere:

- Preconfezionati;
- Preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunta di oli e grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, possibilmente senza sale aggiunto.

PASTA

Le paste alimentari secche o fresche, con o senza ripieno, devono:

- Essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- Essere prodotte nei seguenti tipi:

- pasta secca di semola o di semolato di grano duro;
- pasta secca o fresca all'uovo;
- pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofruttili e loro derivati;
 - pasta secca o fresca all'uovo, anche se speciale, purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofruttili o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi alimentari aggiunti.

Le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, saranno in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliere senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Sulle confezioni delle paste alimentari farcite con carne deve esser presente il prescritto bollo sanitario. Le paste fresche, con o senza ripieno, devono essere mantenute a temperatura non superiore a +10°C.

RISO

Il riso deve:

- essere prodotto in Italia;
- essere il tipo raffinato, integrale o parboiled;
- appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato:
- gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino;
- essere posto in confezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui.

ORZO PERLATO E CEREALI IN GRANI

Devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa e avere granella uniforme, integra e pulita. Non devono presentare semi o sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali. La granella d'orzo perlato deve risultare arrotondata, di colore giallo-paglierino.

GNOCCHI

Gli gnocchi devono essere:

- preferibilmente preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzati di prodotto sfuso;
- preparati con almeno l'80% di patate;
- senza additivi alimentari aggiunti;
- a temperatura di conservazione possibilmente non superiore a + 4°C.

OLI VEGETALI

Si richiedono oli vegetali:

- preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo;
- rappresentati dalle seguenti categorie:
- olio extra vergine di oliva di produzione nazionale, con acidità non superiore a gradi 1% in peso, espressa in acido oleico;

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi dovranno:

- provenienti dal mercato equo solidale
- essere rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie);
- essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate;
- di raccolta non superiore a un anno.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI BIOLOGICI

Tali prodotti dovranno:

- essere sani, puliti e al giusto punto di maturazione;
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1^A categoria extra o 1^A categoria;
- essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti;
- provenire da un operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni.

SALE ALIMENTARE COMUNE

- Deve essere conforme alla vigente normativa.
- Per gli usi da tavola è richiesto il sale iodurato e/o iodato.

ALIMENTI SURGELATI

- Devono risultare conformi alla vigente normativa, in confezioni originali sigillate, di contenuto tale da evitare avanzi.
- La temperatura di conservazione non potrà essere superiore a -18°C.
- Non è ammesso l'uso di carni surgelate, di qualsiasi genere. Sono viceversa ammessi i seguenti alimenti, specie se fuori stagione, purché surgelati all'origine: piselli, spinaci e costine, verdure per il minestrone, pesce.

ORTAGGI IN SCATOLA

E' ammessa unicamente la fornitura in scatola dei pomodori pelati, specie se fuori stagione.

FARINA

La farina deve essere di grano tenero tipo "00", con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge. Non deve contenere sostanze imbiancanti e farine di altri cereali oppure sostanze estranee.

TONNO IN SCATOLA

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa.

- **Caratteristiche**

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie, di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di tonno. È possibile scegliere tra tonno all'olio di oliva o extravergine o al naturale. È vietato l'impiego di tonno in olio di semi e di conservanti.

L'olio deve riempire la scatola ed essere limpido e trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità.

È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni.

Il sale aggiunto deve essere in giusta misura (1.5 - 2 %).

Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione ed essere di prima scelta.

Le carni devono essere prive di lembi di pelle, porzioni di pinne, frammenti di frattaglie o altro materiale estraneo.

Odore, colore e consistenza devono essere come di seguito descritto:

- odore: all'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione;

- colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme di tonalità variante da rosa o rosso bruno secondo la specie e non deve presentare altre colorazioni anomale;

- consistenza: i fasci muscolari devono essere interi, della consistenza caratteristica e disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non devono esserci briciole in quantità superiori al 18 %; nella confezione i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di contenitore.

- **Imballi**

Il tonno deve essere acquistato in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazioni.

I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

- **Confezioni**

Il quantitativo deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di confezioni aperte.

Tutti gli altri alimenti elencati nell'allegato menù e gli ulteriori eventuali che venissero richiesti dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

E' vietato l'utilizzo di prodotti O.G.M., di prodotti che abbiano subito processi di scongelamento, di prodotti in confezioni non integre.

Articolo 16 - PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- effettuare lo scongelamento delle derrate tra +0-4°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali quali;
- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);
- non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento;
- utilizzare guanti monouso in fase di preparazione;
- non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

I contenitori termici adibiti al trasporto del cibo e tutti i recipienti devono essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente e saranno forniti dalla ditta appaltatrice.

Le pietanze di ogni pasto dovranno essere confezionate in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per il secondo, per i contorni).

La ditta appaltatrice deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che in ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in sacchetti sigillati.

Articolo 17 - LAVORAZIONI DEL GIORNO ANTECEDENTE

Il giorno antecedente la distribuzione dei pasti, la ditta appaltatrice potrà svolgere le seguenti lavorazioni:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo con successiva conservazione a +4°C;
- pelatura degli ortaggi, con successiva conservazione in contenitori chiusi;
- cottura di torte e dolci, non a base di crema, con successiva conservazioni in luogo asciutto e riparato;
- cottura di arrostiti, bolliti e brasati di carne bovina con utilizzo di abbattitore della temperatura; il processo di abbattimento dovrà essere completato entro trenta minuti dalla cottura con il raggiungimento di 10°C al centro del prodotto entro 1-2 ore; successivamente la pietanza sarà refrigerata a +4°C in contenitori coperti; non è ammessa la cottura anticipata delle carni macinate, avicole e dello spezzatino.

Articolo 18 - LAVORAZIONI DI GIORNATA

Nel giorno della distribuzione dei pasti, la ditta appaltatrice potrà svolgere le seguenti preparazioni:

- ammollo e lavaggio, preparazione della frutta e della verdura ed, eventuale, cottura; preparazione del pane;
- impanatura, che non può protrarsi per più di un'ora;
- macinatura di carni crude in tritacarne appena montato prima dell'uso senza far trascorrere più di due ore tra la macinatura e la cottura;
- cottura degli alimenti in modo che non trascorano più di una o due ore tra la preparazione e la distribuzione, mantenendo costantemente temperature superiori ai 65°C ed allestendo le porzioni "a caldo".

La ditta appaltatrice si impegna a non effettuare la precottura e ad evitare la sovracottura in particolare di minestre, minestrone e verdure.

Articolo 19 - CONSERVAZIONE

La ditta appaltatrice ne è responsabile ed assicura il perfetto stato igienico di dispensa e frigoriferi, ben ventilati ed illuminati e che ogni prodotto è conservato in modo idoneo, depositato per tipologia ad adeguata temperatura di conservazione.

Articolo 20 - SISTEMA HACCP

La ditta appaltatrice ha l'obbligo di attivare un sistema d'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) allo scopo di assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, di individuare nella sua attività i processi e le fasi di operazioni che possano essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e di individuare, applicare, mantenere ed aggiornare le procedure di sicurezza igienica.

Il piano di autocontrollo dovrà essere comprensivo anche della somministrazione pasti, a carico della ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice deve:

- garantire che preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico;
- individuare eventuali processi, fasi e operazioni che potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'HACCP.

La ditta appaltatrice è tenuta a rispettare il piano di autocontrollo igienico ed ha l'obbligo di consegnare all'Amministrazione Comunale copia del proprio manuale HACCP.

Articolo 21 - CONTROLLI

L'Amministrazione Comunale è tenuta all'esercizio della vigilanza sull'andamento del servizio oggetto del presente capitolato e del controllo dei risultati.

In qualunque momento l'Amministrazione Comunale può con proprio personale autorizzato e riconoscibile dalla ditta appaltatrice, effettuare verifiche sulla esecuzione del servizio con particolare riferimento alla qualità, alle grammature dei pasti e all'igiene della cucina.

La ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale incaricato della verifica tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

Nel caso in cui vengano riscontrate irregolarità o sia rilevata la presenza di prodotti non conformi a leggi o regolamenti, nonché al capitolato, o sia verificato lo scorretto comportamento igienico del personale, l'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto alla ditta appaltatrice le osservazioni e le contestazioni rilevate dal personale preposto al controllo.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione la ditta appaltatrice non fornirà una risposta ritenuta adeguata dall'Amministrazione Comunale, quest'ultima applicherà le penali indicate nel presente capitolato.

La Commissione Mensa dovrà vigilare sulla qualità del cibo, sul gradimento dei bambini, sulle condizioni igienico-sanitarie del locale mensa.

I menù autorizzati potranno essere oggetto di verifica da parte della Commissione stessa. Ogni eventuale variazione ai menù proposti, ogni anomalia riscontrata sulla qualità del cibo, ogni problematica legata ai locali o al personale addetto al servizio dovrà essere comunicata al responsabile del servizio del Comune, il quale si attiverà contattando i soggetti interessati ed intervenendo con gli adempimenti necessari: ASL, ditta appaltatrice

L'Amministrazione Comunale si riserva la più ampia facoltà di controllo della merce consegnata e della rispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere in ogni momento l'intervento dell'ASL per il controllo del menù e della situazione igienica complessiva. Qualora la merce, al controllo quantitativo e qualitativo non risultasse conforme al dichiarato, la ditta appaltatrice dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti e/o sostituirla immediatamente: saranno addebitate alla ditta appaltatrice oltre le spese inerenti al ritiro, anche tutti gli oneri eventualmente sostenuti per i controlli e le analisi.

I controlli saranno estesi a tutte le operazioni connesse con il servizio richiesto e potranno essere effettuati da persone delegate dall'Amministrazione Comunale (es. componenti Commissione Mensa).

Eventuali contestazioni potranno essere fatte alla ditta appaltatrice unicamente dall'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla ditta appaltatrice per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione la ditta appaltatrice non fornisce nessuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le penali previste dal presente contratto.

Articolo 22 - PERSONALE

Ogni servizio inerente l'oggetto del presente capitolato, verrà svolto da personale alle dipendenze della ditta appaltatrice. La ditta appaltatrice dovrà avvalersi di personale dotato di professionalità atta a garantire il corretto svolgimento del servizio (inclusa idoneità sanitaria e titoli di servizio, adeguata esperienza e/o attinenti titoli di studi), nel rispetto delle normative vigenti nel settore della mensa scolastica, comunicandone i nominativi al Comune. Il personale che presterà servizio a tempo pieno dovrà essere esperto ed in possesso di titolo abilitativo; è prevista la presenza di una ulteriore unità di personale per almeno 15 ore settimanali

La ditta appaltatrice deve garantire il regolare e puntuale adempimento del servizio; in caso di sciopero del personale deve darne comunicazione al Comune in un termine non inferiore a due giorni dalla data dello sciopero, comunicando altresì le eventuali modalità operative alternative per assicurare il servizio. La ditta appaltatrice si impegna ad osservare integralmente e ad applicare in favore del proprio personale tutte le norme del contratto collettivo nazionale del lavoro e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio.

La ditta appaltatrice deve assolvere correttamente, mensilmente o periodicamente, al pagamento ed agli adempimenti previdenziali, assistenziali ed assicurativi, nonché di tutti gli obblighi similari previsti dalla normativa vigente.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. L'Amministrazione Comunale si riserva, inoltre, il diritto di chiedere alla ditta appaltatrice la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso la ditta appaltatrice deve provvedere a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere. Tale sostituzione dovrà avvenire entro 3 giorni dalla richiesta scritta.

Per tutta la durata del contratto deve essere assicurata la presenza dell'organico attualmente operativo come numero, mansioni, livello e monte ore.

La ditta appaltatrice deve assicurare la presenza presso il proprio centro cottura, almeno una volta a settimana, del Responsabile tecnico che dovrà agire in qualità di referente nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere idoneo ai sensi delle vigenti normative in materia di idoneità sanitaria.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

La ditta appaltatrice deve attuare l'osservanza delle norme relativamente alla prevenzione degli infortuni sul lavoro e protezione dai rischi lavorativi.

La ditta appaltatrice deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del 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. La ditta appaltatrice deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga della ditta appaltatrice. La ditta appaltatrice dovrà comunque tenere indenne l'Amministrazione Comunale da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento atteso che l'Amministrazione Comunale deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra la ditta appaltatrice ed i suoi dipendenti.

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici assistenziali e previdenziali sono a carico della ditta appaltatrice, la quale ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere delle spese a carico della Committenza o in solido con la Committenza, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti della Committenza medesima.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato. Il personale di servizio, che dovrà indossare una divisa fornita dalla ditta appaltatrice, prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene, dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, ed in caso di contestazione sulla qualità dei pasti, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni dell'Amministrazione Comunale o da suoi incaricati di controllo della conformità delle derrate agli standard di qualità previsti dal presente capitolato.

La ditta appaltatrice dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi con i commensali o fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. La ditta appaltatrice si obbliga ad assumere, prioritariamente, gli stessi addetti che operano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'aggiudicatario stesso e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

I rapporti di lavoro dei dipendenti assorbiti proseguiranno con l'aggiudicatario subentrante, con passaggio diretto e immediato, senza soluzione di continuità e con gli effetti giuridici ed economici derivanti dall'anzianità di servizio maturata al momento del trasferimento, in modo che il successivo inquadramento venga effettuato in posizioni analoghe a quelle attualmente occupate, secondo quanto previsto dai C.C.N.L. di categoria vigenti.

Articolo 23 - NORME SPECIFICHE PER LE COOPERATIVE SOCIALI

Allo scopo di tutelare i diritti dei soci e di creare condizioni di leale concorrenza fra tutti i soggetti partecipanti alla gara, l'Amministrazione Comunale richiede alla ditta appaltatrice, nel caso in cui si trattasse di cooperativa sociale, l'impegno ad applicare a tutti i lavoratori addetti al servizio, soci e non soci, anche in deroga ad eventuali difformi regolamenti interni, le condizioni retributive, previdenziali ed assicurative previste dal CCNL del settore relativo al servizio oggetto del presente appalto, garantendo a tutti i lavoratori, soci e non soci, condizioni di lavoro non inferiori

a quanto previsto dal suddetto CCNL. L'aggiudicatario dovrà rispettare quanto disposto dall'art. 37 del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro in essere (CCNL Cooperative Sociali).

Articolo 24 - ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE E INFORMAZIONE

Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio effettuare una adeguata e sistematica formazione del personale impiegato.

La ditta appaltatrice deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento di durata sufficiente a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato. Deve altresì garantire lo svolgimento di corsi periodici di aggiornamento.

Articolo 25 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

La ditta appaltatrice si impegna a fare applicare, per quanto di sua competenza, quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e medicina del lavoro.

Articolo 26 - SPESE A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Le attrezzature (se fosse necessario integrare quelle esistenti) ed i prodotti necessari all'esecuzione del servizio saranno a carico della ditta appaltatrice. La ditta appaltatrice, in particolare, dovrà fornire, oltre ai pasti:

- piatti, bicchieri, posate in melamina made in Italy e a norma di legge o in alternativa in materiale biodegradabile e compostabile in conformità alla normativa
- gli articoli complementari quali tovagliette e tovaglioli a perdere, conformi ai criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE), quindi prodotti in possesso dell'etichettatura EU Eco-Label 2009/568 CE o che abbiano le medesime caratteristiche.

Art. 27 - GARANZIA

L'aggiudicatario, per sottoscrivere il contratto, dovrà presentare **garanzia definitiva** pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, dell'eventuale risarcimento di danno, nonché del rimborso delle somme che l'amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

La cauzione potrà essere prestata mediante fidejussione bancaria o polizza fidejussoria assicurativa rilasciata da compagnia assicurativa debitamente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni. Tale polizza dovrà prevedere il pagamento immediato della somma, a prima richiesta dell'Amministrazione, senza possibilità di poter opporre eccezione alcuna.

Il deposito cauzionale resterà vincolato, per l'aggiudicatario, fino ad ultimazione del servizio e, comunque, finché non sia stata eliminata ogni eventuale eccezione e definita qualsiasi controversia. L'aggiudicatario potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso d'inadempimento la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'aggiudicatario, prelevandone l'importo del canone d'appalto. L'aggiudicazione costituisce impegno per l'aggiudicatario e non impegna l'Amministrazione Comunale se non dopo l'adozione del provvedimento esecutivo a termini di legge.

Articolo 28 - OBBLIGHI ASSICURATIVI

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della ditta appaltatrice che ne è la sola responsabile con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

Articolo 29 - OSSERVANZA NORME E DISPOSIZIONI

La ditta appaltatrice sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, i decreti, i regolamenti ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma indipendentemente dalle disposizioni del presente Capitolato.

La ditta appaltatrice è tenuta a dotare i propri dipendenti preposti alla conduzione dell'appalto, del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. 327/80 e a sottoporli alle vaccinazioni di cui all'art. 38 del medesimo D.P.R.

Dovrà inoltre sottoporli periodicamente alle visite di controllo previste dal C.C.N.L. di categoria ed integrativo aziendale, garantendo la continuità delle prestazioni, a sua cura e spese. Non saranno in alcun modo addebitabili all'ente appaltante tutte le assenze od i cali di produttività del personale impiegato dalla ditta appaltatrice durante il presente appalto, siano essi obbligatori o facoltativi. La ditta appaltatrice dovrà sempre e comunque garantire, a sue spese, la presenza del personale minimo necessario presso il centro di cottura, tale da assicurare lo svolgimento dell'appalto a regola d'arte. La ditta appaltatrice è tenuta inoltre ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle prestazioni di cui al presente Capitolato, condizioni retributive vigenti per tutta la durata dell'appalto, proroghe contrattuali ed extracontrattuali comprese.

L'inosservanza di tali condizioni costituisce titolo a favore dell'Ente appaltante per la risoluzione immediata del contratto, senza che la ditta appaltatrice possa avanzare pretese di danni e risarcimenti, e salva ogni azione di rivalsa promossa nei suoi confronti dai dipendenti dello stesso. La ditta appaltatrice non dovrà assumere, per la conduzione o al termine dell'appalto, personale dipendente dall'ente, né potrà chiedere, a nessun titolo, l'assunzione del proprio personale da parte dell'Ente - quale che sia il rapporto giuridico - in qualsiasi momento od a termine dell'appalto.

Articolo 30 - ESECUZIONE D'URGENZA

L'esecuzione del contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace salvo che, in casi d'urgenza il committente ne chieda l'esecuzione anticipata, nei modi e alle condizioni previste al co. 8 dell'art. 32 del D.Lgs 50/2016.

Articolo 31 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E SPESE

L'aggiudicatario dovrà, entro il termine fissato dalla stazione appaltante provvedere alla sottoscrizione del contratto, la cui stipula avverrà nella forma della scrittura privata attraverso il portale www.acquistinretepa.it con l'invio al sistema del Documento di Stipula generato dal MEPA sottoscritto con firma digitale, previa presentazione della cauzione definitiva costituita con le modalità indicate nell'art. 27 del presente capitolato, esibizione dei documenti richiesti e versamento delle eventuali spese e diritti contrattuali.

L'aggiudicatario procederà al pagamento dell'imposta di bollo mediante modello F23 oppure apponendo apposito contrassegno sul documento di stipula. In tale ultimo caso, le marche dovranno essere appositamente annullate e i documenti scansionati e firmati digitalmente prima di essere caricati a sistema. Qualora il termine sopracitato non

venga rispettato senza giustificati motivi, la stazione appaltante potrà dichiarare, unilateralmente, l'impresa decaduta dall'aggiudicazione ed aggiudicare quindi il servizio all'impresa che abbia presentato la successiva migliore offerta. Tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto, compresi gli oneri fiscali, sono a totale carico dell'aggiudicatario.

Articolo 32 - SUBAPPALTO E CESSIONE

E' assolutamente proibito all'aggiudicatario di subappaltare e comunque cedere a terzi in tutto o in parte il contratto sotto pena dell'immediata risoluzione del contratto stesso, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni.

Articolo 33 - CONTROVERSIE

E' esclusa la competenza arbitrale. Eventuali controversie derivanti dal contratto saranno deferite all'Autorità giudiziaria del Foro di Vercelli.

Articolo 34 - MODIFICHE ED INTEGRAZIONI

Ulteriori modifiche ed integrazioni al presente capitolato si intenderanno valide solo se accettate per iscritto da entrambe le parti contraenti.

Articolo 35 - DOMICILIO LEGALE

La ditta appaltatrice dovrà eleggere, agli effetti del presente appalto, domicilio legale in Bianzè.

Articolo 36 - CONDIZIONI DI PAGAMENTO

La ditta appaltatrice produrrà giornalmente una bolla di produzione dei pasti forniti alla scuola con consegna in duplice copia riportante: numero dei pasti alunni e personale docente ed eventuali diete speciali.

Mensilmente l'originale della bolla dovrà essere inoltrata all'ufficio comunale competente unitamente alla relativa fattura per gli adempimenti contabili. Il pagamento avverrà previa ricezione della relativa fattura. L'amministrazione comunale si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla ditta appaltatrice, secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali, calcolati sulla base dei servizi effettivamente resi, che si intende comprensivo di ogni onere previsto dal capitolato e comunque connesso all'esecuzione del servizio. Il pagamento è disposto entro giorni 30 (trenta) dal ricevimento di regolari fatture al protocollo dell'Ente, salvo insorgano fondate contestazioni sulla fattura stessa e previa verifica di regolarità contributiva mediante acquisizione del D.U.R.C, da parte del Comune.

La liquidazione delle fatture può essere sospesa qualora siano stati contestati alla ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

Articolo 37-TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai fini dell'eventuale liquidazione di somme che l'Amministrazione Comunale dovesse erogare a qualsiasi titolo a favore della ditta appaltatrice, quest'ultima assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'art.

3 della Legge 13 agosto 2010 n.136. In ottemperanza alla predetta norma, il soggetto aggiudicatario dovrà comunicare, prima della sottoscrizione del contratto, il riferimento bancario/postale (codice IBAN) per i pagamenti, nonché il nominativo e il codice fiscale dei soggetti autorizzati ad effettuare operazioni sul predetto conto.

I pagamenti effettuati senza avvalersi dello strumento del bonifico in favore del conto corrente indicato dall'affidatario, causeranno immediata nullità assoluta del contratto, con conseguente risoluzione immediata di fatto e di diritto. Dell'eventuale risoluzione dovrà essere informata la competente Prefettura -U.T.G.

Articolo 38 - OSSERVANZA PIANO PREVENZIONE CORRUZIONE

La ditta appaltatrice si dichiara edotta del contenuto nel piano comunale di prevenzione della corruzione redatto ai sensi della L.190/2012, ai sensi del quale durante l'esecuzione del presente contratto, e per il triennio successivo, è fatto divieto per l'appaltatore medesimo di assumere obbligazione contrattuali in genere con gli amministratori e i responsabili di servizio del Comune di Bianzè e loro familiari stretti (coniuge e conviventi).

La ditta si impegna altresì a rispettare la disposizione di cui all'art. 53, comma 16 ter, del D.Lgs. 30.03.2001, n. 165, come modificato dall'art. 1, comma 42, lettera I), della Legge 06.11.2012, n. 190.

Articolo 39 - LOCALI, ATTREZZATURE ED IMPIANTI

A) LOCALI ASSEGNATI ALL'APPALTATORE

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, la Stazione Appaltante pone a disposizione dell'appaltatore i locali preposti al servizio e le attrezzature in essi contenute.

- Cucina locale lavaggio stoviglie, dispensa
- Refettori piano terra
- Servizi igienici alunni
- Servizi igienici personale
- Il pasto ai bambini della scuola dell'infanzia dovrà essere somministrato nel Refettorio piano primo situato nei locali della scuola dell'infanzia (raggiungibile con ascensore)

A tale scopo prima dell'inizio delle prestazioni contrattuali verrà redatto un verbale in contraddittorio nel quale verranno individuate le caratteristiche edili e di finitura dei locali con la precisazione delle osservazioni ritenute opportune. I locali vengono ceduti in comodato all'appaltatore, con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile, per tutta la durata del rapporto contrattuale. L'ingresso nei locali sarà consentito alle sole persone che dovranno accedervi soltanto per motivi di lavoro o di servizio e per il tempo strettamente necessario. Al termine dell'appalto, la ditta deve riconsegnare quanto messo a sua disposizione e ricevuto in comodato nelle medesime condizioni rilevate all'atto della consegna, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso. Anche le operazioni di riconsegna verranno verbalizzate in contraddittorio. Le eventuali difformità riscontrate rispetto ai corrispondenti verbali di consegna, saranno oggetto di valutazione economica da parte degli uffici competenti e gli importi saranno addebitati all'appaltatore, anche mediante l'incameramento totale o parziale della cauzione.

B) ATTREZZATURE ED IMPIANTI

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, la Stazione Appaltante pone a disposizione dell'appaltatore le attrezzature fisse e mobili occorrenti, installate nei locali specificati al precedente punto, allacciate agli impianti elettrici e tecnologici necessari per il loro funzionamento. Prima dell'inizio delle prestazioni verrà redatto un verbale in contraddittorio nel quale verranno elencate tutte le attrezzature consegnate e quelle da sostituire. Tale verbale sarà allegato ai documenti contrattuali. Le attrezzature e gli impianti verranno ceduti in comodato

all'appaltatore, senza che ciò possa costituire diritto alcuno che non sia l'uso stesso e con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile, per tutta la durata del rapporto contrattuale.

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzata dall'Amministrazione Comunale apportata dall'appaltatore alla struttura, agli impianti, ai macchinari e alle attrezzature o agli arredi, restano di proprietà dell'Amministrazione Comunale e per gli stessi non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

Al termine dell'appalto la ditta deve riconsegnare quanto messo a sua disposizione secondo le stesse modalità previste per i locali assegnanti.

Nel caso venisse richiesto dall'Amministrazione Comunale, nel periodo di chiusura delle scuole, la ditta aggiudicataria dovrà concedere ad Associazioni che hanno sede a Bianzè l'utilizzo dei locali della mensa scolastica/cucina con annessa attrezzatura al fine di organizzare eventi pubblici;

ARTICOLO 40 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

Le strutture affidate dalla Stazione Appaltante all'Appaltatore devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'appaltatore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a mantenere in buono stato le strutture ad esso affidate e a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 41 - MANUTENZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE L'Appaltatore è obbligato a tenere in efficienza gli ambienti assegnati unitamente agli impianti allacciati e ad eseguirne la manutenzione ordinaria. Tale obbligo si estende anche per le attrezzature. Si intendono interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici, con particolare attenzione agli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento anche temporaneo della qualità efficienti delle attrezzature. Gli interventi di manutenzione ordinaria dovranno essere eseguiti entro 7 giorni dal verificarsi del guasto. Sono operazioni di manutenzione ordinaria:

- Sostituzione delle guarnizioni, manopole, piantoni con bronzo e ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda e gas;
- Pulizia dei sifoni, pilette di scarico, pulizia e sostituzione dei filtri delle cappe, pulizia ventilatori, pulizia delle cappe di aspirazione;
- Pulizie di tutte le apparecchiature esistenti nella cucina, con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere).
- Interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate alimentari ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica gas, cerniere delle porte;
- Interventi su tutte le apparecchiature per la cottura;
- Interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti, con particolare riferimento al rispetto della normativa vigente.

E' fatto divieto con particolare riferimento ai dispositivi di sicurezza, modificare anche temporaneamente macchine ed impianti. Per le apparecchiature in dotazione la ditta dovrà redigere un apposito registro di manutenzione ove andranno allegati il certificato di conformità, il libretto con le norme di sicurezza e le istruzioni di manutenzione. Nel registro saranno descritti in sintesi tutti gli interventi di manutenzione sia ordinari che straordinari, gli estremi di identificazione dell'esecutore dell'intervento. La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e con prodotti conformi alle specifiche del costruttore. Resteranno comunque a carico dell'appaltatore tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza ovvero di uso improprio da

parte del personale dipendente dall'appaltatore. In questo caso la Stazione Appaltante provvedere alle opere d'intervento resesi necessarie ma addebiterà le spese sui conti da liquidare all'appaltatore.

Articolo 42 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA DEI LOCALI

La manutenzione straordinaria dei locali, così come le eventuali modificazioni o trasformazioni che la Stazione Appaltante dovesse reputare necessarie, resteranno a suo carico e vi provvederà direttamente con proprio personale o a mezzo terzi.

Articolo 43 - VERIFICA PERIODICA DEI LOCALI DI PRODUZIONE

In qualunque momento, su richiesta della Stazione Appaltante ed in ogni caso ogni dodici mesi, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato all'Impresa Aggiudicataria, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'appaltatore sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 30 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'appaltatore, la Stazione Appaltante provvederà ad addebitare all'appaltatore un importo pari a € 500,00 (Euro cinquecento/00) a titolo di penale.

Articolo 44 - INVENTARI DI RICONSEGNA

Alla scadenza del contratto l'appaltatore si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in quantità, specie e qualità a quelli in inventario, desunti i beni eventualmente alienati o distrutti. Tali beni devono essere consegnati all'Amministrazione Comunale in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati.

Articolo 45 - ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Oltre a quanto previsto in altri articoli del presente Capitolato, sono a carico dell'appaltatore tutte le spese di gestione derivanti dal presente capitolato che non risultino poste espressamente a carico del Comune, in particolare:

- a) le imposte e le tasse derivanti dall'appalto;
- b) il possesso di licenze e di permessi nonché l'ottemperanza di ogni adempimento necessario, richiesti da qualsivoglia disposizione prevista dalle norme vigenti durante il periodo di durata dell'appalto;
- c) ogni spesa inerente il personale addetto;
- d) le spese di assicurazione;
- e) tutte le spese relative al contratto;
- f) l'assunzione del rischio completo e incondizionato dell'esecuzione del servizio;
- g) la comunicazione tempestiva e per iscritto relativa ad ogni qualsivoglia inconveniente, di qualsiasi portata, pregiudizievole per il buon andamento del servizio;
- h) adempimenti di tutto quanto proposto ed offerto nella offerta tecnica.

Articolo 46 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'impresa di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs. N. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni. L'appaltatore, entro 30 giorni dall'inizio del servizio dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento dovrà essere trasmesso all'Amministrazione comunale che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 60 giorni dall'inizio delle attività. Altresì dovrà essere comunicato all'Amministrazione il nominativo del referente per la sicurezza. Resta a carico dell'impresa 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. Relativamente ai rischi interferenziali si rimanda al DUVRI di cui all'art. 26 del D. lgs. 81/2008.

Articolo 47 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

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

Articolo 48 - NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO

L'appaltatore ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D. Lgs. n. 81/2008.

Articolo 49 -PIANO DI EVACUAZIONE

L'appaltatore deve predisporre, entro 60 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 l'Appaltatore dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.

Articolo 50 - 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.

ART. 51 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto di servizio, comprese le spese di registrazione, sono a carico del soggetto appaltatore.

Articolo 52 - ACCORDI OPERATIVI

Dettagli meramente operativi sull'organizzazione del servizio, non contemplati dal presente Capitolato, potranno essere concordati e formalizzati per via di corrispondenza fra il Comune e il soggetto appaltatore, senza che ciò comporti alterazioni del contratto di servizio e dei rapporti economici fissati in sede di aggiudicazione e di contratto.

Articolo 53 - RINVIO A NORME GENERALI

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia

TITOLO III - NORME FINALI

Articolo 54 - RESPONSABILITÀ DELLA DITTA APPALTATRICE

La ditta appaltatrice deve effettuare il servizio a propria diligenza, rischio e spese di qualunque natura nel luogo e secondo modalità, termini e condizioni indicate nel presente atto.

E' inoltre responsabile del buon andamento del servizio affidato e degli oneri che dovessero essere sopportati in conseguenza dell'inosservanza di obblighi facenti carico alla ditta appaltatrice o al personale da essa dipendente.

La ditta appaltatrice risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocate nello svolgimento del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o compenso da parte dell'Ente.

La ditta appaltatrice è tenuta a stipulare e a mantenere operante per tutta la durata del servizio affidato, con primaria Compagnia di Assicurazione una polizza RCT e RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti con i massimali unici di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

1) R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi) Euro

5.000.000,00

2) R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro) Euro

1.500.000,00

L'esistenza di tali polizze non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'appaltatore all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

Art. 55 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

Qualora la ditta appaltatrice disdettasse il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, l'Amministrazione Comunale si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale ed addebitare, inoltre, le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danni.

ART- 56- OBBLIGHI NORMATIVI

L'Appaltatore deve adempiere ai seguenti obblighi: richiedere, ottenere e presentare alla Stazione Appaltante, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Questi nulla osta e benestare dovranno, di volta in volta, essere rinnovati anche in base a nuove disposizioni di legge in materia, emanate successivamente e nel corso del periodo di espletamento dell'appalto. L'Appaltatore sarà tenuto all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potranno intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Articolo 57 - PENALI

La ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio, avrà l'obbligo di osservare le disposizioni del presente capitolato e le norme di leggi e di regolamenti che riguardano il servizio stesso. In caso di inosservanza delle norme citate, la ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia secondo la gravità dell'infrazione.

L'Amministrazione Comunale, previa contestazione applica le sanzioni, per inottemperanze al capitolato specificatamente riguardo a:

- penale di euro **500,00** per ogni giorno di mancato servizio non dovuto a cause di forza maggiore;
- penale di euro **1.000,00** nel caso di alimenti contaminati (piatti contaminati da parassiti);
- penale di euro **500,00** per ogni caso di fornitura menù non rispondente a quanto previsto o di utilizzo di derrate non corrispondenti quanto richiesto nelle tabelle merceologiche di cui al presente capitolato;
- penale di euro **250,00** in caso di ritardata consegna dei pasti da parte della ditta, non dovuta a cause di forza maggiore;
- penale di euro **1.000,00** in caso di mancata consegna, anche parziale, dei pasti, da parte della ditta, non giustificata da cause di forza maggiore;
- penale di euro **2.500,00** in caso di condizioni igieniche carenti verificate in fase di preparazione e trasporto, nonché in caso di presenza di corpo estraneo o in caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale HACCP della ditta.

Atteso che eventuali deficienze o carenze saranno comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto e la stessa dovrà procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione Comunale, si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penali è la contestazione degli addebiti, effettuata dal Comune, per iscritto, mediante raccomandata A.R. o PEC.

La ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni alla contestazione degli addebiti entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

L'Amministrazione Comunale procede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta.

L'applicazione delle penalità è indipendente dal diritto al risarcimento del Comune, derivante da eventuali violazioni contrattuali.

Articolo 58 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di chiedere la risoluzione del contratto nel caso di ingiustificato ritardo nell'espletamento del servizio, nonché di esecuzione dello stesso non conformemente al presente disciplinare ed alle norme in esso richiamate, allorché le circostanze stesse siano state contestate per tre volte e per iscritto, ovvero per l'utilizzo di personale non qualificato.

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile le seguenti fattispecie:

- a) abbandono del servizio, se non dovuto a cause di forza maggiore;
- b) apertura della procedura di fallimento a carico della ditta appaltatrice;
- c) cessione ad altro soggetto di tutti o parte dei diritti ed obblighi relativi al presente capitolato;
- d) accertata tossinfezione alimentare determinata da comportamento doloso o colposo della ditta, salva ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- e) accertata e documentata insufficiente qualità del servizio;
- f) gravi ed irrimediabili carenze riscontrate a seguito di verifiche ed ispezioni.

Nei casi di risoluzione del contratto l'Amministrazione Comunale si rivarrà sulla garanzia e la ditta appaltatrice dovrà risarcire ogni ulteriore danno.

Articolo 59 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, il Comune di Bianzè quale titolare del trattamento dei dati forniti in risposta alla presente procedura o comunque raccolti a tale scopo, informa che tali dati verranno utilizzati unicamente:

- ai fini della partecipazione alla procedura medesima, della selezione dei concorrenti e delle attività ad essa correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante:

- strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

I dati potranno essere trattati anche in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi ed avviene sulla base dell'autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante per la protezione dei dati personali.

Il conferimento dei dati è necessario per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità richiesti per la partecipazione alla procedura nel cui ambito i dati stessi sono acquisiti; pertanto, la loro mancata indicazione può precludere l'effettuazione della relativa istruttoria.

Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori dal titolare designati per il trattamento dei dati personali.

I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, e facenti parte della Commissione;
- soggetti terzi fornitori di servizi per il titolare, o comunque ad esso legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;
- altre amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedimentali;
- altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
- legali incaricati per la tutela del titolare, in sede stragiudiziale e giudiziale;
- ad ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del contratto.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dall'ente solo nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo.

I dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati. Il periodo di trattamento è correlato alla durata della procedura di affidamento di aggiudicazione del contratto. La data di cessazione del trattamento, per le finalità di cui sopra, coincide con stipulazione del contratto a seguito della quale il titolare procederà alla archiviazione dei dati della procedura di affidamento, conformemente alle disposizioni vigenti, fatto salvo i dati personali da allegare al contratto medesimo. Con l'invio e la sottoscrizione della domanda di partecipazione, i concorrenti esprimono pertanto il loro consenso al predetto trattamento.

Con separato provvedimento, da adottarsi entro venti giorni dalla data del contratto, l'operatore economico aggiudicatario sarà nominato RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI per le attività collegate con l'esecuzione dell'appalto. L'Aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

I diritti dell'interessato sono disciplinati dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo. In particolare, l'interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento. La relativa richiesta va rivolta al Comune di Bianzè, con sede in Bianzè(VC) - cap 13040 - Via Italia n. 29, PEC bianze@legalmail.it

Il Titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Bianzè.

III

Articolo 60 - NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa rinvio alle disposizioni di legge e regolamenti vigenti in materia, nonché alle disposizioni contenute nel Codice Civile.

La ditta appaltatrice è comunque tenuta al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione di nuove normative.

Articolo 61 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile del procedimento è individuato nella persona del Responsabile dei Servizi Generali Scuola e Cultura - Bobba Liliana telefono 0161/49133, fax 0161/49433, e-mail: ufficiosegreteria.bianze@ruparpiemonte.it, PEC bianze@legalmail.it.

Eventuali informazioni potranno essere richieste al Comune di Bianzè - da lunedì a venerdì dalle ore 8.30 alle ore 12.30.

Articolo 62 - ALLEGATI

Vengono allegati al presente capitolato:

- A. Tabella grammature
- B. Linee guida della Regione Piemonte
- C. Planimetrie locali
- D. Elenco attrezzature principali
- E. Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DUVRI)