



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

ALLEGATO B

CAPITOLATO SPECIALE

**PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A FAVORE DEGLI ALLUNNI DELLE
SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA, PERSONALE INSEGNANTE E ATA, DIPENDENTI DEL
COMUNE DI VISCHE
PERIODO: ANNI SCOLASTICI 2024/2025 E 2025/2026**

Approvato con determinazione del responsabile del servizio n. 37 A del 27/05/2024



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

INDICE

TITOLO 1 – Indicazioni generali del contratto	pag. 4
Art. 1 – Oggetto dell'appalto	pag. 4
Art. 2 – Durata del servizio	pag. 5
Art. 3 – Modalità di affidamento della gara	pag. 5
Art. 4 – Cauzione e garanzie	pag. 5
Art. 5 – Verifica obbligatoria dei luoghi	pag. 6
Art. 6 – Prezzo del pasto a base di gara ed importo complessivo dell'appalto	pag. 6
Art. 7 - Revisione prezzi e modifiche al contratto	pag. 6
Art. 8 – Specifiche tecniche	pag. 6
Art. 9 – Pagamenti	pag. 6
Art. 10 – Tracciabilità dei flussi finanziari	pag. 7
Art. 11 – Rinuncia all'aggiudicazione	pag. 7
Art. 12 – Inizio del servizio e stipulazione del contratto	pag. 8
Art. 13 – Validità della graduatoria	pag. 8
Art. 14 – Domicilio della ditta aggiudicataria	pag. 8
Art. 15 – Standard minimi di qualità dei servizi	pag. 8
Art. 16 – Obblighi ed oneri a carico della ditta aggiudicataria	pag. 8
Art. 17 – Materiale comunale per lo svolgimento del servizio di refezione	pag. 11
Art. 18 – Riconsegna immobili, impianti ed utensili	pag. 11
Art. 19 – Accessi	pag. 12
Art. 20 – Assicurazioni	pag. 12
Art. 21 – Spese generali	pag. 13
Art. 22 – Interruzione del servizio e programma di emergenza	pag. 13
TITOLO 2 – Personale	pag. 14
Art. 23 – Personale e responsabile del servizio	pag. 14
Art. 24 – Norme di comportamento per gli operatori dell'Appaltatore	pag. 15
Art. 25 – Formazione	pag. 15
Art. 26 – Igiene del personale	pag. 16
Art. 27 – Vestiario	pag. 16
Art. 28 – Rispetto della normativa	pag. 16
Art. 29 – Applicazione contrattuale	pag. 17
TITOLO 3 – Caratteristiche delle derrate alimentari – menù e tabelle dietetiche	pag. 17
Art. 30 – Caratteristiche delle derrate alimentari	pag. 17
Art. 31 – Menù	pag. 20
Art. 32 – Rispetto del menù e delle tabelle dietetiche	pag. 21
Art. 33 – Pasti sostitutivi	pag. 21
Art. 34 – Variazioni temporanee del menù	pag. 22
Art. 35 – Diete speciali	pag. 22
Art. 36 – Cestini freddi	pag. 23
Art. 37 – Distribuzione	pag. 23
Art. 38 – Allergeni e norme igienico – sanitarie	pag. 24
Art. 39 – Conservazione campioni	pag. 24
Art. 40 – Conservazione delle derrate	pag. 24
Art. 41 – Manipolazione e cottura	pag. 25
Art. 42 – Preparazione	pag. 25



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino
P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

Art. 43 – Operazioni preliminari	pag. 25
Art. 44 – Elenco fornitori	pag. 25
TITOLO 4 – Livello di qualità delle pulizie e della sanificazione	pag. 26
Art. 45 – Pulizia e sanificazione	pag. 26
Art. 46 – Caratteristiche dei detersivi	pag. 26
Art. 47 – Pulizia impianti	pag. 26
Art. 48 – Rifiuti	pag. 27
TITOLO 5 – Norme di prevenzione e sicurezza ed antinfortunistica sui luoghi di lavoro	pag. 27
Art. 49 – Segnalazioni infortunistiche	pag. 27
Art. 50 – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.)	pag. 27
Art. 51 – Impiego di energia	pag. 27
Art. 52 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro e cassetta pronto soccorso	pag. 27
Art. 53 – Piano di evacuazione	pag. 28
TITOLO 6 – Controlli sulla produzione e sul servizio	pag. 28
Art. 54 – Organismi preposti al controllo	pag. 28
Art. 55 – Esercizio dell'autocontrollo da parte della ditta aggiudicataria	pag. 28
Art. 56 – Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione Mensa)	pag. 28
Art. 57 – Metodologia del controllo di qualità	pag. 29
Art. 58 – Sistema di qualità	pag. 29
TITOLO 7 – Sistema informatizzato di prenotazione pasti, riscossione e gestione tariffe	pag. 29
Art. 59 – Servizio di prenotazione pasti, riscossione e gestione tariffe	pag. 29
Art. 60 – Requisiti minimi del sistema e del soggetto	pag. 31
Art. 61 – Privacy	pag. 31
Titolo 8 – Penalità e risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa	pag. 32
Art. 62 – Penalità	pag. 32
Art. 63 – Verifica della soddisfazione dell'utente da parte dell'impresa	pag. 33
Art. 64 – Ipotesi di risoluzione del contratto e recesso	pag. 33
Art. 65 – Obblighi dell'impresa Aggiudicataria in caso di morte del gestore	pag. 35
Art. 66 – Disdetta del contratto da parte della Ditta Aggiudicataria	pag. 35
Art. 67 – Controversie e foro competente	pag. 35
Art. 68 – Informazioni agli utenti	pag. 35
Art. 69 – Norme legislative	pag. 35
Art. 70 – Norme finali	pag. 36



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

TITOLO 1 – INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione a favore degli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria, personale insegnante e ATA e personale dipendente del Comune di Vische, in tutte le sue fasi, ad una impresa di ristorazione specializzata.

In particolare, l'appalto comprende:

- a) il servizio di preparazione, somministrazione e distribuzione con servizio ai tavoli, dei pasti e delle bevande agli alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e dei dipendenti comunali, secondo il menù approvato dall'ASL di competenza ed allegato al presente;
- b) il servizio di predisposizione del refettorio, e degli altri locali eventualmente individuati per la somministrazione dei pasti, genericamente indicati come "refettorio" nel presente capitolato, distribuzione dei pasti presso il predetto locale, di riordino e pulizia degli arredi, suppellettili ed attrezzature utilizzate per la distribuzione stessa, di riordino, pulizia e sanificazione dei locali utilizzati e adiacenti, nonché di conferimento differenziato dei rifiuti negli appositi cassonetti.

Qualora l'ente appaltante disponga che il servizio di ristorazione sia esteso per numero di giorni settimanali di utilizzo ad eventuali manifestazioni e/o iniziative culturali o ai centri estivi, anche al di fuori dell'anno scolastico, l'impresa dovrà provvedere alle forniture del caso alle stesse condizioni di cui al presente capitolato e prezzi offerti in sede di gara.

Forma, inoltre, oggetto d'appalto la fornitura, integrazione e/o sostituzione delle attrezzature, stoviglie e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio, nonché la manutenzione ordinaria del centro cottura e del refettorio.

Il servizio deve essere svolto a favore dei seguenti utenti, secondo il calendario scolastico e con gli orari di massima sotto indicati:

utenti	Giorni di servizio	Turno	Orario di somministrazione pasti
Alunni e insegnanti scuola infanzia	5 giorni settimana	1	Dalle ore 11,30 alle ore 12,30
Alunni e insegnanti scuola primaria	5 giorni settimana	2	Dalle ore 12,40 alle ore 13,40
Dipendenti comunali	5 giorni settimana	Opzione di ritiro pasto	Dalle ore 11,30 alle ore 12,30

L'orario di servizio è indicativo e potrebbe subire variazioni per necessità concordate con la Direzione didattica.

L'appalto prevede, altresì, la gestione informatizzata, a cura dell'aggiudicatario, della prenotazione pasti, sulla base delle tariffe deliberate dall'Amministrazione comunale, come meglio indicato al titolo VII del presente capitolato.

Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi a tutti gli effetti "servizio pubblico" e, quindi, per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato; a garanzia di ciò, dovranno essere osservate tutte le prescrizioni successivamente indicate.

Poiché il servizio non deve subire interruzioni, la ditta aggiudicataria deve attivare un "Piano di emergenza" tale da garantire un pronto intervento che consenta la regolare preparazione dei cibi, il loro trasporto e la loro distribuzione, come meglio indicato successivamente.



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

La ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di impossibilità di utilizzo del centro cottura comunale. Il ricorso al suddetto “piano di emergenza” non comporta alcuna spesa aggiuntiva per la stazione appaltante.

L'impresa aggiudicataria deve attivare il servizio all'inizio di ogni anno scolastico e per il periodo relativo alle attività eventualmente promosse dall'Amministrazione comunale interessata all'appalto. Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente capitolato e dagli atti di gara sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (Piano d'Azione Nazionale per Green Public Procurement) di cui al Decreto del Ministero dell'ambiente del 3/8/2023 “Approvazione del piano d'azione nazionale per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione 2023”.

Art. 2 – Durata del servizio

La durata dell'appalto è la seguente: aa.ss. 2024/2025 – 2025/2026, secondo l'articolazione del calendario scolastico.

È facoltà della stazione appaltante autorizzare, ai sensi dell'art. 50, comma 6, D. Lgs n. 36/2023, l'esecuzione anticipata della prestazione. L'aggiudicatario dovrà iniziare il servizio nel termine indicato dalla stazione appaltante, anche in pendenza di contratto. La stazione appaltante si riserva di modificare la data d'inizio del servizio, senza che ciò dia diritto all'impresa appaltatrice di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione del servizio.

Art. 3 – Modalità di affidamento della gara

L'affidamento del servizio avverrà secondo le disposizioni e prescrizioni del D. Lgs. n. 36/2023, nonché a quelle espressamente richiamate negli atti di gara, oltre a quanto contenuto nel presente capitolato e in tutti gli allegati.

Il servizio sarà affidato mediante procedura negoziata (R.D.O.), da espletarsi su piattaforma MEPA. L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 108 codice unico appalti). Non saranno comunque ammesse offerte in aumento rispetto all'importo posto a base di gara. Per i requisiti di ammissione dei concorrenti e gli elementi di non ammissibilità, le modalità di presentazione della documentazione amministrativa ed economica, si rimanda all'avviso di manifestazione interesse. L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, ai sensi di legge e congrua alle richieste dell'Amministrazione comunale. Ai sensi dell'art. 108, comma 10, del Codice appalti, l'Amministrazione Comunale si riserva, altresì, di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea, in relazione all'oggetto dell'appalto.

Art. 4 – Cauzioni e garanzie

L'offerta dovrà essere corredata da una garanzia fideiussoria, denominata “garanzia provvisoria” pari al 2 per cento dell'importo posto a base di gara, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a favore del Comune di Vische, ai sensi dell'art. 106 del D. Lgs. n. 36/2023.

In caso di aggiudicazione definitiva, l'aggiudicatario per la sottoscrizione del contratto dovrà costituire una garanzia, denominata “garanzia definitiva” a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 117, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale. La garanzia è prestata per l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e per il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché per il rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.

In caso di aggiudicazione con ribassi superiori al dieci per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento. La stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte.



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria. La garanzia fideiussoria può essere rilasciata dai soggetti di cui all' art. 106, comma 3, del codice unico appalti, con le modalità previste dal secondo periodo dello stesso comma. La garanzia prevede espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all' art. 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Art. 5 – Verifica obbligatoria dei luoghi

Prima di presentare la propria offerta, i concorrenti dovranno prendere accurata visione dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi esistenti, accertandosi della funzionalità e di tutte le condizioni che potrebbero eventualmente influire sull'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

Art. 6 – Prezzo del pasto a base di gara ed importo complessivo dell'appalto

L'importo unitario a base di gara è pari ad **€ 6,30 oltre IVA, comprensivo di € 0,14 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso.**

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

È previsto un importo complessivo del servizio calcolato come segue:

n pasti	€ a pasto	Totale €	Di cui oneri sicurezza €	IVA 4% su pasti €	IVA 22% su oneri €	TOTALE €
17816	6,30	112.240,80	2.520,00	4.489,63	554,40	117.284,83

Art. 7 – Revisione prezzi e modifiche al contratto

Il corrispettivo offerto in sede di gara non potrà subire variazioni per tutto il periodo contrattuale, salvo quanto di seguito disposto.

Il prezzo del singolo pasto, quale risulterà dalla determinazione di aggiudicazione definitiva della gara, può essere soggetto, come previsto dall'art. 60 del codice unico appalti, a revisione. La revisione opera con cadenza annuale, dopo il primo anno contrattuale.

Il contratto potrà essere soggetto, in corso di esecuzione, a modifiche secondo quanto previsto dall'art. 120, comma 9, del nuovo codice appalti.

Art. 8 – Specifiche tecniche

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

1. planimetrie locali
2. menù estivo e invernale
3. ricettario
4. variazione in peso degli alimenti con la cottura
5. elenco personale
6. elenco principali attrezzature presenti
7. D.U.V.R.I.

Art. 9 – Pagamenti

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



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

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

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

Nella fattura, dovranno essere specificate le singole forniture, nella maniera seguente:

pasti alunni scuola dell'infanzia;
pasti insegnanti scuola dell'infanzia;
pasti alunni scuola primaria;
pasti insegnanti scuola primaria;
pasti personale ata;
pasti dipendenti comunali.

La ditta aggiudicataria, inoltre, non potrà pretendere compensi o indennizzi di sorta, né sollevare eccezioni per eventuali difficoltà che possano derivargli in corso d'opera da condizioni tecniche locali non previste in sede di sopralluogo.

L'impresa, all'atto della presentazione dell'offerta, dà atto di essere a perfetta conoscenza dell'ubicazione e della natura di quanto dovrà essere effettuato. A tal fine, come indicato al precedente art. 4, è previsto sopralluogo preventivo nei locali oggetto di gara. Conseguentemente, nessuna obiezione potrà essere sollevata a fronte di difficoltà che dovessero insorgere nel corso dell'appalto in relazione ad una pretesa ed eventuale imperfetta acquisizione di ogni elemento.

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

La variazione in diminuzione o in aumento dei pasti effettivamente erogati, contenuta entro il 20% rispetto ai pasti preventivati presuntivamente negli atti di gara, non comporta variazione del prezzo unitario a pasto. Il numero dei pasti è da intendersi meramente indicativo, poiché la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata; l'impresa appaltatrice non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti.

Art. 10 – Tracciabilità dei flussi finanziari

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, a norma della Legge n. 136 del 13/08/2010.

L'amministrazione comunale si impegna a dare immediata comunicazione alla Ditta aggiudicataria e alla Prefettura – U.T.G. di Torino della notizia dell'inadempimento della controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

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

Art. 11 - Rinuncia all'aggiudicazione

L'aggiudicatario che receda dal contratto incorre nella perdita della garanzia senza poter elevare pretese od eccezioni ed inoltre sarà tenuto a risarcire al Comune di Vische l'eventuale danno per prestazione non eseguita derivante da:

- a) aggiudicazione alla Ditta che segue nella graduatoria
- b) ripetizione della gara.

Nel caso in cui al punto a), per danno, deve intendersi la differenza tra l'offerta del recedente e quella della Ditta che segue la graduatoria.



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

Art. 12 - Inizio del servizio e stipulazione del contratto

La Ditta aggiudicataria deve iniziare il servizio alla data comunicata dall'Amministrazione comunale.

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

Successivamente all'aggiudicazione, si addiverrà alla stipulazione del contratto in forma Pubblica Amministrativa.

L'Amministrazione si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di dare avvio alla prestazione contrattuale con l'emissione di apposito ordine, anche in pendenza della stipulazione del contratto, ai sensi dell'art. 50, comma 6, D. Lgs. n. 36/2023.

In caso di mancato perfezionamento del contratto, per causa imputabile all'Aggiudicatario, verranno recuperate le quote erogate e l'importo da liquidarsi verrà determinato ai sensi dell'art. 2041 del Codice civile sulla base dei prezzi offerti, con applicazione in ogni caso della detrazione del 10 per cento.

L'aggiudicatario dell'appalto dovrà presentarsi, alla data che verrà fissata dalla stazione appaltante, per la stipulazione del contratto, costituendo la garanzia definitiva, come meglio indicato nel bando/disciplinare di gara a copertura degli oneri per il mancato od inesatto adempimento.

Qualora, senza giustificato motivo, l'aggiudicatario non si presenti alla stipulazione nel termine stabilito, ovvero nel termine indicato nella diffida, decade dall'aggiudicazione, salva e impregiudicata l'azione di risarcimento del danno.

Art. 13 - Validità della graduatoria

In caso di decadenza dell'aggiudicazione o risoluzione del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue nella graduatoria approvata con il provvedimento di aggiudicazione definitiva, alle medesime condizioni proposte in sede di gara.

Entro i termini di validità dell'offerta economica, il concorrente classificato in posizione utile in graduatoria, sarà tenuto all'accettazione, salvo comprovate e sopravvenute cause (esclusa in ogni caso la variazione dei prezzi) che impediscano la stipulazione del contratto.

Art. 14 – Domicilio della ditta aggiudicataria

Per tutti gli effetti del presente appalto, la ditta dovrà eleggere domicilio nel Comune di Vische e fissare, comunque, un recapito specifico, cui fare riferimento per la segnalazione di ogni problema che dovesse insorgere durante la gestione. La ditta dovrà, inoltre, fornire un numero di cellulare del referente di riferimento che sia prontamente reperibile, così come un indirizzo mail e un indirizzo di PEC.

Allo scopo, la ditta aggiudicataria è tenuta ad intervenire, a seguito di semplice richiesta, anche verbale, da parte della stazione appaltante, entro e non oltre 4 (quattro) ore dal ricevimento della richiesta, nei giorni feriali ed entro e non oltre 6 (sei) ore nei festivi, durante tutto l'arco delle 24 ore giornaliere.

Art. 15 – Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto anche se materialmente non allegati, nonché quelli indicati nelle vigenti disposizioni legislative alle quali il presente servizio deve attenersi. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art. 16 – Obblighi ed oneri a carico della ditta aggiudicataria

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

In particolare sono a carico della ditta aggiudicataria:

- a) la fornitura, l'integrazione, la sostituzione e l'installazione delle attrezzature, arredi, stoviglie ecc. e tutto quanto altro necessario per il regolare espletamento del servizio;
- b) la fornitura dei generi necessari alla preparazione dei pasti, come indicato dal menù, per il



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

numero degli utenti quotidianamente rilevato. Le merci devono sempre essere di prima qualità. Il rifornimento dei prodotti deve avvenire in maniera tale da assicurare e garantire, sino al consumo, il mantenimento dei requisiti igienici e la freschezza – delle caratteristiche microbiologiche – chimiche e fisiche di legge, in modo che la qualità sia sempre ottima. Dovrà porsi particolare attenzione affinché sia il rifornimento che l'utilizzo dei prodotti avvenga a congrua distanza temporale dalla data di scadenza indicata;

c) rifornire il refettorio di merci, quali pane, olio, sale, aceto, tovaglioli di carta, formaggio grattugiato, zucchero etc. in misura sufficiente all'allestimento della mensa;

d) la preparazione, la cottura, il confezionamento presso il centro di produzione pasti, nonché la distribuzione dei pasti medesimi nel locale adibito a refettorio e negli altri locali eventualmente individuati per la somministrazione dei pasti. Su richiesta esplicita della stazione appaltante, senza aggravio di costi, la ditta dovrà procedere a sbucciare e porzionare la frutta per i bambini nonché frazionare ed eventualmente sminuzzare le pietanze;

e) la fornitura di scorte alimentari per sopperire ad eventuali imprevisti e/o incidenti durante il confezionamento o la distribuzione. Il quantitativo e la tipologia delle scorte da tenersi presso il magazzino del centro di produzione pasti devono essere atte al confezionamento del numero indicativo di pasti giornalieri come da menù. Le derrate depositate, ovviamente, devono riguardare prodotti non alterabili che, quindi, possano essere, in qualunque momento, confezionati con buona resa organolettica e igienica;

f) garantire nel locale refettorio un dispenser di acqua microfiltrata ad uso degli alunni;

g) fornire tutti gli utensili necessari per la cottura e distribuzione dei pasti, nonché tutti i materiali di consumo necessari all'espletamento del servizio. Tutti gli utensili saranno quotidianamente ritirati a cura e spese della ditta, nuovamente lavati o reintegrati, riprotetti e riconsegnati il giorno seguente;

h) fornitura di stovigliato monouso (piatti per primo, secondo e contorno – bicchieri e posate), da impiegarsi in eventuali situazioni di emergenza, in materiale biodegradabile;

i) fornire contenitori termici idonei per i singoli pasti che verranno ritirati dai dipendenti comunali e consumati presso il Palazzo municipale;

j) la pulizia, il riassetto e la sanificazione del centro di produzione pasti, del refettorio e degli altri eventuali locali utilizzati per la somministrazione dei pasti e dei locali di pertinenza, ivi compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione, i serramenti, i vetri delle finestre e delle eventuali vetrate interne. La pulizia dei locali dovrà riguardare, in particolare, la rimozione dei residui della mensa (es. accurata pulizia di tavoli, sedie e pavimenti da briciole e resti alimentari) così come la pulizia giornaliera e periodica più approfondita. Qualora la stazione appaltante rilevasse, da parte della ditta, la mancata esecuzione degli interventi necessari, vi provvederà direttamente in sostituzione, previa comunicazione alla ditta stessa, ponendone a carico il relativo costo mediante decurtazione dell'importo dovuto dalle fatture dei pasti;

k) il lavaggio dei vassoi, dei contenitori, delle stoviglie, delle posate e degli utensili e di quant'altro utilizzato per il servizio di cui al presente capitolato;

l) gli interventi volti a garantire l'osservanza di tutte le norme igienico – sanitarie che regolano il funzionamento della struttura e delle relative zone di preparazione, confezionamento, trasporto e consumo dei pasti, nonché provvedere agli adeguamenti normativi che subentreranno durante il periodo di validità dell'affidamento che competeranno al gestore, per quanto riguarda gli impianti e la conduzione.

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

m) la fornitura degli attrezzi, delle attrezzature e del materiale di pulizia e sanificazione necessario all'espletamento degli obblighi previsti dal presente capitolato. Detto materiale deve essere conforme e idoneo secondo le disposizioni vigenti in materia igienico-sanitaria;

n) provvedere agli interventi di derattizzazione e disinfestazione nei locali di propria competenza;



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

detti interventi devono essere in numero di quattro e attivati ogni due mesi, nell'arco dell'intero anno scolastico. L'impresa dovrà, inoltre, predisporre interventi straordinari ed immediati a seguito di rilevata presenza di roditori o insetti. La vigilanza sui locali di competenza dell'impresa appaltatrice è a carico della stessa che dovrà inoltrare direttamente alla ditta prescelta, la richiesta degli interventi. L'impresa dovrà provvedere ad esporre nella cucina e nei refettori le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche. È fatto, inoltre, obbligo all'impresa di tenere presso la cucina o il refettorio un registro sul quale dovranno essere indicati: data dei singoli interventi, tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche e conseguenti valutazioni, nonché le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati. Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel manuale di autocontrollo, ferma restando la possibilità da parte della stazione appaltante di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio;

o) la fornitura di acqua oligominerale naturale preconfezionata in contenitori idonei al contatto con gli alimenti, da consegnare, su richiesta, presso i refettori in caso di interruzione, guasti all'acquedotto comunale o in altri casi valutati singolarmente di volta in volta (es. impurità presenti nell'acqua) entro 2 ore dalla richiesta;

p) la fornitura, al personale, degli indumenti da lavoro e quant'altro indicato al successivo Titolo;

q) la rimozione dei rifiuti, il conferimento negli appositi contenitori e lo smaltimento delle sostanze grasse;

r) la fornitura di tutto il materiale a perdere necessario per l'espletamento del servizio (a titolo meramente esplicativo: carta stagnola, pellicola trasparente, carta assorbente, ecc.);

s) la fornitura di camici monouso, copricapo e copri scarpe per i membri della Commissione mensa che accedono al centro di produzione pasti per i previsti controlli;

t) la manutenzione ordinaria;

u) l'acquisizione delle presente giornaliere anche attraverso strumentazione informatica;

t) la gestione informatizzata del servizio prevista dal presente capitolato, senza oneri a carico del Comune. La ditta affidataria dovrà rimborsare al Comune la spesa che lo stesso dovrà eventualmente sostenere per la gestione del servizio di riscossione tariffe, come risultante al titolo 7 del presente capitolato, per malfunzionamento, danno o mancata attivazione o altre fattispecie originatisi manenti l'affidamento;

u) il pagamento della TARI (ovvero eventuali futuri diversi oneri connessi alla raccolta e smaltimento rifiuti, comunque denominati) relativa al centro di produzione pasti. A tal fine, dopo l'aggiudicazione definitiva, la ditta appaltatrice dovrà presentare all'ufficio tributi apposita denuncia la cui spesa dovrebbe ammontare a circa € 910,00/anno per una superficie calcolata di 110 mq.;

v) le spese inerenti "l'autocontrollo" ex Regolamento CE 852/2004 e art. 5, D.Lgs. n. 193/2007;

w) informare tempestivamente la stazione appaltante di qualsiasi intralcio al buon funzionamento del servizio che derivi da qualsiasi causa;

x) assicurare priorità al personale già impiegato negli stessi servizi nel precedente affidamento, nel rispetto delle priorità garantite dai contratti relativi per il "personale uscente";

y) quant'altro previsto nel presente capitolato.

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

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



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

Art. 17 – Materiale comunale per lo svolgimento del servizio di refezione

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, il Comune appaltante pone a disposizione della ditta appaltatrice e concede in comodato d'uso gratuito, ai sensi degli artt. 1803 e ss. del Codice civile i locali come meglio individuati nella planimetria allegata e siti presso la scuola dell'infanzia, piazza Colonnello Carlo Amione n. 40, con le attrezzature ivi contenute ed il piccolo materiale occorrente alla preparazione e somministrazione dei pasti.

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della pulizia, della conservazione e del corretto utilizzo di tutti i beni ceduti in uso gratuito per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico della ditta aggiudicataria. Prima della distribuzione dei pasti, la ditta dovrà provvedere alla predisposizione dei refettori ed a tutti gli interventi relativi ai pasti stessi (es. procedure di autocontrollo, condimento, riscaldamento ecc.).

Quanto preso in consegna dalla ditta aggiudicataria si intende funzionante e in buono stato di conservazione.

In caso contrario, essa dovrà provvedere alle sostituzioni e/o reintegrazioni necessarie.

Pertanto l'Amministrazione comunale resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie ed eventuali sostituzioni di apparecchiature o componenti di esse che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti.

In caso di introduzione di nuove apparecchiature, le stesse dovranno rispettare il requisito della classe A o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE, concernente l'indicazione del consumo di energia. È accettato, quale mezzo di prova, la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

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

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

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

Sono a carico della ditta aggiudicataria gli oneri, obblighi e responsabilità per la manutenzione ordinaria del centro produzione pasti, delle attrezzature, degli arredi e degli impianti tecnologici interni (impianto elettrico di forza – impianto elettrico di illuminazione e attrezzature elettriche, salvo la centrale termica), ivi compresi gli interventi per la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili.

Ogni modifica, trasformazione ed integrazione effettuata in corso d'opera, dovrà essere preventivamente concordata con l'Amministrazione comunale.

Art. 18 – Riconsegna immobili, impianti ed utensili

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per la durata del contratto. Alla scadenza dello stesso, la ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare all'Amministrazioni comunale i locali avuti in uso gratuito con impianti ed attrezzature annessi. Gli impianti e le attrezzature dovranno essere riconsegnati in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione tenuto conto della normale usura, dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora fossero ravvisati danni arrecati a strutture, impianti e attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati. Tutte le nuove attrezzature, arredi ed impianti (sia



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

sostituiti che integrati) diverranno di proprietà comunale al termine del contratto, senza che la ditta possa pretendere alcun corrispettivo.

Art. 19 – Accessi

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

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

Art. 20 – Assicurazioni

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

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

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

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

- a. Apposita polizza ai fini della copertura della Responsabilità civile per tutti i danni cagionati a Terzi (R.C.T.) durante il predetto servizio, stipulata presso compagnia di assicurazione di gradimento dell'Amministrazione comunale e riferita specificamente al presente appalto, con espressa conferma di copertura dei danni da avvelenamento, ingestione di sostanze nocive e tossinfezioni derivanti da alimenti somministrati nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

La copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.T. dovrà prevedere un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro.

Il novero degli "assicurati" dovrà espressamente comprendere, oltre alla stazione appaltante, il Comune di Vische, i suoi amministratori, prestatori di lavoro e consulenti, eventuali subappaltatori e fornitori.

La polizza R.C.T. dovrà, inoltre, risultare espressamente estesa, a parziale deroga dell'art. 1900 c.c., alla colpa grave degli assicurati.

La polizza dovrà risultare estesa almeno ai seguenti rischi:

- RC dei prestatori di lavoro e dei parasubordinati per danni cagionati nello svolgimento delle proprie mansioni;
- Richieste di risarcimento pervenute all'assicurato anche in relazione ai danni che le imprese appaltatrici e/o persone che prestano i loro servizi per commissione/delega/appalto possono cagionarsi l'un l'altro, inclusa responsabilità personale dei dipendenti di dette società;



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino
P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

- Danni a terzi da interruzione o sospensioni totali di attività;
 - Danni a terzi da incendio;
 - Danni a terzi da inquinamento accidentale;
 - Danni a cose trovatisi nell'ambito di esecuzione dei lavori.
- La polizza R.C.T. dev'essere mantenuta in vigore fino alla cessazione del servizio.

- b. Apposita polizza ai fini della copertura della Responsabilità civile verso prestatori di lavoro e parasubordinati (R.C.O.), ai sensi: (a) del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 s.m.i., (b) del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38 s.m.i. e (c) del Codice Civile per danni non rientranti nella disciplina sub (a) e (b), stipulata presso compagnia di assicurazione di gradimento dell'Amministrazione comunale e riferita specificamente al presente appalto.

La copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.O. dovrà prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze dell'appaltatore, con un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro, con il limite di euro 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00) per prestatore di lavoro/parasubordinato.

Il novero degli "assicurati" dovrà espressamente comprendere, oltre alla stazione appaltante, il Comune di Vische, suoi amministratori, prestatori di lavoro e consulenti, eventuali subappaltatori e fornitori.

La polizza R.C.O. dovrà, inoltre, risultare espressamente estesa:

- a parziale deroga dell'art. 1900 c.c., alla colpa grave degli assicurati;
- alle malattie professionali dei prestatori di lavoro/parasubordinati, sia riconosciute dall'INAIL, sia riconosciute per effetto di decisioni della magistratura, manifestatesi entro dodici mesi dalla cessazione del rapporto di lavoro e/o della polizza stessa.

La polizza R.C.O. dev'essere mantenuta in vigore fino alla cessazione del servizio.

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

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

Art. 21 – Spese generali

Tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico della Ditta Aggiudicataria, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro.

Nessun compenso è dovuto dall'Amministrazione comunale per la formazione delle offerte.

L'IVA, invece, è a carico dell'Amministrazione comunale.

Art. 22 - Interruzione del servizio e programma di emergenza

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

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



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

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

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

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

Il ricorso al Programma di emergenza, così come descritto, non comporta alcuna forma di rimborso per le eventuali correlate maggiori spese in capo all'Impresa aggiudicataria che pertanto dovrà fornire i pasti richiesti, agli stessi prezzi e senza oneri aggiuntivi, nonché attenersi a tutte le norme vigenti in materia.

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

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

TITOLO 2 – PERSONALE

Art. 23 – Personale e responsabile del servizio

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

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

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

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

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

La ditta aggiudicataria dovrà trasmettere, alla stazione appaltante, l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nei plessi scolastici, con l'indicazione delle qualifiche possedute, della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'INPS, nonché del numero di posizione INAIL.



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata per iscritto alla stazione appaltante.

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

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

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

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

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

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

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

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

È richiesta la presenza di un dietista, per le necessità legate alle diete speciali.

L'appaltatore dovrà assicurare il servizio con proprio personale di cucina con i requisiti dell'autorità sanitaria ed in numero sufficiente al perfetto svolgimento del servizio.

Qualora qualche addetto al servizio dovesse risultare inabile, a giudizio del Servizio Sanitario della AZIENDA SANITARIA LOCALE dovrà essere sospeso e sostituito, a seconda dei casi, salvo il diritto dell'interessato o dell'appaltatore di ricorrere nelle sedi territorialmente competenti.

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

Il Comune si riserva, inoltre, nei limiti previsti dalla legge, il diritto di sottoporre, in qualsiasi momento, a visita medica, il personale impiegato nel servizio. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio.

Art. 24 - Norme di comportamento per gli operatori dell'Appaltatore

La ditta appaltatrice si obbliga, nell'esecuzione dell'appalto, al rispetto del codice di comportamento dei dipendenti comunali approvato da questo Ente, ai sensi del D.P.R. n. 62/2013 "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici", approvato con deliberazione di G.C. n. 6 del 23/1/2014. La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, in ragione della gravità o della reiterazione.

Art. 25 – Formazione

Tutto il personale impiegato nel servizio, in qualsiasi livello inquadrato, deve essere formato e sottoposto a costante aggiornamento (almeno annuale) a carico della ditta assuntrice. Di tutte le iniziative, dei relativi contenuti e dei risultati deve essere fornita informazione e documentazione alla stazione appaltante. La ditta aggiudicataria deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per garantire il servizio agli standard di qualità previsti. E' necessario che il



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

personale (anche supplente) venga formato, oltre che sulle norme in materia di sicurezza sul lavoro e sicurezza alimentare, anche in ambito nutrizionale, con particolare riferimento alla normativa sull'indicazione degli allergeni e all'ambito delle allergie e intolleranze alimentari.

Art. 26 – Igiene del personale

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

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

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

A tale riguardo la ditta aggiudicataria deve dimostrare di attuare, in modo continuativo e per tutto l'arco di vigenza del contratto, attività formative nei confronti del personale dandone evidenza alla stazione Appaltante mediante idonea documentazione.

Art. 27 – Vestiario

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

- a) calzature antinfortunistiche;
- b) mascherine e guanti monouso, da utilizzare sia nei casi previsti dalla normativa vigente, sia quando il loro uso è opportuno.

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

Art. 28 – Rispetto della normativa

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

Inoltre, la ditta aggiudicataria dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

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

Nell'esecuzione del lavoro la Ditta dovrà adottare, di sua iniziativa, tutte le cautele e i provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza e antinfortunistiche (D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.), assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rende sollevata e indenne l'Amministrazione appaltante.



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

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

Art. 29 – Applicazione contrattuale

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

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

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

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

Anche nel caso in cui non esistano disposizioni contrattuali in materia, le ditte subentranti dovranno comunque attenersi a tale indicazione.

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

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

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

TITOLO 3 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI – MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Art. 30 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della ditta appaltatrice, dovranno essere:

- di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare – nazionale e locale, con particolare riferimento alle direttive emanate in materia di ristorazione scolastica dalla Regione Piemonte e dalle prescrizioni dell'A.S.L., che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

Si evidenzia, inoltre, che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici" o geneticamente modificati;
- gli **ortaggi** debbono:



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

- a) essere di stagione;
- b) essere di prima qualità;
- c) essere giunti a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- d) essere asciutti, privi di terrosità, altri corpi o prodotti eterogenei;
- e) essere idonei da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- f) non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- g) gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliate;
- h) gli ortaggi quali aglio, cipolle, patata, preferibilmente, non devono essere trattati con raggi gamma.

È consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici e di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco e previa comunicazione al Comune, salvo quando è previsto nei menù e comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere superiore al 30 per cento degli ortaggi previsti.

In ogni caso non dovranno mai essere utilizzate patate surgelate.

I contenitori degli ortaggi dovranno essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi. A richiesta del Comune la ditta aggiudicataria si impegna a possedere e a presentare le bolle di consegna rilasciate dalla ditta fornitrice.

La **frutta** deve:

- essere di stagione;
- essere di prima qualità;
- essere di calibratura e grammatura idonea alla composizione dei menù;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- avere raggiunto la maturità così fisiologica che la rende adatta al pronto consumo o essere ben avviata alla maturazione così da poterla raggiungere in deposito;
- essere omogenea e uniforme;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, né gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a normali processi di sopramaturazione.

La frutta dovrà essere calibrata secondo la grammatura unitaria quotidiana stabilita.

A richiesta del Comune la ditta aggiudicataria si impegna a possedere e a presentare le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

Formaggi:

Come formaggio da condimento dovrà essere utilizzato il parmigiano reggiano o il grana padano. Il formaggio da condimento dovrà essere grattugiato e consumato giornalmente.

I formaggi da pasto quali: fontina, Emmental, stracchino, mozzarella e simili non devono presentare alterazioni interne o esterne. Non sono ammessi: formaggi fusi, formaggini ecc.

Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, composizione, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico sanitarie).

Per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto sopra, la ditta è tenuta a possedere e a presentare su richiesta del Comune la documentazione relativa ai dati sopraelencati.

Il **burro** non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82 per cento.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento; non deve in alcun modo essere alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve essere contenuto in involucri non manomissibili. Sull'involucro deve riportare: la denominazione del prodotto, il peso netto, in nome del confezionatore, il luogo di confezionamento, la data di scadenza.



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

Il **prosciutto** cotto deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere di coscia, di prima qualità, e non deve derivare da assemblaggio di parti, privo di glutammato e di gelatina alimentare. Deve essere, inoltre, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Deve essere avvolto in involucri di plastica idoneo. La ditta è tenuta a presentare richiesta del Comune tutta la documentazione relativa a: il tipo di prodotto, il nome della ditta produttrice, il luogo di produzione. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore o sapore di rancido. Non deve essere usato quello affettato e confezionato sottovuoto.

Il **pane** dovrà essere prodotto con farina 0 oppure di tipo integrale. Dovrà essere ben lievitato, ben manipolato, ben cotto in maniera che la mollica riesca spugnosa ed elastica alla pressione delle dita. Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi. La ditta dovrà, sperimentalmente, introdurre una o due volte la settimana, possibilmente in abbinamento a pietanze più saporite, pane a contenuto dimezzato di sale, pane integrale o multi cereali. In caso di gradimento l'utilizzo di tali tipi di pane potrà essere esteso a tutti i giorni della settimana.

Dovrà essere utilizzato l'**olio extravergine** di oliva per il condimento a crudo e olio d'oliva per l'utilizzo in cottura, entrambi 100 per cento italiani.

L'**aceto** utilizzato per condire le verdure dovrà essere di puro vino.

La **pasta** deve essere di pura semola garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo. La pasta non deve presentare in modo diffuso effetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli. La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr per kg di semola.

La **farina** deve essere di grano tenero, tipo 0, con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, devono risultare indenni da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti: il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

Il **riso** deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge. Non deve essere trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto. Non deve presentare difetti tipo: striature, vaiolature interne, non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere. Il riso deve essere di tipo e sottoposto a trattamento a Parboiled.

Le **carni suine, bovine ed avicole** dovranno:

- essere fresche, di provenienza regionale, di animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione, e sottoposti a regolare visita veterinaria prima della macellazione;
- avere buon sapore, essere tenere e ben digeribili, non avere odore sgradevole.

Le aziende fornitrici dovranno fornire, a richiesta, una dichiarazione attestante che gli allevamenti di origine sono testati per il controllo delle sostanze ad azione ormonale ed antiormonale.

Il **latte** deve essere intero, a lunga conservazione, sterilizzato, di provenienza italiana.



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

Il **pesce** deve essere surgelato, deve appartenere a qualità poco grasse e deve essere privo di lisce, come: filetto di nasello, filetti di platessa o di altre qualità sempre di piccola pezzatura. Ogni confezione dovrà essere munita di etichetta conforme alle norme vigenti e successive modificazioni.

L'**acqua** distribuita sarà quella dell'acquedotto oppure dovrà essere naturale, contenuta in bottiglia di plastica o in caraffe.

E' vietato l'utilizzo di dati e altri preparati per brodo o semilavorati, coma ad esempio: lasagne preparate, bastoncini di pesce, nuggets di pollo, sofficini, fiocchi di patate o altro.

Si precisa, inoltre, che:

- a) l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- b) le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione dei pasti;
- c) è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'A.S.L.;
- d) è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- e) l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali della sede di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale o infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;
- f) la calendarizzazione degli acquisti dovrà essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
- g) le dimensioni della confezione dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avere avanzi di parte del prodotto fisso;
- h) andrà utilizzato, durante la preparazione dei pasti, esclusivamente sale iodato, anche se il suo utilizzo andrà ridotto al minimo. Pertanto, nelle preparazioni in cucina e nel condimento dei piatti dovrà essere posta attenzione a ridurre progressivamente il sale aggiunto, ed a limitare l'utilizzo di materie prime ad elevato consumo di sale;

La ditta appaltatrice è tenuta a conservare presso la cucina comunale la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

Art. 31 - Menù

I menù sono articolati in 4 settimane per il menù invernale (dal 16/10 al 14/4) e in quattro settimane per il menù estivo (dal 15/4 al 15/10).

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

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



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno scolastico) la ditta appaltatrice potrà proporre menù speciali da concordare con la stazione appaltante, che comporti l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore. In tali occasioni deve essere, comunque, garantito lo spuntino (frutta) di metà mattina, nei plessi scolastici in cui è previsto.

Art. 32 – Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

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

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

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

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

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

Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata alla stazione appaltante.

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

Ogni cibo fornito in fette, pezzi, tortini, bastoncini e simili deve essere in forma e peso tale da consentire una distribuzione veloce e rispondente alle grammature.

I menù dovranno espressamente indicare i prodotti eventualmente surgelati all'origine utilizzati nella preparazione dei piatti. Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche e con le caratteristiche previste nelle tabelle merceologiche. Nelle tabelle dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. È consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare di ogni scuola, un'eccedenza di peso non superiore al 10 per cento del peso netto. Ogni volta che vi siano introduzioni di nuovi piatti nel menù, la ditta aggiudicataria deve inoltrare alla stazione appaltante, entro 15 giorni dall'avvenuta variazione, la corrispondenza cotto/crudo, nonché le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempreché esse non siano già previste nelle tabelle dietetiche allegate. In assenza di parere negativo tale variazione deve intendersi accettata.

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

Inoltre, la ditta aggiudicatrice dovrà aderire ad eventuali proposte del SIAN dell'ASL TO 4, in riferimento a progetti regionali.

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

Art. 33 - Pasti sostitutivi

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



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

1° Piatto - pasta o riso in bianco, se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio; qualora ciò non fosse possibile, onde evitare ritardi, il primo piatto sarà sostituito con un alimento freddo

2° Piatto - tonno o formaggio o prosciutto
contorno

Frutta - altro alimento simile (mousse di frutta – yogurt).

Art. 34 – Variazioni temporanee del menù

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

È consentita la variazione temporanea, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- per altre cause di forza maggiore (documentabili).

Art. 35 - Diete speciali

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

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

DIETE SPECIALI PER MOTIVI DI SALUTE

La ditta appaltatrice, ai sensi della D.G.R. 40-29846 del 10/4/2000, deve assicurare pasti speciali per:

- soggetti affetti da malattia celiaca
- soggetti diabetici
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza, che necessitino di escludere dal pasto particolari alimenti o di includere preparazioni speciali.

La ditta aggiudicataria deve provvedere ad attivare il regime dietetico special, nel più breve tempo possibile e non oltre **2 giorni lavorativi** dal ricevimento della documentazione.

Per la celiachia, la legge nazionale 123 del 2005 ha introdotto su tutto il territorio nazionale l'obbligo di fornire pasti senza glutine nelle mense collettive, garantendone la corretta preparazione e somministrazione.

Per ottenere la predisposizione delle diete speciali dovute a motivi sanitari, deve essere prodotta una certificazione medica, rilasciata da sanitario della struttura pubblica (medico curante, pediatra, specialista del SSN, attestante la patologia e le variazioni necessarie. Tale certificazione deve essere prodotta al Comune che provvederà a fornirla alla Ditta e al SIAN di competenza.

Per ogni tipologia di dieta speciale correlata alle condizioni di cui sopra, deve essere redatto un menu scritto, garantendo l'alternanza, limitando il ricorso a piatti freddi, e mantenendo un menu il più possibile simile a quello di base, evitando comunque sostituzioni non giustificate, al fine di evitare errori, monotonia alimentare, squilibri nutrizionali e discriminazioni.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, che deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Per i pasti dietetici devono essere utilizzate monorazioni, confezionate in materiale a perdere, idonee al contatto con gli alimenti; le stesse devono essere eventualmente trasportate in contenitori idonei al mantenimento della temperatura e conformi alle norme vigenti in materia.



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

La formazione del personale deve includere uno specifico capitolo sulle allergie/intolleranze. Il piano di autocontrollo della ditta deve considerare il rischio “allergeni” e “glutine” nella valutazione del rischio e contenere le procedure per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché per garantire la salubrità ed il rispetto delle temperature di conservazione delle diete speciali. Fra queste procedure occorre includere anche il referenziamento e controllo dei fornitori di alimenti confezionati, e l’accurato controllo delle etichette e schede tecniche, ai fini del rispetto dell’indicazione degli allergeni”.

La norma che disciplina l’etichettatura dei prodotti per celiaci è il Regolamento UE 828 del 2014, oltre ai prodotti spiga sbarrata, prontuario AIC oppure marchio del Ministero della Salute senza glutine (prodotti erogabili).

DIETE IN BIANCO

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

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

DIETE SPECIALI A CARATTERE ETICO – RELIGIOSO

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

Art. 36 - Cestini freddi

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

- 2 panini o focaccine con prosciutto cotto, formaggio o pomodoro e mozzarella;
- Una banana, un frutto o un succo di frutta in brick;
- 1 pacchetto di biscotti secchi o una cioccolata o una crostatina;
- Una bottiglia d’acqua naturale in PET da 500 ml.

Devono, inoltre, contenere la seguente dotazione:

2 tovaglioli in carta riciclabile

1 bicchiere in materiale riciclabile

1 salviettina monouso umidificata.

Art. 37 – Distribuzione

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

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



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

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

1. Togliersi anelli (è tollerata la fede nuziale), braccialetti, orologio, collane, orecchini e piercing;
2. Lavarsi le mani, indossare camice, guanti, cuffia, apposite calzature e in caso di malattie con rischio di contagio, la mascherina. A tal fine, la ditta aggiudicataria, fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio;
3. Utilizzare utensili adeguati e calibrati.

Art. 38 – Allergeni e norme igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283/62 e ss.mm.ii. e suo regolamento di esecuzione n. 327/1980 e ss.mm.ii., al D. Lgs. 193/2007 e alle norme Regionali (Regione Piemonte).

Oltre ai Regolamenti CE 178/02 e 854/04, si ricordano, inoltre, gli obblighi derivanti dal Regolamento UE 1169/2011 in materia di allergeni, con particolare attenzione alla Nota Ministeriale 0003674-P-06/02/2015 per gli alimenti forniti dalle collettività e tutte le altre disposizioni collegate. Nella sostanza, la nota ministeriale prescrive di indicare per scritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, sul menu, o apposito cartello, una dicitura del tipo “per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l’apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio”, e di conservare quindi apposita documentazione scritta ben conosciuta dal personale.

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

Art. 39 - Conservazione campioni

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

In merito ai valori di riferimento relativi ai limiti di contaminazione microbica, la ditta aggiudicataria dovrà attenersi a quanto previsto dal Regolamento CE 2073/2005 e ss.mm.ii. e, ove espressamente non specificato, ai parametri indicati nelle Linee Guida della Regione Piemonte.

Art. 40 - Conservazione delle derrate

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

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

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

Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate.

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

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

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



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

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

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

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

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

Art. 41 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

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

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

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio, inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 42 - Preparazione

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

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

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

Art. 43 - Operazioni preliminari

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

- * Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- * Lo scongelamento dei prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C. È possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda;
- * La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- * La carne trita deve essere macinata in giornata;
- * Il parmigiano reggiano o grana padano deve essere grattugiato in giornata;
- * Tutte le verdure devono essere accuratamente controllate per evidenziare eventuali corpi estranei; possibilmente il lavaggio deve essere fatto utilizzando un disinfettante appropriato.

Art. 44 - Elenco fornitori

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

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

- di disporre del manuale di autocontrollo igienico – sanitario di tali fornitori in edizione controllata;



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

- di valutare la congruità del contenuto di detto manuale con quello della ditta aggiudicataria stessa e con quanto richiesto dal presente capitolato;
- che le valutazioni documentali e di attuazione (audit presso fornitore) siano effettuate da personale idoneamente qualificato.

TITOLO 4 – LIVELLO DI QUALITÀ DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 45 - Pulizia e sanificazione

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

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

Art. 46 - Caratteristiche dei detersivi

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

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

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

Art. 47 - Pulizia impianti

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



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

Anche i servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi forniti dall'impresa appaltatrice. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovaglette a perdere.

Art. 48 - Rifiuti

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

TITOLO 5 – NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 49 - Segnalazioni infortunistiche

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

Entro trenta giorni dall'inizio delle attività, la Ditta Aggiudicataria deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi della citata normativa. La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative all'assunzione dei lavoratori, alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto del presente capitolato, nonché dell'osservanza delle norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza del lavoro contenute nel suddetto Decreto Legislativo n. 81/2008 e ss.mm.ii..

Art. 50 - Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.)

Il D.U.V.R.I., allegato al presente capitolato d'appalto, è stato redatto in ottemperanza ai dettati del **D. Lgs. 9-4-2008 n. 81**, recante: *Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*, al fine di promuovere la cooperazione e il coordinamento. I relativi costi complessivi non soggetti a ribasso, risultano pari ad € 1.260,00 annui ed € 2.520,00 complessivi.

Art. 51 - Impiego di energia

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

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

Art. 52 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro e cassetta pronto soccorso

La ditta aggiudicataria deve, a propria cura e spese, predisporre ed affiggere bene in vista cartelli illustranti le principali norme di prevenzione ed antinfortunistiche all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione, secondo quanto previsto dalle disposizioni vigenti (D. Lgs. 81/2008). Deve essere, inoltre, prodotta cassetta di pronto soccorso, da mantenere adeguatamente fornita di quanto necessario.



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

Art. 53 - Piano di evacuazione

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

TITOLO 6 – CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 54 - Organismi preposti al controllo

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

Le modalità di controllo si esplicano a mezzo di:

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

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

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

L'Amministrazione comunale farà pervenire alla ditta aggiudicataria per iscritto, anche via fax o via mail, le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la ditta aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. La ditta aggiudicataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto alla stazione appaltante.

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

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

Art. 55 - Esercizio dell'autocontrollo da parte della ditta aggiudicataria

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

Art. 56 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione Mensa)

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



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

Art. 57 - Metodologia del controllo di qualità

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

Nulla potrà essere richiesto alla stazione appaltante per le per le quantità di campioni prelevati. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

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

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

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

Art. 58 - Sistema di qualità

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

TITOLO 7 – SISTEMA INFORMATIZZATO DI PRENOTAZIONE PASTI, RISCOSSIONE E GESTIONE TARIFFE

Art. 59 – Servizio di prenotazione pasti, riscossione e gestione tariffe

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare un sistema di gestione informatizzata del servizio di prenotazione pasti, nonché della gestione amministrativa e contabile della riscossione, con le modalità del "prepagato", delle quote di partecipazione a carico degli utenti, stabilite dall'Amministrazione comunale, attraverso il sistema già in uso presso il Comune di Vische o analogo.

Attualmente è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l., società certificata ISO27001 e ISO22301, di cui il Comune è proprietario delle licenze d'uso.

Il programma fornito dovrà garantire quanto segue:

- a) la gestione anagrafica completa degli alunni/genitori-tutori paganti e delle relative tariffe;
- b) l'iscrizione al servizio, inserendo il nominativo del genitore pagante e dell'alunno con relativi codici fiscali nel sistema operativo;
- c) la gestione della prenotazione pasti e rilevazione delle assenze/presenze;
- d) contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza, secondo le tariffe deliberate dal Comune, differenziate per fasce ISEE, con strumenti informatizzati forniti dall'appaltatore,
- e) gestione del sistema di riscossione, in modalità anticipata delle tariffe, tramite il sistema PAGOPA il cui canone di manutenzione sarà a totale carico della ditta aggiudicataria;
- f) comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web multilingua dedicato alle famiglie e app per smartphone. Sarà onere della ditta aggiudicataria prevedere l'eventuale integrazione sul portale dell'accesso tramite credenziali SPID, il sistema Pubblico di Identità Digitale o CIE (carta d'identità elettronica). L'interfacciamento richiesto con SPID o CIE e i relativi canoni di manutenzione saranno dunque a totale carico della ditta aggiudicataria;
- g) quando residuano almeno cinque pasti pagati e non consumati, invio tempestivo dell'avviso di credito residuo in scadenza per provvedere alla ricarica, utilizzando modalità telematiche o telefoniche (SMS, e-mail, telefonata su numeri ed indirizzi forniti dagli utenti);
- h) al superamento dei tre pasti consumati e non pagati, invio tempestivo dell'avviso di credito scaduto per provvedere immediatamente alla ricarica, utilizzando modalità telematiche o telefoniche (SMS, e-mail, telefonata su numeri ed indirizzi forniti dagli utenti);
- i) consultabilità di tutti i dati predetti ed in particolare degli estratti conto degli utenti, elenchi



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

dei paganti e dei non paganti su programma dedicato.

Prima dell'inizio dell'anno scolastico e in corso di anno, in caso di modifiche, l'ufficio comunale competente fornirà l'elenco degli utilizzatori con le relative tariffe da applicare. La ditta dovrà provvedere al loro caricamento ed aggiornamento sulla base delle indicazioni che verranno via via fornite.

Qualora l'impresa appaltatrice volesse sostituire il sistema informatico attualmente in uso dovrà:

- utilizzare preferibilmente gli attuali codici assegnati ai genitori per effettuare i pagamenti a loro carico e le password per accedere al portale dedicato ai genitori;
- garantire la migrazione di tutta la banca dati a partire dagli archivi che la società attuale di informatica fornirà in uno dei seguenti formati: excel, CVS, xml, o altri eventuali formati da concordare tra le parti;
- migrare lo storico di tutti i dati relativi alle presenze e pagamenti, per ogni utente, relativamente agli ultimi 5 anni scolastici (2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024). Eventuali costi derivanti saranno a carico dell'appaltatore.

Al termine del presente appalto la ditta si impegna a garantire il passaggio dei dati degli archivi in essere, in forma totalmente gratuita, all'eventuale ditta subentrante, in uno dei seguenti formati: excel, CVS, xml, o altri eventuali formati da concordare tra le parti.

Tutti i costi connessi alla suddetta gestione, nessun escluso od eccettuato, sono a carico della ditta affidataria, compresa tutta la strumentazione necessaria, il relativo materiale di consumo nonché le eventuali spese di commissione richieste dai gestori di cui al precedente punto e). Sono anche a carico della ditta appaltatrice il costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo.

In particolare si da atto che competono all'aggiudicatario:

- la manutenzione, per la durata dell'appalto, delle apparecchiature hardware e software, nonché l'assistenza agli operatori;
- l'attivazione e la manutenzione, per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un Internet Data Center, certificato ISO27001;
- la gestione generale del sistema;
- la gestione delle iscrizioni e l'aggiornamento delle banche dati, con l'attribuzione delle tariffe degli utenti;
- la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze/presenze che dovrà avvenire come detto al precedente punto c);
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute;
- le comunicazioni alle famiglie come detto ai precedenti punti f) e g);
- il rilascio, su richiesta delle famiglie, delle dichiarazioni ai fini delle detrazioni fiscali a norma di legge;
- l'indicazione di un referente locale specifico per la risoluzione immediata dei problemi di ordinaria amministrazione;
- l'attivazione di un PC e di un contatto telefonico presso il centro cottura, per visualizzare, tramite il programma, le prenotazioni della giornata;
- eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale, in merito all'utilizzo del sistema;
- ogni altra operazione necessaria per il corretto funzionamento dell'intero sistema.

Al termine dell'appalto il Comune diventerà proprietario delle licenze d'uso del software, nonché dell'hardware installato.

Il sistema dovrà essere attivo fino dal primo giorno di inizio del servizio mensa.



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

Si precisa che restano a carico dell'Amministrazione, le seguenti fasi:

- l'attribuzione delle tariffe a carico degli utenti
- la riscossione coattiva delle tariffe non versate.

Art. 60 – Requisiti minimi del sistema e del soggetto

Il sistema informatizzato fornito dovrà:

- a) essere conforme alle prescrizioni della Legge 9/1/2004, n. 4 “Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici”;
- b) la banca dati e l'intero sistema informatico dovrà risiedere presso una server farm certificata ISO 27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili;
- c) al fine di evitare eventi disastrosi e di garantire idonei livelli di qualità nonché continuità del servizio, nonché che sia in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili, la ditta produttrice e fornitrice del sistema dovrà essere certificata ISO 27001 e ISO 22301, da apposito ente accreditato EA, in merito allo sviluppo di applicazioni web, nonché al relativo mantenimento e fornitura di assistenza e supporto. Inoltre il software utilizzato deve essere presente nel “Catalogo dei servizi Cloud qualificati per la PA”;
- d) Il sistema proposto dovrà rispettare le norme espresse dal D. Lgs. n. 196/2003;
- e) Il sistema proposto deve essere già stato ampiamente sperimentato presso altre amministrazioni comunali;
- f) funzionare con tecnologie in standard internet di mercato e dovrà consentire l'accesso (interfaccia WEB) controllato per tutti i soggetti interessati alla gestione (Comuni, ditta aggiudicataria, punti di incasso sul territorio, utenti del servizio mensa) e devono possedere almeno le seguenti caratteristiche e prevedere le seguenti funzionalità:
 - profili di accesso differenziati per tipologia di utenti con aderenza ai requisiti imposti dalla normativa vigente in materia;
 - attribuzione e gestione, per ogni utente, di apposite credenziali individuali, da utilizzarsi per l'accesso alle varie funzionalità del sistema;
 - attribuzione e gestione, per ogni utente, di un codice identificativo (mantenendo preferibilmente quelli già in uso) che individui, in modo univoco, le operazioni di versamento – ricarica.

Sarà possibile proporre delle migliorie che saranno oggetto di valutazione.

Art. 61 - Privacy

Poiché la gestione informatizzata del servizio in oggetto, comporta il trattamento di dati personali, anche sensibili, si procederà alla formale designazione del “titolare di trattamento correlato”, in conformità all'art. 29 del D. Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii., per i soli trattamenti connessi all'erogazione dei servizi contemplati. Pertanto, la ditta sarà tenuta, per tutta la durata dell'appalto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali, ex D. Lgs. n. 196/2003 e s.m.i. e del nuovo regolamento (UE) del Parlamento Europeo e del Consiglio del 7.04.2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione dei dati. Si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza.

L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di richiedere direttamente e in qualsiasi momento all'impresa Aggiudicataria le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicati ai propri dati.



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

TITOLO 8 – PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 62 – Penalità

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

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

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

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

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

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

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

1 . STANDARD MERCEOLOGICI

1.1 Mancato rispetto degli standard previsti dalle Caratteristiche merceologiche: Euro 200,00

1.2 Mancato utilizzo di prodotti certificati: Euro 800,00

1.3 Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alle vigenti normative: Euro 800,00

1.4 Etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato: Euro 200,00

1.5 Etichettatura mancante: Euro 200,00

1.6 Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie: Euro 1.000,00

2. QUANTITÀ

2.1 Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati: Euro 300,00

2.2 Totale mancata consegna dei pasti ordinati: Euro 1.500,00

Mancato rispetto delle grammature verificate su 20 (venti) pesate della stessa preparazione: Euro 150,00

2.3 Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione: Euro 100,00

3. RISPETTO DEI MENÙ BASE E DIETETICI

3.1 Mancato rispetto del menù previsto, senza preavviso: Euro 150,00

3.2 Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati: Euro 150,00

3.3 Errata somministrazione di diete speciali: Euro 500,00.

4. PARAMETRI IGIENICO-SANITARI

4.1 Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale: Euro 150,00

4.2 Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione: Euro 150,00

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

4.4 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: Euro 500,00

4.5 Riciclaggio non autorizzato di derrate: Euro 400,00

4.6 Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili: Euro 300,00



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

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

4.8 Conservazione delle derrate non conformi alle normative vigenti: Euro 300,00

4.9 Temperatura dei pasti non conformi alle normative vigenti: Euro 300,00

4.10 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno del locale di ristorazione: Euro 150,00

4.11 Mancato o non corretto prelievo del pasto campione: Euro 150,00

4.12 Attrezzature non conformi o non sostituite : Euro 500,00

5. TEMPISTICA

5.1 Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto: Euro 100,00

6. PERSONALE

6.1 Mancato rispetto delle norme di cui al TITOLO 2, relativi al personale: Euro 500.000

6.2 Assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio o di altro personale, la cui assenza incida sul regolare svolgimento del servizio, senza intervenuta sostituzione: Euro 300.00.

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

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

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

Dopo la comminazione di 3 sanzioni pecuniarie superiori a € 500,00 nel medesimo anno scolastico, ovvero dopo 4 di importo anche inferiore nel medesimo arco temporale, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

Art. 63 - Verifica della soddisfazione dell'utente da parte dell'Impresa

L'Impresa dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazione continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio.

Di quanto sopra dovrà essere data evidenza all'Amministrazione comunale.

Art. 64 - Ipotesi di risoluzione del contratto e recesso

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

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico della ditta aggiudicataria;
- b) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
- c) mancata osservanza delle regole sul subappalto;
- d) impiego di personale non dipendente della ditta aggiudicataria o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
- e) grave inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- g) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste relativi alle condizioni



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;

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

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

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

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta, purché tempestivamente notificate.

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

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

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

La stazione appaltante avrà diritto di rescindere dal contratto, oltre che per cause imputabili all'appaltatore, anche per cause di forza maggiore, compresa la sopravvenuta indisponibilità finanziaria.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione della stazione appaltante, in forma di PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

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



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

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

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

Art. 65 – Obblighi dell'Impresa Aggiudicataria in caso di morte del gestore

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

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

Art. 66 - Disdetta del contratto da parte della Ditta Aggiudicataria

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

Art. 67 – Controversie e foro competente

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

Art. 68 - Informazioni agli utenti

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

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

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

Art. 69 - Norme legislative

L'appalto è regolato, oltre alle norme del presente Capitolato speciale, anche dalle leggi, regolamenti e disposizioni applicabili al servizio ed alle prestazioni richieste alla Ditta aggiudicataria e in particolare alle norme:

- in materia di alimenti e bevande (norme Regionali, Nazionali e Comunitarie)
- per la tutela igienico – sanitaria degli alimenti
- per la prevenzione degli infortuni
- per la sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro
- riguardanti il personale



COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino

P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)

Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

- in materia di protezione dei dati personali.

Art. 70- Norme finali

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

Ai sensi e per gli effetti di cui alla Legge n. 241/90 e ss.mm.ii., si comunica che il responsabile del procedimento è la Sig.ra BARO Claudia.

Vische,

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO F.TO Claudia BARO