COMUNE DI PARELLA
Città Metropolitana di Torino

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER
IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA (VEICOLATO) DEL
COMUNE DI PARELLA PERIODO ANNO SCOLASTICO
2024/2025

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 - Definizioni

Per "Impresa" o "I.A." si intende l'impresa che risulterà aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica (veicolato).

Per "Committente" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Parella che affida all'Impresa il servizio di refezione scolastica.

Art. 2 - Finalità dell'appalto

L'appalto ha per finalità l'affidamento in gestione del servizio di refezione (veicolato) per la scuola dell'infanzia di Parella.

Art. 3 - Oggetto dell'appalto

Il servizio prevede:

- L'acquisizione delle prenotazioni dei pasti tramite il sistema informatico fornito dal Comune o tramite altro mezzo sostitutivo sempre da esso indicato;
- La preparazione, il confezionamento, la veicolazione dei pasti e la consegna dei pasti, presso i locali di consumo, plesso scolastico della scuola dell'Infanzia;
- La segnalazione scritta all'A.C. di eventuali differenze fra gli utenti prenotati e gli utenti effettivamente presenti. La segnalazione deve contenere tutti i dati necessari per la corretta identificazione dell'utente.

Sono compresi nel servizio: la fornitura e l'integrazione delle attrezzature, delle stoviglie e delle posate, degli utensili e di quant'altro risulti necessario per la realizzazione del servizio, nonché la fornitura del materiale di consumo; si precisa che tutto il materiale indicato (cioè, attrezzature, stoviglie, posate, utensili e quant'altro necessario) dovrà essere costituito da prodotti monouso termo-sigillati riconosciuti idonei a tale uso e conformi alle norme vigenti.

Art. 4 - Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è la seguente: aa.ss. 2024/2025, 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. 5 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta dagli alunni e dalle insegnanti della scuola dell'Infanzia.

Art.6 - Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Ente.

L'Impresa può presentare in fase di esecuzione del servizio, proposte migliorative, che non potranno comunque abbassare il livello degli standard minimi indicati.

Art. 7 - Ubicazione dei plessi scolastici

Le strutture di ristorazione e le relative ubicazioni, per l'anno scolastico in corso, sono quelle di seguito elencate:

SCUOLE DELL'INFANZIA

Parella, Via Francesco Carandini, 30 utenza suddivisa in 1 punto di distribuzione

Art. 8 - Dimensione presunta dell'utenza

Il calcolo è stato effettuato in riferimento al periodo considerato, sulla scorta dei dati previsionali a.s. 2024-2025 per tutte le scuole oggetto di appalto:

La dimensione media giornaliera dell'utenza è quella di seguito presuntivamente indicata:

SCUOLA DELL'INFANZIA	PRANZI
Alunni	12
Adulti (Insegnanti, Personale)	2

Art. 9 – Importo presunto a base di gara

È previsto un importo complessivo del servizio è di € 18.598,72 di cui 309,12 oneri di sicurezza, come risulta dal seguente prospetto:

	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	PREZZO UNITARIO (iva esclusa)	
Voce 1	Fornitura pasti	Nr 2.576	€ 7,10	€ 18.289,60
SOMMANO				€ 18.289,60

- al costo unitario per pasto fissato in € 7,10 – iva esclusa
- al numero di pasti annuo quantificato in 2.576
- oneri di sicurezza pari ad euro 309,12 (0,12*2.576) iva esclusa.

I giorni indicati, così come il numero dei pasti, potranno subire delle variazioni le quali saranno comunicate in tempo utile dall'A.C. all'impresa.

Art. 10 - Variazione di tipologia e dimensione dell'utenza

A seguito di circostanze contingenti e/o imprevedibili o a sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, l'A.C. si riserva la facoltà di modificare le sedi di ristorazione, inizialmente indicate in via temporanea o definitiva, nonché l'articolazione del servizio nei giorni della settimana. L'I.A. è tenuta a garantire l'esecuzione del servizio al prezzo di aggiudicazione, anche a seguito di eventuali modifiche apportate.

I numeri dei pasti riportato in precedenza ha solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per le diverse utenze non dà diritto all'Impresa di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Per tutti i servizi richiesti si dovrà fare riferimento unicamente al menù e alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato.

Art. 11 - Calendario per l'erogazione del servizio

Il servizio dovrà essere erogato dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico stabilito dalle sedi di Autonomia scolastica, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio, come da calendario 2024-2025, anche se il contratto non fosse ancora stato formalmente sottoscritto.

Per eventuali altre utenze l'erogazione del servizio dovrà avvenire alle condizioni che saranno concordate nei singoli protocolli di autorizzazione tra A.C. e I.A.

Art. 12 – Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale dell'Impresa o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o l'I.A. dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 24 ore.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Art. 13 – **Trattamento dati personali**

L'I.A. si impegna a custodire e non diffondere eventuali informazioni di cui possa venire in possesso e secondo le regole previste dal Regolamento (UE) 2016/67 e successive modifiche e integrazioni.

TITOLO II

ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 14 – Oneri a carico dell'I.A.

Spese inerenti al servizio.

Tutte le spese necessarie per la realizzazione del servizio oggetto del presente capitolato sono interamente a carico dell'I.A., eccetto quelle esplicitamente a carico dell'A.C.

In particolare, ma non a titolo esaustivo, sono a carico dell'I.A. :

- 1) l'acquisto di tutte le derrate, conformi a quanto disposto dal presente capitolato e alle norme vigenti in materia, occorrenti al confezionamento dei pasti previsti dal menù e dei pasti per gli utenti che seguono diete alimentari autorizzate dall'A.C.;
- 2) la preparazione, il confezionamento e la veicolazione dei pasti , secondo il legame fresco-caldo, confezionati in mono-porzioni termosaldate, verso i soggetti, nonché nei luoghi e negli orari indicati nel presente Capitolato;
- 3) la fornitura di scorte alimentari per far fronte ad eventuali imprevisti e/o incidenti durante il confezionamento o la distribuzione dei pasti. Il quantitativo e la tipologia delle scorte da conservarsi presso l'apposito magazzino devono essere sufficienti al confezionamento del numero indicativo di pasti giornaliero;
- 4) la fornitura di carrelli (termici ove occorre) e di contenitori (termici ove occorre) per provvedere al trasporto nei vari refettori, se quelli di proprietà risultano essere non sufficienti e/o idonei;
- 5) la fornitura, al personale, degli indumenti di lavoro;
- 6) la fornitura di camici, cuffie e soprascarpe monouso ai componenti degli organi di controllo;
- 7) la fornitura e l'integrazione delle attrezzature, delle stoviglie e delle posate, degli utensili e di quant'altro risulti necessario per la realizzazione del servizio.
- 8) prelievo di almeno un pasto campione completo per ogni giorno di erogazione del servizio, da conservarsi per 72 ore come meglio specificato più avanti, nel presente capitolato;
- 9) confezionamento di un piatto campione, esemplificativo delle grammature, per ogni refettorio;
- 10) spese per analisi chimiche e batteriologiche su alimenti, attrezzature, ambienti e personale di servizio;
- 11) la puntuale compilazione delle presenze nei vari refettori con la segnalazione scritta dei nominativi degli utenti che hanno fruito del servizio senza aver effettuato la corretta prenotazione;
- 12) l'eventuale fornitura di acqua oligominerale naturale in bottigliette/bottiglie in bioplastica compostabile, in caso di guasto sulla rete pubblica di distribuzione, da consegnare ai refettori, se e qualora l'attuale sistema,

secondo cui gli alunni delle scuole in parola non fossero più autorizzati *ex lege*, dovesse mutare per ragioni sopravvenute;

- 13) assumere e assegnare per l'espletamento dei servizi in oggetto personale in numero adeguato ai servizi da fornire secondo i seguenti standard minimi:
- a) trasporti: l'I.A. deve garantire personale in numero e con orario adeguato ad assicurare il trasporto dei pasti.
  - b) sostituzione del personale: qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard, definito in sede di gara, l'I.A. dovrà entro un giorno provvedere al reintegro del personale mancante;
  - c) responsabile: l'I.A. dovrà nominare un Responsabile del servizio cui è affidata la direzione del servizio stesso.

Art. 15 – Assicurazioni

L'I.A. sarà sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati alle persone, alle cose e agli animali nello svolgimento del servizio sollevando l'A.C. da ogni qualsivoglia responsabilità.

È, infatti, a carico del I.A. l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette a servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sulla stessa I.A. e restando del tutto esonerata l'A.C.

L'I.A. dovrà stipulare una polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi), avente per oggetto, l'oggetto stesso dell'appalto (se polizza già esistente sarà necessaria una specifica appendice riportante le specifiche del presente appalto), per un massimale minimo di Euro 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila euro) unico, per ogni sinistro e per anno assicurativo. Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazioni, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande, e dovrà essere espressamente prevista la copertura per eventuali danni, lesioni, spese mediche e/o ricovero sopravvenute agli utenti della mensa scolastica in conseguenza della consumazione dei pasti nella scuola. Dovrà avere una durata pari alla durata stessa del contratto (è ammesso il rinnovo annuale).

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente dell'I.A., durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'I.A. dovrà stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a 1.000.000,00 euro (un milione euro). Le polizze dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, all'A.C. prima dell'esecuzione del servizio, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte. Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, all'A.C., entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.

L'I.A. avrà l'obbligo di informare immediatamente l'A.C. nel caso in cui le polizze venissero disdette dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall'IVASS all'esercizio

dell'attività assicurativa. L'I.A. risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

L'I.A. avrà l'obbligo, in ogni caso, di procedere tempestivamente e a proprie spese alla riparazione o sostituzione delle cose danneggiate.

Art. 16 - Spese e tasse

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione sono a carico dell'I.A.

L'I.A. deve provvedere all'acquisizione, qualora necessarie, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'I.A. e saranno intestate al Legale Rappresentante della società.

Art. 17 - Deposito cauzionale

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, l'I.A. è tenuta a prestare idonea cauzione definitiva prestata ai sensi e conformemente a quanto previsto dagli artt. 53 e 117, D.Lgs. n. 36/2023, nella misura pari al 5% dell'importo dell'appalto attraverso polizza fideiussoria, rilasciata da idoneo istituto o altro ente abilitato, o titoli di Stato o contanti, presso la tesoreria dell'Ente.

Se l'I.A. è una ONLUS si applicano le esenzioni previste dal D.Lgs. n. 460/97. La fideiussione bancaria e/o assicurativa deve prevedere:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, co. 2, C.c.;
- l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento contrattuale.

La cauzione sarà progressivamente svincolata a sensi del comma 8, art. 117, D.Lgs. n. 36/2023 nel limite massimo dell'80% e resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto e verrà svincolata solo dopo verifica del compenso dovuto a qualsiasi titolo da parte dell'impresa, al personale occupato nel servizio, di cui al presente capitolato.

Per il medesimo motivo alla scadenza del contratto si provvederà al pagamento delle fatture dovute a saldo per il servizio solo dopo la positiva verifica della esecuzione del presente Capitolato Speciale d'Appalto, adempimento che sarà effettuato dal Responsabile dell'esecuzione ai fini dell'emissione della verifica di conformità.

La cauzione definitiva garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante il contratto per fatto imputabile all'I.A. a causa dell'inadempimento o della cattiva esecuzione del contratto.

Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'I.A. è obbligata a reintegrare la cauzione, di cui l'A.C. abbia dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'A.C., la quale aggiudica al concorrente che segue nella graduatoria.

Per tutto quanto non specificato nel presente articolo, si applica quanto previsto dagli artt. 53 e 117, D.Lgs. n. 36/2023.

Art. 18 - Spese inerenti al servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio richiesto dall'A.C. sono interamente a carico dell'Impresa; sono inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

TITOLO III

PERSONALE

Art. 19 – Personale

Ogni servizio inerente l'oggetto del presente capitolato, verrà svolto da personale assunto dell'Impresa in forma diretta (dipendente) o indiretta (interinale o mediante consulenza) in relazione alle attuali normative sul rapporto di lavoro. L'I.A. deve, comunque essere in grado, dietro richiesta dell'A.C. di fornire idonea documentazione relativa della denuncia annuale delle retribuzioni soggette a contribuzione e copia dei Contributi Servizio Sanitario di tutto il personale impiegato nell'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

La dotazione di personale del centro cottura, le relative qualifiche professionali, l'orario di lavoro dovranno essere analiticamente elencati nell'offerta tecnica e costituiranno obbligo contrattuale per l'I.A..

Ai sensi dell'art. 57, D.Lgs. n. 36/2023, al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, si applicano le eventuali disposizioni previste dalla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale.

Pertanto, l'affidatario avrà l'obbligo di riassorbire e utilizzare, prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti dal precedente aggiudicatario, nel rispetto della vigente normativa e previa valutazione di compatibilità con l'organizzazione d'impresa.

Il concorrente deve allegare all'offerta un progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

L'I.A. dovrà presentare all'A.C. prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo e i Contratti di Lavoro del personale addetto al servizio, aggiornandoli costantemente.

Successivamente all'inizio del servizio, la consistenza numerica e nominativa di tutto il personale e la sua qualifica, nonché tutte le variazioni comprese quelle relative all'orario di servizio, dovranno essere preventivamente comunicate per l'approvazione all'A.C. anche tramite e-mail. In mancanza dell'approvazione scritta da parte dell'A.C., non si potrà procedere ad alcuna variazione della consistenza numerica e oraria del personale e delle qualifiche dello stesso, ad eccezione dei casi di assenza ordinaria (ferie, malattia breve).

L'I.A. deve garantire la corretta funzionalità del servizio anche in caso di assenza del personale.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa.

L'A.C. si riserva il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere. Tale sostituzione dovrà avvenire entro 8 giorni dalla richiesta scritta.

Art. 20 - Vestiario

L'Impresa deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. n. 327/80, art. 42), da indossare durante le ore di servizio ed eventuali dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui all'art. 4, D.Lgs. n. 626/94 e ss.mm.ii..

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti, per il trasporto dei pasti, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80, art. 42.

L'I. A. è tenuta inoltre a fornire mascherine e guanti monouso.

Art. 21 - Idoneità Sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto deve essere idoneo ai sensi delle vigenti normative e istruito relativamente alle procedure di autocontrollo previste dal piano predisposto dalla I.A. ai sensi delle vigenti normative.

Art. 22 - Applicazioni contrattuali

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro. L'Impresa è tenuta, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con gli organismi ritenuti competenti. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico dell'I. A.

L' A.C. si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con gli organismi ritenuti competenti. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico dell'I.A..

L'I.A. nell'eventualità di nuove assunzioni per il servizio oggetto dell'appalto, dovrà assicurare il rispetto della Legge 12.03.1999, n. 68.

L'I. A. è tenuta al rispetto del D. L.gs. 151/2001, art. 7, relativo alla tutela della donna e del bambino.

Art. 23 – Obblighi assicurativi

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

Alla Committenza spetta altresì il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali, e assicurativi obbligatori.

Art. 24 - Disposizioni igienico sanitarie

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento, al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal D.Lgs. 193/2007 ed al Reg. CE 852,853 e 854/2004, sull'igiene alimentare nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e sulla normativa Covid-19.

Art. 25 - Obblighi del personale

Il personale di servizio, che dovrà indossare una divisa fornita dall'appaltatore, prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene, dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, ed in caso di contestazione sulla qualità dei pasti, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni della Committenza o dai suoi incaricati di controllo della conformità delle derrate agli standard di qualità previsti dal presente capitolato.

È fatto assoluto divieto al personale addetto alla distribuzione dei pasti, di consumare il proprio pasto nei refettori delle scuole durante il servizio. L'Impresa dovrà rispondere per i propri dipendenti e addetti che non osservassero modi seri e cortesi con i Commensali o fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

TITOLO IV
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA
PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 26 - Sicurezza alimentare

L'A.C. promuove l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, tipici e tradizionali, tenendo conto delle linee guida della Regione Piemonte e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

Inoltre richiede e promuove l'utilizzo di prodotti a rintracciabilità di filiera agroalimentare. L'A.C. vieta l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti da organismi geneticamente modificati.

Art. 27 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Richiamato il D.M. 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", il quale individua i requisiti minimi obbligatori delle derrate, si indicano qui di seguito i requisiti obbligatori delle derrate alimentari da utilizzare:

a) Frutta, e ortaggi devono essere biologici al 100% del peso. La frutta esotica,(ananas, banane) può non essere biologica se proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A al decreto, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati.

b) Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio). Biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovo prodotti.

c) Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna».

d) Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

e) Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. Per tutte le carni, non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, p reimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

f) Prodotti ittici: surgelati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) N. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

g) Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

h) Yogurt: biologico

i) Olio EVO: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva biologico. Deve essere esclusivamente italiano.

j) Pelati, polpa e passata di pomodoro devono essere biologici.

k) Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

l) Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico- chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

m) Formaggio grattugiato: solo parmigiano reggiano DOP. Sulle confezioni di Parmigiano Reggiano, devono obbligatoriamente essere indicate le seguenti diciture imposte dalla legge oppure dal Consorzio di Tutela:

- Il Bollo CE identificativo dello stabilimento di produzione e/o confezionamento del prodotto. Ciascuna azienda ha un bollo identificativo differente composto da due lettere che individuano il paese di provenienza (es. Italia = IT), ed un numero che identifica la regione e lo stabilimento.

- La scritta: “Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf”
- Il numero di autorizzazione rilasciato dal Consorzio del Parmigiano Reggiano a tutti i produttori e confezionatori del prodotto.

n) Latte: dovrà essere biologico, a media conservazione UHT, intero e riportare sulla confezione la data di confezionamento e di scadenza.

o) Prosciutto cotto: dovrà essere magro, di coscia, senza polifosfati, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione.

p) Pane: privo di grassi aggiunti e preparato alternando diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.). Si richiamano espressamente i contenuti nell'allegato 1, punto C) del D.M. 10 marzo 2020.

2. È vietato l'uso di:

a) materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);

b) preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari;

c) semilavorati di V gamma;

d) frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia;

e) semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:

- carni precotte;

- fiocchi di patate;

- patate già addizionate di oli/grassi;

- basi di pasta precotta/preformata, confezionate, a lunga conservazione, per pizza e focaccia e/o pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata in ATP, a lunga conservazione;

f) carni bovine e avicole congelate/surgelate o in scatola;

g) grassi idrogenati;

h) formaggi fusi/contenenti sali di fusione;

i) conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;

j) prodotti e cibi in scatola non previsti dall'Allegato 1 “Caratteristiche delle derrate alimentari”

k) olio di semi;

l) olio di sansa;

m) strutto;

n) crema base;

o) derrate cucinate all'esterno dei locali del centro cottura comunale.

E' inoltre vietata la somministrazione di carne al sangue, cibi fritti, carne cruda e pesce crudo.

Sono consentiti esclusivamente i surgelati indicati nel menù (Allegato 2).

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate ed alle "Caratteristiche delle derrate alimentari" (Allegato n. 1).

Art. 28 - Approvvigionamento ed etichettatura delle derrate

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.

Tutte le derrate alimentari, al momento dell'inizio dello stoccaggio, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo per la preparazione pasti.

È assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;

Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Le carni rosse e bianche, qualora conservate nella stessa cella, dovranno essere separate e adeguatamente protette.

I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in frigorifero, ad una temperatura compresa tra + 1°C e +6°C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.M. 21.03.73 e successivi aggiornamenti, compreso il D. M. del 20.10.82.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale dovranno essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, dovrà essere applicata direttamente quest'ultima.

È vietato l'uso di recipienti in alluminio, utensili e taglieri di legno, anche nei punti di distribuzione presso i plessi scolastici.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse,

riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza.

Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni sui ripiani in alto rispetto a tutte le altre derrate.

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti sfusi, sia freschi, sia secchi, non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Adeguate cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere affissa nei locali cucine e di ristorazione. In particolare, nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'Appaltatore, deve essere affissa apposita cartellonistica che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il lavoro.

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);

Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

Le dimensioni delle confezioni 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 avanzzi di parte del prodotto sfuso.

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.

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

Le uova devono essere conservate in frigorifero.

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 29 – Grammatore

Le quantità da somministrare sono quelle previste dall'allegato n. 2 "Menù - Ricette - Grammatore", nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti come da indicazione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'Asl TO4. Tali pesi si intendono a freddo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Qualora l'Appaltatore intendesse proporre nuove preparazioni, previo consenso del Committente o lo stesso Committente richiedesse variazioni per motivi giustificati, l'Appaltatore si impegnerà a presentare con le ricette le relative grammatore dei piatti variati.

Art. 30 - Verifica della provenienza delle derrate

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal regolamento (CE) N.848/2018 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP, IGP e "di montagna" devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (UE) N. 1151/2012 e (UE) N. 665/2014 e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N. 510/2006 e (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006 e successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare al centro cottura, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'Appaltatore deve produrre al Committente gli attestati di assoggettamento, che verranno conservati in

originale nei propri Uffici ed in copia nel centro cottura.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come “DOP”(Denominazione di Origine Protetta) “IGP” (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, così come definite dal Reg. CE N. 509/2006, tutti i prodotti DOP IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Nella realizzazione del servizio l'Appaltatore deve fornire prodotti a “freschezza garantita” (“a chilometro zero” o di “filiera corta”), contemperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile.

Art. 31 - Condizioni della cucina – Manuale di Autocontrollo Igienico

L'I.A. deve produrre e consegnare in copia all'A.C. il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico (H.A.C.C.P.) che rispetti quanto previsto dalle normative vigenti.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle norme vigenti.

Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche, che l'Impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva e presso i centri di distribuzione.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia alla Committenza. Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del Responsabile.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

L'Impresa è tenuta a conservare giornalmente in contenitori sterili forniti dall'Impresa stessa, tre pasti test comprensivi di ogni portata. I pasti test devono essere conservati presso la cucina scolastica per almeno 72 ore, come indicato nel successivo articolo.

È assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione pasti.

Art. 32 - Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo articolo del presente

capitolato, in tema di “Quantità degli ingredienti”.

TITOLO V

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 33 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico, ai sensi delle normative vigenti.

Art. 34 - Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l’ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C in conformità all’art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n.327

Art. 35 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

1. tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C ovvero mediante decongelatore o forno a microonde;
2. la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene effettuata la cottura o il giorno precedente il consumo;
3. la carne trita deve essere macinata in giornata;
4. il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata avendo cura di rimuovere le croste;
5. il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
6. operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
7. tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato, purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il tempo massimo di 90 minuti, con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura compresa tra un 0°C e 4°C per non più di 24 ore;

8. le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

9. legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua. Nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

Art. 36 - Linea refrigerata

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 37 - Pentolame per la cottura

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 38 – Condimenti

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione. I sughi e i condimenti vari della pasta dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti alle pietanze.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o altro prodotto equivalente in funzione della ricetta da realizzare. È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

TITOLO VI

MENU PER TUTTE LE UTENZE

Art. 39 – Menu

Vengono proposti un menù estivo da utilizzare dal 1° maggio al 30 settembre ed uno invernale da utilizzare dal 1° ottobre al 30 aprile, entrambi articolati in otto settimane e corredati delle singole ricette e dalle relative grammature (Allegato 2).

In ogni caso l'Appaltatore si impegna a tener conto delle osservazioni e delle modifiche al menù che potranno essere avanzate dalla Commissione Mensa e dal Committente, le quali, tuttavia dovranno essere sottoposte all'approvazione del SIAN dell'ASL TO 4. Il menù dovrà sempre avere la seguente struttura:

PRANZO (per tutti gli utenti)
un primo piatto
un secondo piatto (o, in alternativa al primo e secondo piatto, un piatto unico)
un contorno
pane
Frutta o gelato o dessert
acqua potabile (o acqua minerale naturale in bottiglia SOLO in caso di necessità: es. interruzione del servizio della rete idrica)

Art. 40 - Variazione del menu

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'A.C. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dalla Committente.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso, l'Impresa adotta la variazione concordata con l'A.C. purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

TITOLO VII

TABELLE DIETETICHE

Art. 41 - Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste negli allegati nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione a seconda dell'età degli utenti. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali pesi dovuti allo scongelamento.

Art. 42 - Introduzione di nuovi piatti

Qualora l'I. A. intendesse proporre nuove preparazioni, previo consenso dell'A.C., o l'A.C. stessa richiedesse variazioni per motivi giustificati, l'I. A. si impegna a presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti variati, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche.

Art. 43 - Diete speciali

L'I.A. dietro presentazione di un certificato medico deve approntare le diete speciali per i diversi utenti. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto.

Qualora, invece, la dieta richieda esclusivamente l'eliminazione di un alimento, lo stesso sarà sostituito con un altro dello stesso valore nutrizionale.

Nel caso vi siano utenti affetti da celiachia, L'I.A. è tenuta a fornire il pasto previsto dal menu utilizzando alimenti privi di glutine e stoviglie dedicate.

Le diete dovute a convinzioni religiose non necessitano di un certificato medico e saranno richieste dai genitori per il tramite dell'ufficio scuole dell'A.C.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte degli operatori addetti alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

TITOLO VIII

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 44 - Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. n. 327/80. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polipropilene o materiale simile, all'interno dei quali sono allocati contenitori gastronomi in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le gastronomie in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10 al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

I contenitori di cui sopra, forniti dall'Impresa, dovranno essere in duplice serie per consentire lo scambio

giornaliero con quelli utilizzati il giorno precedente.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Art. 45 - Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR n. 327/1980, art. 43.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art. 46 - Orari di distribuzione dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell'I.A. nei locali adibiti a refettorio. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, i pasti devono essere trasportati nei locali mensa con carrello dal cancello posto all'ingresso di ogni edificio scolastico, salvo i casi di esistenza di percorso specifico dall'ingresso ai locali ricevimento pasti.

La distribuzione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì (salvo modificazioni), secondo gli orari così indicati:

PASTI

Scuola dell'infanzia 1° turno ore 11:30

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. Eventuali variazioni agli orari previsti potranno essere richiesti dal Dirigente scolastico per motivi inerenti all'attività didattica.

Per evitare rischi epidemiologici, l'I.A. dovrà sanificare i locali tra un turno e l'altro.

TITOLO IX

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 47 - Disposizioni in materia di sicurezza

È fatto obbligo all'I.A. al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto

previsto dalla normativa in materia “Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori” D.L. 626 dell’11.09.1994 e – D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni.

In particolare, l’I. A. entro 60 giorni dall’inizio del servizio, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (art. 4 comma 2, let. a del D.Lgs. n. 626/1997). Il documento deve essere trasmesso alla Committenza, la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l’I.A. dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall’inizio delle attività. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la Committenza e l’I. A.

Resta a carico dell’I. A. organizzare la riunione (almeno annuale) alla quale parteciperanno sia i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza dell’Impresa sia della Committenza come pure il Legale rappresentante dell’Impresa e il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione sia dell’Impresa sia della Committenza.

Resta inoltre a carico dell’I.A. la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all’espletamento del lavoro in sicurezza.

Art. 48 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L’Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese, entro 15 giorni dall’avvio del servizio, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all’interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.P.R. 524 dell’8.06.1982 e D. L.vo n. 493 del 14.08.1996).

Art. 49 - Piano di evacuazione

L’Impresa che risulterà aggiudicataria entro trenta giorni dall’avvenuta aggiudicazione deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell’eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine l’Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell’incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa all’A.C.

TITOLO X

CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 50 - Diritto di controllo dell’A.C.

È facoltà dell’A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, senza limitazioni di orario e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall’Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale, in aderenza a quanto previsto dal progetto presentato dall’I. A. e quanto disposto dal Manuale di Autocontrollo Igienico presentato dall’I.A.

Art. 51 - Effetto obbligatorio del contratto

L'I.A. è impegnata a svolgere i servizi appaltati in stretta e inderogabile conformità ai contenuti del presente contratto ed alla documentazione allegata, che ne costituisce parte integrante e sostanziale.

L'I.A. è vincolata a consentire il regolare svolgimento delle attività di controllo definite dalla Committenza poste in essere attraverso proprio personale e/o avvalendosi della collaborazione di soggetti accreditati, pubblici o privati, secondo propria insindacabile scelta, ad attuare tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detto controllo; a porre in essere le indicazioni della Committenza formulate per far fronte a situazioni di emergenza o a segnalazioni di allarme.

Art. 52 - Controllo della qualità

L'I. A. deve produrre copia del proprio Manuale di Autocontrollo igienico che si impegna a rispettare in ogni struttura e per ogni tipo di servizio erogato ai sensi del D.Lgs. n. 193/2007 e ogni sua successiva revisione.

Eventuali miglioramenti al progetto di controllo della qualità dovranno essere approvati dalla Committenza.

L'I.A. è tenuta a informare con immediatezza la Committenza di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

L'I.A. è obbligata a fornire con immediatezza alla Committenza ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

Art. 53 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale della A.S.L. - l'Ufficio Ristorazione preposto dell'A.C., nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C., la commissione mensa.

Art. 54 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti

(Commissione mensa)

È diritto della commissione, all'uopo istituita, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: gradimento del servizio da parte dell'utenza ed eventuali mancanze rispetto a quanto specificato nel presente Capitolato.

È compito dell'I.A. tenere a disposizione dei componenti della commissione mensa, presso il locale cucina, guanti monouso, mascherine, copricapo e quant'altro ritenuto necessario dalla I.A. alla sicurezza delle operazioni di controllo.

Qualsiasi controversia derivante dal comportamento dei rappresentanti della commissione dovrà essere segnalata in forma scritta all'A.C..

Art. 55 – Conformità degli alimenti e controlli

L'I.A. si impegna a verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e della materia prima da impiegare, nonché tutte le prescrizioni impartite dalle competenti Autorità e a quanto richiesto dagli allegati al presente.

Tutte le forniture sono soggette a controlli che possono essere eseguiti anche presso la ditta fornitrice. A tal fine la stessa dovrà concedere libero accesso agli incaricati della Committenza.

Art. 56 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I responsabili della Commissione Mensa o i tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento da non utilizzare". L'A.C. provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione di ulteriori penalità. In caso di non conformità accertata di un prodotto, l'I. A. deve presentare all'A.C. la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese dall'I.A..

Art. 57 - Metodologia del controllo qualità

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, all'A.C., per le quantità di campioni prelevati.

Art. 58 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno g 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo e la denominazione delle pietanze prelevate.

Art. 59 - Rilievi dei tecnici

I tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'A.C.

Art. 60 - Contestazioni

L'A.C. farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompano la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'A.C., in relazione alle contestazioni mosse.

Art. 61 - Rilievi all'Impresa Aggiudicataria

L'A.C. farà pervenire all'Impresa, per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova probante, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente contratto.

TITOLO XI

PENALI

Art. 62 - Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione

L'A.C. 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 delle norme suddette, secondo il principio della progressione.

La sanzione verrà applicata dopo la formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'I.A., le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

Le "non conformità" elevate verbalmente hanno valore di contestazione formale, prevedendo la possibilità da parte dell'I.A., di dare giustificazioni, 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 comunicata con semplice ammonizione.

L'A.C. a tutela delle norme contenute nel presente capitolato si riserva di applicare le seguenti penalità:

1) STANDARD MERCEOLOGICI

- 1.1 Mancato rispetto degli standard previsti dalle Caratteristiche merceologiche Euro 400,00
- 1.2 Mancato utilizzo di prodotti certificati Euro 1.000,00
- 1.3 Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alle vigente normativa in materia Euro 400,00
- 1.4 Etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato Euro 400,00
- 1.5 Etichettatura mancante Euro 400,00
- 1.6 Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cottura (sovra/sottocottura, sovrasapidità/sottisapidità, ecc) – dopo 3 ammonizioni Euro 400,00
- 1.7 Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie Euro 1.500,00

2) QUANTITÀ

- 2.1 Non corrispondenza del numero dei singoli pasti, consegnati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione Euro 600,00
- 2.2 Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione Euro 2.500,00
- 2.3 Parziale mancata consegna della merenda nella singola sede di ristorazione Euro 300,00
- 2.4 Totale o parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione Euro 600,00
- 2.4 Totale o parziale mancata consegna di materiale a perdere nella singola sede di ristorazione Euro 300,00
- 2.5 Mancato rispetto delle grammature verificate su 10 (dieci) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione Euro 400,00
- 2.6 Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione, (non corrispondenza piatto campione) Euro 300,00
- 2.7 Mancata integrazione di stoviglieria, posateria ecc. Euro 600,00

3) RISPETTO DEI MENU BASE E DIETETICI

- 3.1 Mancato rispetto del menu previsto (primo o secondo piatto), senza preavviso o reiterato Euro 300,00
- 3.2 Mancato rispetto del menu previsto (contorno o frutta o pane o merenda), senza preavviso o reiterato Euro 150,00
- 3.3 Consegna prodotti alimentari non previsti dal menù nella singola sede di ristorazione Euro 300,00
- 3.4 Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati Euro 300,00

4) PARAMETRI IGIENICO-SANITARI

- 4.1 Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale Euro 300,00
- 4.2 Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione Euro 300,00
- 4.3 Rinvenimento di parassiti nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione Euro 300,00
- 4.4 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nelle singole sedi di ristorazione Euro 500,00
- 4.5 Riciclaggio non autorizzato di derrate Euro 600,00
- 4.6 Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione Euro 300,00
- 4.7 Inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto Euro 300,00
- 4.8 Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica Euro 500,00 60
- 4.9 Fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inidonei all'alimentazione umana Euro 1.000,00
- 4.10 Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi di ristorazione gestite dall'I. A. Euro 300,00
- 1.12 Conservazione delle derrate non conformi alle normative vigenti Euro 300,00
- 4.13 Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti Euro 300,00
- 4.14 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto derrate e pasti Euro 300,00
- 4.15 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione Euro 300,00
- 4.16 Mancato o non corretto prelievo del pasto campione Euro 300,00
- 4.17 Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato Euro 300,00
- 4.18 Attrezzature non conformi o non sostituite Euro 500,00
- 4.19 Mancata apposizione del cartello identificativo su prodotti in fase di accertamento Euro 600,00

5) PERSONALE

- 5.1 Mancato rispetto delle norme di cui al TITOLO III, relative al personale Euro 300,00
- 5.2 Errata somministrazione di diete speciali Euro 1.000,00.
- 5.3 Difficoltà di comportamento del personale e di utilizzo da parte dello stesso dei D.P.I. previsti dalla normativa sui rischi epidemiologici Euro 1.000,00 oltre a segnalazione alle autorità competenti da parte dell'A.C.

6) INDICAZIONI DEL CAPITOLATO

- 6.1 Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto

Euro 300,00

7) CONTRATTO

7.1 Mancato avvio del servizio alla data, Euro 2.000,00 per ogni giorno di ritardo;

In caso di mancata e/o errata manutenzione e/o non diligente utilizzo delle attrezzature e di tutti gli altri beni consegnati dall'A.C. all'I.A. come descritti nel verbale di consegna, l'A.C., previa diffida scritta a cui adempiere entro venti giorni liberi e consecutivi, provvederà alla attività necessaria per la manutenzione addebitando alla stessa I.A. un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 50%.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali di cui ai precedenti commi verranno contestati all'I.A. dall'A.C..

L'I.A. dovrà comunicare in ogni caso le proprie deduzioni nel termine massimo, decorrente dalla stessa contestazione, di giorni 10 (dieci).

Qualora dette deduzioni non siano ritenute accoglibili a giudizio dell'A.C., saranno applicate all'I.A. le penali come sopra indicate.

L'A.C. potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto all'I.A. a qualsiasi titolo, anche per i corrispettivi dei servizi resi dall'I.A., ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'I.A. dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

L'I.A. prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'A.C. a richiedere il risarcimento degli eventuali maggior danni.

In caso di inadempimento dell'I.A., resta ferma la facoltà dell'A.C. di ricorrere a terzi per l'esecuzione dei servizi di cui al presente Contratto addebitando all'I.A. i relativi costi sostenuti.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata all'I.A. sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Le inadempienze di cui sopra non precludono all'A.C. il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nel presente capitolato ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Dopo la comminazione di 3 (tre) sanzioni pecuniarie si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

TITOLO XII

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 63 - Ipotesi di risoluzione del contratto

L'A.C. a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'I. A. può unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, comunicando all'I. A. i motivi mediante lettera raccomandata A/R o PEC.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, 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, deidritti 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) violazioni gravi e ripetute delle norme di sicurezza e prevenzione;
- g) reiterato o mancato impiego di un numero di unità lavorative insufficiente gravanti sul regolare svolgimento del servizio;
- h) gravi difformità nella realizzazione di quanto offerto in sede di gara;
- i) gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature;
- j) interruzione non motivata del servizio;
- k) inadempienze reiterate della Ditta Aggiudicataria dopo la comminazione di n. 3 penalità nel corso del medesimo anno che l'Amministrazione comunale giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- l) 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;
- m) avvenuta escussione della garanzia, in tutto o in parte, qualora la ditta appaltatrice non abbia provveduto a ricostituirla nel termine di 15 giorni;
- n) perdita, da parte della ditta appaltatrice, dei requisiti di idoneità per lo svolgimento dell'attività in oggetto del presente contratto;
- o) sopravvenuta condanna definitiva del legale rappresentante per un reato contro la pubblica amministrazione;
- p) sopraggiunti motivi di pubblico interesse;
- q) 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;
- r) inosservanza reiterata o grave delle disposizioni di legge, di regolamenti, nonché del presente capitolato.

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

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte della Committenza, di risarcimento per danni subiti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la Committenza avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere a nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'Impresa con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso, è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

All'Impresa verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, la Committenza potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Impresa, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Art. 64 - Disdetta del contratto da parte dell'I.A.

Qualora l'I.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza naturale dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, L'A.C. si riserva di trattenere, a titolo di penale, l'intero deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dall'assegnazione del servizio ad altra Impresa, a titolo di risarcimento danni.

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

TITOLO XIII ARBITRATO

Art. 65 - Collegio arbitrale

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, dovrà essere risolta con giudizio arbitrale, ai sensi dell'art. 806 e seguenti del C.P.C..

Il collegio arbitrale giudicante sarà costituito a richiesta di una delle parti, e sarà composto da tre arbitri, dei quali due nominati dalle parti, uno per ciascuno, mentre il terzo arbitro, che avrà funzioni di Presidente, verrà nominato di comune accordo dai primi due, entro dieci giorni dall'ultima nomina.

Art. 66 - Mancato accordo

In caso di mancato accordo, oppure qualora una delle parti non avesse provveduto a nominare il proprio arbitro entro 20 giorni dalla richiesta di costituzione del Collegio Arbitrale, il terzo Arbitro verrà nominato dal Presidente del Tribunale di competenza.

Lo stesso Presidente del Tribunale nominerà l'eventuale arbitro di parte mancante.

Art. 67 - Sede di Arbitrato

Il Collegio Arbitrale svolgerà la sua attività presso il tribunale di Ivrea.

La sentenza del Collegio sarà pronunciata entro 90 giorni dalla nomina del Presidente.

Art. 68 - Spese

Le spese di procedimento verranno liquidate al Collegio sulla base delle vigenti tariffe professionali.

La decisione del Collegio determinerà altresì la misura in cui tali spese dovranno essere suddivise tra le Parti, esclusa la solidarietà per il pagamento delle stesse.

Art. 69 - Richiamo alla Legge e altre norme

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

L'impresa è tenuta all'applicazione ed alla vigilanza sul rispetto delle disposizioni di cui alla L. n. 584/1975 concernente il divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto pubblico di cui occorre fornire formale riscontro con indicazione del Responsabile, nonché all'osservanza della Direttiva Presidente del Consiglio Dei Ministri 14 dicembre 1995 ad oggetto "Divieto di fumo in determinati locali di pubblica amministrazione o dei gestori di servizi pubblici" e della Circolare del Ministro della Sanità 28.03.2001 "Interpretazioni ed applicazione delle leggi vigenti in materia di divieto di fumo".

TITOLO XIV

IMMOBILI

Art. 70 - Manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti

La manutenzione straordinaria e ordinaria del locale adibito a refettorio è a carico del Comune che dovrà garantirne la perfetta efficienza.

Guasti o anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati all'ufficio preposto dell'Amministrazione Comunale.

TITOLO XV

NORME FINALI

Art. 71 - Oneri e obblighi generali e speciali a carico dell'Impresa

Saranno a carico dell'Impresa oltre a quelli indicati nei precedenti articoli del presente capitolato, gli obblighi e gli oneri di cui al presente articolo:

- eventuali modifiche e/o integrazioni imposte da Enti, Organismi o Istituzioni, ai quali è demandato per legge il controllo sulla rispondenza di strutture e impianti alle normative vigenti;
- il rilascio di una dichiarazione di conformità alle norme vigenti relative a tutti i beni installati.