ALLEGATO 2

COMUNE DI SANT'ANTONINO DI SUSA
PROVINCIA DI TORINO
CAP. 10050 - Tel. 011 96 39 929- 011 96 39 930 - FAX 011 96 40 406
E-mail: segreteria@comune.santantoninodisusa.to.it
Codice fiscale e Partita IVA n. 01473430013

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA PREPARAZIONE, FORNITURA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E CENTRI ESTIVI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

INDICE

TITOLO I - OGGETTO E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO 4
Art. 1 - Oggetto dell'appalto e tipologia dei servizi richiesti 4
Art. 2 - Durata dell'appalto 4
Art. 3 - Prezzo 4
Art. 4 - Inizio del servizio 5
Art. 5 - Sedi di distribuzione dei pasti e dimensione presumibile dell'utenza: 5
Art. 6 - Requisiti strutturali dell'Impresa Aggiudicataria 6
TITOLO II - ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA 7
Art. 7 - Oneri inerenti il servizio 7
Art. 8 - Informatizzazione buoni pasto 9
Art. 9 - Assicurazioni 9
Art. 10 - Materiali di consumo 10
Art. 11 - Sospensione del servizio 10
TITOLO III - NORME PER IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO 10
Art. 12 - Disposizioni generali relative al personale e alla sicurezza sui luoghi di lavoro. 10
Art. 13 - Personale 11
Art. 14 - Idoneità sanitaria 12
Art. 15 - Personale dipendente 12
Art. 16 - Responsabile del Servizio 13
Art. 17 -Vestiario 13
Art. 18 - Applicazione, da parte dell'I.A, dei contratti di lavoro del personale 13
TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI 14
Art. 19 - Riferimenti normativi 14
Art. 20 - Modalità di consegna dei pasti 14
Art. 21 - Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti 15
Art. 22- Etichettatura delle derrate e dei prodotti trasformati 16
TITOLO V - MENÙ 16
Art. 23 - Menù 16
Art. 24 - Variazione del menù 17
Art. 25 - Struttura dei menù 17
Art. 26 - Pasti sostitutivi 17
TITOLO VI - TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI 18
Art. 27 - Quantità delle vivande 18
Art. 28 - Quantità in volumi e in pesi 18
Art. 29 - Diete speciali 18
Art 30 - Diete in bianco 19
Art 31. - Menù alternativi 19
Art. 32 - Introduzione di nuovi piatti 20
TITOLO VII - IGIENE DELLA PRODUZIONE 20
Art. 33 - Organizzazione del lavoro per la produzione 20
Art. 34 - Modalità di confezionamento 20
Art. 35 - Conservazione dei campioni 20
Art. 36 - Livello della qualità igienica 20
Art. 37 - Conservazione delle derrate 21
Art. 38 - Alimenti vietati 21
Art. 39 - Riciclo 22

TITOLO VIII - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE 22
Art. 40 - Manipolazione e cottura 22
Art. 41 - Preparazione 22
Art. 42 - Operazioni preliminari 22
Art. 43 - Linea refrigerata 23
Art. 44 - Pentolame per la cottura 23
Art. 45 - Condimenti 23
Art. 46 - Distribuzione 24
TITOLO IX - LIVELLO DI QUALITÀ PULIZIE E SANIFICAZIONE 24
Art. 47 - Pulizia e sanificazione 24
Art. 48 - Caratteristiche dei detersivi 25
Art. 49 - Divieti 25
Art. 50 - Pulizia e sanificazione impianti 25
Art. 51 - Modalità di utilizzo dei detersivi 25
Art. 52 - Rifiuti 26
Art. 53 - Spogliatoi e servizi igienici 26
TITOLO X - DISPOSIZIONI VARIE 26
Art.54 - Strutture, impianti, attrezzature e arredi affidati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa Aggiudicataria 26
Art. 55 - Inventario 26
Art. 56 - Verifiche in base agli inventari di consegna 27
Art. 57 - Manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti 27
Art. 58 - Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale 28
Art. 59 - Organismi preposti al controllo 28
Art. 60 - Accessi 28
Art. 61 - Tipologia dei controlli 28
Art. 62 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A. 29
Art. 63 - Prove di cessione a caldo 30
Art. 64 - Elenco fornitori 30
Art. 65 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti 30
Art. 66 - Metodologia del controllo di qualità 30
Art. 67 - Prelievi 31
Art. 68 - Rilievi degli Organi di Controllo 31
TITOLO XI NORME GENERALI 31
Art. 69 - Pagamenti 31
Art. 70 - Tracciabilità dei flussi finanziari 31
Art. 71 - Spese di contratto 32
Art. 72 - Sanzioni e Penalità 32
Art. 73 - Risoluzione contrattuale e ulteriori penali 33

Legenda:
Amministrazione Comunale: A.C.
Impresa Aggiudicataria: I.A.

TITOLO I - OGGETTO E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 1 - Oggetto dell'appalto e tipologia dei servizi richiesti

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale a imprese specializzate, da effettuarsi con propria autonoma organizzazione di risorse e mezzi, comprendente tutte le attività necessarie alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti agli utenti del servizio medesimo, articolato secondo le seguenti modalità:

1) preparazione dei pasti per le mense scolastiche delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, relativa distribuzione nei plessi scolastici del territorio ed espletamento dei servizi connessi;
2) preparazione dei pasti per le mense dei centri estivi, relativa distribuzione nei plessi scolastici del territorio ed espletamento dei servizi connessi,

L'A.C. si riserva di affidare la fornitura di ulteriori pasti e servizi, che si rendano necessari nel corso dell'appalto, a differenti tipologie di utenti, rispetto a quelle individuate nel presente capitolato, e per ulteriori attività promosse dal Comune.

L'A.C. si riserva altresì in caso di persistenza dell'emergenza sanitaria Covid 19, di valutare la riorganizzazione del servizio, determinando una diversa modalità di esecuzione del contratto di appalto con conseguente eventuale aumento dei costi di erogazione, qualora le modifiche organizzative comportino un aumento per la ditta appaltatrice dei costi di produzione e/o distribuzione dei pasti.

Art. 2 - Durata dell'appalto

L'appalto è riferito al periodo 01/09/2021 - 31/07/2025. L'impresa aggiudicataria, alla scadenza dell'appalto è tenuta all'eventuale proroga (proroga tecnica) del servizio, alle stesse condizioni contrattuali, fino all'individuazione della nuova impresa aggiudicataria. L'impresa aggiudicataria nell'attesa della stipula del contratto dovrà dare esecuzione immediata all'appalto: in tal caso l'impresa si impegna a rispettare tutte le norme previste dal presente capitolato.

L'A.C. può risolvere il contratto per inderogabili esigenze pubbliche, per gravi inadempienze dell'impresa appaltatrice ovvero qualora il numero degli utenti complessivi a regime scenda al di sotto del 50% di quelli previsti nel presente appalto.

L'A.C. si riserva la facoltà - per tutta la durata dell'appalto - di apportare modifiche al numero dei pasti del servizio oggetto del presente appalto, in conseguenza del numero degli iscritti al servizio stesso.

L'A.C. si riserva, sussistendone l'interesse pubblico, di non aggiudicare la gara o di annullarla o revocarla senza che i concorrenti possano presentare per tale motivo richieste di indennizzi, compensi o danni.

Art. 3 - Prezzo

L'importo a base d'asta è di € 5,30 a pasto al netto di IVA (4%) di cui € 0,02 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, così ripartito:

Tipologia di servizio	Numero dei pasti annui
Ristorazione scuola dell'infanzia	16.000
Ristorazione scuola primaria	21.000
Ristorazione Scuola secondaria di primo grado	4.000

Ai fini della determinazione delle soglie di cui all'art. 35 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi l'ammontare complessivo presunto del presente appalto è di € 977.850,00 (comprensivo di € 108.650,00 per eventuale proroga tecnica del servizio) esclusa IVA nelle misure di legge.
Il prezzo derivante dall'applicazione dello sconto percentuale offerto deve tenere conto di tutti gli oneri e le spese che l'impresa aggiudicataria deve sostenere per l'esecuzione dei servizi in appalto, come indicato nel disciplinare di gara.
È ammessa un'unica offerta in ribasso. Non sono ammesse offerte in aumento o di importo pari alla base d'asta.
È consentita l'applicazione di una revisione prezzi a partire dal secondo anno, con le modalità previste dall'art. 106 del D. Lgs. 50/2016 e smi, purché non venga alterata la natura generale del contratto.
Ai sensi dell'art. 106, comma 1 lett. b) del D. Lgs. 50/2016, potranno essere richieste modifiche al contratto originario per l'espletamento di servizi supplementari non inclusi nel presente appalto qualora detti servizi siano connessi e debbano interagire con quelli oggetto della presente procedura qualora il ricorso ad un diverso contraente produca i seguenti effetti:
- risulti impraticabile per motivi tecnici l'affidamento ad impresa diversa da quella impegnata nella gestione dei servizi forniti nell'appalto iniziale, sussistendo una stretta connessione tra le attività e/o tra l'utenza;
- comporti notevoli disguidi nella gestione dei servizi o una duplicazione dei costi.

Il numero dei pasti sopra indicati è presunto e calcolato sulla media del numero dei pasti erogati nell'ultimo triennio: pertanto non vincola l'A.C. che si riserva di introdurre nell'esecuzione dell'appalto tutte le varianti alle quantità che si renderanno necessarie, senza che l'aggiudicatario possa trarne motivo per pretendere compensi o indennizzi di qualsiasi natura o specie, ulteriori o diversi da quelli previsti nel presente capitolato.
Trattandosi di appalto a misura, il prezzo complessivo stimato è puramente indicativo, potendo variare in aumento o in diminuzione in base alle quantità di pasti effettivamente forniti.
L'impresa aggiudicataria non potrà in alcun modo rivalersi sull'A.C. qualora il numero dei pasti erogati, al termine del periodo contrattuale, sia inferiore al numero di pasti stimati nel presente capitolato.
L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre accettare di estendere il servizio presso altre scuole individuate dall'A.C. ovvero per sopravvenute diverse dislocazioni organizzative dei plessi, alle medesime condizioni contrattuali.

Art. 4 - Inizio del servizio

L'impresa aggiudicataria deve iniziare il servizio in base al calendario scolastico stabilito ogni anno e su richiesta dell'A.C.
L'A.C. si riserva di modificare, in base a particolari esigenze, la data di inizio del servizio, senza che ciò dia diritto all'impresa aggiudicataria di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione del servizio.
Il servizio potrà inoltre essere richiesto per ogni ulteriore attività che l'A.C. potrà promuovere e il relativo compenso sarà determinato preventivamente.

Art. 5 - Sedi di distribuzione dei pasti e dimensione presumibile dell'utenza:

Scuola dell'infanzia	n. 70 pasti giornalieri
Scuola primaria	n. 120 pasti giornalieri
Scuola secondaria di primo grado	n. 40 pasti giornalieri x 2 giorni la settimana

La fornitura dei pasti dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza il totale di pasti è comprensivo di circa 15 insegnanti/die.
Potranno, inoltre, variare in aumento o in diminuzione il numero delle sedi dove è richiesta la fornitura dei pasti, secondo le esigenze e le progettualità educative delle scuole.
L'impresa appaltatrice non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi a seguito di disposizioni normative innovative riguardanti la riforma dei cicli scolastici o sopravvenute nuove modalità organizzative dei servizi comunali
Eventuali progetti di sperimentazione di modalità diverse per la preparazione, fornitura e distribuzione dei pasti alle scuole dovranno essere valutati dall'A.C. che ne considererà le caratteristiche tecniche, economiche, qualitative e di opportunità socio - educativa.
L'A.C. si riserva la facoltà - per tutta la durata dell'appalto - di apportare modifiche ai quantitativi ed alla tipologia dei pasti e ai menù, nonché quella di procedere all'accorpamento, alla variazione, all'aumento o alla diminuzione del numero dei punti di distribuzione (e quindi al numero di sedi da rifornire) in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale e operativo del servizio di ristorazione scolastica, di una diversa distribuzione della rete scolastica o di cause di forza maggiore.
Si precisa che il servizio di distribuzione presso le scuole dovrà avere la seguente tipologia:

- **Scuole dell'infanzia:** utilizzo di stoviglie (piatti e bicchieri) in materiale infrangibile di colore bianco e posateria tradizionali (forchetta, cucchiaio, cucchiaino, coltello con punta arrotondata) in acciaio, servizio tradizionale ai tavoli;
- **Scuole primarie:** utilizzo di stoviglie e posateria tradizionali come per le Scuole dell'infanzia, servizio tradizionale ai tavoli;
- **Scuole secondarie di primo grado:** utilizzo di stoviglie monouso compostabili o in ceramica e/o materiale infrangibile di colore bianco (con modalità di lavaggio con prelievo stoviglie e lavaggio in altro loco), servizio tradizionale ai tavoli.

Art. 6 - Requisiti strutturali dell'Impresa Aggiudicataria

L'A.C. concederà in comodato il centro di cottura sito nella Scuola dell'Infanzia in viale IV novembre, adeguato per la produzione di circa 230 pasti al giorno rappresentato nella planimetria allegato G, dotato di un magazzino, attrezzato e autorizzato per lo stoccaggio delle derrate alimentari, nonché di laboratorio adeguatamente attrezzato per la manipolazione delle stesse, conformemente alle normative comunitarie. Nel caso di inagibilità o impossibilità di funzionamento del centro di cottura comunale l'I.A. dovrà comunque garantire un proprio centro di cottura, onde consentire l'espletamento del servizio di produzione, confezionamento, trasporto e garantire la consegna e la distribuzione dei pasti con le modalità e nei tempo stabiliti dall'art. 20.
Nello stesso plesso in cui sono collocati i locali per la preparazione dei pasti del servizio di ristorazione scolastica è presente oltre alla scuola dell'infanzia un asilo nido. L'A.C. non ha in gestione il servizio dell'Asilo nido comunale ma se richiesto potrà essere assegnato all'impresa il servizio di approvvigionamento, confezionamento e distribuzione dei pasti per gli utenti dell'Asilo nido.
All'I.A. sarà consentito, previa espressa autorizzazione da parte dell'A.C., la produzione di ulteriori pasti fino alla concorrenza della capacità complessiva dell'impianto (per un totale di 500 pasti/die). Per tale concessione l'impresa sarà tenuta a corrispondere al Comune una quota che si ritiene ragionevole determinare in € 0,10 a pasto (oltre IVA).

TITOLO II - ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 7 - Oneri inerenti il servizio

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

Nello svolgimento del Servizio di refezione scolastica, l'impresa appaltatrice dovrà rispettare i "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"* (approvati con decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020)

Sono a totale carico dell'I.A. l'approvvigionamento delle derrate alimentari e la preparazione dei pasti in legame fresco-caldo, il confezionamento in contenitori in acciaio inox multiporzione e contenitori termici, il trasporto e la consegna dei pasti ai refettori comunali la distribuzione dei pasti, compresa la disposizione delle brocche d'acqua ai tavoli, la pulizia e il riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti (fatte salve le competenze del personale scolastico e le mansioni loro assegnate), ivi compresi i serramenti, i vetri, nonché i servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti, esclusi atrii, corridoi e scale (salvo se quest'ultimi siano attigui a locali mensa o utilizzati per il servizio di refezione scolastica).
Inoltre sono a carico dell'I.A.:

- la distribuzione della frutta a metà mattina nelle Scuole dell'Infanzia e Primaria, come espressamente richiesto dalle scuole stesse (per distribuzione si intende la consegna di frutta nei punti di somministrazione, già pulita e predisposta per la distribuzione, in orario prestabilito in accordo con le scuole e con l'A.C.). Sarà compito del personale ATA provvedere alla distribuzione nelle singole classi;
- la fornitura dei seguenti prodotti del Paniere della Provincia di Torin**o**, una volta ogni trimestre: grissini del paniere, torcetto di Lanzo, mele biologiche del Piemonte;
- l'uso di detersivi e detergenti ecologici certificati *ecolabel*, ovvero di detergenti conformi alla normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e DPR 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al DPR 6 ottobre 1999 n. 392 sui presidi medico-chirurgici, dovrà essere prodotta apposita documentazione attestante l'uso di detti prodotti, il loro impiego in ogni fase di applicazione sia all'interno della cucina cucine che nei refettori;
- la collaborazione di una dietista e di un cuoco individuati all'interno dell'I.A. a disposizione per almeno 1 giorno al mese, per un totale di 4 ore/mese, disponibile ad incontri e/o riunioni nell'ambito della Commissione Mensa e/o incontri con scolaresche per la valutazione dell'andamento del servizio ivi compreso il progetto di educazione alimentare.

L'I.A. dovrà provvedere, oltre alla preparazione dei pasti, a dotarsi di ogni attrezzatura necessaria, anche se non prevista dall'inventario, per il corretto svolgimento del servizio di distribuzione, come ad esempio banchi termici, carrelli termici, lavastoviglie, forni, frigoriferi, cucine, abbattitori, scolavassoi, bilance, posateria, stoviglie tradizionali, manutentori di calore.
Eventuali messaggi pubblicitari stampati su materiale utilizzato nei refettori dovranno essere preventivamente concordati con l'A.C.
L'I.A. si impegna inoltre a:

1. fornire i dati ed i documenti necessari per l'applicazione del Reg. (CE) 657/2008 e del Reg. (CE) 966/2009, riguardante il recupero di contributi CEE sui prodotti lattiero-caseari

distribuiti nelle mense scolastiche, ivi compresi i registri di carico e scarico giornalieri previsti dall'esecutivo AGEA, nonché eventuali ulteriori dati necessari;

2. dotare di opportuno vestiario il personale addetto al servizio di ristorazione scolastica, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente; inoltre, sarà a carico dell'I.A. l'acquisto di eventuali ulteriori armadietti per il contenimento dell'abbigliamento del personale stesso. Gli armadietti acquistati resteranno di proprietà dell'A.C.;
3. predisporre, stampare e distribuire a ogni famiglia degli utenti del servizio di ristorazione previa visione dell'A.C.:
   a) menù
   b) pubblicazioni informative relative ad alimentazione, salute e ambiente, provenienza territoriale e stagionalità degli alimenti, corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;
   c) altre informazioni inerenti il servizio di ristorazione scolastica che la A.C. intenda comunicare all'utenza;
4. sostituire e/o integrare tavoli e sedie per refettori qualora, su indicazione della Autorità Sanitaria competente o su segnalazione delle autorità scolastiche, previa verifica della A.C., ne sia emersa la mancanza per effetto dell'aumento della popolazione scolastica o per deterioramento degli esistenti. Le eventuali sostituzioni o integrazioni resteranno di proprietà dell'A.C.;
5. adottare un piano di emergenza nei casi di calamità naturale e/o chiusura per guasti interni ed esterni tale da garantire il pronto intervento suppletivo del centro cottura principale individuato per il servizio. Inoltre dovranno essere previsti percorsi sostitutivi in caso di impercorribilità delle strade di accesso ai punti di consegna dei pasti giornalieri. Dovranno essere garantiti gli stessi standard qualitativi e quantitativi previsti per il servizio quotidiano;
6. adottare un piano di consegna dei pasti nei refettori di somministrazione (scuole); il piano dovrà evidenziare il numero di automezzi utilizzati quotidianamente, le caratteristiche tecniche dei mezzi utilizzati, i percorsi, i tempi di percorrenza ed eventuali percorsi alternativi per inagibilità temporanea delle strade di accesso ai terminali di consegna;
7. adottare un piano per la gestione delle sostituzioni d'emergenza del personale operante nelle sedi scolastiche; tale piano dovrà evidenziare le puntuali modalità di sostituzione sia in termini numerici che in termini di ore ridistribuite;
8. tinteggiare i refettori, il centro cottura, i bagni attigui e pertinenti il servizio di ristorazione, ogni qualvolta sia ritenuto indispensabile per la buona gestione del servizio e su specifica segnalazione dell'autorità competente, nonché su specifica richiesta dell'A.C.;
9. trattare, anche attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici gestionali ai sensi del Regolamento UE 679/2016 e smi, con particolare attenzione ai dati sensibili;
10. adottare un piano per la gestione delle manutenzioni delle apparecchiature delle sedi scolastiche nonché della cucina al fine di ridurre al massimo ogni situazione di emergenza che implichi variazione di menù oppure utilizzo di stovigliato a perdere; tale piano dovrà evidenziare le modalità d'intervento per la manutenzione ordinaria sia tempi e modalità d'intervento per urgenze;
11. garantire, per la preparazione delle diete speciali, la consulenza di almeno un dietista per la supervisione degli aspetti dietetici connessi.

Nell'esame dell'offerta tecnica sarà valutata la disponibilità dell'impresa ad effettuare le attività di seguito specificate:

1. proporre un percorso ludico/educativo di visita, da realizzare per ogni anno scolastico di durata dell'appalto a cura e spese dell'Impresa appaltatrice compreso il trasporto, alle fattorie didattiche della Valle di Susa e/o della Provincia di Torino e la degustazione dei prodotti locali.

2. eseguire lavori di manutenzione al Centro cottura (sistemazione antistante la cucina e realizzazione di rampa, tinteggiatura pareti e spostamento utenze gas, acqua e energia elettrica) come previsto dall'allegato F "Stima dei lavori di manutenzione del Centro cottura" redatto dall'Ufficio Tecnico comunale entro un anno dall'inizio del servizio
3. fornire entro la fine dell'anno 2021 al refettorio della scuola primaria un mantenitore di calore per permettere di conservare i cibi alla temperatura di servizio evitando perdite di calore e fragranza. Il manutentore di calore al termine dell'appalto resterà di proprietà dell'A.C.;
4. fornire un sistema informatizzato come specificato nel successivo art. 8.

Art. 8 - Informatizzazione buoni pasto

L'I.A., se previsto nell'offerta tecnica, dovrà provvedere entro un anno dall'inizio del servizio alla fornitura di un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti e di riscossione dei corrispettivi con incasso in favore dell'Amministrazione comunale per gli utenti del servizio di refezione scolastica. Tale informatizzazione dovrà prevedere la rilevazione delle presenze, l'addebito dei pasti e l'incasso dei pagamenti.
L'impresa concorrente dovrà presentare un sistema che preveda la rilevazione giornaliera dei pasti prenotati mediante uso di card, uso di tablet e di invio di sms/app a carico del genitore/tutore dell'alunno, senza oneri a carico dell'Ente;
L'I.A. dovrà, al termine dell'appalto a qualsiasi titolo, trasferire all'A.C., senza alcun costo aggiuntivo tutta la strumentazione utilizzata all'interno del sistema informatizzato compresi i dati registrati dal software.
L'informatizzazione dovrà prevedere la gestione completa delle prenotazioni, riducendo al minimo l'impatto sulle attività didattiche all'interno delle scuole e che faciliti le comunicazioni amministrative con le famiglie.

Art. 9 - Assicurazioni

L'I.A. è la sola responsabile, senza riserve ed eccezioni, nei confronti dell'A.C. relativamente alla gestione del servizio reso con il proprio personale impiegato, ed è responsabile dei danni a chiunque causati, personale, utenti o terzi, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse.
Sono da ritenersi a carico della I.A. gli oneri e i rischi derivanti dall'utilizzo di attrezzature, materiali e quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio stesso.
È pertanto a carico della I.A. l'onere della stipula di apposita polizza assicurativa R.C. contro tutti i rischi inerenti ogni fase della gestione del servizio in appalto.
L'I.A. è tenuta, prima dell'avvio del servizio, e comunque entro la data di stipula del contratto, a pena di risoluzione dello stesso, a dotarsi di apposita assicurazione riferita specificatamente al servizio oggetto del presente appalto.
Tale polizza, per la responsabilità civile per danni al personale, utenti o terzi, che venissero arrecati dal personale della I.A. nell'espletamento del servizio, dovrà avere massimali non inferiori:
- a Euro 5.000.000,00 per ogni sinistro;
- a Euro 5.000.000,00 per danni a persone;
- a Euro 5.000.000,00 per danni a cose.

La polizza dovrà specificare che tra le persone si intendono compresi gli utenti del servizio ed i terzi. La polizza dovrà coprire l'intero periodo del servizio.

Art. 10 - Materiali di consumo

Sono a carico dell'I.A. la fornitura di stoviglie tradizionali e/o monouso, vassoi, ove necessari, e ogni utensile necessario per la distribuzione, comprese le brocche infrangibili in policarbonato dotate di coperchio (1 ogni 5 bambini) dal lt. 1 e/o 1,5 a seconda dell'età dell'utenza (non di plastica), per la somministrazione dell'acqua dell'acquedotto comunale, di cui dovranno essere dotati i tavoli, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo esemplificativo per materiali di consumo si intendono detersivi, sacchi per la spazzatura, guanti monouso, tovaglioli, tovagliette posto-tavola solo per casi d'emergenza, ecc.).
Piatti, bicchieri e posate monouso da utilizzarsi esclusivamente in casi di emergenza (lavastoviglie non funzionante, mancanza di acqua corrente) devono essere in materiale plastico per alimenti, riciclabile, secondo la normativa vigente in materia di smaltimento rifiuti. Le posate monouso devono essere in materiale resistente, atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto con alimenti.
La fornitura di base deve essere costituita da 1 bicchiere, 1 piatto per il primo, 1 piatto per il secondo, 1 piatto o vaschetta per il dessert, per ogni utente, nel caso in cui si utilizzi il servizio di distribuzione tradizionale ai tavoli.
I tovaglioli di carta devono rispettare i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE); la fornitura deve essere costituita da un tovagliolo per ogni utente.
Dovrà essere fornita, senza oneri aggiuntivi, acqua minerale in casi particolari in cui, per diverse motivazioni, non sia possibile prelevare o utilizzare l'acqua dell'acquedotto comunale.

Art. 11 - Sospensione del servizio

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o l'I.A. dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.
In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità l'A.C. si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso.

TITOLO III - NORME PER IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Art. 12 - Disposizioni generali relative al personale e alla sicurezza sui luoghi di lavoro.

L'I.A. dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alla sicurezza di cui al D. Lgs. 81/2008 e ai Reg.(CE) n° 852/04, e n° 853/04 e s.m.i. 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 di altra che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
Inoltre, l'I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.
Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro l'I.A. dovrà attenersi a quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e smi, assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rendere sollevato indenne il Comune.
L'I.A. dovrà garantire l'adempimento di tutti gli obblighi nel presente articolo richiamati anche per le eventuali imprese subappaltatrici.

La mancata ottemperanza a tali obblighi sarà motivo di risoluzione del contratto.
L'I.A. dovrà, 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 e relative pertinenze, secondo quanto previsto dalle normative vigenti in materia; al termine dell'appalto detta cartellonistica rimarrà di proprietà del Comune.
Entro 30 giorni dall'aggiudicazione, l'I.A. dovrà predisporre, in ottemperanza alla normativa vigente, i piani di evacuazione di emergenza: detta documentazione dovrà essere trasmessa all'A.C., che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, cui l'I.A stessa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 60 giorni dall'inizio delle attività
L'I.A. dovrà certificare gli avvenuti addestramenti in materia di evacuazione.
Ai sensi dell'art. 26, c. 1, lett. B) del D.Lgs. n. 81/2008 e smi l'Ente ha predisposto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) - Allegato M, che indica le misure adottate per eliminare le interferenze o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze.
L'I.A. è tenuta a prendere atto di tale documento, modificandolo e/o integrandolo sulla base della natura del servizio che essa dovrà svolgere e sulla base di ogni diverso ed ulteriore rischio rispetto a quelli specifici del servizio stesso.

Art. 13 - Personale

Tutto il personale adibito al servizio dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sull'autocontrollo, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di sicurezza alimentare, ed in particolare dai Regolamenti comunitari (CE) n° 852/04, n° 853/04 e s.m.i., e dal D. Lgs. 81/2008 per la sicurezza dei lavoratori e s.m.i.
Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà avere conseguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione ed essere in possesso di adeguata esperienza professionale.
L'I.A. deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto e durante l'esecuzione del medesimo, informare dettagliatamente il proprio personale sulle circostanze e sulle modalità previste nel presente capitolato, per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dalla vigente normativa (cd. Pacchetto Igiene).
Di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati, dovrà essere fornita informazione e documentazione all'A.C.
Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potranno partecipare per l'A.C. almeno un dipendente e un componente della Commissione Mensa: a tale scopo l'impresa informerà l'A.C. del giorno/dei giorni e della sede/delle sedi in cui si terranno i predetti interventi.
L'organico deve essere, per qualità professionale e monte ore lavorativo, coerente con l'organizzazione dell'intero servizio.
Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nelle singole sedi di lavoro, con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle mansioni a cui sarà addetto, del monte ore giornaliero assegnato a ciascun operatore nelle sedi di lavoro. Sarà cura della I.A. fornire alla A.C. il progetto di un piano di intervento per la sostituzione giornaliera del personale assente per malattia o ferie.
Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere comunicata per scritto all'A.C.; per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'A.C. il curriculum professionale.
Il personale dell'I.A. addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, con rapporto non inferiore a 1 ogni 35 utenti per il servizio tradizionale di scodellamento nei refettori.

Tenendo conto delle condizioni strutturali degli impianti e dell'organizzazione del servizio di distribuzione il rapporto sopra indicato potrà subire variazioni da concordare con l'A.C.
Nel caso in cui tale rapporto venga a mancare, a qualsiasi titolo, e quindi non venga applicato il piano di emergenza anzidetto, l'A.C. si riserva di valutare l'applicazione di una penale.
Considerata inoltre la particolarità dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, l'A.C. ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica verso gli utenti della mensa.
Si precisa che per quanto riguarda la Scuola Primaria è richiesto un servizio di distribuzione pasti articolato in due turni. Gli orari saranno concordati e definiti in accordo con l'istituzione scolastica.

Art. 14 - Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto al servizio, nessuno escluso, dovrà essere adeguatamente formato ed informato sui rischi sanitari ed essere in idonee condizioni di salute, tali da non pregiudicare la salubrità e l'igiene dei prodotti alimentari.
Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto e alla distribuzione dei pasti dovrà essere in possesso dell'attestato di formazione come indicato dalla normativa vigente in materia ed in particolare come precisato nel Reg. CE 852/04.
Si intendono qui richiamate le disposizioni della Legge n. 283/1962 e della Deliberazione della Giunta Regionale Piemonte 20 ottobre 2003, n°23-10718.

Art. 15 - Personale dipendente

L'I.A. si impegna a rispettare e far rispettare dai propri dipendenti e collaboratori, ai sensi dell'art. 2 comma 3 del DPR n. 62/2013, le norme contenute nel "Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Sant'Antonino di Susa", pubblicato sul sito istituzionale nella sezione "Amministrazione Trasparente", a pena di risoluzione del contratto; i lavoratori e collaboratori dell'impresa, autori di segnalazioni di reati o irregolarità di cui siano venuti a conoscenza nell'ambito di un rapporto di lavoro, sono sottoposti alle tutele previste dalla Legge n. 179/2017 e l'impresa è tenuta a fornire agli stessi il link https://www.comune.santantoninodisusa.to.it/it-it/download/codice-di-comportamento-27-12-2013-pdf-20309-31-1151-2c73c3e4b7ceea7398e759142d1aaca5 per permettere loro la presentazione di segnalazioni al RPC del Comune.
Clausola sociale - Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.
L'operatore economico concorrente dovrà predisporre un progetto di riassorbimento del personale atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero di lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico). Il rispetto delle previsioni del progetto di assorbimento sarà oggetto di monitoraggio da parte del Comune di S. Antonino di Susa durante l'esecuzione del contratto.

Art. 16 - Responsabile del Servizio

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 quinquennale nella posizione di Responsabile di un servizio nel settore ristorazione di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'A.C. e di adeguata formazione documentata.
L'I.A. 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.
Il Responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'A.C. per il controllo dell'andamento del servizio.
In caso di assenza o di impedimento del Responsabile (ferie, malattia ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Art. 17 -Vestiario

L'I.A. fornirà a tutto il personale gli indumenti da lavoro da indossare durante l'orario di servizio, prescritti dalle norme in materia di igiene e sicurezza dei lavoratori e gli armadietti per il contenimento del vestiario stesso che resteranno di proprietà dell'A.C.
Il personale in servizio dovrà apporre sugli indumenti indossati il cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il proprio nome.
Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.
L'impresa dovrà altresì fornire, ai rappresentanti dei genitori, camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi della relativa commissione;

Art. 18 - Applicazione, da parte dell'I.A, dei contratti di lavoro del personale

L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi di Lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.
L' I.A. è tenuta a limitare le sostituzioni del personale per evitare un elevato *turn over* sull'utenza.
Prima dell'inizio del servizio o contemporaneamente, in caso di sostituzioni, l'I.A. consegna al Responsabile comunale una dichiarazione del Responsabile abilitato a impegnare la ditta, con la quale si attesta per ogni singolo addetto al servizio l'idoneità all'espletamento della funzione assegnata e la immunità dello stesso da condanne penali e/o carichi pendenti ostativi all'assunzione nella pubblica amministrazione o, comunque, incompatibili con la funzione assegnata.
In particolare il datore di lavoro, ai sensi dell'art. 25 bis del DPR 14/11/2002 n. 313, per tutto il personale impiegato, prima dell'inizio dell'attività, dovrà essere in possesso del certificato penale del casellario giudiziale di cui all'articolo 25 dello stesso DPR, in qualità di soggetto che intende impiegare al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività

volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei 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.
L'impresa aggiudicataria, prima dell'avvio delle attività, e prima dell'inizio di ogni anno scolastico, è tenuta a presentare l'elenco degli operatori e relativi curricula dai quali si evinca che siano rispettate le condizioni specificate.

TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 19 - Riferimenti normativi

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30.04.1962 ed al suo regolamento di esecuzione DPR n. 327 del 26.03.1980 e successive modifiche, ai Regolamenti comunitari (CE) n° 852/04, n° 853/04 e alle loro Linee Guida applicative- Provvedimento 9 febbraio 2006, e s. m. i., al Codex Alimentarius.
Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.
L'A.C., conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente, promuove l'impiego di prodotti di qualità, quali prodotti biologici (allegati D e E), DOP, IGP, tradizionali, Km 0 e di filiera corta, valorizzando le produzioni agroalimentari locali e la loro stagionalità, con l'obiettivo primario di benefici di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.
Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione e identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CEE n.2092/91, Regolamento CEE n. 1804/99, Reg. CEE 207/1993, e D. Lgs. 220/95 e successive modifiche ed integrazioni).
Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni di lotta integrata si intendono qui richiamate.
L'A.C. si riserva la facoltà di chiedere, per tutta la durata dell'appalto, una dichiarazione del legale rappresentante delle aziende fornitrici dei prodotti offerti che attesti la provenienza degli stessi.
È tassativamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime e derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM); in merito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, nazionale e comunitaria.

Art. 20 - Modalità di consegna dei pasti

La consegna dei pasti ai refettori dovrà essere ultimata entro le ore 12.15, salvo diverse disposizioni per quelle Scuole che inizino il servizio di refezione alle ore 13.00 e oltre, ed essere modulata in base alle specifiche richieste dell'Autorità Scolastica, e non deve avvenire prima delle ore 11.00. Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.
Nessun ritardo, per qualsiasi motivo, è ammesso, salvi casi documentati e di forza maggiore.
Solo per le derrate non deperibili, quali olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne non giornaliere.
I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino dell'I.A. e destinati al Comune di Sant'Antonino di Susa, dovranno essere chiaramente identificabili come "*Prodotti destinati al Comune di Sant'Antonino di Susa*".

I prodotti alimentari non conformi alle caratteristiche organolettiche richieste dall'A.C., rilevati nei locali dell'I.A. e nelle cucine gestite dall'I.A., devono essere identificati, devono essere isolati dal lotto, depositati in area apposita e identificati.

Art. 21 - Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti

Gli alimenti dovranno essere confezionati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, art. 31 e 51 e dal D. Lgs. 109/92, D. Lgs. 181/03, dal Reg. (CE) n. 852/04 e n. 853/04, dal Reg. (CE) n° 1935/2004 e al 2011 e s.m.i.
I mezzi di trasporto devono essere idoneamente coibentati, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, adatti al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43.
È fatto obbligo di provvedere giornalmente, o al bisogno, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivino insudiciamento e contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione, adeguatamente documentata, deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla I.A.
È tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.
Per il trasporto dei pasti veicolati si dovrà fare uso di contenitori termici in polipropilene, dotati di coperchio a tenuta termica, muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno collocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.
I contenitori devono essere opportunamente identificati e, su ogni contenitore, dovrà essere apposta un'etichetta identificativa indicante la data di produzione e consegna, il nome della Scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni.
Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta e in confezione da gr. 500/1000 di materiale idoneo e microforato, mentre la frutta dovrà essere trasportata in cassette chiuse per alimenti, in particolare per la frutta con buccia commestibile, o cartoni e, se in quantità ridotte, in sacchetti di plastica per alimenti idoneamente chiusi. I sacchetti dovranno riportare l'etichetta con tutte le indicazioni necessarie alla rintracciabilità del prodotto.
Le verdure di contorno dovranno essere trasportate in *gastronorm* in acciaio poste all'interno di contenitori termici.
Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, con indicazione, nel documento di trasporto, del nome del produttore, della data di confezionamento, della data di scadenza originale, nonché della quantità.
Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto degli alimenti dovranno avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento e ammassamento, ad eccezione dei casi in cui i carrelli termici non siano idonei a contenerli.
I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).
Entro il primo mese di servizio e a cadenza semestrale, la I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco degli automezzi e le relative caratteristiche, utilizzati per il trasporto delle derrate e dei pasti, con l'indicazione della targa, dell'intestatario e del trasportatore che effettua il servizio.
L'I.A. dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli plessi in modo da ridurre i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti: tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'A.C.
La consegna dei pasti presso ogni Scuola dovrà essere accompagnata da un documento di trasporto in duplice copia nel quale dovranno essere indicate la data e l'ora di inizio trasporto, le generalità del cedente, del cessionario, le generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, la

descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti e la numerazione progressiva.
Saranno ammesse nuove modalità informatiche di identificazione dei dati anzi indicati, da concordare con la A.C. (APP, POS ecc.).
Per tutti i trasporti di cui al presente appalto l'I.A. dovrà utilizzare veicoli a basso impatto ambientale, come previsto dai Criteri Ambientali Minimi in materia di refezione scolastica.

Art. 22- Etichettatura delle derrate e dei prodotti trasformati

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi al Regolamento dell'Unione Europea n. 1169/2011 e smi.
Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.
L'etichettatura dei prodotti riconfezionati dall'I.A., deve contenere i seguenti dati:
- fornitore originario o, qualora non fosse possibile, indicare il nome del trasformatore;
- varietà e categoria di appartenenza (solo per frutta, verdura e uova);
- natura del prodotto;
- data di scadenza o lotto di appartenenza;
- data prevista per il consumo;
- quantità.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestroni, soffritti e fondi, le cui indicazioni devono essere inserite nel documento di trasporto.
Per i prodotti biologici le etichettature devono essere conformi alla specifica normativa in materia.
Ogni fornitura di carne bovina deve essere accompagnata da etichetta originale o da fotocopia attestante le caratteristiche previste dalla legislazione vigente.
Le indicazioni possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione da parte dell'I.A. della scelta ritenuta più idonea all'A.C.

TITOLO V - MENÙ

Art. 23 - Menù

La valutazione della scelta degli alimenti e la rotazione settimanale dei piatti dei menù, oltre al riferimento delle grammature indicate è stata effettuata sulla base delle linee guida dell'Istituto Nazionale della Nutrizione, delle proposte operative per la refezione scolastica della Regione Piemonte e del manuale applicativo *"In mensa con gusto! - revisione 2015"* dell'Asl To3 (Allegato I)
I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo, a rotazione su otto settimane così come indicato nei menu tipo allegati al presente capitolato.
La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso di 15 giorni dall'A.C. tenendo conto della situazione climatica del momento.
I piatti dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti e/o concordati dalle parti.
È consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause 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.

Ogni variazione dovrà in ogni caso essere concordata con l'A.C e comunicata via PEC.
L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù (Allegato B Menù estivo e Allegato C Menù invernale) e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche/Grammature e ricette (Allegato A), salvo diverse disposizioni da parte dell'A.C.
L'I.A. dovrà rispettare il ricettario allegato al presente capitolato in cui sono indicati tutti gli ingredienti del piatto e le relative grammature, compresi quelli composti, al fine di rispondere a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di allergeni (Regolamento dell'Unione Europea n. 1169/2011 e smi).
L'I.A. dovrà predisporre appositi manifesti comprensivi di foto dei piatti campione declinati nelle grammature delle varie scuole e diversificati per tipologia, in modo da garantire al personale addetto e al personale docente visibilità delle quantità e dei volumi del pasto somministrato.

Art. 24 - Variazione del menù

È facoltà dell'A.C. richiedere la variazione del menù.
Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dall'A.C.; nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione della A.C.
Di norma le variazioni di menù potranno essere richieste dall'A.C. in caso di non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.
L'A.C. potrà richiedere modifiche sostanziali del menù in funzione del grado di soddisfazione dell'utenza, e in ogni caso, previo parere favorevole del servizio competente dell'ASL.

Art. 25 - Struttura dei menù

Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado. Pranzo
un primo piatto
un secondo piatto
un contorno
pane
frutta fresca di stagione o dessert (una volta la settimana)
I menù dovranno essere monitorati sotto il profilo del gradimento da parte dell'utenza e per verificare gli avanzi.
In sostituzione del pasto programmato l'A.C. potrà richiedere all'I.A la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monorazione, secondo le normative vigenti in materia di igiene degli alimenti.
L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere cestini e/o pranzi freddi composti da due panini salati e un panino con marmellata.
Ogni pasto freddo dovrà essere comprensivo di acqua minerale da cl. 50.

Art. 26 - Pasti sostitutivi

In caso di non conformità di una o più parti del pasto riscontrate al momento della distribuzione che ne comportino la sostituzione, l'I.A., entro il tempo massimo di un'ora, dovrà provvedere alla relativa sostituzione con piatti alternativi di facile esecuzione e di pari valore nutrizionale.
L'ipotesi di pasto sostitutivo prevede:

1° piatto: pasta o riso in bianco
2° piatto: formaggio o prosciutto
Mousse di frutta o crostatina

TITOLO VI - TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI

Art. 27 - Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità e tipologie previste dalle Tabelle Dietetiche (Allegato A).
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.
Non è consentita, in fase di confezionamento delle derrate destinate alla veicolazione, una variazione di peso in difetto.

Art. 28 - Quantità in volumi e in pesi

L'I.A. deve predisporre una tabella, che presenterà all'A.C. 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 verificare la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata all'A.C.: per ogni eventuale introduzione di nuovi piatti nei menù, la I.A. dovrà inoltrare all'A.C., entro 15 gg dall'avvenuta variazione di cui sopra, la corrispondenza crudo/cotto. In assenza di parere negativo dell'A.C., tale variazione si intende accettata.
All'atto del confezionamento, pertanto, l'I.A. deve certificare il peso delle derrate alimentari inviate giornalmente alle Scuole e il peso a "cotto" delle preparazioni destinate ogni giorno alla veicolazione. È consentita deroga per quei piatti somministrati a "numero" per i quali è richiesta solo la certificazione della quantità consegnata. Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a tarature secondo procedura della I.A. Le verifiche periodiche di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell'A.C.

Art. 29 - Diete speciali

L'I.A. dovrà approntare le diete per gli utenti affetti da patologie croniche o portatori di allergie alimentari.
L'indicazione delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante sull'apposita modulistica secondo le linee guida della Regione Piemonte per il rilascio delle certificazioni mediche nell'ambito delle diete personalizzate nella ristorazione scolastica.
In particolare:
- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dismetabolismi etc. dovrà essere presentato il certificato medico attestante la patologia cronica e comunque ogni anno dovrà essere presentata apposita autocertificazione di rinnovo per l'anno scolastico di riferimento;
- nel caso di bambini portatori di particolari allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico rilasciato nel corso dell'anno scolastico con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monoporzione in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata e contrassegnata dal nome dell'utente onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.
Le diete calde dovranno essere, dopo la cottura, raffreddate in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura di 0°C/4°C al cuore del prodotto e conservate alla temperatura di –2°C/+4°C.
Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura, che nel punto di distribuzione non dovrà superare i 10° C.
Prima della somministrazione le diete dovranno essere riattivate (fino al raggiungimento della temperatura di 65°C al cuore del prodotto), previa fornitura presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde.
Gli alimenti riscaldati e non consumati devono essere eliminati.
In nessun caso possono essere nuovamente riscaldati, raffreddati o surgelati o congelati.
Nel caso in cui tale modalità di preparazione, abbattimento e riattivazione non sia proponibile, le diete dovranno essere mantenute a temperatura >65°C, in forni di stazionamento, fino al momento del trasporto e veicolate in legame caldo.
La somministrazione all'utente finale dovrà avvenire sotto controllo dell'addetto alla distribuzione, in collaborazione con il docente di riferimento, al fine di identificare in modo preciso e puntuale l'utente interessato.

Art 30 - Diete in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco che non necessitino di certificato medico, qualora ne venga fatta richiesta in tempo utile; le stesse, specificate nella Tabella dietetica (Allegato A) sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessata e da una porzione di carne bianca o rossa ai ferri, oppure da filetto di pesce all'olio e limone o da una porzione di prosciutto cotto o formaggio, in funzione del piatto proposto nella giornata.
Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque.

Art 31. - Menù alternativi

Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menù alternativi conformi a esigenze etico-religiose, latto-ovo-vegetariane e a eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva del centro di cottura.
I singoli piatti dovranno essere preparati in conformità ai valori indicati nelle tabelle dietetiche e Tabelle Merceologiche (Allegato A e Allegato D) al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.
Detti pasti, che dovranno garantire la maggior alternanza possibile, comunque non comporteranno variazione di prezzo.
Di seguito sono riportati a titolo esemplificativo alcune indicazioni:

Indicazioni dietetiche per la comunità islamica

Le tabelle dietetiche sono così modificate:

Ingrediente proibito	Possibile sostituzione
Carni di suino	Uova o formaggio o manzo
Tutte le carni	Uova o formaggio, legumi

Art. 32 - Introduzione di nuovi piatti

Qualora vengano introdotte nuove preparazioni gastronomiche, l'I.A. deve richiedere preventiva autorizzazione all'A.C. e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti di nuova introduzione sempreché esse non siano già previste nelle tabelle dietetiche (Allegato A).

TITOLO VII - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 33 - Organizzazione del lavoro per la produzione

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione incrociata. L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.
Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.
L'I.A. deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un Piano di autocontrollo, riferito a tutte le fasi dell'attività oggetto dell'appalto.
I locali preposti alle operazioni sopra elencate devono essere idoneamente attrezzati e dotati di tutti i dispositivi necessari per la corretta esecuzione delle operazioni, così come previsto dalla normativa vigente in materia di autorizzazione sanitaria per l'esecuzione di manipolazione di alimenti in modo continuativo.

Art. 34 - Modalità di confezionamento

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente a partire dal DPR 327/80, sino alle più recenti norme previste per il servizio di cui si tratta.

Art. 35 - Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve giornalmente prelevare due porzioni da almeno g. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili con indicata la data e l'ora di confezionamento e riporli, una in cella a temperatura di 2°/4°C per 24 ore e l'altra in congelatore a temperatura di – 18°C per 72 ore.
L'Amministrazione si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio.

Art. 36 - Livello della qualità igienica

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalla legislazione vigente e dai limiti di contaminazione microbica prevista dalla normativa vigente e in base agli standard previsti per i prodotti alimentari di alta qualità.

Art. 37 - Conservazione delle derrate

Le carni, le verdure, gli affettati, i formaggi e i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
Le carni rosse e bianche, se conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole a uso alimentare.
I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox in un'apposita cella a una temperatura compresa tra +1°C e +4°C.
Le uova, esclusivamente pastorizzate, devono essere conservate in frigorifero.
Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata il cui contenuto non viene immediatamente consumato, quest'ultimo deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione: sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, se possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.
La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiale (pellicole, alluminio, etc.) idoneo al contatto con gli alimenti.
È tassativamente vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.
I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Per l'eventuale riconfezionamento occorre conservare l'etichetta originaria e richiudere la confezione apponendovela.
Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.
Ogni qual volta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto, la data di apertura della confezione e la durabilità validata dall'I.A. del prodotto riconfezionato.
I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere la data di produzione e la data prevista per il consumo.
I prodotti sottoposti a scongelamento devono essere identificati con l'etichetta del produttore e con un'etichetta riportante la data di inizio scongelamento.

Art. 38 - Alimenti vietati

È fatto divieto l'utilizzo, il confezionamento e la somministrazione di:
- fiocchi di patate;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti;
- salumi.

L'I.A. sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.
Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che l'Ente committente intenderà attuare sul menù in uso.

Art. 39 - Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei pasti preparati.
Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori per la raccolta differenziata. Il fornitore dovrà provvedere durante il riassetto e la pulizia alla raccolta in sacchi separati rispettivamente del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti. Il fornitore provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta differenziata posti all'esterno della sede di refezione.
In ottemperanza alla L. 25 giugno 2003 n. 155 ed alla L. n. 166 del 19 agosto 2016 potranno essere recuperate le porzioni non distribuite di alimenti, che possono essere conservate in condizioni di sicurezza conformi alla normativa, senza utilizzo di attrezzature refrigeranti o riscaldanti.
È consentito ed auspicabile recuperare le eccedenze e/o avanzi non distribuiti di alimenti, devolvendoli in luogo del loro smaltimento come rifiuti. L'I.A. può predisporre progetti finalizzati a tale scopo, anche di concerto con l'A.C..

TITOLO VIII - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 40 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono conformarsi a standard elevati di qualità igienica, nutritiva e organolettica.
L'I.A. dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati eventualmente incaricati dall'A.C. sulla base delle procedure HACCP, e dell'autocontrollo.
Dovrà essere esclusa dai metodi di cottura la frittura.
La modalità di cottura, da utilizzare per tutte le verdure destinate alla preparazione di contorni, deve essere al forno o al vapore.

Art. 41 - Preparazione

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire in apposita zona. Le carni, le verdure, gli affettati e i formaggi dovranno essere lavorati in apposita zona secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.
I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire il miglior controllo delle temperature.

Art. 42 - Operazioni preliminari

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite come segue:
- legumi secchi: ammollo per alcune ore, in funzione delle procedure aziendali, con 2 ricambi di acqua
- lo scongelamento dei prodotti surgelati e confezionati, se necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C, il giorno precedente il consumo. È consentito lo scongelamento in acqua fredda, in concomitanza con il giorno di utilizzo. Il prodotto una volta scongelato deve essere utilizzato entro le 24 ore successive;

- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne tritata deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata: in alternativa, previa autorizzazione dell'A.C., sarà consentito l'utilizzo di parmigiano grattugiato confezionato;
- per le verdure da consumare crude o cotte, compresi gli eventuali ortaggi IV gamma, è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote (rapè) e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura, da effettuarsi il giorno precedente al consumo.
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura;
- le porzionature degli affettati e dei formaggi devono essere effettuate nelle ore antecedenti la somministrazione;
- i secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice, ma in forni a termoconvezione.
- dovrà essere esclusa dai metodi di cottura l'uso della friggitrice;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne che per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.

Art. 43 - Linea refrigerata

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1 °C e +4°C.
Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, lessi, brasati, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.
L' A.C., sulla base di documentati e validati piani HACCP potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra.
È tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.
In assenza dell'abbattitore rapido di temperatura, l'organizzazione dell'attività della cucina dovrà avvenire in modo tale da consentire la preparazione nel giorno stesso dell'utilizzo.

Art. 44 - Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro o altri materiali eventualmente richiesti dall'A.C.
Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
I ragù e i sughi devono essere cucinati nelle brasiere, nel centro di cottura comunale per quantità inferiori, in pentole in acciaio.

Art. 45 - Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva; nel caso di verdure cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento (es. aggiunta di olio aromatizzato, aromi vari), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.
Le paste asciutte dovranno essere condite nei luoghi di distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

Per l'elaborazione dei piatti non è consentito in alcun caso l'uso di esaltatori di sapidità (preparati per brodo a base di glutammato monosodico).
Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio fornito già grattugiato in apposite confezioni.
Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti sale, olio extra vergine d'oliva e aceto, che dovranno essere periodicamente reintegrate con nuove confezioni.
Gli oli per eventuali cotture particolari dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale della Sanità n° 1 dell'11 gennaio 1991, dovranno altresì essere raccolti in idonei contenitori e smaltiti, attraverso ditte specializzate, sotto cura e responsabilità dell'appaltatore, secondo le disposizioni normative vigenti.

Art. 46 - Distribuzione

Il personale addetto alla distribuzione, prima di distribuire i pasti deve:
- togliere anelli (è consentita la fede nuziale), braccialetti, orologi, collane e orecchini, piercing,
- lavare le mani con particolare cura;
- indossare il camice, cuffia, mascherina, guanti e apposite calzature;
- raccogliere i capelli;
- proteggere con appositi cerotti foruncoli e abrasioni infette;
- aprire il contenitore isotermico all'arrivo delle derrate alimentari per effettuare il rilevamento delle temperature in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni.

Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori/gastronorm che, a rilevamento di temperatura effettuato, dovranno essere richiusi e ricollocati nel contenitore o, in alternativa inseriti nel banco/carrello termico
A tal fine l'I.A. deve utilizzare termometri tarati la cui procedura deve tenere conto dell'errore dello strumento. Il termometro primario deve avere una precisione di almeno +/- 0,25° C: l'I.A. dovrà, nel proprio manuale di autocontrollo, prevedere le modalità operative di tali adempimenti.
Il personale addetto durante la distribuzione deve:
- indossare durante le ore di servizio gli indumenti da lavoro, forniti dall'I.A., prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene;
- distribuire i pasti rispettando le grammature indicate nelle Tabelle allegate (allegati 6 e 7);
- utilizzare utensili in acciaio inox, trasportati e/o stoccati in contenitori idonei dal punto di vista igienico-sanitario e facilmente sanificabili, di dimensioni diversi per ogni ordine di Scuola, così come indicato dall'ASL TO3,
- prelevare l'acqua dell'acquedotto comunale disponendo su ciascun tavolo, non prima di 30 minuti dall'inizio della somministrazione del pasto, un numero di caraffe chiuse così come indicato all'art. 10 del presente capitolato. In caso di emergenza, a richiesta dell'A.C. e a carico dell'I.A., dovrà essere fornita acqua minerale naturale in bottiglie da lt.1,5.

Il personale addetto alla distribuzione deve altresì vigilare che persone non autorizzate intervengano in tutte le fasi della distribuzione.

TITOLO IX - LIVELLO DI QUALITÀ PULIZIE E SANIFICAZIONE

Art. 47 - Pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di pulizia e di sanificazione da eseguire presso il centro di cottura comunale, presso i refettori e i relativi locali di servizio relativi devono essere oggetto di specifica procedura.
L'I.A è tenuta a trasmettere all'A.C. la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, etc.), dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.
Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia dovranno essere tassativamente differenziati dalle operazioni di distribuzione.
Ogni variazione alla procedura deve essere comunicata all'A.C. prima della sua introduzione.

Art. 48 - Caratteristiche dei detersivi

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alle Tabelle Merceologiche, nonché a quanto previsto dall'art. 7 del presente capitolato (uso di detersivi e detergenti ecologici).
Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.
Il personale, che effettua pulizia o lavaggi, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri e addetti alla preparazione degli alimenti.

Art. 49 - Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi o altri contaminanti di qualsiasi genere e tipo.
I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi sia nel centro cottura che nei locali comunali; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è necessaria un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.
È vietato fumare nelle strutture scolastiche e nelle pertinenze relative (cortili e aree esterne agli edifici scolastici).

Art. 50 - Pulizia e sanificazione impianti

Al termine delle operazioni di preparazione dei pasti, le attrezzature del centro di cottura e dei locali comunali dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dalla I.A.

Art. 51 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve fare uso di detersivi dovrà indossare guanti e mascherine (a norma del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.).
Il materiale di sanificazione non deve essere collocato, neppure temporaneamente, nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento e preparazione e dovrà essere riposto su un apposito carrello.
I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

Art. 52 - Rifiuti

Lo smaltimento dei rifiuti prodotti nei centri distribuzione dovrà avvenire secondo le modalità indicate dall'A.C.
Gli imballaggi devono rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., come descritto nelle norme tecniche:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione – prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi - Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi;

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Art. 53 - Spogliatoi e servizi igienici

I servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione dovranno essere tenuti sempre puliti mentre gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti in appositi armadi messi a disposizione a cura e spese dell'I.A.
Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

TITOLO X - DISPOSIZIONI VARIE

Art.54 - Strutture, impianti, attrezzature e arredi affidati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa Aggiudicataria

L'A.C. mette a disposizione dell'I.A., alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data di inizio del servizio, i locali, le attrezzature e gli arredi presenti nello stato d'uso presso il centro cottura comunale e le singole scuole.
L'A.C. mette inoltre a disposizione dell'I.A. le lavastoviglie, qualora se ne renda necessario l'utilizzo, secondo le disposizioni che saranno impartire dai Responsabili comunali di servizio, finalizzate al buon uso delle attrezzature.
Eventuali lavori sulle strutture, oltre a quelli richiesti dal disciplinare di gara, devono essere concordati e previamente autorizzati dall'A.C. I beni consegnati dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto nelle stesse condizioni in cui sono stati ricevuti.
L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia dei beni concessi per tutta la durata del contratto.

Art. 55 - Inventario

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo, saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante dell'A.C. e di un rappresentante dell'I.A.
Tale adempimento dovrà essere ultimato entro e non oltre i quindici giorni successivi all'inizio del servizio.
Qualora, al momento della stesura dell'inventario, venga rilevato dalle parti il non corretto funzionamento e/o il cattivo stato di conservazione di attrezzature ed arredi, l'I.A. si impegna alla loro sostituzione o reintegrazione.

Art. 56 - Verifiche in base agli inventari di consegna

In qualsiasi momento, a richiesta dell'A.C. e comunque con cadenza annuale e in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato d'uso di quanto avuto in consegna dall'A.C.
Eventuali sostituzioni o reintegri delle attrezzature sono a totale carico dell'I.A., che deve provvedere direttamente e tempestivamente, e comunque entro 20 gg. dalla data del riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante o non più funzionante.

Art. 57 - Manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, locali, attrezzature e dotazioni avuti in consegna è a carico dell'I.A. che dovrà garantirne l'efficienza.

Per manutenzione ordinaria si intende:
- la tinteggiatura delle pareti dei locali pertinenti al servizio di refezione scolastica, compresi i corridoi e i locali collegati e compresi nell'ambito del funzionamento del servizio di ristorazione, dei servizi per l'infanzia, delle scuole materne, elementari e medie, secondo un piano di intervento concordato con il Servizio comunale competente;
- la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti e dei pavimenti e la posa di quelle eventualmente mancanti (è escluso l'integrale rifacimento delle piastrellature);
- le riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterne alle murature;
- la disotturazione degli scarichi - purché non richiedano interventi strutturali - nonché eventuali interventi di modesta entità, non di carattere strutturale e necessari al corretto e regolare funzionamento dei locali pertinenti al servizio;
- la riparazione delle attrezzature, qualora le stesse non presentino guasti irreparabili ed in particolare le lavastoviglie devono essere manutenute in perfetta efficienza al fine di evitare l'uso di stoviglie a perdere;
- la riparazione o sostituzione delle zanzariere;
- la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi del centro cottura, dei refettori e dei locali ad uso esclusivo;
- la deblattizzazione e derattizzazione dei locali di pertinenza;
- quant'altro l'Autorità Competente in materia di igiene e salute pubblica potrà indicare a salvaguardia della salute dell'utenza, comprese sostituzioni di rubinetteria, scarichi esterni, prese elettriche debitamente eseguite secondo la normativa vigente.

Qualora l'I.A. non provveda all'esecuzione degli interventi necessari vi provvederà l'A.C., addebitandone il relativo costo alla I.A. inadempiente.

Art. 58 - Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale

È facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso all'I.A. e con le modalità ritenute più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.
L'A.C. farà pervenire all'I.A. per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.
L'I.A. non potrà addurre a giustificazione del proprio operato, circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'A.C.
L'I.A. sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'A.C.
Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 59 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono il Comune di Sant'Antonino di Susa, i rappresentanti della Commissione Mensa. nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C.

Art. 60 - Accessi

L'I.A. deve dare libero accesso al personale dell'A.C. o di altri soggetti preposti all'attività di controllo da essa autorizzate, nonché ai rappresentanti della Commissione Mensa, sia presso il centro di cottura e i refettori che presso i magazzini e laboratori.
L'A.C. si riserva altresì il diritto di predisporre controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, nonché sull'effettuazione di analisi microbiologiche e/o chimiche sulle derrate presso la cucina e presso i punti di distribuzione, tramite laboratori di propria fiducia.
Nei locali scolastici adibiti al servizio di ristorazione è consentito l'accesso esclusivamente al personale dell'I.A., agli incaricati dalla manutenzione, al personale dell'A.C. e ai Rappresentanti della Commissione Mensa. Ogni deroga e responsabilità sono a carico dell'I.A.

Art. 61 - Tipologia dei controlli

I controlli saranno articolati in:

a) Controlli a vista del servizio

A titolo esemplificativo e non tassativo si indicano come oggetto di controllo:

- le modalità di stoccaggio nelle celle frigorifere
- la temperatura di servizio nelle celle frigorifere
- il controllo della data di scadenza dei prodotti
- il controllo della corrispondenza tra le derrate utilizzate e le derrate descritte nel Capitolato
- le modalità di lavorazione delle derrate
- le modalità di cottura
- le modalità di distribuzione
- il lavaggio e l'impiego dei sanificatori
- le modalità di sgombero rifiuti
- la verifica del corretto uso degli impianti

- le caratteristiche dei sanificatori,
- le modalità di sanificazione
- lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente
- lo stato igienico dei servizi
- l'organizzazione del personale
- il controllo dell'organico
- la distribuzione dei carichi di lavoro
- la professionalità degli addetti
- il controllo delle quantità delle porzioni in relazione alle Tabelle Dietetiche
- le modalità di manipolazione
- il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici
- il controllo degli interventi di manutenzione
- il controllo delle attrezzature
- il controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti
- il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti alla distribuzione.

b) Controlli analitici

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'A.C. potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

Art. 62 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.

Come previsto dal Regolamento (CE) n. 852/04 e s.m.i. concernente l'igiene dei prodotti alimentari, le imprese del settore alimentare devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato: esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) ovvero Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici.

L'I.A dovrà adottate misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando e individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, dovrà essere prevista, da parte dell'I.A. e a sue spese, l'effettuazione di analisi presso un laboratorio, riconosciuto dal Ministero della Sanità.

Analisi microbiologiche e chimiche dovranno essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavoro ed attrezzature, secondo un programma stabilito dall'I.A. in base al sistema HACCP, fermo restando che al medesimo potranno essere richieste modifiche se non sarà ritenuto idoneo da parte degli Organi competenti.

Le analisi microbiologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi.

Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali, residui di pesticidi, OGM, allergeni e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività di sanificazione ambientale.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il centro di cottura a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'A. C.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'I.A. dovrà provvedere alle modifiche del piano, concordate con l'A.C., adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dall'I.A. potranno essere modificati su richiesta dell'A.C. senza possibilità di rivalsa.

L'I.A. deve, inoltre, disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori omologati.

Art. 63 - Prove di cessione a caldo

L' I.A. deve disporre degli esiti di prove di cessione a caldo, effettuate a temperature non inferiori a +80°C, condotte su contenitori destinati al contatto con alimenti durante le fasi di cottura o riattivazione in forni a microonde e, in particolare, sulle stoviglie destinate alla somministrazione delle preparazioni alimentari (contenitori destinati ai pasti dietetici in monorazione, pellicole termosaldanti utilizzate per sigillare i pasti dietetici).
Gli esiti delle prove di cessione a caldo devono essere costantemente aggiornati e consegnati all'A.C. all'inizio del servizio o qualora intervengano variazioni sul prodotto o materiale utilizzato.

Art. 64 - Elenco fornitori

La I.A. deve inviare all'A.C., a ogni inizio servizio, l'elenco dei fornitori, come pure ogni aggiornamento di tale elenco.
Per l'ammissione di nuovo fornitore di prodotti/servizi per i quali è prevista la qualificazione da parte della I.A., è richiesta l'accettazione preventiva da parte dell'A.C. La richiesta di accettazione si ritiene accolta trascorsi cinque giorni lavorativi dal ricevimento della stessa, senza che l'A.C. abbia espresso parere contrario.
Per ciò che attiene la qualificazione iniziale e periodica di fornitori tenuti ad applicare le norme di autocontrollo igienico-sanitario, è richiesto alla I.A.:

- di disporre del manuale di autocontrollo di tali fornitori in edizione revisionata;
- di valutare la congruità del contenuto di detto manuale con quello della I.A. stessa e con quanto richiesto dal presente Capitolato;
- che le valutazioni documentali e di attuazione (audit presso fornitore) siano effettuate da personale idoneamente qualificato. L'I.A., pertanto, inserisce a sistema, alcune verifiche periodiche avvalendosi di ente esterno certificato e/o qualificato diverso da quello usualmente utilizzato per le normali attività di analisi.

Art. 65 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti

La Commissione Mensa svolge funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta nei confronti dell'A.C.
Ulteriori verifiche potranno essere svolte dai genitori degli utenti appositamente accreditati presso l'ufficio scuola.

Art. 66 - Metodologia del controllo di qualità

Gli Organismi di controllo svolgeranno le verifiche secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video e campionamento di prodotti da sottoporsi successivamente ad analisi.
La quantità di derrate prelevata di volta in volta sarà quella minima e comunque rappresentativa della partita oggetto dell'accertamento.
Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

Art. 67 - Prelievi

Gli Organismi preposti effettueranno i prelievi nei modi che riterranno più opportuni e nell'osservanza delle normative vigenti in materia. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione/somministrazione.
Sarà a carico dell'I.A. il prelievo periodico, dai rubinetti dei refettori comunali, dell'acqua per le opportune analisi chimiche e microbiologiche, previste a garanzia della qualità dell'acqua somministrata durante il servizio. Le analisi a carico dell'I.A. dovranno essere effettuate almeno due volte l'anno e le risultanze dovranno inviate in copia alla A.C.

Art. 68 - Rilievi degli Organi di Controllo

Gli Organismi di controllo sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A.
Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C.

TITOLO XI NORME GENERALI

Art. 69 - Pagamenti

Il pagamento del corrispettivo avviene a mezzo di disposizione di liquidazione, in rate mensili posticipate, a seguito di presentazione di apposita fattura alla quale sarà allegato l'elenco dei pasti forniti nel mese precedente.
Il servizio comunale competente, ricevuta la fattura, effettua gli adempimenti volti ad accertare la regolarità della documentazione presentata e provvede alla liquidazione del compenso.
La liquidazione avverrà entro il termine di 30 giorni dalla fine del mese di presentazione della fattura.
L'Amministrazione aggiudicatrice, oltre alla liquidazione dei corrispettivi, provvede pure all'eventuale irrogazione di sanzioni, anche trattenendone l'importo dai pagamenti.

Art. 70 - Tracciabilità dei flussi finanziari

L'I.A è tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n.136 e s.m.i. al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente appalto, utilizzando, allo scopo, un apposito conto corrente bancario - postale dedicato alle commesse pubbliche.
L'I.A. comunicherà al Comune gli estremi identificativi del/dei conto/i bancario/i o postale/i dedicato/i entro 15 giorni dall'aggiudicazione dell'appalto, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso/i.
Il mancato assolvimento da parte dell'I.A. agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente appalto, comporta la risoluzione di diritto del contratto ai sensi del comma 8 del medesimo articolo 3.

Art. 71 - Spese di contratto

Sono a carico dell'I.A. tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti alla stipula del presente atto.
Parimenti sono a suo carico le spese di bollo, di registrazione, di quietanza e di copie di scrittura inerenti il presente contratto.

Art. 72 - Sanzioni e Penalità

Qualora siano accertati fatti, comportamenti od omissioni in violazione di norme, regolamenti o del presente Capitolato che causino disservizio o, qualora si accertino anomalie sulla qualità o sulla quantità dei servizi erogati, il Comune, ferma restando la facoltà di procedere alla quantificazione e richiesta di risarcimento del danno, procederà all'applicazione di penalità dopo formale contestazione all'I.A., che potrà contro dedurre entro 10 giorni dal ricevimento dell'addebito.
Qualora l'I.A. non proceda entro il termine stabilito dal Comune a rendere il servizio conformemente al Capitolato, il Comune ha la facoltà di procedere alla risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. ed al contestuale risarcimento dei danni.
L'applicazione delle penali non preclude in ogni caso eventuali azioni giudiziarie da parte del Comune, nonché richieste di risarcimento danni materiali e morali. È fatta salva comunque la facoltà di risolvere il contratto in caso di gravi violazioni, reiterate contestazioni e inadempienze nell'espletamento del servizio.
Nel caso di grave inadempimento anche di una sola delle obbligazioni assunte dalla Ditta e/o derivanti dalle norme in vigore e fatti salvi i maggiori diritti del Comune, lo stesso procederà all'incameramento della cauzione definitiva o all'applicazione delle sanzioni.
In caso di risoluzione del contratto, alla Ditta è corrisposto il compenso dovuto per i servizi svolti sino al momento della contestazione dell'inadempimento, salvo quanto oggetto di contestazione.
Le interruzioni dei servizi per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta, purché tempestivamente notificate.
Nel caso di singole inadempienze, di seguito riportate a titolo meramente esemplificativo e non tassativo, l'A.C., avrà la facoltà di applicare una penale rapportata all'entità del danno per le seguenti infrazioni:

- € 100,00 per ritardo di ½ ora nei tempi di consegna dei pasti
- € 200,00 per 1 ora di ritardo
- € 100,00 per ogni ora di anticipo di consegna del pasto
- € 250,00 nel caso di ripetuti ritardi nei tempi di consegna dei pasti o all'inverso consegne effettuate con troppo anticipo rispetto all'orario di consumo dei pasti;
- € 500,00 in caso di parziale consegna del pasto
- € 1.000,00 in caso di mancata consegna del pasto
- € 100,00 sino a un massimo di € 600,00 per il mancato rispetto delle grammature indicate nel presente Capitolato
- € 200,00 sino ad un massimo di € 1.000,00 per alimenti non conformi allo standard qualitativo
- € 100,00 sino ad un massimo di € 600,00 nel caso di rinvenimento di corpi estranei organici o inorganici o parassiti nei pasti somministrati
- € 100,00 sino ad un massimo di € 600,00 per il mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti presso i plessi
- € 100,00 sino ad un massimo di € 600,00 per il mancato rispetto del rapporto numerico del personale addetto alla distribuzione, rispetto al numero previsto;

- € 100,00 sino a un massimo di € 600,00 per il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti
- € 500,00 sino a un massimo di € 2.000,00 per la mancata attuazione dei progetti presentati in sede di gara e per il mancato rispetto degli obblighi previsti "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*" (approvati con decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020)

Per altre inadempienze non espressamente predefinite l'A.C. si riserva la facoltà di applicare una sanzione da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 2.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.
Sono, comunque, considerate infrazioni gravi e punibili con il massimo della sanzione quelle commesse con dolo da personale dell'I.A. e quelle da cui possano derivare danni agli utenti dei servizi affidati a terzi.
Nel caso di mancato rispetto degli adempimenti contrattuali, il corrispondente importo relativo alla penale applicata, sarà trattenuto dall'importo delle fatture emesse a pagamento, fatta salva in ogni caso qualsiasi azione di risarcimento dell'eventuale maggiore danno.

Art. 73 - Risoluzione contrattuale e ulteriori penali

Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Comune può risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto o applicare una penalità.
Ai sensi dell'art. 1453 c.c., nel caso di violazioni alle obbligazioni oggetto del contratto di appalto, il Comune provvederà a mettere formalmente in mora la ditta, fissando contestualmente un termine congruo entro cui adempiere con dichiarazione che decorso inutilmente detto termine il contratto si intenderà senz'altro risolto.
In caso di risoluzione, all' I.A. può essere corrisposto il compenso dovuto per i servizi svolti fino a quel momento in ragione della parte di prestazione regolarmente eseguita, detratte le penalità e gli altri eventuali danni subiti dal Comune con incameramento della cauzione versata.
Si richiama quanto previsto all'art. 110 del D.Lgs. 50/2016 e smi.
Costituiscono causa di risoluzione contrattuale il verificarsi di n. 3 violazioni tra quelle di seguito elencate, in tal caso il Comune può avvalersi insindacabilmente del diritto potestativo di risoluzione (art. 1456 c.c.):
a) ripetuto mancato rispetto dei requisiti professionali richiesti per le diverse figure richieste dal presente capitolato
b) violazione dell'obbligo di permettere la vigilanza ed i controlli sull'espletamento dei servizi assegnati
c) inosservanza ripetuta delle prescrizioni del Comune volte ad assicurare la regolarità dei servizi, l'igiene e la pulizia dei locali, la sicurezza degli utenti ed il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato
d) comportamenti dolosi o gravemente colposi che possano cagionare danno ai minori
e) cessione del contratto, dell'attività, atti di pignoramento e sequestro a carico dell'impresa, fallimento dell'impresa concessionaria o altre procedure concorsuali a carico dell'impresa
f) inosservanza delle norme di legge in materia di personale dipendente e con rapporto di lavoro flessibile, mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro nazionali e dei contratti integrativi locali
g) violazione delle norme di sicurezza
h) ritardo nell'avvio del servizio prolungato per oltre una settimana, per cause non imputabili al Comune;

i) ingiustificata sospensione del servizio
j) mancato adeguamento alle direttive impartire dal Comune
k) mancato rispetto degli obblighi in materia di ambiente, sicurezza nei luoghi di lavoro, della privacy e del codice di comportamento dei dipendenti pubblici.

I casi elencati saranno contestati per iscritto dal Comune, previamente o contestualmente alla dichiarazione di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa.