

Centrale Unica di Committenza
tra i Comuni di Moncalieri, Trofarello e La Loggia
c/o Comune di Moncalieri, Settore Affari Generali e Servizi al Cittadino –
Servizio Appalti, Contratti e Centrale Acquisti
piazza Vittorio Emanuele II, 2 - 10024 Moncalieri (TO) - Italia.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE STATALI DEL
COMUNE DI LA LOGGIA

ANNI SCOLASTICI
2023/24 - 2024/25 - 2025/26

CIG 98555809E5

I PARTE ASPETTI GENERALI

ART. 1 - OGGETTO GENERALE DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la somministrazione (preparazione, consegna, cottura dei primi in loco e distribuzione) di pasti agli alunni e agli insegnanti delle scuole di vario ordine e grado ubicate nel Comune di La Loggia aderente alla Centrale Unica di Committenza (di seguito per brevità definita CUC) del Comune di Moncalieri, Trofarello e La Loggia:

Il Comune di Moncalieri agisce in qualità di capofila della Centrale Unica di Committenza.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno indicati dal Dirigente Scolastico competente in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane, secondo le modalità illustrate nella "II PARTE ASPETTI SPECIFICI" art. 17 e successivi del presente capitolato.

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti, si richiamano le vigenti "Linee guida" emanate dall'O.Ri.Co.N. in collaborazione con l'Angem e l'ANCI nel mese di giugno 2015.

Ai fini della presente gara, i termini "centro cottura", "centro di stoccaggio e cottura" e "struttura produttiva" vengono utilizzati con il medesimo significato.

Ai fini del presente capitolato, occorre precisare quanto segue:

le finalità che l'Amministrazione comunale si pone con questo appalto è l'erogazione di un servizio di mensa scolastica di qualità, attraverso la promozione del patrimonio agroalimentare locale, a garanzia di un prodotto fresco, sano e stagionale. Contestualmente attuare una riduzione degli sprechi, una riduzione dell'inquinamento e fruire dei prezzi di mercato più vantaggiosi.

Pertanto per PRODOTTI ALIMENTARI A CHILOMETRO ZERO si intendono **esclusivamente i prodotti alimentari, di piccoli o medi produttori locali**, provenienti da **zone di produzione** poste ad una distanza **non superiore a 70 chilometri** di raggio dal luogo previsto per la loro preparazione (per tale misurazione sarà esclusivamente utilizzato il sito <https://www.google.it/maps>).

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è fissata per tre anni scolastici: 1° settembre 2023 - 31 luglio 2026.

a) CHIUSURA DEL CONTRATTO DOPO IL PRIMO ANNO

La stazione appaltante, ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs 50/2016, si riserva il diritto, di effettuare una verifica complessiva del servizio erogato dalla ditta appaltante entro il 30.06.2024, tale verifica, qualora dovesse dare esito negativo (in base a quanto di seguito riportato), darà diritto al Comune di La Loggia di chiudere il contratto al termine del primo anno senza che nulla sia dovuto alla ditta se non il pagamento dei pasti effettivamente consegnati.

Qualora il servizio, in tale periodo, abbia avuto invece esito positivo il contratto proseguirà fino alla sua naturale scadenza.

Gli elementi con i quali si effettuerà una valutazione del servizio saranno i seguenti:

- ❖ una relazione del direttore tecnico, che dovrà valutare i seguenti punti:
 - difformità contrattuali
 - gradibilità, a campione, del servizio come stabilito all'art. 10 lettera F);

- ❖ una relazione della commissione mensa che dovrà evidenziare, in base ai sopralluoghi effettuati, nel suo complesso le positività e le criticità del servizio emerse nell'anno e la gradibilità dei pasti somministrati
- ❖ un'indagine di customer satisfaction prodotta dal Comune di La Loggia attraverso la somministrazione di un questionario ad un campione di bambini.

b) RINNOVO

Successivamente, entro 31.07.2026, la stazione appaltante si riserva la possibilità, ai sensi dell'art. 106 c.1 lett. a) del D.Lgs 50/2016, di ulteriore rinnovo di tre anni, sino al 31.07.2029.

c) PROROGA

Inoltre, alla scadenza del contratto, ai sensi dell'art. 106 c. 11 del D.Lgs 50/2016, è possibile prorogare il servizio. In tal caso la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di continuare il servizio, oltre la scadenza dell'appalto, alle condizioni convenute, sino a quando l'Ente non abbia provveduto ad un nuovo affidamento ed in ogni caso per il tempo necessario all'espletamento ed all'aggiudicazione della nuova gara.

Qualora l'Amministrazione comunale, nel periodo considerato, dovesse adottare un nuovo sistema di gestione del servizio di refezione scolastica, l'appalto potrà essere interrotto ed il contratto potrà essere risolto senza alcun indennizzo alla Ditta, per il mancato guadagno.

La durata annuale del servizio è normalmente compresa tra i mesi di settembre e giugno dell'anno successivo.

Il giorno di inizio ed il calendario relativi al servizio annuale verranno comunicati dall'Amministrazione comunale prima dell'inizio del servizio stesso tenuto conto del calendario scolastico annuale stabilito dalle competenti autorità, calendario che potrà variare da scuola a scuola, nel rispetto della normativa sull'autonomia scolastica.

La ditta aggiudicataria dovrà iniziare il servizio a decorrere dalla data indicata e proseguirlo per tutto il periodo richiesto.

ART. 3 - REFERENTE

La ditta aggiudicataria deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza presso i refettori di La Loggia e la reperibilità presso il centro di cottura durante l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio.

ART. 4 - OBBLIGHI GENERALI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Fatto salvo quanto ulteriormente indicato nella II PARTE, sono a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti oneri:

- ai fini dell'aggiudicazione e la stipula del relativo contratto, è condizione indispensabile che la ditta aggiudicataria debba avere la piena disponibilità (da comprovarsi attraverso atto di proprietà o contratto di locazione regolarmente registrato all'agenzia delle entrate) al momento della presentazione dell'offerta e per tutta la durata del contratto (compresi eventuali rinnovi quindi fino al 31.07.2029) di un centro di cottura, che disti non più di 30 km dalla sede della Scuola "B. Fenoglio" di La Loggia, con un tempo di percorrenza tra il centro di cottura e la sede della scuola non superiore ai 30 minuti. Il suddetto centro di stoccaggio e cottura (struttura produttiva) dovrà essere destinato alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti oggetto del presente appalto al fine di ottimizzare la qualità organolettica ed igienico sanitaria dei pasti ed egualmente

rispettare quanto previsto nel capitolato; il centro cottura dovrà corrispondere ai requisiti previsti nelle vigenti disposizioni di legge in materia, ed essere in grado di garantire quant'altro richiesto nel presente capitolato e nei relativi allegati, in conformità ai requisiti minimi di partecipazione alla gara e in tale sede dichiarati dalla Ditta appaltatrice sotto la propria responsabilità;

- eventuale canone di locazione relativo ai locali di cui sopra, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi, compresi impianti elettrici, di riscaldamento, del gas, dell'acqua, nonché delle attrezzature e degli arredi necessari al corretto funzionamento di tale centro di stoccaggio, di cottura, confezionamento e trasporto dei pasti;
- il corretto funzionamento del centro di stoccaggio e cottura nonché il corretto trasporto dei pasti;
- l'approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate, rischio di deterioramento o di calo del peso delle stesse, spese di gestione e comunque ogni altra spesa connessa;
- la preparazione, il trasporto e la consegna dei pasti dal centro di cottura alla sede delle scuole;
- l'assunzione del personale necessario al funzionamento del centro di stoccaggio e di cottura nel numero e con la necessaria formazione professionale sufficiente a garantire la fornitura in oggetto, nonché del personale necessario alla distribuzione dei pasti, nell'osservanza delle leggi in materia igienico-sanitaria, dei contratti collettivi di lavoro e di quanto prescritto nel capitolato;
- osservare e far osservare le norme igienico - sanitarie da parte del personale proprio addetto a tutto il ciclo di lavorazione, confezionamento e somministrazione dei pasti;
- prevedere per tutto il personale addetto al centro di cottura ed alla fase di distribuzione dei pasti corsi di aggiornamento su aspetti igienico - sanitari programmati da organi competenti e/o professionisti del settore; copia del programma di formazione dovrà essere annualmente trasmessa al Comune;
- fornire acqua minerale in caso di momentanea non disponibilità di quella dell'acquedotto;
- fornitura di acqua oligominerale in caso di particolari diete;
- rispettare le vigenti norme in materia igienico-sanitaria ivi compreso quanto previsto nel regolamento CE1169/2011 relativo alle informazioni da fornire al consumatore finale in merito alle sostanze o ai prodotti che provocano allergie o intolleranze.

La ditta appaltatrice si impegna ad osservare quanto prescritto nel D.U.V.R.I. (Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze), allegato al presente capitolato.

ART. 5 - RESPONSABILITA' E COPERTURE ASSICURATIVE

La ditta aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni o infortuni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto della ditta aggiudicataria e/o dell'Amministrazione o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad essa riferibili, anche se eseguite da parte di terzi.

A tale scopo, la ditta aggiudicataria deve stipulare, a beneficio dell'Amministrazione e dei terzi e per l'intera durata del contratto, una polizza d'assicurazione a copertura dei rischi da responsabilità civile con una primaria Compagnia di Assicurazione - in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al capitolato, nella quale venga indicato che l'Amministrazione è considerata "terza" a tutti gli effetti.

La polizza deve obbligatoriamente tenere indenne l'Amministrazione, ivi compresi i suoi dirigenti, dipendenti e collaboratori, nonché i terzi, per qualsiasi danno la ditta aggiudicataria possa loro arrecare nella esecuzione di tutte le attività di cui al capitolato.

L'Amministrazione è, infatti, esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere a personale della ditta aggiudicataria, agli utenti, al personale docente e non docente, e terzi durante l'esecuzione del servizio.

La ditta aggiudicataria assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'Amministrazione da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa Amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

La polizza assicurativa deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti o inquinamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla produzione, distribuzione e

somministrazione dei pasti da parte della ditta aggiudicataria, ivi compresi i danni conseguenti alla preparazione di diete speciali.

Detta polizza dovrà prevedere, oltre alle garanzie normalmente prestate, anche quelle di responsabilità sul prodotto utilizzato; pertanto dovranno essere compresi i danni cagionati dai generi somministrati durante il periodo di validità della garanzia, inclusi i danni derivanti da vizio di origine del prodotto.

L'Assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori a Euro 8.000.000,00 (ottomilioni) per sinistro e per anno assicurativo, senza sottolimiti per danni a persone o cose.

L'Amministrazione è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della ditta aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio.

A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni) per sinistro, e per anno assicurativo.

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione almeno 7 giorni prima della sottoscrizione del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio.

La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

La ditta aggiudicataria si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati alla Stazione Appaltante e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni, o altro che dovessero accadere al personale della ditta aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Le polizze devono prevedere la rinuncia dell'assicuratore a qualsiasi eccezione nei confronti dell'Amministrazione, con particolare riferimento alla copertura del rischio anche in caso di mancato o parziale pagamento dei premi assicurativi, in deroga a quanto previsto dall'articolo 1902 cc e di eventuali dichiarazioni inesatte e /o reticenti, in deroga a quanto previsto dagli artt. 1892 e 1893 del cc.

ART. 6 - OBBLIGO DI OSSERVANZA DEI CONTRATTI DI LAVORO E NORME IN MATERIA DI SICUREZZA- TRASPARENZA

La ditta aggiudicataria dovrà ottemperare ai seguenti obblighi:

- a) assumere a proprio carico tutti gli oneri retributivi, previdenziali, assistenziali e assicurativi dei prestatori di lavoro che impiegherà a qualsiasi titolo nei servizi inerenti il servizio di cui trattasi;
- b) garantire il rispetto dei minimi salariali e quant'altro previsto dai contratti di lavoro collettivi di categoria, qualora esistenti;
- c) applicare tutti gli istituti di prevenzione e sicurezza dei lavoratori e delle persone comunque adibite al servizio.

La ditta aggiudicataria, su richiesta, darà informazioni esaurienti, eventualmente anche documentali, al Comune circa il rispetto dei parametri retributivi, assicurativi, contributivi e di sicurezza degli operatori impegnati.

Tra il Comune e il personale della ditta non si instaurerà alcun tipo di rapporto giuridico di lavoro.

ART. 7 - PERSONALE

La ditta aggiudicataria per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto deve:

- disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Amministrazione Comunale. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e

costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento;

- osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire durante l'intero appalto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

Il personale dovrà essere in possesso di tutti i requisiti previsti dall'attuale normativa di legge, ivi compreso quanto indicato nel D.L. n. 39 del 04.03.2014 – Attuazione direttiva 2011.92.UE – Lotta contro l'abuso e lo sfruttamento dei minori.

Tutto il personale che opera presso le scuole dovrà essere identificabile mediante l'esposizione di tesserino di riconoscimento.

Il personale dovrà osservare con l'utenza un comportamento di civile rispetto della persona e di contegno, sempre e comunque, decoroso e adeguato alla particolare età degli utenti.

Il Comune potrà pretendere la sostituzione del personale che non osservasse le suddette disposizioni.

ART. 8 – 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, nei termini di cui alle Linee Guida n. 13 e della relativa giurisprudenza, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previste dall'articolo 50 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.Lgs. 15 giugno 2015, n. 81. Si applica la Linea Guida n. 13 dell'ANAC recante "*La disciplina delle clausole sociali*" approvate dal Consiglio dell'Autorità con delibera n. 114 del 13/02/2019.

A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è allegato secondo quanto comunicato dall'attuale ditta che effettua il servizio (All. E).

ART. 8 - CONTROLLI GENERALI E VIGILANZA SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Comune potrà disporre controlli sul buon andamento del servizio appaltato per tutto il periodo della durata dell'appalto, tramite personale proprio o delegato e comunque con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei.

Qualora detti controlli dovessero evidenziare situazioni di carenza o mancanze che potessero influire negativamente sul servizio, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti dell'appaltatore per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

Il personale del Comune, o personale delegato, potrà effettuare ogni segnalazione relativa a qualsiasi rilievo e problema in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.

L'appaltatore è tenuto a fornire ai sopra indicati responsabili dei controlli tutta la collaborazione necessaria, l'accesso a tutte le strutture ed a tutta la documentazione funzionale al servizio.

In particolare la ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Amministrazione appaltante, i certificati analitici, le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Amministrazione appaltante, la documentazione di cui al Regolamento CE 852/2004, la documentazione relativa ai mezzi di trasporto, gli attestati

dei corsi di formazione, la documentazione relativa al versamento dei contributi, le buste paga dei dipendenti che svolgono il proprio servizio nell'ambito dell'appalto.
La direzione dell'esecuzione del contratto è affidata al direttore dell'esecuzione del servizio competente.

ART. 9 - MODALITA' GENERALI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Stante l'importanza del servizio appaltato e in considerazione dell'impossibilità da parte dei servizi comunali di effettuare costanti controlli della qualità e regolarità del servizio stesso, il Comune si affida alla competenza e correttezza professionale dell'appaltatore e dei suoi incaricati ed operatori che prestano piena assicurazione tecnica e morale.

In caso di inadeguatezza, il Comune potrà richiedere la sostituzione degli operatori inadeguati.

ART. 10 - GESTIONE DELLE IRREGOLARITA', PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALI

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione del personale scolastico, la Ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 40 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti mancanti.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato speciale, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del capitolato medesimo.

A) STANDARDS IGIENICO-SANITARI

Le valutazioni per le penali saranno svolte in base ai criteri già in uso presso l'ASL TO5 in base all'attuale legislazione vigente.

In particolare:

1. da euro 5.000,00 a euro 25.000,00 per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate;
2. da euro 5.000,00 a euro 25.000,00 per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati chimicamente, tali da essere inadeguati all'alimentazione umana. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate;
3. da euro 500,00 a euro 25.000,00 per rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, ivi compresi infestanti e parassiti, nelle derrate, stoccate in Centro cottura o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate;
4. da euro 1.000,00 a euro 10.000,00 per mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura, e le singole sedi di ristorazione. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
5. da euro 1.000,00 a euro 10.000,00 per inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione; inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
6. da euro 1.000,00 a euro 10.000,00 per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel Centro cottura, addetto al trasporto pasti, addetto alla porzionatura, distribuzione e rigoverno dei locali di refezione. La misura della penale applicabile entro le cifre

sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;

7. da euro 1.000,00 a euro 10.000,00 per temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
8. euro 500,00 per mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto.

B) STANDARDS MERCEOLOGICI

1. da euro 5.000,00 a euro 25.000,00 per utilizzo, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate;
2. euro 25.000,00 per ogni difformità riscontrata, conseguente a non rispondenza tra la merce stoccata presso il centro di cottura e la denominazione della merce stessa riportata sulla bolla di consegna;
3. euro 25.000,00 per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in Centro cottura o nella singola sede di ristorazione;
4. euro 25.000,00 per etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato speciale

C) MENU' BASE E DIETETICI

1. euro 10.000,00 per somministrazione a utente con dieta speciale (per motivi di allergia, intolleranza o salute) di alimenti precisamente esclusi e/o vietati per il soggetto in questione e che gli abbiano determinato un danno;
2. euro 750,00 per mancata produzione di dieta speciale;
3. euro 500,00 per ogni difformità riscontrata, per non rispetto delle prescrizioni dietetico - sanitarie (mancata fornitura di derrate, non rispetto del menù concordato, ecc.).

D) QUANTITA'

1. da euro 1.000,00 a euro 5.000,00 per mancata consegna (totale o parziale) dei pasti veicolati, nella singola sede di ristorazione. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate.

E) TEMPISTICA

1. euro 500,00 per ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti con le singole scuole, presso ogni singola sede di ristorazione;
2. euro 1.000,00 per mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consumazione degli stessi, come previsto in capitolato;
3. euro 500,00 per mancato o ritardato invio all'Amministrazione della documentazione relativa agli acquisti di latte e derivati durante tutto l'anno scolastico;
4. euro 5.000,00 per mancato rispetto della tempistica prevista in merito alla presenza in loco del responsabile del servizio svolto a La Loggia o per mancato rispetto di qualsiasi altro elemento presente in fase di offerta tecnica rilevato in sede di svolgimento di appalto che determini punteggio.

F) GRADIBILITA'

Nel ribadire che obiettivo della stazione appaltante è quello di fornire un servizio di qualità e gradibilità elevate, si stabilisce che, qualora il campione di alunni sottoposto ad esame di gradibilità, rifiuti il cibo servito in percentuale superiore al 50%, si procederà alla segnalazione della criticità alla ditta. Qualora non si provveda tempestivamente con una soluzione adeguata e gradibile agli alunni, verrà applicata la sanzione di € 500,00 per ogni cibo rifiutato.

Si precisa che il rifiuto si registra come non conformità nel caso che esso superi un terzo del cibo servito.

Per ogni violazione di cui alle lettere A), B), C), D), E), F) verrà avviata, mediante lettera raccomandata a.r. e/o mediante PEC, la procedura di contestazione.

Le eventuali controdeduzioni da parte della ditta dovranno pervenire all'Amministrazione entro 8 (otto) giorni dalla data di ricezione della lettera suddetta.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le penali previste nel presente articolo. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse. Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

Infine, per non incorrere in sanzioni stabilite dalla legge, la ditta aggiudicataria ed il personale ad essa facente capo sono tenuti al rispetto delle norme inerenti al trattamento dei dati personali dell'utenza e a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze relativi ad utenti di cui si venga a conoscenza per ragioni connesse all'espletamento del servizio.

ART. 11 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Fatto salvo quanto esplicitamente previsto all'art. 2 del presente capitolato, la risoluzione del contratto trova disciplina nelle disposizioni del codice civile di cui agli artt. 1453 e successivi.

Il verificarsi delle fattispecie previste all'art. 10, lettera A), punti 1. e 2. e lettera C) punto 1., qualora ne derivino conseguenze a carico di uno o più fruitori del servizio, determinerà la risoluzione per inadempimento del contratto di appalto.

In aggiunta alle previsioni di risoluzione sopra indicate, il Comune potrà agire per ottenere la risoluzione per inadempimento:

- per gli altri casi contemplati dal predetto art. 10, qualora si verificano reiterate irregolarità, di cui alla lettera A) punti 3., 4., 5., 6., 7. e 8., lettera B) punti 1., 2., 3. e 4., lettera C) punti 2. e 3., lettera D) punto 1. e lettera E) punti 1., 2. e 3.;
- per comportamento abitualmente scorretto della Ditta appaltatrice verso gli utenti;
- per inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune con particolare riferimento a quanto indicato in sede di presentazione dell'offerta tecnica;
- per violazione di norme d'igiene, qualora tale violazione costituisca reato;
- per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile;
- in tutti gli altri casi previsti dalla legge.

Ogni inadempimento che determini la risoluzione del contratto sarà specificatamente contestato dall'Amministrazione alla ditta appaltatrice mediante lettera raccomandata a.r. e/o mediante PEC. Le eventuali controdeduzioni da parte della ditta dovranno pervenire all'Amministrazione entro 15 (quindici) giorni dalla data di ricezione della lettera suddetta.

Nell'ipotesi di risoluzione del contratto imputabile alla ditta appaltatrice, la ditta stessa è obbligata a proseguire il servizio oggetto dell'appalto fino a che l'Amministrazione non provvederà alla sostituzione della ditta medesima. In caso di eventuale interruzione del servizio, la ditta risponderà di ogni danno conseguente.

Verrà, inoltre, addebitata alla ditta appaltatrice la maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danno e ciò fino alla scadenza del contratto, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

In caso di risoluzione del contratto imputabile alla ditta appaltatrice, l'Amministrazione Comunale avrà il diritto di trattenere la cauzione definitiva a titolo di penale per l'inadempimento, salvo in ogni caso il risarcimento del danno ulteriore.

Il contratto potrà essere altresì risolto, senza alcun onere per il Comune, per sopraggiunti motivi di interesse pubblico o qualora vengano meno le ragioni di opportunità e convenienza che hanno a loro tempo reso necessario il ricorso all'affidamento in appalto del servizio di cui trattasi, nel qual caso l'appaltatore, oltre al pagamento dei corrispettivi già maturati per l'attività svolta, non avrà diritto a indennizzi o compensi di sorta.

ART. 12 - RECESSO ANTICIPATO

Fatto salvo quanto esplicitamente previsto all'art. 2 del presente capitolato, qualora la ditta appaltatrice dovesse recedere dal contratto prima della scadenza convenuta, l'Amministrazione sarà tenuta a rivalersi sull'intero importo del deposito cauzionale a titolo di penale. Verrà, inoltre, addebitata alla ditta appaltatrice la maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danno e ciò fino alla scadenza del contratto, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

ART . 13 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

In considerazione della particolarità del servizio da espletare e della conseguente necessità del Comune di avere un referente di stabile e sicura individuazione, è vietato alla Ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione "de jure" del contratto e incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto.

Sono pure vietate cessioni di credito e procure che non siano state preventivamente autorizzate dal Comune.

Resta salva la possibilità per l'appaltatore di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di cui trattasi.

ART . 14 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE

Per tutta la durata del contratto, l'appaltatore dovrà eleggere il proprio domicilio nel Comune ove viene svolto il servizio e dovrà essere rappresentato in qualsiasi momento da persona idonea, regolarmente delegata e di gradimento del Comune.

ART. 15 - SUBAPPALTO

Nel caso in cui il concorrente intenda ricorrere al subappalto, deve allegare una dichiarazione con l'indicazione dei servizi o le parti di servizi che intende subappaltare sottoscritta dal firmatario dell'istanza di ammissione e comunque nel pieno rispetto di quanto stabilito all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

ART. 16 - CAUZIONE DEFINITIVA

La cauzione definitiva, (vedere le indicazioni riportate nel bando di gara) a garanzia degli obblighi contrattuali, è stabilita nella misura pari al 10% dell'importo contrattuale, e deve essere costituita dalla Ditta aggiudicataria mediante assegno circolare non trasferibile intestato al Tesoriere del Comune, oppure fideiussione bancaria rilasciata da un istituto bancario autorizzato all'esercizio

dell'attività bancaria, o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia di assicurazione autorizzata, o fideiussione rilasciata da un intermediario iscritto nell'albo di cui all'art. 106 del D.Lgs. n. 385/93 che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.Lgs. n. 58/1998.

II PARTE **ASPETTI SPECIFICI**

Art. 17 – OGGETTO SPECIFICO DELL'APPALTO

Come in precedenza specificato, la somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno indicati dal Dirigente Scolastico competente in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane.

Il servizio di ristorazione scolastica sarà a favore degli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria del Comune di La Loggia, nonché in favore degli insegnanti aventi diritto al pasto oltre a quanti specificatamente autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

Il servizio prevede:

- la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la distribuzione di pasti mediante il sistema "a legame differito-caldo" presso i plessi scolastici siti in La Loggia;
- la cottura in loco, presso i refettori della scuola dell'infanzia "Piccolo principe" e della scuola primaria "B. Fenoglio" della pasta;
- fornitura dell'acqua minerale nel caso in cui non sia disponibile la fornitura dall'acquedotto. Occorre inoltre una verifica annuale della potabilità di quest'ultima. I risultati dovranno essere trasmessi al Comune;
- la distribuzione con servizio al tavolo dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici di proprietà della Ditta con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo secondo le normative vigenti) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm, da installare presso i locali adibiti a sede di refezione scolastica;
- l'allestimento dei tavoli del refettorio;
- il lavaggio della frutta nella scuola dell'infanzia e nelle classi prime e seconde della scuola primaria;
- la fornitura di diete personalizzate, che devono essere consegnate in monoporzione recante l'indicazione dell'utente destinatario;
- la gestione delle prenotazioni dei pasti attraverso il software messo a disposizione dall'Amministrazione;
- il riassetto, la pulizia e la sanificazione dei tavoli, degli utensili, delle attrezzature e dei locali compresi muri e soffitti ed ogni altro elemento, non espressamente citato, presente nei locali;
- manutenzione di tutte le attrezzature (es. cappe, microonde, frigoriferi, bollitori ecc..) necessari all'espletamento del servizio;
- pulizia periodica vetri (almeno trimestrale) e dispositivi antinsetto (almeno semestrale);
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione, la fornitura di bicchieri, piatti, stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli ed in generale per l'erogazione del servizio (es. brocche, cestini per il pane, tovaglie ecc..);
- la fornitura di bicchieri, piatti e stoviglie dovrà avvenire ex-novo sin dall'avvio del servizio e tutto il materiale dovrà essere di volta in volta sostituito ogni qual volta se ne rilevi l'opportunità sia ai fini igienici o anche solo ai fini estetici (eccessivo consumo);
- la completa gestione dei rifiuti, volta comunque al loro contenimento, alla loro differenziazione ed il ritiro dei contenitori sporchi;
- la fornitura della strumentazione necessaria alla porzionatura, distribuzione e consumo dei pasti degli alunni e degli insegnanti e del personale in servizio; la strumentazione dovrà essere

conforme alla normativa vigente in materia di sicurezza e igiene e dovrà avere caratteristiche idonee per una corretta collocazione.

- La fornitura dell'intera attrezzatura necessaria allo svolgimento del servizio (cuocipasta, carrelli termici, lavastoviglie, frigorifero di dimensioni adeguate allo svolgimento del servizio ecc.) nulla escluso;
- L'impiego di un numero di addetti sufficiente ad espletare il servizio in modo ottimale e, comunque, la presenza di almeno un operatore ogni cinquanta utenti nelle scuole dell'obbligo ed un operatore ogni trenta utenti nella scuola per l'infanzia. Tali rapporti numerici si intendono espressi al momento dell'erogazione del servizio e relativi al numero complessivo degli iscritti al servizio
- Approvazione dei menù definitivi da parte dell'ASL competente a cura della ditta aggiudicataria.

Il Comune richiede inoltre le seguenti prestazioni accessorie che si intendono interamente ricomprese nel prezzo di aggiudicazione:

L'installazione di forni microonde in comodato d'uso presso tutte le sedi di refezione;

La stampa del menu per le singole scuole e per le esigenze degli Uffici Comunali preposti.

L'adeguamento totale degli arredi, sia dei refettori che dei locali di ricezione e preparazione, che dovessero rendersi non idonei od obsoleti, nel corso dell'appalto. Gli arredi, al termine dell'appalto, rimarranno di proprietà comunale.

Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale. Il numero giornaliero dei pasti sarà infatti quantificato sulla base delle prenotazioni effettuate dagli alunni e dagli insegnanti (con ordinativo comunicato dalle scuole alla ditta attraverso apposito software e/o in caso di emergenza attraverso chiamata telefonica).

A titolo esemplificativo si segnala, quale "trend storico", che nel corso dell'anno scolastico **2021/2022**, è stato consumato il seguente numero di pasti:

	INFANZIA		PRIMARIA	
	Alunni	Insegnanti	Alunni	Insegnanti
TOTALE	8757	775	45856	2431

Sulla base dei suddetti dati, si può ragionevolmente ed indicativamente supporre che il numero totale dei pasti che verranno consumati nell'anno scolastico 2022/2023 sarà di circa 62.000.

Essendo questi dati indicati in via previsionale, essi possono subire delle variazioni a seconda delle esigenze delle UtENZE e l'Aggiudicatario ha l'obbligo di fornire il servizio appaltato fino ad una variazione massima del 30%, sia positiva che negativa, della quantità inizialmente stabilita, senza aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla Ditta appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

Si precisa, a tal fine, che le scuole, attualmente interessate alla somministrazione dei pasti saranno le seguenti, fatte salve eventuali modifiche ed integrazioni:

- scuola per l'infanzia "Piccolo principe" via Giovanni Paolo II n° 15 La Loggia (TO)
- scuola primaria "B. Fenoglio" via Della Chiesa n° 45 La Loggia (TO)

Art. 18 – CARATTERISTICHE DEI PASTI E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Le caratteristiche dei pasti sono specificate nei menù settimanali (allegato F del capitolato) che si devono intendere a puro titolo esemplificativo e nelle tabelle merceologiche tipo (allegato B del

capitolato) entrambi allegati al presente Capitolato speciale, i menù definitivi dovranno essere valicati dall'ASL competente a cura della ditta aggiudicataria.

Tutti i pasti devono essere preparati freschi nella giornata di consumo e comunque non prima delle ore 5,00 a.m.

E' tassativamente vietata, pena decadenza del contratto, la preparazione di pasti surgelati/congelati e riattivati in giornata.

I menù settimanali definitivi saranno comunque forniti alla ditta con congruo anticipo rispetto all'inizio dell'anno scolastico.

I tipi e le caratteristiche dei viveri dovranno essere conformi a quelli precisati negli allegati e comunque essere rispondenti a quanto prescritto dalle vigenti "Linee guida" emanate dall'O.Ri.Co.N. in collaborazione con l'Angem e l'ANCI nel mese di giugno 2015.

La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto, dovranno essere di ottima qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

La Ditta si obbliga a confezionare i pasti secondo la composizione e le grammature stabilite nei documenti di cui agli allegati al presente capitolato.

La Ditta dovrà fornire, su richiesta del Comune, eventuali piatti anche non previsti dal menù, per studenti che devono seguire diete particolari (diete speciali ad personam per particolari esigenze cliniche) come meglio precisato all'art. 22. Questi dovranno essere consegnati secondo modalità che non pregiudichino la sicurezza del pasto stesso avvalendosi anche del confezionamento in monoporzione, recando indicazione dell'alunno destinatario. La ditta dovrà garantire un sistema adeguato al mantenimento delle temperature anche per i pasti in monoporzione.

Considerando che il servizio della mensa è un momento educativo e di socializzazione per i bambini, si ritiene opportuno accogliere alcune richieste di diete per particolari esigenze etico-religiose. Non possono essere autorizzate diete derivanti da ideologie individuali che prevedano eccezioni ingiustificate rispetto ad un corretto bilanciamento nutrizionale come previsto dai LARN (Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana).

Art. 19 – DIVIETO DI O.G.M.

Non possono essere impiegati, trattati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

Art. 20 – PRODOTTI BIOLOGICI

I seguenti prodotti, per i pasti confezionati per tutte le scuole, dovranno essere esclusivamente di origine biologica rispondendo a quanto indicato nel Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i.:

- pasta di semola di grano duro;
- riso parboiled;
- farro
- orzo
- olio extravergine di oliva (quale condimento presso i plessi scolastici);
- farine
- polpa di pomodoro
- yogurt
- latte U.H.T. intero
- latte fresco intero pastorizzato "alta qualità"
- budini
- uova pastorizzate da allevamento a terra
- succhi, mousse o purè di frutta
- arance

- mandarini
- clementine
- limoni
- banane
- broccoli
- spinaci
- legumi (lenticchie, fagioli, ceci)
- pesto

Art. 21– PASTO ALTERNATIVO (CESTINI)

Su richiesta della Dirigenza Scolastica e con almeno 3 giorni lavorativi di preavviso, la Ditta fornirà allo stesso prezzo del pasto completo, pasti freddi da somministrare in occasione di gite o altre manifestazioni organizzate dalle scuole, secondo le indicazioni merceologiche riportate nell'allegato B al presente Capitolato speciale.

Art. 22 – DIETE SPECIALI

Per gli studenti a dieta speciale (per motivi di salute o religiosi) dovranno essere formulati, in accordo con il personale preposto dalla ditta aggiudicatrice e dall'Azienda ASL TO5, menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

La ditta è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la “dieta no glutine” dovrà far uso anche del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

I dati necessari all'attivazione delle diete speciali verranno comunicati alla ditta dal personale comunale preposto. Al massimo entro tre giorni dalla comunicazione da parte del Comune di attivazione della suddetta dieta, la ditta avrà l'obbligo di produrre il pasto nei giorni di frequenza indicati indipendentemente dalla presenza o meno dell'utente destinatario.

Art. 23 – ORDINE E MODALITA' DI PRESENTAZIONE PIETANZE / DISTRIBUZIONE PANE E FRUTTA

Per motivi di natura didattica e/o a scopo educativo potrà venire variato l'ordine con cui servire gli alimenti durante il pasto giornaliero (es. le verdure potranno essere servite prima del primo piatto per favorire il consumo delle stesse). In tal caso la ditta dovrà rendersi disponibile ad assecondare tali iniziative anche provvedendo alla fornitura di stoviglie supplementari e di quant'altro necessario al corretto espletamento del servizio.

La ditta dovrà egualmente fornire, in caso di necessità, piatti biscomparto nel caso di stoviglie a perdere e piatto supplementare, anche usa e getta, nel caso di stoviglie in ceramica qualora si renda necessario separare la verdura da altra pietanza.

Il pane e la frutta che eventualmente risultino non distribuiti dovranno essere lasciati a disposizione in apposite terrine per la merenda pomeridiana e, qualora non consumati, conferiti il giorno successivo, a cura della ditta, negli appositi contenitori per i rifiuti.

La ditta dovrà rendersi disponibile, previo accordo con il personale preposto dal Comune, a tagliare pane e frutta durante l'espletamento del servizio presso i plessi.

La ditta dovrà rendersi disponibile, previo accordo con il personale preposto dal Comune, a tagliare pane e frutta durante l'espletamento del servizio presso i plessi scolastici.

Art. 24 – PREDISPOSIZIONE DEL BILANCIO CALORICO E CALCOLO DEI LARN

È a carico della Ditta la predisposizione del bilancio calorico e nutrizionale del menù concordato secondo le grammature previste nell'allegato C al presente Capitolato speciale. Copia di tale bilancio dovrà essere fornito all'Azienda ASL TO5 per la relativa approvazione. Qualora dovesse essere necessario apportare delle modifiche alle stesse dovrà provvedere la Ditta. Copia dei menù dovranno essere consegnati al Comune.

Il bilancio calorico dovrà essere coerente con i LARN (Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana) e sarà compito della ditta produrre annualmente una documentazione che attesti tale congruenza sia per il menù estivo che per il menù invernale.

Art. 25 – PUBBLICAZIONE DEI MENU' E FOGLIO INFORMATIVO

Per ogni anno scolastico, sia per il menù invernale che per quello estivo, è a carico della Ditta la pubblicazione dei menù, sulla piattaforma di gestione del servizio scolastico, sulla base delle indicazioni fornite dal Comune:

- Menu' infanzia;
- Menu' infanzia etico-religioso;
- Menu' primaria;
- Menu' primaria etico-religioso;

Una volta per ogni anno scolastico (indicativamente a settembre) la ditta dovrà rendersi disponibile a predisporre, stampare e distribuire un foglio informativo ad ogni iscritto alla mensa riguardante il servizio di refezione scolastica, i cui contenuti saranno definiti di concerto con l'Amministrazione comunale.

Art. 26 – SCELTA DEL CONDIMENTO PER LA PASTA

A discrezione del Comune e secondo i suggerimenti e l'approvazione del SIAN (Azienda ASL TO5) gli studenti avranno la possibilità di scegliere, al momento della somministrazione, il condimento del primo piatto di pasta, riso, gnocchi, ecc., variando tra quello in bianco (all'olio) e quello previsto dal menù.

Art. 27 – PROMOZIONE PRODOTTI TIPICI LOCALI

Almeno una volta per ogni anno scolastico la Ditta dovrà proporre un evento rivolto a promuovere corretti stili alimentari nonché la conoscenza di prodotti e ricette tradizionali tipici del nostro territorio, anche attraverso la proposta di cinque piatti (uno al giorno), con menù parzialmente correlato all'evento. Verranno concordati con l'Amministrazione comunale, ad inizio anno scolastico, contenuti, tempi e modalità di realizzazione dell'evento che coinvolgerà tutte le scuole di ordine e grado servite dalla ditta in questo Comune.

La ditta si dovrà inoltre impegnare a promuovere e a pubblicizzare l'iniziativa presso le scuole con materiale informativo.

La Ditta dovrà proporre, durante l'anno scolastico, momenti di formazione/informazione sull'educazione alimentare, organizzando all'interno della scuola incontri che coinvolgeranno sia gli studenti sia gli insegnanti di tutti e due gli ordini in orario scolastico, ed incontri per i genitori in orario extrascolastico.

L'obiettivo è promuovere l'educazione alimentare, la consapevolezza del valore del cibo, di ciò che si mangia e la ripercussione sul nostro benessere.

Art. 28 – ECCEDENZE DI CIBO NON CONSUMATE

La ditta dovrà rendersi disponibile ad assecondare iniziative connesse all'attuazione della legge n.155/2003 detta del "buon samaritano" o altre iniziative volte al contenimento degli sprechi.

Art. 29 – VARIAZIONE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

Il Responsabile del Servizio Istruzione, Politiche sociali e Cultura, avrà la facoltà di disporre variazioni delle modalità di somministrazione dei pasti e dei servizi a carico della Ditta appaltatrice. Variazioni al menù potranno essere richieste dall'Amministrazione Comunale utilizzando i prodotti inseriti nelle tabelle merceologiche allegata e senza nessun aumento di spesa per il Comune.

In caso di emergenza e limitatamente allo stato di necessità potrà essere autorizzato un menù straordinario previo accordi con l'Azienda ASL TO5 ed il Responsabile del Servizio Istruzione, Politiche sociali e Cultura.

Art. 30 – SCALDAVIVANDE

La Ditta deve garantire la fornitura di carrelli termici scaldavivande a bagnomaria in acciaio inox, a minimo 3 vasche, con sistema di protezione contro la contaminazione dei cibi sia aerea che da parte dell'utenza durante il servizio e dotati di termostato. Ogni scaldavivande dovrà essere dotato di ruote con freno e permettere all'acqua di raggiungere l'ebollizione.

In alternativa la ditta, potrà proporre un diverso sistema per il mantenimento delle temperature e per un pratico servizio di somministrazione dei pasti. A tal fine dovrà essere presentata opportuna documentazione che dimostri, rispetto alla situazione sopra indicata, almeno il rispetto dei medesimi requisiti igienico sanitari e del mantenimento delle caratteristiche organolettiche dei pasti. Il Comune si riserva altresì la facoltà di valutare se il sistema alternativo proposto dalla ditta può ritenersi soddisfacente rispetto alle esigenze evidenziate dal capitolato. In caso contrario la ditta dovrà attenersi a quanto sopra descritto.

Deve essere garantito un numero minimo di scaldavivande per ogni refettorio, per la piena efficienza del servizio.

Qualora se ne verifichi la necessità e su semplice richiesta scritta del Comune, la Ditta dovrà garantire la fornitura di ulteriori scaldavivande al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio.

In ogni caso con anticipo rispetto all'inizio del servizio verrà effettuata una valutazione preliminare in ordine al potenziale numero di iscritti ed al conseguente numero di scaldavivande necessari per l'espletamento del servizio.

Gli scaldavivande rimangono di proprietà della Ditta.

Art. 31 – TRASPORTO DEI PASTI

Nel tempo intercorrente fra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature e l'appetibilità del cibo.

Il trasporto dei pasti dal centro cottura alle varie sedi scolastiche deve essere effettuato con il metodo e i criteri del legame fresco-caldo e del legame fresco-freddo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione o confezioni monoporzione nei casi di diete speciali e contenitori termici, messi a disposizione dalla Ditta appaltatrice che assicurino la temperatura e le garanzie igieniche previste dalla legge.

Per il legame caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici e termicamente coibentati con sistema di mantenimento della temperatura a saturazione di vapore provvisti sul fondo di una valvola per l'immissione del vapore e una per lo scarico della condensa.

In alternativa la ditta, potrà proporre un diverso sistema per il mantenimento delle temperature e delle caratteristiche organolettiche dei cibi. A tal fine dovrà essere presentata opportuna documentazione che dimostri, con riferimento alla situazione sopra indicata, almeno il rispetto dei medesimi requisiti igienico sanitari e del mantenimento delle caratteristiche organolettiche dei pasti. Il Comune si riserva altresì la facoltà di valutare se il sistema alternativo proposto dalla ditta può ritenersi soddisfacente rispetto alle esigenze evidenziate dal capitolato. In caso contrario la ditta dovrà attenersi a quanto sopra descritto.

Per il legame freddo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici provvisti di piastre refrigeranti. Per il pane dovranno essere utilizzati contenitori in plastica idonei al contatto con gli alimenti secondo normativa vigente.

I contenitori (termici e non) devono risultare in perfette condizioni e sempre rispondenti alla normativa vigente.

Devono poter mantenere fino al momento della somministrazione:

- gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a + 65° C;
- gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 4°C;
- gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 10°C.

È sempre dovuto il ritiro dei contenitori a fine pasto. Il Comune potrà richiedere alla Ditta anche la fornitura di pasti veicolati in monoporzione. La pulizia e l'igienizzazione dei contenitori (termici e non) è a carico della Ditta appaltatrice.

Per le consegne, la Ditta appaltatrice dovrà avvalersi di appositi mezzi, anche non di proprietà, in possesso di regolare registrazione presso l'Azienda ASL di competenza come previsto dal Reg CE 852/2004 e s.m.i, adeguatamente predisposti per l'esclusivo trasporto di alimenti, internamente rivestiti con pavimento in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o egualmente rivestiti con materiale facilmente lavabile.

La Ditta dovrà consegnare i pasti in tempo utile affinché il servizio di mensa scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ogni scuola.

I mezzi utilizzati dovranno risultare in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 (una) ora a decorrere dal momento della partenza dal centro cottura. L'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti circa dall'orario stabilito per la refezione.

In particolare il tempo che intercorre tra il termine della cottura dei primi prodotti in loco e l'inizio del consumo non deve superare i 10 minuti.

Art. 32 – MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

I pasti agli alunni ed insegnanti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, dovranno essere consegnati dalla Ditta appaltatrice presso detti istituti scolastici con le modalità e nei tempi prescritti dal presente capitolato.

In tutte le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, la somministrazione (porzionamento e distribuzione) dei pasti sarà affidata agli operatori della ditta appaltatrice e il numero degli addetti da impiegarsi deve rispettare un preciso rapporto:

- per ogni refettorio di scuole dell'infanzia il numero di addetti alla distribuzione rispetto al numero di utenti presenti in mensa, deve rispettare un rapporto di 1:30.

- per ogni refettorio di scuole primarie il numero di addetti alla distribuzione rispetto al numero di utenti presenti in mensa, deve rispettare un rapporto di 1:50.

In ogni caso per la scuola dell'infanzia, indipendentemente dal numero degli alunni presenti, dovrà comunque essere garantita la presenza di almeno 2 operatori;

In ogni caso, in rapporto a specifiche situazioni si potrà derogare a quanto sopraindicato in termini di rapporto operatori/alunni purchè venga egualmente garantito un regolare svolgimento del servizio e previa verifica ed assenso del Comune.

In caso di turnazione ravvicinata si richiede la presenza di personale di supporto nel numero e per il tempo necessario a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto tra un turno e l'altro.

In tutte le scuole la Ditta appaltatrice dovrà altresì fornire, per ogni alunno: n. 1 bicchiere, n. 1 tovagliolo, n. 1 piatto, n. 3 posate e n. 1 tovaglietta.

I tovaglioli, le tovagliette saranno composti da materiale a perdere, mentre i bicchieri, il piatto e le posate dovranno essere di materiale esclusivo per uso alimentare, lavabili e riutilizzabili rispondenti pienamente alla normativa vigente.

In caso di emergenza, potranno essere utilizzati piatti e posate a perdere che dovranno però risultare in materiale idoneo e robusto, non dovranno piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare agevolmente le pietanze, frutta inclusa.

Il personale della Ditta dovrà provvedere in tutte le scuole, nei tempi dovuti e in conformità alle prescrizioni dettate dai Dirigenti Scolastici competenti, anche alle seguenti necessarie operazioni:

- preparazione dei tavoli (collocazione di sedie, tovaglie, stoviglie, posate, caraffe ecc.);
 - sparcchiamento e sanificazione dei tavoli e delle tovaglie, ove presenti;
 - uso della macchina in dotazione alle scuole per il lavaggio di stoviglie e posate sporche con la fornitura dell'apposito detersivo;
 - sistemazione di tovaglie, stoviglie e posate lavate negli appositi armadi, sistemazione delle sedie;
- Nell'esecuzione degli interventi di pulizia e igienizzazione, da effettuarsi con propri mezzi e prodotti, dovrà essere rispettato il seguente piano minimo di pulizia e sanificazione:

OGGETTO DELL'INTERVENTO	FREQUENZA MINIMA
Utensileria, stoviglie, piani e tavoli di lavoro e appoggio, carrelli, vassoi, caraffe, cestini	Al termine del servizio
Tavoli e sedie del refettorio, pavimenti, griglie, lavelli e lavandini, servizi igienici, impianti sanitari, contenitori portarifiuti, attrezzature di cucina, spogliatoio	Al termine del servizio
Davanzali, pareti lavabili in zona lavaggio, deragnatura, armadi spogliatoi	Settimanale
Superfici finestrate (interno/esterno), pareti, soffitti, illuminazioni, infissi e vetrate, zanzariere (interno/esterno), scaffali, termosifoni	Mensile e comunque all'occorrenza
Lavastoviglie (sanificazione e disincrostazione)	Mensile
Pareti lavabili del refettorio ed elementi architettonici che possano risultare ricettacolo di polvere.	Semestrale (prima dell'inizio e a metà servizio)

Prima del formale inizio del servizio di mensa scolastica (presumibilmente nel corso del mese di settembre) ed al termine dello stesso (presumibilmente nel corso del mese di giugno) oltre che durante le pause per festività di Natale e Pasqua, la Ditta dovrà provvedere all'esecuzione di pulizie straordinarie degli interi locali mensa. Ciò anche considerato che nei periodi di sospensione delle lezioni i plessi scolastici potrebbero essere oggetto di interventi di manutenzione ordinaria

/straordinaria da parte del Comune, pertanto risulta essenziale coordinare tali interventi con eventuali lavori.

E' a carico della ditta fornire al proprio personale addetto alla distribuzione dei pasti adeguato abbigliamento per l'espletamento di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione che dovrà essere assolutamente diverso da quello utilizzato dallo stesso personale in fase di somministrazione.

Art. 33 – CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora il personale incaricato dal Comune o dalla scuola, a seguito di controlli durante la somministrazione, constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, le pietanze da servire non rispettino le temperature previste, presentino problemi di mancato rispetto al menù previsto dagli allegati, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o a integrare i pasti contestati. In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali di cui all'art. 10 del capitolato speciale.

Art. 34 – AVVIO - DURATA - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

La fornitura e somministrazione dei pasti avrà inizio indicativamente con l'apertura dell'anno scolastico 2023/2024 previsto presumibilmente per la metà del mese di settembre 2023.

Tale giorno potrà comunque essere diverso da scuola a scuola, a seconda delle esigenze di organizzazione delle scuole medesime e dei competenti servizi comunali.

La data dell'inizio dell'appalto verrà comunicata, come del resto eventuali ritardi o anticipi, a cura del Servizio Istruzione del Comune di La Loggia.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né a indennizzi di sorta.

In caso di interruzione del servizio per causa imputabile alla Ditta, il Comune si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Il servizio cesserà, a titolo indicativo, nei primi giorni di giugno per le scuole primarie ed alla fine di giugno per le scuole dell'infanzia.

Art. 35 – CONTROLLI DI QUALITA' E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE

La Ditta ha l'obbligo di predisporre ed eseguire a proprie spese controlli analitici sugli alimenti (intermedi di lavorazione e prodotti finiti) e sugli ambienti di lavoro al fine di verificarne l'idoneità igienica.

Il Comune si riserva di far effettuare controlli sugli alimenti, finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica. A tale scopo saranno prelevati a norma di legge campioni di materie prime, intermedi di lavorazione, prodotti finiti, per essere sottoposti ad analisi chimico-fisiche e microbiologiche presso idonei laboratori che saranno all'uopo prescelti dal Comune.

In tal caso le spese delle analisi sono a carico del Comune; solo in caso di esito positivo saranno accollate alla Ditta appaltatrice.

Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche che possano diventare pericolose per la salute del consumatore, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della Ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

Qualora, invece, dalle analisi risulti la non conformità qualitativa degli alimenti a quanto prescritto nel presente capitolato, si procederà in base a quanto disposto dagli artt. 10 e 11 del capitolato speciale

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo di 150 g per ciascun prodotto somministrato.

Tali campioni devono essere riposti singolarmente in sacchetti sterili o in contenitori monouso, muniti di etichetta recante l'indicazione della giornata di preparazione, della natura del contenuto e dovranno essere conservati in congelatore a temperatura di -18°C per le 72 ore successive.

I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Art. 36 – OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Sono a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti oneri:

- il trasporto e la consegna dei pasti dal centro di cottura alla sede delle scuole oggetto del presente capitolato, dovranno essere effettuati rispettando i seguenti orari:
 - scuola infanzia: non prima delle ore 11.45
 - scuola primaria: non prima delle ore 11.45

Si specifica che la consegna comprende la sistemazione dei contenitori termici presso gli appositi locali adibiti al servizio di refezione scolastica e per tale trasporto la Ditta dovrà dotarsi di appositi carrelli o di altro mezzo ritenuto idoneo e comunque in ogni caso non potrà utilizzare i carrelli od altri mezzi in dotazione e di proprietà della scuola.

E' altresì a carico della ditta provvedere al collocamento dei contenitori nei locali mensa nel rispetto dei requisiti igienico sanitari che prevedono il sollevamento da terra degli stessi, fornendo dove necessario idonee strutture.

Gli orari definitivi di inizio della somministrazione dei pasti e le loro eventuali modifiche saranno stabiliti dalle competenti autorità scolastiche e comunicati tempestivamente alla Ditta appaltatrice da parte del Servizio Istruzione.

- il prelievo, presso le scuole, a refezione ultimata, dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi;
- avere a disposizione personale qualificato ed in particolare almeno un dietista che segua, ogni qualvolta ve ne sia la necessità, la preparazione delle diete, sia normali che particolari e che effettui i normali controlli (detto professionista potrà essere contattato all'occorrenza dal competente ufficio del Comune per fornire tutte le necessarie informazioni);
- avere a disposizione personale qualificato che effettui ogni settimana visite ispettive in almeno una sede scolastica di refezione trasmettendo, almeno due volte, per ogni anno scolastico, dovrà essere prodotta apposita relazione contenente gli esiti di detti sopralluoghi. La relazione dovrà essere chiara e sintetica con l'elenco e l'evidenziazione delle criticità in modo da poter individuare i problemi;
- l'indicazione del nominativo del laboratorio per le analisi chimico-fisiche e microbiologiche dove vengono effettuati periodicamente i controlli alimentari;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle lavastoviglie nelle scuole laddove già in dotazione, e l'approvvigionamento del detersivo e se richiesto dalla singola scuola, l'uso del brillantante. Nel caso in cui la lavastoviglie in uso nelle singole scuole risultasse non riparabile o nel caso in cui il costo della riparazione fosse ritenuto sproporzionato all'eventuale sostituzione della lavastoviglie, la Ditta appaltatrice ha l'obbligo di sostituzione con altra lavastoviglie idonea al carico di lavoro della scuola. Si precisa che la lavastoviglie fornita dalla ditta alla conclusione dell'appalto, rimane di proprietà della stessa e che è a carico della Ditta anche l'allacciamento agli scarichi ed il collegamento elettrico della nuova lavastoviglie. Sarà a carico della Ditta comunque la fornitura di stoviglie, posateria e bicchieri a perdere laddove si rendesse necessario per l'indisponibilità della lavastoviglie;

- la fornitura di accessori per la lavastoviglie (es. carrelli di carico per piatti e bicchieri, supporti e similari);
- la fornitura di lavastoviglie (dotate di sistema autoriscaldante dell'acqua di lavaggio e di capacità di lavoro proporzionata al numero di coperti del refettorio interessato) nei plessi organizzati con un servizio di stoviglie in ceramica, laddove non già in dotazione in quanto non di proprietà del Comune;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei carrelli in acciaio porta piatti utilizzati nei refettori scolastici durante il servizio di somministrazione dei pasti. Nel caso in cui il carrello in uso nelle singole scuole risultasse non riparabile o nel caso in cui il costo della riparazione fosse ritenuto sproporzionato all'eventuale sostituzione del carrello, la Ditta appaltatrice ha l'obbligo di sostituzione con altro carrello idoneo al tipo di servizio da svolgere presso la scuola. Si precisa che il carrello fornito dalla ditta alla conclusione dell'appalto, rimane di proprietà della stessa;
- la fornitura, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei bollitori per la pasta nelle scuole laddove già in dotazione, e l'approvvigionamento di tutto quanto necessario alla produzione dei primi piatti. I bollitori non potranno avere una capienza superiore a 20 litri.
- la fornitura, qualora necessaria, e la manutenzione di tutte le attrezzature necessarie all'espletamento del servizio (es. cappe, microonde, frigoriferi, bollitori ecc.)

La ditta appaltatrice si impegna ad osservare quanto prescritto nel D.U.V.R.I. (Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze), allegato A) al presente capitolato speciale.

Art. 37 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente capitolato, il Comune si impegna:

- al pagamento dei corrispettivi di cui all'art. 38.

In riferimento al prezzo ed al suo pagamento, si precisa che per ogni anno di durata del contratto, dopo il primo, ai sensi dell'art. 175 del D.Lgs. 50/2016, si procede, esclusivamente su richiesta della Ditta, alla revisione periodica del prezzo procedendo all'adeguamento ISTAT in base all'indice dei prezzi al consumo FOI del mese di settembre.

Art. 38 – VERIFICA MENSILE DELLE FORNITURE E LIQUIDAZIONE DELLE FATTURAZIONI

Il Comune di La Loggia (TO), con la stipula del contratto, si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta appaltatrice, calcolati sulla base dei prezzi contrattuali e moltiplicati per il numero dei pasti forniti mese per mese.

Il pagamento avverrà con liquidazione mensile ad opera del Servizio Istruzione, Politiche sociali e Cultura su presentazione di regolare fattura di norma entro 30 gg. dalla data di ricevimento della stessa, salvo che non sussistano irregolarità o errori della fattura e si debba conseguentemente procedere a contestazioni e comunque subordinatamente alle verifiche positive in materia di DURC .

L'invio delle fatture agli uffici comunali dovrà avvenire contestualmente alla trasmissione di un documento che attesti il dettaglio dei pasti forniti mensilmente.

L'articolazione delle fatture a saldo dovrà risultare come segue:

- pasti insegnanti scuola infanzia;
- pasti insegnanti scuola primaria;
- pasti alunni scuola infanzia;
- pasti alunni scuola primaria;

Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non dal presente

capitolato a carico della Ditta appaltatrice, al fine della corretta esecuzione della fornitura in oggetto.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali esecuzioni d'ufficio, delle eventuali penali applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

La Ditta appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136/2010. Il presente contratto si risolverà di diritto qualora le transazioni previste dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 non siano eseguite con le modalità previste dalla normativa suddetta.

Art. 39 – VIGILANZA SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La vigilanza sull'esecuzione del servizio competerà all'Amministrazione comunale a mezzo del personale all'uopo incaricato per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e i modi ritenuti più idonei.

Si precisa che il controllo tecnico ispettivo e igienico-sanitario è di competenza dell'ASL, dei NAS, o comunque di organismi professionalmente competenti incaricati dal Comune, mentre il controllo sul funzionamento del servizio spetta direttamente al Comune.

A tale proposito, tutti i membri della "Commissione mensa" avranno quest'ultima facoltà, inoltre il Comune potrà comunicare alla Ditta il nominativo di altre persone autorizzate ad effettuare i controlli.

In particolare si prevedono due tipi di controllo:

- 1) Controllo tecnico ispettivo e igienico-sanitario comprendente: l'ispezione del centro cottura, dei refettori e dei locali accessori, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato per quanto di competenza; la corrispondenza quantitativa e qualitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato da effettuarsi mediante pesatura delle derrate alimentari crude presso il centro di cottura; la corrispondenza dei pasti serviti ai menù settimanali in vigore; il rispetto delle norme igieniche, dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna e distribuzione dei pasti trasportati.
- 2) Controllo sul funzionamento del servizio da parte di insegnanti e genitori regolarmente autorizzati dalle competenti autorità scolastiche a far parte della Commissione Mensa.

I soggetti suddetti effettueranno, anche individualmente, nell'orario della refezione presso i singoli plessi scolastici, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione e, in generale, sul corretto funzionamento del servizio.

Il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso concordate con le autorità scolastiche.

I membri delle Commissioni mensa potranno segnalare il disservizio e le irregolarità al Servizio Istruzione tramite l'istituzione scolastica.

Una copia delle segnalazioni sarà inviata dall'Amministrazione Comunale alla Ditta appaltatrice. Eventuali controdeduzioni dovranno pervenire al Servizio Istruzione entro 8 (otto) giorni.

L'Amministrazione Comunale, sulla base dei verbali ricevuti, provvederà alle comminatorie e diffide, secondo quanto previsto nel presente capitolato.

I membri delle Commissioni mensa potranno inoltre recarsi presso il centro cottura oggetto del presente appalto per effettuare delle visite, previo accordo con il Comune.

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire ai responsabili della vigilanza sopra elencati tutta la collaborazione necessaria.

ART. 40 – PROTOCOLLO DI LEGALITA'

La ditta aggiudicataria dovrà altresì impegnarsi a rispettare tutti gli obblighi derivanti dal "Protocollo d'Intesa tra Ministero dell'Interno e l'Autorità Nazionale Anticorruzione - Prime linee Guida per l'avvio di un circuito collaborativo tra ANAC, Prefetture - UTG e Enti Locali per la prevenzione dei

fenomeni di corruzione e l'attuazione della trasparenza amministrativa", sottoscritto il 15.07.2014 tra il Ministero dell'Interno e il Presidente dell'Autorità Nazionale Anticorruzione, ed in particolare impegnarsi a dare comunicazione tempestiva alla Stazione appaltante nonché alla Prefettura e all'Autorità giudiziaria di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei propri confronti, degli organi sociali o dei dirigenti della società concorrente; di dare atto che il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 c.p.;

ART. 41 - APPROVAZIONE SPECIFICA DI CLAUSOLE

La ditta appaltatrice dichiara di aver preso conoscenza e di approvare specificatamente le clausole di seguito indicate, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1341 del codice civile:

- art. 2 - durata dell'appalto,
- art. 4 - obblighi generali a carico della ditta,
- art. 5 - responsabilità e coperture assicurative,
- art. 10 - gestione delle irregolarità procedimento di applicazione delle penali,
- art. 11 - risoluzione del contratto,
- art. 12 - recesso anticipato
- art. 17 - oggetto specifico dell'appalto
- art. 36 - obblighi a carico della ditta aggiudicataria,
- art. 38 - verifica mensile delle forniture e liquidazione delle fatturazioni.

Elenco allegati

- Allegato A D.U.V.R.I.
- Allegato B tabelle merceologiche
- Allegato C grammature previste
- Allegato D Dichiarazione del possesso requisiti idoneità professionale
- Allegato E Comunicazione risorse umane GMI
- Allegato F menù settimanali standard (estivo ed invernale)