



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEL COMUNE DI SANTHIA', PERIODO: 01/09/2022 – 31/08/2027

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

I servizi oggetto del presente capitolato d'appalto dovranno essere garantiti secondo i criteri ambientali minimi di cui al D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10.03.2020, così come previsto dall'art. 34 (Criteri di sostenibilità energetica e ambientale) del D.Lgs. 50/2016, il quale stabilisce che la Ditta aggiudicataria, nelle diverse fasi del servizio, dovrà scrupolosamente rispettare i CAM "Criteri ambientali minimi". Dovranno, altresì, essere osservati:

- "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" diramate dal Ministero della Salute (G.U. n. 134 del 11.06.2010) in cui è esplicitato che "l'obiettivo di una corretta ristorazione scolastica e, quindi, di una corretta alimentazione, non può essere conseguito senza un adeguato coinvolgimento di tutti gli attori interessati, ognuno secondo il proprio ruolo" al fine di promuovere l'adozione di corrette abitudini alimentari sin dall'infanzia per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronic-degenerative.

- decreto M.le del 28/10/2021 (G.U. n. 269 del 11.11.2021) "Definizione ed aggiornamento delle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica"".

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato si richiamano le norme di legge vigenti in materia, al momento di aggiudicazione e durante l'esecuzione del contratto. La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della legge e di tutte le norme ed i regolamenti comunali vigenti in materia e di incondizionata loro accettazione, nonché alla completa accettazione del presente capitolato ai fini della sua esecuzione. In particolare la Ditta aggiudicataria, con la firma del contratto, accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del c.c., tutte le clausole contenute nel presente Capitolato.

L'appalto di che trattasi è da definirsi "VERDE" perché, come previsto dall'art. 34 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii, si sono adottati, per la definizione dei criteri di affidamento, i criteri ambientali minimi (CAM) di cui al D.M. n. 65 del 10/03/2020.

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento, ad impresa specializzata, del servizio di preparazione, cottura, confezionamento, veicolazione, consegna e distribuzione dei pasti, per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria, degli utenti dei c.d. "centri estivi", del personale comunale e dei soggetti destinatari di pasti nell'ambito dei programmi socio-assistenziali, compresa l'apparecchiatura dei tavoli, le pulizie, il riassetto dei refettori e dei locali pertinenti il servizio di refezione.

Ove durante la vigenza del contratto dovessero essere attivati ulteriori plessi scolastici sul territorio, essi dovranno essere serviti dall'impresa aggiudicataria (nel seguito "I.A.") alle medesime condizioni pattuite nell'ambito della presente procedura.

Ove la Stazione Appaltante (nel seguito "S.A.") dovesse attivare servizi accessori di carattere scolastico, educativo o socio-assistenziale nel corso della vigenza contrattuale, comportanti la necessità di fornitura pasti, il servizio di refezione dovrà essere svolto dall'I.A. alle stesse condizioni di aggiudicazione del servizio di cui all'oggetto.

In base alle stime della S.A., saranno complessivamente erogati n. 145.865 pasti, per il periodo dal

01/09/2022 al 31/08/2027.

L'I.A. dovrà provvedere a fornire anche le stoviglie e le tovaglie a perdere per la refezione extra-scolastica.

Art. 2 - Importo, finanziamento e durata dell'appalto

L'importo del pasto è fissato in Euro 5,00 (cinque/00), Iva esclusa, al lordo del ribasso proposto in sede di gara, pertanto l'importo presunto del contratto, sulla base di una stima del numero dei pasti da erogare durante tutta la durata contrattuale pari a n. 145.865, ammonta complessivamente ad Euro 729.325,00 (settecentoventinovemilatrecentoventicinque/00), al netto degli oneri di sicurezza e dell'IVA.

L'importo è finanziato con i mezzi propri della S.A.

L'appalto ha durata di cinque anni (sessanta mesi) decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto o dalla data indicata nel verbale di consegna del servizio (se anteriore).

Art. 3 – Prezzo del pasto

Con riferimento a tutto quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dalla S.A. all'I.A. tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 4 – Elenco delle sedi di refezione e dimensione presumibile dell'utenza

Le sedi di refezione sono elencate nel presente articolo.

Il numero di pasti riportato a margine di ciascuna ed il relativo periodo di inizio e fine e l'orario, hanno un valore di massima e non costituiscono impegno per la S.A.

1. Scuola dell'infanzia "Silvio Pellico"

- Indirizzo: via S. Pellico
- N. pasti stimato per il periodo dal 01/09/2022 al 31/08/2027: 50.100;
- Giorni di distribuzione: dal lunedì al venerdì;
- Orario di inizio refezione: ore 12,00;
- Periodo: calendario scolastico + calendario centri estivi.

2. Scuola primaria "Silvio Pellico"

- Indirizzo: via S. Pellico
- N. pasti stimato per il periodo dal 01/09/2022 al 31/08/2027: 85.265;
- Giorni di distribuzione: dal lunedì al venerdì;
- Orario di inizio refezione: ore 12,30;
- Periodo: calendario scolastico + calendario centri estivi.

3. Refezione altre utenze

- Indirizzo: via Dante o altra sede reperibile in Santhià
- N. pasti stimato per il periodo dal 01/09/2022 al 31/08/2027: 10.500;
- Stoviglie e tovaglie: a perdere;
- Giorni di distribuzione: tutta la settimana;
- Orario di inizio refezione: ore 12,00 utenze socio-assistenziali e centri estivi, ore 13,00 dipendenti;
- Periodo: tutto l'anno + calendario centri estivi.

Per quanto attiene gli ulteriori plessi scolastici o servizi che dovessero essere attivati sul territorio durante la vigenza del contratto, trattandosi di opzioni eventuali, non è possibile stimare preventivamente la relativa utenza, tuttavia la I.A. si impegna a garantire in tal caso le medesime condizioni contrattuali.

Art. 5 - Prenotazione pasti e scioperi

Il numero dei pasti ed i pasti speciali da fornire giornalmente ad ogni sede sarà comunicato alla I.A. entro e non oltre le ore 9,30 di ogni giorno.

La I.A. dovrà fornire un recapito telefonico al quale inoltrare le comunicazioni.

In caso di sciopero o altre ragioni che comportino la sospensione delle lezioni, la I.A. sarà avvisata entro le ore 9,00, e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla stessa.

Qualora lo sciopero interessi il personale della I.A., questa dovrà informare la S.A. con le stesse modalità.

In tal caso la I.A. ha comunque l'obbligo di garantire il servizio, eventualmente con facoltà di servire un

adeguato pasto freddo alternativo.

TITOLO II ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 6 - Locali e Impianti

La I.A. deve avere la disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, di un centro cottura provvisto di tutti i titoli autorizzativi, certificazioni, nullaosta previsti dalla legislazione comunitaria, nazionale e regionale in materia igienico-sanitaria, che garantisca la produzione di tutti i pasti richiesti dalla Stazione Appaltante. In particolare, l'ubicazione del Centro Cottura deve essere in grado di garantire la consegna dei pasti ai plessi scolastici in un intervallo (tempo di percorrenza) non superiore a 45 minuti. Tale scelta mira a garantire da un lato il minor tempo di stazionamento dei pasti a salvaguardia delle qualità organolettiche e nutrizionali degli stessi e dall'altro a facilitare la soluzione in tempi brevi di eventuali problematiche che richiedano approvvigionamenti integrativi o sostitutivi.

Al fine di verificare l'ottemperanza al presente articolo, la S.A. potrà richiedere all'I.A. specifica documentazione tecnica, sanitaria, ecc.

Art. 7 – Oneri inerenti il servizio

E' a carico dell'I.A. la fornitura degli utensili per la distribuzione, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo esemplificativo, per materiali di consumo si intendono: detersivi, sacchi della spazzatura, tovaglioli, tovaglette, guanti monouso, ecc.).

In tutti i plessi scolastici i pasti saranno serviti con posateria, piatti e bicchieri di proprietà della S.A., al cui lavaggio provvederà il personale della I.A. mediante le macchine lavastoviglie presenti in ogni plesso scolastico, con l'utilizzo di detersivi, additivi, ecc. forniti dalla I.A..

Quest'ultima si assume altresì gli oneri di manutenzione ordinaria di dette macchine.

Esclusivamente per la refezione di cui al precedente art. 4.3, posateria, piatti e bicchieri saranno costituiti da materiale compostabile, secondo le attuali norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti.

La fornitura deve essere costituita da 1 tovaglietta, 1 bicchiere, 1 piatto per il primo, 1 piatto per il secondo e contorno, 1 piatto per la frutta, per ogni utente.

I tovaglioli di carta devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, con materiale atossico, dimensioni cm. 33 x 33, Peso medio gr. 3,2; la fornitura deve essere costituita da due tovaglioli per ogni utente.

Art. 8 – Assicurazioni RCT/RCO

L'I.A. si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto e, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone e/o cose comunque provocati dall'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte della S.A., salvi gli interventi a favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

A questo proposito l'I.A. dovrà contrarre idonea polizza di assicurazione responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro contro i rischi inerenti la gestione del servizio, con massimale minimo pari ad € 1.500.000,00 (Euro unmilione cinquecentomila/00) unico per sinistro e per anno assicurativo e contenere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti della S.A.

Copia della polizza dovrà essere trasmessa all'ufficio competente prima dell'attuazione del servizio e dovrà contenere esplicitamente indicato il massimale di copertura per sinistro e per lo specifico servizio di ristorazione gestita per conto del Comune di Santhià.

Art. 9 – Subappalto

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo nei limiti e in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice e del Capitolato d'Appalto; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato. Non è ammesso il subappalto per la preparazione e distribuzione dei pasti.

I subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

TITOLO III TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 10 - Consegna dei pasti

Il trasporto delle derrate dovrà avvenire con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa.

La consegna dovrà essere ultimata:

- Scuola dell'infanzia "S. Pellico": tra le ore 11,30 e le ore 11,45;
- Scuola primaria "Silvio Pellico": tra le ore 12,00 e le ore 12,15;
- Altre utenze in Via Dante o altra sede reperibile in Santhià tra le ore 11,50 e le ore 12,00 e tra le ore 13,00 e le ore 13.10;

Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di un eventuale ritardo della fornitura se non per casi documentati o di forza maggiore, ribadendo comunque che il tempo di trasporto dei pasti dal centro cottura al punto di distribuzione **non deve essere superiore ai 45 minuti**.

Le confezioni dovranno essere integre, chiuse e sigillate alla produzione, con indicazione del termine di conservazione.

L'I.A. dovrà conservare e manipolare i prodotti alimentari, preparare le consegne, effettuare il trasporto in conformità:

- alle norme igienico - sanitarie vigenti per il settore alimentare;
- alle normative specifiche del settore tra cui la tracciabilità dei prodotti alimentari;
- al Manuale di corretta prassi igienica per il settore delle imprese di commercializzazione alimentare all'ingrosso.

Gli automezzi utilizzati per la consegna dei generi alimentari dovranno rispondere a quanto previsto dall'art. 43 D.P.R. 327/80 e s.m.i.; dovrà essere assolutamente evitata la promiscuità di carico con altre sostanze.

Le temperature del mezzo di trasporto dovranno essere adeguate alla merce da consegnare, come specificato dall'art. 51 D.P.R. 327/80 e s.m.i.

In particolare per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata, positiva o negativa, gli automezzi dovranno essere dotati di idonee attrezzature.

L'I.A. è tenuta a provvedere con regolarità alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il proprio piano di autocontrollo.

Il cuoco responsabile deve incontrare gli operatori addetti alla distribuzione e dare dimostrazione di come deve essere svolto al meglio il servizio; inoltre ha l'obbligo di essere presente alla distribuzione nelle singole scuole almeno due volte l'anno o a richiesta del responsabile del servizio.

In luogo dei pasti caldi, in occasioni particolari, ad es. gite scolastiche o altri eventi, potranno essere richiesti, con preavviso di una settimana, cestini da viaggio composti da:

- n. 2 panini da 50 g cadauno o pane a fette con prosciutto cotto o crudo e formaggio, n. 1 frutto trasportabile senza danno (es. mela, arancia, banana), n. 1 succo di frutta in brik, n. 1 prodotto dolciario tipo "crostatina", n. 1 bottiglia di acqua minerale in PET da 50 cl, n. 2 tovaglioli di carta.

Art. 11 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti avviene a cura di personale dipendente dall'I.A.

I pasti devono essere distribuiti dal personale nei locali ad uso refettorio delle sedi di ristorazione. Tutto il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. Indossare camice, copricapo e dispositivi di protezione eventualmente previsti dalle normative sanitarie, che devono essere sempre puliti e decorosi;
2. esibire il cartellino di riconoscimento;
3. lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere;
4. eseguire la pulizia dei refettori e locali accessori;
5. aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
6. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
7. apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovagliette, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri capovolti;
8. riempire le caraffe presenti con acqua potabile dal rubinetto e posizionarle sui tavoli;
9. controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali;
10. all'arrivo dei contenitori termici controllare la temperatura dei cibi con apposito termometro fornito dall'I. A.;
11. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
12. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox;
13. la quantità di cibo da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto e/o a crudo;
14. eseguire il rigoverno e la sanificazione di refettori e locali accessori;
15. i contenitori termici, le ceste del pane e della frutta, devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;

L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente le stoviglie qualora le superfici risultino non integre, graffiate e comunque qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

In caso di guasti o altri impedimenti temporanei, così come per i pranzi al sacco, si dovranno utilizzare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili come indicato dal D.M. 65 del 10 marzo 2020.

Art. 12 – Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù (allegato B) e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (allegato A), salvo diverse disposizioni da parte delle autorità competenti.

L'I.A. deve garantire, altresì, l'approvvigionamento delle materie prime nel rispetto di quanto indicato dalle normative e linee di indirizzo vigenti.

Art. 13 – Norme legislative

Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

E' in ogni caso vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

Art. 14 – Personale, organizzazione ed assicurazione

La ditta Aggiudicataria assicura che le prestazioni, di cui al servizio oggetto dell'appalto, verranno effettuate con personale regolarmente assunto ed avente i requisiti professionali e tecnici richiesti (inclusa idoneità sanitaria e titoli di servizio), nel rispetto delle normative vigenti nel settore della ristorazione, compresa quella scolastica, i cui nominativi e qualifica dovranno essere tempestivamente e preventivamente comunicati alla S.A.

Nell'assunzione del proprio personale, l'I.A. dovrà rispettare quanto previsto dal CCNL di settore. L'Appaltatore deve assumere personale qualificato e adeguato numericamente in modo da garantire che il servizio possa essere espletato con regolarità e secondo criteri di qualità. L'attività di detto personale è organizzata e coordinata in via diretta ed esclusiva dall'Appaltatore. A tal fine tutto il personale dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza all'Appaltatore, ivi compreso il cartellino di riconoscimento. Nel caso permanga l'emergenza sanitaria da diffusione "Covid 19", particolare attenzione dovrà essere dedicata dall'Appaltatore, mediante l'elaborazione di un apposito piano, anche sotto il profilo delle risorse umane impiegate.

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla formazione del personale individuato dall'Amministrazione Comunale, sulle procedure del sistema di autocontrollo HACCP.

L'I.A. è garante, in qualsiasi momento, dell'idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente appalto, sollevando espressamente ed incondizionatamente l'A.C. da ogni responsabilità in merito.

L'Appaltatore deve provvedere a sostituire il personale, assente per malattia, ferie e/o comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione al Committente.

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Appaltatore deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Appaltatore ed il Committente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico e nutritivo, la cui composizione deve essere concordata.

Analogamente, l'I.A. dovrà provvedere nei casi di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza professionale richiesta dal presente capitolato e limitatamente al tempo strettamente necessario all'attivazione del servizio in emergenza, previsto dal presente Capitolato.

Il Committente si riserva il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi con particolare riferimento al rapporto con gli utenti della refezione ed alle modalità di espletamento del servizio. In tal caso l'Appaltatore dovrà provvedere alla sostituzione entro cinque giorni dalla richiesta.

L'Appaltatore è tenuto a fornire a tutto il personale:

- gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia d'igiene e di sicurezza, da indossare durante l'orario di servizio;
- idonee calzature antiscivolo;
- mascherine, copricapo e guanti monouso in tutti i casi in cui le necessità igieniche delle lavorazioni lo richiedono e nel caso d'uso di detergenti e/o sanificanti;

Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione e scodellamento e per i lavori di pulizia, non è consentito circolare con abiti da lavoro al di fuori delle aree di distribuzione dei pasti. Gli indumenti da lavoro devono essere riposti, al termine dell'attività, in armadietti a doppio scomparto in modo tale che gli abiti da lavoro rimangano separati dagli abiti propri.

Sono a carico esclusivo dell'Appaltatore le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, come pure l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di procedimenti e di cautele necessarie per garantire

l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

Tutto il personale comunque addetto all'esecuzione del presente contratto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria, sulla base della normativa vigente, ed è tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento e ad eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Tutto il personale utilizzato nel servizio, deve essere formato professionalmente al fine di garantire il servizio richiesto e deve essere costantemente aggiornato dall'Appaltatore sui vari aspetti della refezione collettiva. L'Appaltatore, in ogni momento, a semplice richiesta della stazione appaltante, deve essere in grado di dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Appaltatore deve, inoltre, garantire l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dai decreti relativi alla tutela della sicurezza e della prevenzione degli infortuni sul lavoro, sollevando da ogni responsabilità civile e penale la Committente.

In particolare, l'Appaltatore dovrà:

- comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e degli addetti incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e comunque di gestione delle emergenze;

- formare il personale presente nel servizio, alla gestione dell'emergenza in caso di Primo Soccorso e Antincendio;

La S.A. non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in vertenze di lavoro di qualsiasi tipo instaurate dai lavoratori nei confronti dell'Appaltatore, anche in occasione di attività inerenti i servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra l'Appaltatore ed il proprio personale dipendente. L'Appaltatore deve rendere noto ai propri dipendenti, l'estraneità della S.A. da ogni responsabilità in merito alla gestione del rapporto di lavoro. In ogni caso, l'I.A. si impegna espressamente a mantenere indenne ed a sollevare la S.A. da qualsiasi pretesa economica e/o normativa avanzata dai propri lavoratori.

Tutto il personale preposto al servizio dovrà offrire massima collaborazione e mantenere un rapporto corretto con il personale della S.A. e delle scuole interessate dal servizio di refezione scolastica.

Art. 15 – Clausola sociale

L'aggiudicatario del servizio è gravato dall'impegno ad assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti, compatibilmente con la propria organizzazione d'impresa e con le esigenze tecnico-organizzative o di manodopera previste.

Pertanto, se il numero dei dipendenti e la qualifica siano armonizzabili con la propria organizzazione d'impresa, è tenuto ad assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze del precedente concessionario.

Il personale attualmente impiegato è elencato e dettagliato nell'allegato C.

TITOLO V DERRATE ALIMENTARI

Art. 16 – Caratteristiche

La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica, dipende dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto, dovranno essere di ottima qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. Si dovranno preferire i prodotti con caratteristiche igienico - sanitarie migliorative ed i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità ai Regolamenti CE n. 834/2007 e 889/2008 e s.m.i, i prodotti di provenienza nazionale e locale (Km 0), i prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) così come definiti dal Reg UE N. 1151 del 21/12/2012 e i prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate.

La Ditta aggiudicataria è tenuta, a richiesta del Comune, a consegnare l'elenco delle ditte fornitrici delle derrate alimentari e delle loro sedi, nonché a comunicare le eventuali variazioni intervenute, con indicazione dettagliata dei dati e dell'ubicazione delle nuove aziende. La Ditta aggiudicatrice dovrà dare comunicazione agli utenti, sulla provenienza degli alimenti somministrati.

In generale si dovrà fare riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

Fonti proteiche: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti di seguito indicati. È consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche.

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino, suino ed equino.

Pesce: da preferire il pesce surgelato o freschissimo, filetti o tranci privi di lisce, surgelati individualmente o interfogliato (filetti di merluzzo, di nasello, di platessa, di persico, pesce spada in tranci, seppie). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo non devono essere ricostituiti. Il pesce non deve aver subito fenomeni di scongelamento ed essere privo di lisce, spine, cartilagini e pelle. Non deve essere stato sottoposto a trattamenti con antibiotici o antisettici e deve essere conforme alle norme igienico – sanitarie vigenti.

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva di prima scelta, poco salato.

Formaggi: il formaggio da condimento deve essere parmigiano reggiano: le confezioni dovranno riportare il relativo marchio consorziale. Dovranno essere utilizzati formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti. I formaggi da taglio non devono presentare alterazioni esterne o interne e dovrà essere evitato l'uso di formaggi fusi. Deve essere garantito l'uso di formaggi D.O.P.

Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, dovranno essere utilizzate quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. È vietato l'uso di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Prosciutto: deve essere utilizzato prosciutto crudo o cotto di prima qualità, senza polifosfati e ottenuto dalla coscia.

Legumi: oltre ai legumi freschi potranno essere utilizzati legumi secchi. Devono essere puliti, sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei.

Pasta: deve essere utilizzata pasta di semola, di grano duro e/o integrale, pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). Nelle preparazioni dovranno essere variati i formati per garantire l'alternanza. Il prodotto dovrà essere privo di coloranti e di sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate fresche o surgelati, assenti da additivi in genere, da coloranti e conservanti.

Verdure ortaggi: nel menù dovrà essere garantita la presenza giornaliera. Dovranno essere utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza regionale o locale. Il prodotto dovrà rispettare la normativa vigente in materia e dovrà presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni. Per salvaguardarne i nutrienti dovranno essere cotte a vapore o in poca acqua. Per favorirne il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, la Ditta appaltatrice dovrà curare in generale la presentazione dei piatti sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma miste).

Purè di patate: dovrà essere esclusivamente preparato con patate fresche.

Frutta: la scelta dei prodotti dovrà essere effettuata tra quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, dovrà essere utilizzata frutta fresca di stagione di provenienza regionale o locale ed esente da difetti visibili. La macedonia dovrà essere preparata con frutta fresca di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive.

Pane: utilizzare pane fresco di giornata. È vietato l'uso del pane riscaldato surgelato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato (alla frutta, ai cereali, ecc.) con durabilità residua non inferiore ai 5 giorni.

Dolci: preferire dolci semplici quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi. Limitare il consumo di dolci ed evitare quelli preconfezionati.

Gelato: deve essere in confezioni singole “monoporzione”. Dovrà essere data la preferenza alle preparazioni semplici.

Aromi: utilizzare aromi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Salse ed estratti per brodo: il sale alimentare dovrà essere utilizzato in quantità moderata, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee guida della campagna del Ministero della Sanità, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

Conserven e semi conserve alimentari (scatolame): dovrà essere data la preferenza ai pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

Condimenti: sono da utilizzare: • olio extra vergine di oliva; • burro, solo in piccole quantità, per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature; • olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

Alla Ditta aggiudicataria come indicato dal capitolo 5 punto 5.3.1 del D.M. 25/07/2011, si richiede la fornitura di prodotti con le seguenti caratteristiche:

-Devono provenire da agricoltura biologica per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale;
-Devono rispettare le tecniche di coltivazione stabilite dal Regolamento CE n° 834/2007 e successive modifiche e così pure per quanto riguarda gli alimenti di origine animale non trasformati o alimenti che contengono ingredienti di origine animale.

-Etichettatura: i prodotti “biologici devono presentare in etichetta la menzione “Agricoltura biologica – regime di controllo CE”, il nome dell’organismo di controllo CE ed il codice dell’autorizzazione ministeriale, il nome e l’indirizzo del produttore se si tratta di alimenti freschi (F) e anche del preparatore, se si tratta di prodotti trasformati (T)

-Devono provenire per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

-La carne deve provenire: 14 - per almeno il 15% in peso sul totale da produzione biologica (preferibilmente carne di vitellone) - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

-Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all’aperto di cui al codice 1 del regolamento 589/2008 della Commissione europea in applicazione del regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

-I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i menù approvati: per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

-Il pesce deve provenire: - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

-Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime

di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

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

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

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

-Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

-I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del luglio 2009 (2009/568/CE).

Art. 17 – Etichettatura

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni delle norme vigenti in materia. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

In ogni caso, i prodotti alimentari devono arrivare presso i centri di cottura in confezioni integre, originali, non aperte, richiuse o comunque manomesse.

Gli alimenti riconfezionati dalla I.A. devono essere identificati con idonea etichettatura necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

TITOLO VI MENU

Art. 18 – Articolazione del menu

I menu per la refezione, invernale ed estivo, sono articolati ciascuno in cicli di quattro settimane, come meglio definito negli allegati B.

La data di introduzione di tali menu sarà stabilita con preavviso dalla S.A., tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti o, in caso di giustificati motivi, concordati dalle parti in corso di esecuzione dell'appalto.

In particolare, è consentita in via temporanea la variazione nei seguenti casi:

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

Ogni variazione dovrà in ogni caso essere preventivamente concordata con la S.A., con comunicazione scritta da inviarsi, a mezzo PEC, all'indirizzo di posta elettronica: protocollo@pec.comune.santhia.vc.it

Art. 19 – Quantità in volumi e in pesi

L'I.A. deve predisporre una tabella, che presenterà alla S.A. all'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o

al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Tale tabella dovrà essere periodicamente revisionata dall'I.A. e inviata alla S.A.

Art. 20 – Variazione del menu

Le variazioni del menu devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dalla S.A.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della S.A.

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

TITOLO VII NORME DIETETICHE

Art. 21 – Grammature degli alimenti

Gli alimenti devono essere forniti nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche di cui all'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.

E' consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non e' consentita una variazione di peso in difetto.

Art. 22 – Diete speciali

L'I.A. dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

Inoltre, su richiesta dell'utenza, potranno essere introdotte diete rispondenti a esigenze etico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva del centro di cottura.

La predisposizione delle diete speciali deve essere richiesta dall'utente e dichiarata conforme dai competenti Uffici sanitari.

Dovranno essere, altresì, predisposte diete in bianco in caso di richiesta certificata del medico curante, costituite da pasta o riso in bianco, verdura lessa e porzione di carne ai ferri o prosciutto crudo o cotto.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un nuovo certificato medico.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

La temperatura deve essere identica a quella prevista per gli altri alimenti confezionati in multirazione.

Tutti i prodotti privi di glutine dovranno essere prodotti e confezionati secondo la norma di riferimento D. Lgs. del 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche, in "stabilimenti autorizzati" dal Ministero della Salute.

Per l'approvvigionamento dovranno essere utilizzati:

- Alimenti di uso corrente privi di glutine anche se sottoposti a processi di lavorazione e trasformazione con l'etichetta del produttore riportante, ai sensi del Reg UE 828/2014, la dicitura "senza glutine" che ne garantisce la non contaminazione da glutine accompagnata o meno dai termini "adatto ai celiaci/ persone intolleranti al glutine".
- Prodotti sostitutivi formulati specificatamente per celiaci ai sensi del Reg. UE 828/2014 riportanti l'indicazione "senza glutine, specificamente formulato per celiaci/ per persone intolleranti al glutine".

L'I.A. dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dalla S.A. in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili, acquisiti nell'ambito dei compiti e che saranno specificate analiticamente ai sensi della normativa vigente; a tale fine gli addetti al servizio dell'I.A. assumono le funzioni di responsabilità gravanti

sugli incaricati del trattamento dei dati.

Art. 23 – Introduzione di nuovi piatti

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'I.A. deve presentare alla S.A. le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche di cui all'allegato A.

TITOLO VIII IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 24 – Igiene del personale

Il personale in servizio nel centro di cottura e/o addetto alla manipolazione e preparazione degli alimenti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli (salvo fede nuziale), braccialetti, orecchini, piercing, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente (camice di colore chiaro, cuffia per contenere la capigliatura, ecc.), nonché i dispositivi igienico-sanitari previsti per le attività svolte (guanti monouso, mascherina, ecc.).

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

L'I.A. dovrà adottare e garantire per tutto il personale addetto al servizio le norme igienico sanitarie previste dalla legislazione vigente.

Art. 25 – Organizzazione del lavoro per la produzione

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Tutte le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate, secondo il sistema ed i protocolli "HACCP".

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 nel Manuale di Autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

Le finestre devono essere munite di protezione anti-insetti.

Art. 26 – Modalità di confezionamento

Gli alimenti dovranno essere confezionati, conservati e trasportati in conformità a quanto previsto dal d.P.R n. 327/1980, dal Reg. CE n. 852/2004, e dal d.lgs. n. 109/1992.

Art. 27 – Conservazione campioni

Una porzione di ogni pasto preparato presso il centro cottura deve essere confezionata in vaschetta monoporzione o sacchetto sterile, quindi depositata in frigorifero presso lo stesso centro e conservata in frigorifero da 0°C a +4°C, per almeno 72 ore, a disposizione per eventuali controlli.

Su ogni confezione deve essere apposta un'etichetta con l'indicazione del pasto contenuto e la data e l'orario di confezione.

La S.A. si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

Art. 28 – Livello della qualità igienica

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Art. 29 – Divieto di riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nell'ambito del servizio.

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori per la raccolta differenziata.

TITOLO IX TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 30 – Manipolazione e cottura

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

La competenza professionale della I.A. deve, quindi, esprimersi nel raggiungimento di quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menu, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere adeguati livelli di gradimento per l'utenza.

L'I.A. dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati eventualmente incaricati dalla S.A. sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo, come previsto dai Reg. CE n. 852/2004.

Art. 31 – Preparazione

Tutti gli alimenti dovranno essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

E' ammessa la preparazione di alcune derrate nel giorno precedente la distribuzione, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C (produzione in linea refrigerata).

Gli alimenti per i quali è consentita la produzione in linea refrigerata sono esclusivamente:

- arrostiti,
- lessi e bolliti,
- verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.

La S.A., in caso di forza maggiore o giustificato motivo, potrà autorizzare la I.A. alla produzione in linea refrigerata di preparazioni differenti da quelle di cui sopra.

E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

TITOLO X SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 32 – Segnalazioni antinfortunistiche

E' fatto obbligo all' I.A. al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle vigenti normative in materia di salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.

Art. 33– DUVRI

Sono a carico dell'I.A. gli oneri per la sicurezza sostenuti per l'adozione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici afferenti all'esecuzione del servizio, ivi compresi gli eventuali rischi da Covid.

Al Capitolato è allegato il D.U.V.R.I. (Allegato E) recante una valutazione ricognitiva dei rischi che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del servizio;

TITOLO XI NORME FINALI

Art. 34 – Penali

Le violazioni alle norme contenute nel presente capitolato, ferme restando le eventuali responsabilità civili e penali che ne dovessero derivare a carico della I.A. ai sensi delle vigenti leggi e regolamenti, potranno essere sanzionate dalla S.A. mediante l'applicazione di sanzioni di importo unitario pari all'1‰ dell'importo contrattuale, eventualmente ridotto della metà in caso di violazioni di minore gravità.

L'irrogazione della sanzione sarà preceduta da formale contestazione di addebiti e assegnazione di termine non inferiore a giorni dieci per eventuali controdeduzioni.

La sanzione sarà irrogata dal Responsabile del Servizio e il relativo importo dovrà essere detratto dalla prima fatturazione successiva.

La mancata detrazione dell'importo comporterà il rifiuto dell'intera fattura.

Art. 35 - Norme applicabili

Per tutto quanto non espressamente previsto nel bando di gara e nel presente capitolato, sono applicabili le vigenti leggi dello Stato, della Regione Piemonte, nonché le norme regolamentari in materia di servizi pubblici, con particolare riferimento ai servizi di refezione.

Art. 36 - Allegati

Sono allegati al presente capitolato Speciale e ne costituiscono parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti tecnici:

Allegato A	Ingredienti e grammature pasti
Allegato B	Menù a titolo esemplificativo
Allegato C	Personale attualmente impiegato
Allegato D	Quadro economico
Allegato E	D.U.V.R.I.

Art. 37 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Tutte le controversie e le divergenze che dovessero insorgere tra il Comune di Santhià e la Ditta circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali sono di competenza del Foro territorialmente competente. Le spese in giudizio saranno a carico della parte soccombente.

Art. 38 - STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà la forma della scrittura privata autenticata.