



REGIONE
PIEMONTE

Comunità
Montana
VALLE SUSA E
VAL SANGONE

COMUNE DI MATTIE

PROVINCIA DI TORINO

Via Roma, 4 - 10050 MATTIE - tel. 0122 38124
fax 0122 38402 E-mail: comune.mattie@libero.it

FOGLIO CONDIZIONI PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA -FORNITURA DI PASTI VEICOLATI E DISTRIBUZIONE SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA DI MATTIE

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

Art. 1 - Condizioni generali e particolari

Il Comune di Mattie mette a disposizione dell'appaltatore unicamente i locali per la mensa, con relativi arredi e si accolla gli oneri relativi all'energia elettrica ed il riscaldamento .

L'appaltatore dovrà provvedere al confezionamento dei cibi in propri locali idonei ed in regola con le autorizzazioni sanitarie, dando comunicazione della relativa ubicazione all'autorità comunale, e fornire stoviglie e contenitori termici, adeguamento predisposti per garantire il mantenimento costante della temperatura degli alimenti.

La Ditta appaltatrice sarà responsabile dei prodotti acquistati dai fornitori, dell'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, del loto magazzino e dell'eventuale deterioramento

Art. 2 - Tipologia del servizio

Il servizio consiste nella "fornitura viveri, confezionamento pasti, come da tabella dietetica e menu' tipo che dovranno essere vistati da parte dell'Azienda Sanitaria Locale To3, pulizia stoviglie.

I pasti dovranno essere preparati presso il Centro di cottura della Ditta appaltatrice ed essere veicolati nei plessi scolastici, in multirazione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

I pasti dovranno rispettare il menu' tipo approvato dall'ASL TO 3;

L'articolazione completa del servizio comprende:

*** FORNITURA VIVERI:**

Acquisto delle derrate, preparazione, cottura e confezionamento pasti presso la sede della ditta appaltatrice , veicolati e distribuiti presso il refettorio della Scuola dell'Infanzia Via Roma n. 2.

Fornitura di tovaglioli, tovaglie o tovagliette è a carico della ditta appaltatrice;

Fornitura di stoviglie in acciaio per la distribuzione dei pasti a cura della ditta appaltatrice.

L'appaltatore dovrà provvedere a servire menu' speciali per li utenti che presentino motivi di salute, documentati da certificato medico (allergie, intolleranze alimentari, ecc...)

In particolare, l'appaltatore, dovrà assumere formale impegno, di assicurare la preparazione e la fornitura di pasti speciali per i soggetti affetti da malattia celiaca, diabete o particolari malattie del metabolismo

*** CONSEGNA PASTI:**

Trasporto dei pasti dal Centro di cottura fino alla sede scolastica - Via Roma n. 2 - con servizio di refezione.

Porzionamento e distribuzione con sistema al tavolo;

I pasti dovranno pervenire al refettorio alle temperature adeguate al tipo di prodotto.

Si ritiene opportuno rammentare all'aggiudicatario del servizio mensa, che per quanto disposto dall'art. 3 del D.Lgs. 155/97 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari" e della Deliberazione della Giunta Regionale 27/03/2000 n. 21-29727, contestualmente all'inizio dell'attività **dovrà essere predisposto ed adottato un piano di autocontrollo**, specificamente riferentesi a detta attività .

L'applicazione delle procedure riportate del manuale dovrà essere documentata mediante registrazione (su sistemi cartacei o magnetici) dei controlli svolti, che dovranno essere tenute a disposizione dell'autorità di controllo ai sensi dell'art. 3, comma 3 del sopra citato D.Lgs.

*** PULIZIA**

La ditta provvederà al lavaggio delle stoviglie e dei contenitori termici.

Approntamento e riassetto delle sedi di refezione e più precisamente: pulizia dei tavoli con soluzione disinfettante, del banco di distribuzione del cibo e di tutti gli arredi del refettorio, pulizia sedie, pulizia e lavaggio completo dei pavimenti. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il riassetto ed il lavaggio predetti (sacchi immondizie, detersivi, disincrostanti, disinfettanti, ecc...)

Raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alla sede di Refezione

Manutenzione straordinaria dei locali e pagamento delle utenze sono a totale carico dell'Amministrazione .

Quanto non espressamente menzionato nel presente capitolato è a carico della Ditta appaltatrice.

Art. 3 - Centro di cottura

Le Ditte partecipanti alla gara dovranno dimostrare di avere la possibilità di disporre in zona di un centro di produzione pasti con una potenzialità atta a garantire la preparazione e la consegna dei pasti necessari, nella misura e con le modalità previste dal presente capitolato.

Tale centro di cottura dovrà essere ubicato in un comune la cui distanza dal centro di Mattie non sia superiore a 40 Km. (calcolata con l'utilizzo degli appositi siti internet)

Art. 4 - Iscrizione alla camera di commercio, albo imprese artigiane - partita Iva

L'appaltatore ha l'obbligo, durante l'intero periodo dell'appalto, di mantenere l'iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura, all'Albo Imprese Artigiane oppure al Registro Ditte richiamando la normativa vigente, nonché di attivare e mantenere la partita IVA presso il competente ufficio delle Entrate, pena la risoluzione del contratto per colpa della ditta medesima.

Ogni variazione dovrà essere tempestivamente comunicata all'Amministrazione Comunale.

Art. 5 - Durata del servizio

Il servizio avrà la durata per l'anno scolastico 2016/2017 (scadenza 30 giugno 2017)

Alla scadenza il contratto si intenderà risolto di diritto, senza obbligo di disdetta o di preavviso di sorta.

Il servizio è fornito tutti i giorni lavorativi (dal lunedì al venerdì). L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di stabilire l'inizio dell'anno scolastico, in relazione alle esigenze della Direzione Didattica di Bussoleno, la data di inizio del servizio di refezione. Le date esatte di inizio verranno comunque comunicate alla ditta appaltatrice con congruo preavviso.

Art. 6 - Opzioni e proroghe

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di applicare la procedura di cui all'art. 57, comma 5, lettera b) del D.Lgs. 163/2006 compatibilmente con le disposizioni vigenti al momento dell'adozione del provvedimento. L'Ente appaltante si riserva, in ogni caso, la facoltà di prorogare il termine del contratto, alla naturale scadenza, per il periodo di tempo strettamente necessario ad addivenire ad una nuova aggiudicazione, qualora non fosse riuscito a completare la procedura del nuovo affidamento e, comunque, per il massimo di sei mesi. La ditta è tenuta ad accettare tale eventuale proroga alle stesse condizioni giuridiche ed economiche, nessuna esclusa, previste dal contratto e dal capitolato.

Art. 7 - Indicazione del prezzo e ammontare presunto dell'appalto

L'importo contrattuale sarà determinato dal prezzo di ogni singolo pasto al netto del ribasso d'asta e di Iva, per il numero dei pasti effettivamente forniti.

L'importo a base d'asta per ogni singolo pasto è stabilito in € **4,80** oltre Iva per ogni pasto sia per la Scuola dell'Infanzia che per la Scuola Primaria.

A titolo indicativo si prevede di confezionare lo stesso numero di pasti dell'anno scolastico precedente e cioè n. 5.150;

Art. 8 - Tipologia dell'utenza

L'utenza del servizio di refezione è costituita dagli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria, dal personale docente delle scuole.

I pasti da fornire, che non avranno cadenza quotidiana regolare, dal punto di vista numerico sono indicativamente previsti nella seguente quantità media:

Scuola dell'Infanzia N. **10** alunni giornalieri

Scuola Primaria N. **20** alunni giornalieri

Insegnanti/operatori scolastici N. **2** giornalieri

Per un totale presunto di pasti annuale : n. 5.150

I pasti da fornire dovranno essere consegnati in modo da consentire la somministrazione con il seguente orario:

- Scuola dell'Infanzia ore 11,50

- Scuola Primaria ore 12,40

I pasti, infine dovranno essere forniti per i seguenti periodo indicativi :

Scuola Primaria :presumibilmente dal **19 settembre** (data da concordare con la Direzione Didattica)
al 10 giugno - dal lunedì' al venerdì'

Scuola dell'Infanzia : presumibilmente dal **19 settembre** (data da concordare con la Direzione Didattica)
al 30 giugno - dal lunedì' al venerdì'

L'Amministrazione Comunale si riserva di posticipare, su richiesta delle scuole, la data di inizio del servizio, senza che ciò dia diritto all'Impresa Appaltatrice di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione del servizio.

Art. 9 - Prezzo del pasto

Per prezzo del pasto si intende il corrispettivo richiesto per ciascun pasto; Si precisa che il prezzo del pasto dovrà intendersi comprensivo delle derrate alimentari, personale ed ogni altro onere a carico della gestione. Con riferimento a quanto stabilito nel menu' allegato, nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa Aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso, e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Non è prevista la fornitura di acqua minerale. Durante i pasti verrà somministrata acqua naturale (acqua corrente) in caraffe.

Art. 10 - Pagamenti

I pagamenti saranno effettuati, previo accertamento a cura dell'Amministrazione Comunale della regolarità del servizio effettuato, in mensilità posticipate, entro 30 giorni successivi alla presentazione, da parte della ditta, di regolare fattura che verrà emessa in base al numero dei pasti effettivamente forniti nel mese considerato che dovranno corrispondere al numero dei pasti consegnati al Comune dagli insegnanti della Scuola dell'Infanzia e Primaria .

I pagamenti verranno effettuati tramite emissione di appositi mandati con bonifico bancario, previa verifica della regolarità e validità del DURC;

Art. 11 - Spese

Qualsiasi spesa inerente il presente contratto o consequenziale a questo, nessuna eccettuata od esclusa, sarà a carico dell'appaltatore.

L'appaltatore assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto di che trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivatogli nei confronti del Comune.

Art. 12 - Prenotazioni

La raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti è a carico dei singoli plessi scolastici. Il numero dei pasti verrà comunicato giornalmente all'Ufficio Comunale il quale provvederà comunicarli alla Ditta appaltatrice entro le ore 9,30 .

Art. 13 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, presso il centro di refezione a cura dell'Impresa Appaltatrice.

Nessun ritardo è ammesso, salvo casi documentati e di forza maggiore.

Per ogni sede di refezione e per ogni categoria di utenti, l'Impresa Appaltatrice emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva.

TITOLO II STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 14 - Affidamento all'impresa appaltatrice di strutture, impianti, attrezzature e arredi

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'Amministrazione Comunale cede in uso gratuito e consegna all'Impresa Appaltatrice, alle condizioni di cui ai successivi articoli, i locali scolastici, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per il servizio di distribuzione.

L'impresa Appaltatrice ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per la durata del contratto.

Il rischio di eventuali perdite e danneggiamenti resta a totale carico dell'Impresa Appaltatrice.

Art.15 - Inventario

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e da un rappresentante dell'Impresa Appaltatrice. Tale redazione dovrà essere ultimata non oltre 15 giorni dall'inizio del servizio. Qualora al momento della stesura dell'inventario venga rilevato dalle parti il non corretto funzionamento e/o cattivo stato di conservazione di attrezzature ed arredi, l'Amministrazione Comunale si impegna alla loro sostituzione o reintegrazione.

Art. 16 - Verifiche in base agli inventari di consegna

In qualsiasi momento, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, ed in ogni caso, in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza del buon stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'Amministrazione Comunale.

L'Impresa Appaltatrice ha l'obbligo di segnalare con la massima tempestività all'Amministrazione, ogni fatto o deterioramento rientrante nella straordinaria manutenzione che possa ostacolare il regolare funzionamento del servizio.

Art. 17 - Accessi

L'impresa Appaltatrice deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qual volta si renda necessario.

L'Impresa Appaltatrice deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi momento per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi e per verificare la corrispondenza del servizio alle norme stabilite nel contratto

Fra gli organismi preposti al controllo in genere, rientra anche la Commissione per la vigilanza sul servizio di refezione scolastica (Commissione Mensa), designata dall'Amministrazione su proposta delle Scuole.

I componenti di tale organo di controllo che vorranno accedere alla cucina o durante la distribuzione dei pasti, dovranno essere obbligati in modo idoneo e attenersi alle indicazioni di idoneità sanitarie previste dall'articolo 36.

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì il diritto di predisporre controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali nonché analisi batteriologiche e/o controlli organolettici delle derrate, sia presso la cucina che in distribuzione, tramite laboratori di propria fiducia.

Art. 18 - Riconsegna degli immobili, degli impianti

Alla scadenza del contratto la Ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare i locali, gli arredi e le attrezzature come risultanti dall'inventario. I locali, e quanto in essi presente, dovranno essere riconsegnati in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione. Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni di cui sopra dovuti per imperizia o incuria, questi verranno stimati ed addebitati alla ditta aggiudicataria

TITOLO III ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Art. 19 - Oneri generali a carico della Ditta appaltatrice

Il servizio in oggetto del presente capitolato che l'Impresa appaltatrice è tenuta a svolgere comprende:

- 1.1 acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
- 1.2 preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto del menu', tabelle dietetiche e caratteristiche merceologiche degli alimenti, compreso l'utilizzo di prodotti biologici;
- 1.3 trasporto e consegna delle derrate alimentari, dei materiali e dei pasti con mezzi e personale adeguati sino alle mense dove è attivato il servizio di ristorazione scolastica;
- 1.4 alla manutenzione degli arredi/attrezzature di proprietà del Comune presenti nelle mense;
- 1.5 all'acquisto di attrezzature in sostituzione di quelle esistenti, di proprietà del Comune, se non più funzionanti o idonee;
- 1.6 distribuzione dei pasti nella mensa scolastica;
- 1.7 lavaggi e stivaggio dei pentolame, posateria, piatti, bicchieri, stoviglie, ecc...;
- 1.8 pulizia degli arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature, nonché pulizia e riassetto della cucina e dei refettori e dei locali pertinenti al servizio di refezione;

- 1.9 gestione dei rifiuti;
- 1.10 acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti, sacchi, strofinacci, ecc...)
- 1.11 fornitura della massa vestiaria e dei dispositivi di protezione individuale ex D.Lgs 626/94 al proprio personale operante nelle mense scolastiche;
- 1.12 copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed a conseguenza del servizio stesso;
- 1.13 realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico. In merito al presente punto si invita la Ditta aggiudicataria a tenere presso il refettorio scolastico copia del Piano di autocontrollo;
- 1.14 realizzazione di tutte le proposte ed i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, concordando con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione;
- 1.15 gestione e organizzazione del personale in numero adeguato al corrente svolgimento degli oneri previsti dal presente capitolato, con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale;
- 1.16 effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato e delle altre analisi proposte in sede di relazione tecnica;
- 1.17 messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio;
- 1.18 ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto come previsto nel presente capitolato e nell'offerta presentata

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione dei pasti, al ritiro e al lavaggio dei contenitori termici, alla pulizia e al riassetto della cucina e dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione, ivi compresi i servizi igienici, sono a carico dell'Impresa Appaltatrice.

ART. 20 – Cauzione definitiva

Si terrà valida la cauzione depositata con polizza assicurativa;

Art. 21 Assicurazioni

L'Impresa Appaltatrice 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.

L'appaltatore 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 di parte del Comune, salvi gli interventi a favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

A questo proposito l'Impresa Appaltatrice dovrà contrarre idonea polizza di assicurazione per responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro contro i rischi inerenti la gestione del servizio, con massimale minimo pari ad € 800.000 unico per sinistro e per anno assicurativo

Copia della polizza dovrà essere trasmessa all'Ufficio competente entro trenta giorni dalla stipula del contratto e dovrà contenere esplicitamente indicato il massimale di copertura per sinistro e per lo specifico servizio di refezione scolastica gestito per conto del Comune di Mattie

Art. 22 - Materiale di consumo

Restano altresì a carico dell'Impresa Appaltatrice la fornitura dei vassoi e degli utensili per la distribuzione, nonché tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo esemplificativo, per materiale di consumo si intendono: detersivi, sacchi della spazzatura, tovaglioli, tovaglette, guanti monouso, rotoloni carta, ecc...)

I pasti saranno serviti con posateria, piatti e bicchieri costituiti da materiale di acciaio - porcellana e vetro, materiale messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale. Sarà della ditta Appaltatrice provvederle la pulizia.

I tovaglioli di carta devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, con materiale atossico aventi la dimensione di cm. 33 x 33

Art.23 - Sospensione del servizio

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà darne avviso con anticipo di almeno 48 ore. Qualora la comunicazione venga fatta posteriormente e non sia più possibile avvisare le famiglie degli alunni, saranno applicate le penalità previste all'art. 85 del presente capitolato, fatta salva la facoltà di acquisto da parte dell'Amministrazione Comunale di un pasto sostitutivo, con addebito della spesa alla ditta aggiudicatrice

Art. 24 - Continuità del servizio

L'appaltatore dovrà garantire la continuità giornaliera nell'espletamento del servizio mensa scolastica, esclusi i periodi di chiusura della scuola

In caso di interruzione o riduzione arbitraria, il Comune avrà diritto di sostituire o integrare l'appaltatore con altra ditta, a spese dell'appaltatore, senza l'obbligo di preavviso.

Art. 25 - Divieto di subappalto

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva ed il risarcimento dei danni.

In caso di infrazione alle norme del presente capitolato, commessa dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso il Comune e verso i terzi si intenderà l'appaltatore.

TITOLO IV

NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 26 - Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 e al DLgs 155/97.

Si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa, vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchio e tenuta termica munito di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra.

I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati, su almeno uno di essi deve essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o proporzioni, mentre su tutti i restanti contenitori sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità.

Il parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme a quanto descritto nell'art. 42.

Il pane deve essere trasportato in sacchi adeguatamente resistenti, inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o in cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole.

Le gastronomie in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta dovranno avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento.

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

Art. 27 - Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto, per la consegna dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327 art. 43 D.Lgs. 155/97.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio mensa. L'Impresa Appaltatrice dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Art. 28 - Distribuzione

Il personale dell'Impresa Appaltatrice addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti.

Art. 29 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti

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

- 1) togliersi anelli, braccialetti, orologio, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing)
- 2) lavarsi le mani, (le cui unghie non devono avere tracce di smalto) con acqua calda e sapone;
- 3) indossare il camice, guanti, cuffia. Mascherina e apposite calzature;
- 4) aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari, per poter effettuare il rilevamento delle temperature in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevede la apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere, terminato il rilevamento della temperatura subito racchiusi e collocati nel contenitore isotermico. Durante tale operazione potrà essere presente un componente della Commissione Mensa;
- 5) foruncoli e abrasioni, infette devono essere protette con appositi cerotti;
- 6) il personale addetto alla distribuzione deve altresì vigilare affinché persone non autorizzate non intervengano nelle diverse fasi della distribuzione.

Il personale addetto durante la distribuzione deve:

- 1) distribuire tutte le quantità di prodotto presente nel contenitore termico;
- 2) utilizzare utensili adeguati.

Art. 30 - Rispetto dei menu' e delle tabelle dietetiche

L'Impresa Appaltatrice deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menu' e nella quantità prevista dalla Tabella Dietetica approvate dall'ASL TO3 .

Art. 31 - Garanzie di qualità '

La ditta deve rendere disponibile all'Amministrazione Comunale le idonee certificazioni di qualità o le dichiarazioni di provenienza delle derrate alimentari da essa utilizzate.

Gli avanzi cotti dovranno essere eliminati il giorno stesso della cottura, per evitare il riciclaggio improprio.

Art. 32 - Norme legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.03.1980 e smi, al DLgs 155 del 26.05.1997, nonché a quanto previsto dal presente capitolato.

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

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. regolamento CEE n. 2092/91, regolamento CEE N. 1804/99, regolamento CEE n. 331/00, Regolamento CEE n. 143/00, Regolamento CEE n. 2020/00, D.Lgs. 220/95 e smi)

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivanti, contenente organismi geneticamente modificati (OGM).

TITOLO V

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE

Art 33 - Personale

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

L'appaltatore dovrà predisporre e inviare all'Amministrazione i piani di sicurezza in quanto legislativamente previsti e dovuti

Il personale addetto al trasporto e alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'Amministrazione comunale, con il personale scolastico e con l'utenza e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti del personale dipendente dell'Amministrazione Comunale, degli addetti al controllo sulla regolare esecuzione del servizio o nei confronti dei componenti la Commissione mensa.

Il personale addetto alla distribuzione deve:

- rispettare rigorosamente le norme igienico-sanitarie;
- indossare abiti da lavoro (camice, cuffia, mascherina, guanti, ecc..)
- aprire i contenitori termici solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura o l'inquinamento dei prodotti;
- registrare la temperatura degli alimenti;
- distribuire i pasti agli utenti;
- raccogliere in appositi sacchetti i rifiuti differenziati per tipologia, provvedendo altresì al conferimento degli stessi in appositi contenitori.

Art. 34 - Responsabile del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Il responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del responsabile (ferie, malattia, ecc..), L'Impresa Appaltatrice deve provvedere alla sua sostituzione con altri soggetti in possesso degli stessi requisiti professionali.

Art. 35 - Addestramento

Tutto il personale impiegato nel servizio svolto per conto dell'Amministrazione Comunale, in qualsiasi livello inquadrato, deve essere formato e sottoposto a costante aggiornamento.

Art. 36 - Igiene del personale

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

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro, mascherine e cuffie per contenere la capigliatura e idonee calzature.

Il personale, inoltre, durante le fasi di cui sopra, dovrà indossare guanti monouso.

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

Art. 37 - Idoneità sanitaria

Poiché la D.G.R. del Piemonte n. 42-4511 del 13 novembre 2001 ha sospeso il rilascio/rinnovo del libretto sanitario a far data dal 01.01.2002 è richiesto, fino a nuove disposizioni, il rispetto per tutto il personale addetto al servizio, nessuno escluso, degli obblighi normativi generali;

* certificato medico di non contagiosità da presentare al datore di lavoro in casi di assenza per malattia superiore a cinque giorni;

* comunicazione al datore di lavoro di eventuali disturbi riferibili a malattie infettive contagiose (art. 41 - 2° comma D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327);

* Standard elevato di pulizia e adeguato abbigliamento (come prescritto al capo VIII dell'allegato al D.Lgs 155/97)

Art. 38 - Rispetto alla normativa

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

Inoltre l'Impresa Appaltatrice dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga dell'Impresa Appaltatrice.

TITOLO VI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 39 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica contenuti nei Parametri microbiologici: limiti e valori guida delle Linee Guida della ristorazione collettiva emanate dalla Regione Piemonte nel luglio 2002.

I prodotti alimentari destinati al servizio in oggetto del presente appalto dovranno sempre essere chiaramente identificabili

I prodotti dovranno essere nazionali o di ambito CEE.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, l'elenco dei produttori e/o fornitori, nonché il certificato di provenienza delle carni, delle materie prime e le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati.

E' vietato l'uso di

- alimenti sottoposti a trattamenti transgenici

- prodotti di V gamma

- carni congelate

- carne premacinata, anche se conservata sottovuoto

- semilavorati deperibili preaffettati-pronti da cuocere o con preimpanatura di tipo industriale

I prodotti alimentari non conformi rilevati nei locali della Ditta aggiudicatrice e nei refettori scolastici devono essere identificati come prodotti non conformi ed isolati dal lotto, quindi riposti in area apposita opportunamente identificata.

Art. 40 - Utilizzo prodotti biologici

Lo standard minimo di prodotti biologici che la ditta dovrà obbligatoriamente garantire è il seguente:

Yogurt: come previsto in menu'

Frutta: due volte a settimana

Verdura: due volte a settimana

Legumi secchi: come previsti in menu'

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni dovranno apparire queste diciture ed informazioni obbligatorie: *da agricoltura biologica - regime di controllo CEE; nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale; sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.* Potrà comunque essere sempre richiesta documentazione idonea a dimostrare che la produzione dei pasti destinati al Comune si utilizzano i prodotti biologici e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

Art. 41 - Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs 102/92., D.Lgs. 110/92, D. Lgs 68/00, circolare n. 165 del 31.03.2000 e del D.Lgs 259/00 e smi.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana

Gli alimenti riconfezionati dalla Impresa Appaltatrice devono essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

Le indicazioni di cui sopra possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione da parte dell'Impresa Appaltatrice della scelta ritenuta più idonea.

TITOLO VII MENU'

Art. 42 - Menu''

Il menu' è articolato in quattro settimane. Lo stesso dovrà essere formulato sulla base delle indicazioni fornite dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL 3 di Rivoli, in conformità ai suggerimenti dell'Istituto Nazionale della Nutrizione e della Società Italiana di Nutrizione Umana.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel menu' previsto

Durante i pasti verrà somministrata acqua naturale (acqua corrente) in caraffe.

E' consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto improvviso dell'impianto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni all'energia elettrica, ecc...)
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito a i risultati delle analisi preventive eseguite.

Nei casi sopra indicati, il fornitore potrà anche avvalersi della facoltà' di fornire, per un solo giorno, il luogo dei pasti previsti, cestini freddi, da prepararsi in conformità a quanto previsto al successivo art. 45

Tale variazione dovrà in ogni caso essere comunicato per iscritto.

Art. 43 - Variazione del menu'

Solo eccezionalmente, in coincidenza con le festività(Natale - Pasqua - Ultimo giorno di scuola) potrà essere concordato un menu' idoneo alla ricorrenza.

Il menu' può essere variato su richiesta dell'Amministrazione Comunale o dell'Impresa Appaltatrice. Ogni variazione deve essere comunque di volta in volta concordata e nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale. Di

norma, la variazione del menu' potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, In caso di variazione del menu' dovranno essere rispettate le grammature approvate dall'ASL

Art. 44 - Struttura del menu'

Il pasto deve essere così composto:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta o yogurt o budino o gelato
- acqua in caraffa

oppure

- un piatto unico
- un contorno
- pane
- frutta o yogurt o budino o gelato
- acqua in caraffa

Art. 45 - Cestini freddi

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere all'Impresa Appaltatrice la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio (di solito in coincidenza con le gite scolastiche o con le attività dei centri estivi).

Gli stessi saranno così composti:

Pane e prosciutto

Pane e formaggio fresco

Pane e cioccolato

Succo di frutta

Art. 46 - Pasti sostitutivi per emergenza

In caso di non conformità di una più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, l'Impresa Appaltatrice entro 75 minuti dovrà provvedere alla relativa sostituzione come segue:

1° Piatto - pasta o riso in bianco;

2° Piatto - formaggio o prosciutto

Contorno

Yogurt di frutta o crostatina

TITOLO VIII TABELLE DIETETICHE

Art. 47 - Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche

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. 48 - Diete speciali

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

Sarà cura degli uffici comunali preposti inviare alla Ditta aggiudicataria i certificati medici attestanti le patologie, le allergie e le intolleranze alimentari per le quali è necessaria una dieta speciale

I dati relativi allo stato di salute o alle convinzioni religiose dovranno essere trattati in conformità alla legge sulla Privacy

Le diete speciali dovranno essere predisposte nel centro di cottura e la fornitura dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosigillata e dovrà risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Anche per dette monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste nella normativa vigente fino al momento del consumo

Detti pasti dovranno garantire la maggior alternanza possibile

La fornitura di detti pasti, di volta in volta richiesta dall'Amministrazione Comunale, non comporterà variazione di prezzo

Indicazioni dietetiche per intolleranza celiaca (sensibilità al glutine)

Tutte le pietanze per bambini celiaci dovranno essere preparate e cotte separatamente da quelle destinate agli altri utenti.

Per la preparazione dei suddetti pasti dovranno essere utilizzati esclusivamente prodotti dietetici e prodotti del commercio privi di glutine, per i quali ultimi è disponibile il *Prontuario prodotti senza glutine* in commercio presso l'Associazione Italiana Celiaca.

Art. 49 - Diete in bianco

L'Impresa Appaltatrice si impegna alla predisposizione di diete in bianco, a richiesta dei genitori, che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o bovino) oppure da filetto di poietessa all'olio e limone.

Art. 50 - Menu' alternativi

Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menu' conformi a esigenze etico-religiose e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura.

I singoli piatti dovranno essere preparati in conformità ai valori indicati nelle tabelle dietetiche e tabelle merceologiche al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

Detti pasti, che dovranno garantire la maggior alternanza possibile, comunque, non comporteranno variazione di prezzo.

Art. 51 - Introduzione di nuovi piatti

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'Impresa Appaltatrice deve presentare all'Amministrazione Comunale le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nella Tabelle Dietetiche.

Art. 52 - Assenze di OGM

Le derrate alimentari, sottoforma di materie prime o derivati, utilizzate dall'appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente

Art. 53 - Tracciabilità - Rintracciabilità

L'appaltatore deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera per valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate: committente, cliente e organo di controllo

TITOLO IX IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 54 - Organizzazione del lavoro per la produzione

L'organizzazione del personale in fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di camice, mascherina, cuffia e guanti monouso; inoltre non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate, parte integrante del Manuale di Autocontrollo e/o del Manuale della Qualità Aziendale.

L'appaltatore dovrà essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

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.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

L'impresa Appaltatrice deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimenti, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un Manuale di autocontrollo firmato da rappresentante legale.

Le finestre devono essere munite di protezione anti-insetti.

Art. 55 - Modalità di confezionamento

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità in quanto previsto dal DPR 327/80, art. 31 e 51, D.Lgs 155/97, dal D.Lgs 109 del 27/01/1992 e s.m.

Art. 56 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa Appaltatrice deve giornalmente prelevare due porzioni da almeno g. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili con indicata la data e l'ora di confezionamento e riporli in cella frigorifera + 4° C per 48 ore e l'altro nel congelatore a temperatura di -18° per 72 ore. Nel caso di multiporzioni ogni alimento dovrà essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione. I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

L'Amministrazione si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

Art. 57 - Livello della qualità igienica

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici prevista dalle Leggi vigenti e dai limiti contaminazione microbica.

Art. 58 - Conservazione delle derrate

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente.

I prodotti con data di scadenza più prossima devono essere consumati per primi.

I magazzini, le celle ed i frigoriferi deve essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

I contenitori delle derrate non devono mai essere appoggiati per terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione

I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini sia nei frigoriferi.

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

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

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

Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate.

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

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto degli alimenti.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

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

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

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

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

Art. 59 - Riciclo e raccolta rifiuti

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

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

Il fornitore dovrà provvedere durante il riassetto e la pulizia alla raccolta in sacchi separati rispettivamente del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti. Il fornitore provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta differenziata posti all'esterno della Sede di Refezione.

In merito alla problematica della raccolta e smaltimento rifiuti la ditta aggiudicataria dovrà privilegiare l'acquisto di confezioni con imballi il più possibile ridotti.

In base alla legge 155/2003, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, l'Amministrazione Comunale può acconsentire il ritiro delle derrate non consumate da parte di associazioni ONLUS che ne facciano richiesta, con modalità da concordare tra i soggetti interessati.

TITOLO X TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 60 - Manipolazione e cottura

I pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati sia per il rispetto delle temperature sia per il mantenimento della catena del freddo e del caldo.

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

La competenza professionale dell'Impresa Appaltatrice deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organoleptico dei piatti previsti dal menu', correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche

del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

La Ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.

Art. 61 - Preparazione

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire in apposita zona.

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

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

Art. 62 - Operazioni preliminari

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

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua;
- Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0° C e + 4° il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda;
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- La carne tritata deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Per le verdure da consumarsi cotte (contorni - sughi - minestre - passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura;
- Per le verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo;
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- Le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il consumo;
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forno e termoconvezione;
- Solo quando il suddetto forno sia guasto possono essere momentaneamente utilizzate le friggitrici, previa comunicazione all'Amministrazione Comunale;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti indicati nell'articolo seguente.

Art. 63 - Linea refrigerata

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

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi. L'Amministrazione Comunale, sulla base di documentati e validi studi HACCP specifici, potrà, a sua descrizione la produzione, in linea refrigerata, di preparazione4 differenti da quelle di cui sopra.

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

Art. 64 - Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolai in acciaio inox e vetro.

Non possono essere utilizzate pentole di alluminio.

Tegami, padelle, teglie ed in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente" va sostituito quanto l'interno presenta graffi per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinato.

Art. 65 - Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento (es. aggiunta di olio aromatizzato, aromi vari) tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva e una bottiglia d'aceto.

Gli oli per la frittura dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale della Sanità n. 1 dell'11 gennaio 1991.

TITOLO XI

PULIZIA - IGIENE - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

Art. 66 - Pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di pulizia e sia sanificazione da seguire presso i refettori, i locali di distribuzione e di centri di cottura devono essere oggetto di specifica procedura. L'Impresa Appaltatrice è tenuta a trasmettere all'Amministrazione Comunale la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc...). L'impresa è inoltre tenuta a trasmettere all'Amministrazione Comunale la documentazione relativa a tale procedura, corredata dal limite di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.

Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione all'Amministrazione Comunale prima della sua introduzione.

Art. 67 - Caratteristiche dei detersivi e dei prodotti per la derattizzazione e disinfestazione

I prodotti detersivi, sanificanti e disinfettanti dovranno essere idonei all'impiego nel settore alimentare e, in ogni caso, unitamente a quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione, dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Ove disponibili sono da preferire prodotto eco-compatibili ad elevata biodegradabilità

Art. 68 - Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e prodotti di sanificazione nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione.

I detersivi devono essere contenuti nelle confezioni originali, o comunque chiaramente identificati e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Art. 69 - Norme in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'Impresa aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di *Salute dei lavoratori sul luogo di lavoro* (D,L. 626 del 19/09/1994 e smi) L'Impresa entro 60 giorni dall'inizio del servizio dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (art. 4 comma 2 del D.Lgs 626/94) Il documento dovrà essere trasmesso all'Amministrazione Comunale che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni. Altresi' dovrà essere comunicato all'Amministrazione Comunale e al Dirigente Scolastico il nominati del referente di sicurezza.

Resta a carico dell'Impresa appaltatrice la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale ad uso promiscuo, necessari per l'espletamento dei lavori in sicurezza.

L'impiego di energia elettrica da parte del personale dell'appaltatore deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando , in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica. Ogni responsabilità connessa è a carico della ditta aggiudicataria che ha altresì l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato, quanto previsto dal DPR 19/03/1956 n. 303

Art. 70 - Pulizia impianto

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

Art. 71 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni.

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento e distribuzione: I detersivi devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche.

Art. 72 - Spogliatoio e servizi igienici

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e di indumenti degli addetti devono essere sempre risposti negli appositi armadi. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Art. 73 - Segnalazioni antinfortunistiche

E' fatto obbligo all'Impresa Appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla seguenti normative in materia di *Salute dei lavoratori sul luogo di lavoro* (D.L. 626 del 19.09.1994) e smi-

Art. 74 - Obblighi dell'Impresa aggiudicataria

L'Impresa Appaltatrice si obbliga per se' e per i propri eredi ed eventuali causa.

Art. 75 - Fallimento o amministrazione controllata

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'Impresa Appaltatrice, l'appalto si intende revocato e l'Amministrazione Comunale provvederà ai termini di legge.

Art. 76 - Facoltà dell'Amministrazione Comunale

Qualora l'aggiudicatario sia l'Impresa individuale o società semplice, in caso di morte del gestore, è facoltà dell'Amministrazione Comunale scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto

CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 77 - Organismi preposti sul controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: gli Organi Istituzionali a ciò preposti, i competenti Uffici dell'Amministrazione Comunale, nonché eventuali altre strutture e/o consulenti incaricati dall'Amministrazione stessa, nonché i rappresentanti della Commissione Mensa la quale, regolamentata con atto interno dell'Amministrazione Comunale, svolge funzioni di verifica sull'andamento del servizio e di proposta nei confronti dell'Amministrazione Comunale. Nell'ambito dell'attività di controllo e verifica i membri della Commissione Mensa possono saltuariamente usufruire del pasto o parte di esso con spesa a carico del Bilancio Comunale.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'Impresa Aggiudicataria per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'impresa aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'impresa aggiudicataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostante o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione Comunale. L'impresa aggiudicataria sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni ed ai rilievi dell'Amministrazione Comunale. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali od alla risoluzione dell'affidamento per inadempimento.

La ditta è tenuta a partecipare, se richiesto, agli incontri con l'utenza e con le scuole organizzati dall'Amministrazione comunale.

Art. 78 - Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'Impresa Appaltatrice, per iscritto, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'Impresa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'Impresa Appaltatrice non potrà addurre, a giustificazione del proprio operato, circostante o fatti influenti sul servizio, che non siano state preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione Comunale.

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

I controlli potranno essere articolati, tra l'altro, nel seguente modo:

Durante i controlli, i rappresentanti della Commissione Mensa (per quanto di competenza) o i tecnici incaricati dall'Amministrazione effettueranno:

- a) controlli a vista del servizio;
 - controllo del registro pulizia e disinfestazione;
 - modalità di stoccaggio nelle celle;
 - temperatura di servizio nelle celle;
 - controllo della data di scadenza dei prodotti;
 - modalità di lavorazione delle derrate;
 - modalità di cottura;
 - modalità di distribuzione;
 - lavaggio ed impiego di sanificanti;
 - modalità di sgombero rifiuti;
 - verifica del corretto uso dell'impianto;
 - caratteristiche dei sanificanti (schede tecniche e di sicurezza);
 - modalità di sanificazione;

- stato igienico degli impianti e dell' ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle qualità dei prodotti, in relazione alle Tabelle merceologiche;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative di legge e alle prescrizioni del presente capitolato;
- controlli analitici

Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'Amministrazione, potranno effettuare prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

Art.79 - Metodologia del controllo di qualità - blocco delle derrate

I tecnici dell'ASL o tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, ivi compreso l'asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

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

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale per le quantità di campioni prelevati.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, contemporaneamente il personale dell'Impresa Appaltatrice non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati dall'Amministrazione Comunale.

I controlli da parte dei tecnici incaricati potranno dal luogo a *blocco di derrate*. In tal caso l'Amministrazione Comunale provvederà entro due giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa Appaltatrice.

Qualora i referti diano esito positivo le spese di analisi di laboratorio e le eventuali penalità verranno addebitate all'Impresa Appaltatrice.

Art. 80 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Impresa appaltatrice

Come previsto dalla direttiva CEE 93/43 E 96/3 di cui al D.Lgs. 155/97 concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, le imprese del settore alimentare devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato, pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che sino individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP

Pertanto devono essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema. In particolare dovranno essere documentate dal fornitore le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo di cui alla tabella A di seguito riportata (Procedure operative e documentazione del sistema di autocontrollo).

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'effettuazione di esami di laboratorio dovrà avvenire con la frequenza e la tipologia sotto elencate. Analisi batteriologiche e chimiche mensili su materie prime, prodotti finiti e semilavorati ambiente di lavoro ed attrezzature.

Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività di sanificazione ambientale. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il Centro di Cottura a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'Amministrazione.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il Fornitore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Amministrazione Contraente, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dal Fornitore potranno essere modificati su richiesta dell'Amministrazione Comunale senza possibilità di rivalsa da parte dell'Impresa Appaltatrice.

Art. 81 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione Mensa)

I membri della Commissione Mensa svolgono funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

Art. 82 - Certificazione antimafia

L'aggiudicazione del servizio avverrà, comunque, sotto le condizioni della clausola sospensiva (artt. 1353 - 1361 Codice Civile) sino all'accertamento dell'idoneità e dei requisiti previsti dalla normativa vigente in merito di antimafia, mediante idonea certificazione da parte della competente Prefettura.

TITOLO XIII PENALITA' - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 83 - Penalità '

1. La ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.
2. L'Amministrazione Comunale, previa contestazione scritta alla ditta appaltatrice, applica sanzioni, di entità variabile come sotto indicata, nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente a riguardo di
 - 2.1. qualità delle derrate non rispondente per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico e parassitologico: fino a € 1.000,00
 - 2.2. grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto, senza immediata reintegrazione. Fino a € 500,00
 - 2.3. menu' non rispondenti alle tabelle dietetiche approvate : fino a € 500,00
 - 2.4. reiterato ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati: fino a € 500,00
 - 2.05. mancato rispetto dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa : fino a € 1.000,00
 - 2.6. mancato rispetto delle temperature di sicurezza. Fino a € 500,00
 - 2.7. contenitori e mezzi di trasporto non conformi a quanto previsto dal capitolato: fino a € 500,00
 - 2.8. ritrovamento di corpi estranei nei cibi: fino a € 500,00
 - 2.9. mancata e non idonea preparazione e riordino dei locali: fino a € 150,00
 - 2.10. mancato rispetto del piano di autocontrollo : fino a € 500,00
 - 2.11. mancato rispetto delle norme igienico sanitarie in fase di distribuzione: fino a € 1.000,00
 - 2.12. mancato rispetto delle norme relative al personale: fino a € 500,00
 - 2.13. per ogni giorno di ritardo nell'esecuzione di ristrutturazione e manutenzione: fino a € 250,00
 - 2.14. mancato rispetto del rapporto pasti/personale in produzione o in distribuzione rispetto a quanto dichiarato in sede di gara: fino a € 500,00

- 2.15 ulteriori casi di violazioni, inadempienze, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente od indirettamente dal contratto stesso oltre dalle leggi e dai regolamenti vigenti; fino a € 500,00
3. L'entità delle sanzioni potrà variare da un minimo di € 150,00 ad un massimo di € 1.000,00 per ogni singola violazione
 4. Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione appaltante. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopraindicate è la contestazione degli addebiti
 5. Alla contestazione dell'inadempienza la ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito, ferma restando la facoltà del Comune, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio
 6. Il Responsabile competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla Ditta, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione Comunale non abbia causato alcun disservizio.
 7. Le sanzioni economiche saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'Impresa di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate; in mancanza, l'Amministrazione potrà altresì procedere nei confronti della Ditta rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti. Dopo la comminazione di 3 sanzioni pecuniarie in un anno si potrà addivenire alla risoluzione del contratto
 8. Qualora insorgano controversie in merito all'applicazione delle penalità del presente articolo sarà promossa a cura dell'Amministrazione Comunale una procedura per addivenire ad un accordo bonario tra le parti. Ove detto accordo non sia raggiunto la controversia sarà devoluta al Foro di Torino, con esclusione del ricorso all'arbitrato.
- Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare

Art. 84 - Ipotesi di risoluzione del contratto

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

- a) apertura di una procedura penale a carico dell'Impresa Appaltatrice;
 - b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'Impresa Appaltatrice;
 - c) gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
mancata osservanza del divieto di subappalto;
 - d) altre violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla Ditta appaltatrice nonostante le diffide formali dell'Amministrazione Comunale
 - e) accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
 - f) la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
 - g) subappalto del servizio, senza preventiva autorizzazione
 - h) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
 - l) riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento di produzione dei pasti
- bile e motivato giudizio risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notifica del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Nei casi sopraelencati l'Impresa aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il diritto del Comune al risarcimento dei danni

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto potrà essere risolto a seguito di comunicazione dell'Amministrazione Comunale in forma di lettera raccomandata.

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto di cui al presente articolo, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico

Art. 85 - Cause di forza maggiore

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore debitamente documentate non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti né ad indennizzi di sorta purché tempestivamente ed adeguatamente comunicate .

NORME FINALI

Art. 86 - Spese contrattuali

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico della Ditta Aggiudicataria

Art. 87 - Tutela dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D.L.gs n. 196/2003 si informa che tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati, sia mediante supporto cartaceo che informatico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo

Art. 88 - Norme finali

L'appaltatore, per tutto quanto non è altrimenti previsto nel presente disciplinare, è soggetto all'osservanza delle norme vigenti per gli appalti comunali.

L'appaltatore sarà inoltre, tenuto all'osservanza di tutte le leggi, regolamenti ed altre disposizioni normative in vigore in materia o che si renderanno vigenti nei periodi di validità del contratto.