



COMUNE DI SAN GIUSTO CANAVESE
(Città Metropolitana di Torino)

CAPITOLATO SPECIALE D' APPALTO
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ALUNNI SCUOLA
DELL' OBBLIGO

(Anni Scolastici Settembre 2018 - Giugno 2020)

Art. 1
Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di fornitura pasti per gli alunni della scuola dell'obbligo presso il Comune di San Giusto C.se, per il periodo decorrente da **Settembre 2018** a **Giugno 2020**, per i giorni della settimana dal lunedì al venerdì del calendario dell'anno scolastico.

Il servizio dovrà essere svolto dalla ditta appaltatrice con propri capitali, mezzi tecnici, personale ed attrezzature, mediante organizzazione della ditta a suo rischio.

Gli arredi e le attrezzature di cucina, forniti dall'amministrazione comunale, consistono in:

- frigorifero;
- lavastoviglie;
- armadio porta stoviglie;
- tavolo da lavoro con superficie lavabile (acciaio, formica);
- stoviglie, insalatiere, posate ed ogni altro accessorio necessario per il servizio;
- n. 2 carrelli in acciaio inox.

Sarà cura della ditta fornire tovaglie di carta per i tavolini e tovaglioli da carta per gli utenti. Inoltre la ditta dovrà fornire un carrello scalda vivande per la distribuzione dei pasti.

Il servizio di mensa scolastica comporta la fornitura presunta di **N. 150** pasti di mezzogiorno, in relazione al vigente calendario scolastico ed al rientro pomeridiano degli alunni. Il quantitativo dei pasti giornalieri ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, in quanto il numero giornaliero dei pasti risulterà dalle effettive presenze degli allievi nei predetti istituti.

L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di richiedere l'estensione del servizio mensa ai dipendenti comunali.

La distribuzione dei pasti avviene, di regola, su tre turni di utenza nei locali della scuola elementare siti in Via Malpiardo.

L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di apportare, nel corso della fornitura, variazioni sia nel quantitativo, sia nei prodotti dei generi alimentari, di propria iniziativa o qualora venissero richiesti dal Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Azienda Regionale A.S.L. TO4.

Nel caso di variazioni di cui al comma precedente, l'eventuale differenza di prezzo sarà determinata dalle parti consensualmente, sulla base dei costi effettivi esposti e riconosciuti.

L'Amministrazione si riserva altresì di sospendere la fornitura stessa, provvisoriamente, ovvero di rescindere il contratto per giustificato motivo, in qualsiasi momento.

La fornitura di derrate in cattivo stato di conservazione o di qualità non accettabile comporta l'automatica rescissione del contratto.

Art. 2

Durata dell'appalto

L'appalto ha **durata biennale** per il periodo **settembre 2018 - giugno 2020**, con eventuale rinnovo di anni **due** a discrezione dell'Amministrazione.

Art. 3

Ammontare e modalità d'appalto del servizio

L'appalto della gestione mensa avverrà a mezzo procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b, del D.Lgvo 50/2016, a favore della ditta, in possesso dei requisiti richiesti che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 95 e 144 del D.Lgvo 50/2016.

L'importo dell'appalto è presunto in **EURO 240.000,00 oltre IVA**, di cui € **3.090,00** annui non soggetti a ribasso.

Il prezzo unitario per pasto, onnicomprensivo di tutti i servizi, derrate, prestazioni del personale, spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, è fissato in **Euro 4,00 oltre IVA** ed oltre € 0,10 non soggetto a ribasso per costo relativo alla sicurezza.

Art. 4

Oneri inerenti il servizio

Fermo restando tutto quanto indicato nel presente capitolato, sono a carico della ditta appaltatrice:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari
- la preparazione dei tavoli, la sistemazione delle sedie
- la preparazione e cottura dei pasti giornalieri
- la fornitura delle tovaglie a perdere

- il vestiario del personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti
- la pulizia dei tavoli con il posizionamento delle sedie sui tavoli
- il posizionamento dei sacchi contenenti i rifiuti nel contenitore posto all'esterno del cortile della scuola.

Art. 5

Preparazione degli alimenti e centro cottura

L'Amministrazione ritiene condizione essenziale per una migliore qualità del servizio erogato, che i pasti dovranno essere confezionati presso un centro cottura in dotazione della ditta appaltatrice, distante dalla scuola non più di 60 minuti.: tale distanza sarà rilevabile dal sito: www.viamichelin.it opzione "Percorso più rapido".

La ditta aggiudicataria dovrà dimostrare il possesso o la disponibilità di un centro di cottura al momento della sottoscrizione del contratto. Nel caso in cui la ditta non sia in grado di dimostrare il possesso o la disponibilità del centro di cottura distante dalla scuola non più di 60 minuti. essendo una condizione essenziale per la stipulazione del contratto, non si procederà alla stipula e l'appalto verrà assegnato alla ditta successiva nella graduatoria della gara.

La cucina dovrà rispondere ai requisiti richiesti dalla legge in materia e la ditta dovrà essere in possesso di regolare autorizzazione sanitaria rilasciata dalla competente A.S.L.

Il Centro di cottura dovrà essere dotata di pentolame ed attrezzi di lavorazione dedicati esclusivamente alla cottura e al confezionamento delle diete speciali per utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie ed intolleranze alimentari.

La consegna dei pasti dovrà avvenire entro le ore 11,30 di ciascun giorno del calendario scolastico, con trasporto effettuato, a cura e spese della ditta appaltatrice, con mezzi idonei, in contenitori termici in acciaio inox che garantiscano l'assoluta igienicità e mantenimento della temperatura dei cibi.

I pasti saranno distribuiti nei seguenti orari da almeno tre dipendenti della ditta:

- Scuola primaria inizio distribuzione:
 - ore 12,10 circa - Primo turno
 - ore 12,40 circa - Secondo turno
- Giorni da Lunedì a Venerdì

➤ Scuola Secondaria
di Primo grado

inizio distribuzione ore 13,10 circa
Giorni Lunedì - Martedì - Giovedì (salvo
diverse disposizioni a seguito formazione
istituto comprensivo in corso di
realizzazione)

Il personale appositamente designato dalle istituzioni scolastiche si metterà in contatto giornalmente con la ditta appaltatrice, entro le ore 9,30 per indicare il numero e la tipologia dei pasti da fornire.

Art. 6

Caratteristiche quantitative e qualitative degli alimenti

I pasti dovranno essere conformi al menù e alle tabelle di grammature allegato al presente capitolato.

Il menù, articolato in invernale ed estivo, è differenziato su quattro settimane ed è unico per la scuola elementare e media.

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

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata e concordata con l'Amministrazione Comunale con comunicazione scritta o via fax.

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Amministrazione Comunale, previo nulla osta dell'A.S.L. TO4.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale.

Di norma la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento da parte dell'utenza, comprovabile con gli opportuni controlli.

Le alternative o sostituzioni di prodotto, rese necessarie da contingenza di mercato, dovranno essere preventivamente concordate con le parti.

Si richiede la fornitura di derrate di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti delle norme igieniche e sanitarie, le confezioni ed etichettature devono essere conformi alle vigenti leggi in materia, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L'impresa appaltatrice è tenuta a presentare dietro richiesta, tutta la documentazione relativa ai vari generi alimentari usati (es. tipo di prodotto, produttore, luogo di produzione, eventuali additivi, data di scadenza, ecc.)

Controlli qualitativi e quantitativi delle derrate alimentari nelle varie fasi di approvvigionamento, trasporto, conservazione, preparazione, lavorazione, consumo potranno essere attuati al fine di garantire la somministrazione di un pasto rispondente a tutti i requisiti igienico sanitari e dietetici.

Le verdure devono essere di vegetali di stagione, fresche, selezionate prive di additivi, integre delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le caratteristiche merceologiche di specie, essere giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutte, prive di terrosità sciolte ed aderenti, di altri corpi o prodotti estranei e tali che non presentino tracce di alterazioni o fermentazioni anche incipienti e con una percentuale di scarto non superiore al 15%.

Le verdure che non sono fresche di stagione, devono essere surgelate, mai in scatola, eccetto i pomodori pezzati o interi.

La frutta di stagione deve essere fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, aver raggiunta la maturazione fisiologica che la rende adatta al consumo,

Sia per la frutta che per le verdure il peso è da considerare netto, esclusa la tara.

Il pane deve essere fresco, bianco, del tipo comune, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti.

Il burro deve essere fresco, genuino, pastorizzato.

Il formaggio da condimento deve essere della qualità stagionato, mentre i formaggi da taglio devono essere del tipo italico, mozzarella, stracchino, gruviera, freschi e genuini.

Il latte deve essere parzialmente scremato (1,8 di grassi), sterile.

La carne di vitello deve essere fresca e di prima qualità, di cui parte a pezzi interi per il polpettone, per il brodo (anteriore da lessare), stufato, e, parte già affettata per cotoletta alla milanese (fettine del posteriore di vitello, della grammatura prevista dalle tabelle dietetiche, nel numero richiesto, senza scarti), confezionate sottovuoto e pre-pesate.

I petti di pollo o tacchino già preparati ed i filetti di pesce surgelati e privi di lisce, devono giungere al posto di refezione nel numero richiesto e senza scarti.

La pasta deve essere di pura semola garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo, sempre ben asciutta, non frantumata, e deve essere fornita nei vari formati (lunga, corta, rigata) secondo le esigenze del menù.

Il riso deve essere del tipo R.B. di ottima qualità, privo di impurità e non frantumato.

L'olio deve essere sopraffino vergine di oliva di ottima qualità, con acidità non superiore a gradi 1,5 in peso di acidità espresso in acido oleico e rispondere alle vigenti norme di igiene della legge 13-11-1960 n. 1407.

L'olio di semi per frittture deve essere di semi di arachide, di mais o di girasole (comunque di un unico seme oleario) e rispondere a tutti i requisiti prescritti dalle norme vigenti.

Le uova devono essere di gallina, fresche, di categoria A, peso gr. 55/60 e conformi, alle vigenti leggi sulla commercializzazione delle uova.

La marmellata (confettura di frutta) deve essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione tale da rispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti norme igieniche, assortita nei gusti di albicocca, pesca, prugna e ciliegia, contenuta in confezioni di peso non superiore al Kg. 1.

Su richiesta degli utenti la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire quotidianamente, in alternativa al menù del giorno un pasto in bianco composto da un primo di riso o pasta conditi con burro o olio

d'oliva, un secondo di prosciutto o formaggio con contorno, frutta o dessert.

Inoltre, sempre su richiesta degli utenti basate su certificato medico, la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire pasti dietetici.

Art 7

Igiene della produzione

Per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale devono essere rispettati i seguenti principi igienici.

Il personale adibito alla preparazione dei piatti, nel rispetto di quanto indicato all'art. 13 "igiene del personale", prima di iniziare qualsiasi operazione è tenuto a seguire le seguenti procedure:

a) il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato.

b) l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (sistema HACCP).

c) le carni, le verdure, i salumi, i formaggi privi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella devono essere separate e protette ed idoneamente confezionate. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 1° C e 6° C.

d) i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio

e) ogni qualora viene aperto un contenitore in banda stagnata ed 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 possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

f) 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. Se una confezione viene aperta ed il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore.

g) tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capacità.

- h) le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, piatti freddi, dovranno essere lavorati su piani di lavoro separati.
- i) tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura, per evidenziare eventuali corpi estranei.
- j) i prodotti che devono essere sottoposti a scongelamento prima della cottura devono essere scongelati in celle frigorifere tra 0°C e 4°C o mediante decongelatore o forno microonde.
- k) la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo. Le carni dovranno essere contenute in appositi contenitori muniti di copertura.
- l) la carne tritata deve essere macinata in giornata.
- m) il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- n) il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati in giornata ad eccezione delle patate che possono essere pulite il giorno precedente la cottura.
- o) le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate in giornata.
- p) tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista il consumo, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il massimo di 1 h 30', con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra 0°C e 4°C.
- q) per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasieri.
- r) le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare Parmigiano Reggiano che deve essere grattugiato in giornata. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.
- s) è vietato ogni forma di riciclo dei cibi preparati.
- t) è assolutamente vietato utilizzare:
- le carni al sangue
 - il dado da brodo ed i composti contenenti glutammato monosodico
 - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
 - verdure, carni e pesci precotti
 - i residui dei pasti del giorno precedente.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati ad indigenti o agli animali.

Art 8

Controlli

In osservanza dei D.L. 155/97 e 156/97 e successiva normativa di settore la ditta deve, prima dell'inizio del servizio,

- provvedere a:
- elaborare un piano di autocontrollo secondo i principi contenuti nella Direttiva 1/97 emanata dall'Assessorato della Sanità della Regione Piemonte.
- far riferimento specificamente al Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva elaborato a livello europeo dalla FERCO con l'appoggio della Commissione Europea nel quadro del programma FORCE.
- presentare alla Civica Amministrazione prima dell' inizio della fornitura:
- un organigramma aziendale,
- la procedura di qualificazione dei fornitori,
- elenco materie prime utilizzate e fornitori omologati;
- piano di pulizia, sanificazione e disinfezione,
- piano di disinfestazione e derattizzazione
- schede tecniche di tutti i prodotti di pulizia e disinfezione utilizzati
- elenco delle procedure e della documentazione della qualità aziendale
- piano HACCP (esecutivo a decorrere dall'avvio del servizio)-
- documentazione nei contenuti e nei risultati sulla formazione del personale.

L'amministrazione Comunale si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale.

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 Appaltatrice dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'impresa Appaltatrice non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non 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 Comunale

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art 9

Autocontrollo

Come previsto dalla direttiva CEE 93/43, recepita con Decreti Legislativi n. 155 e 156 del 26/05/97, 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 le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto devono essere adottate misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

In particolare dovranno essere documentate le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo aziendale.

Nell'ambito di sistemi di monitoraggio adottati per il controllo di punti critici, dovrà essere prevista l'effettuazione di esami eseguiti da un laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità.

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

Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali e delle eventuali sostanze chimiche residuali di improprie attività di sanificazione ambientale. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione delle Autorità Sanitarie incaricate dell'effettuazione dei controlli ufficiali e del competente Organo Comunale, presso il centro di cottura.

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

Art. 10 **Conservazione campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'impresa appaltatrice deve giornalmente prelevare 100 gr di ogni prodotto somministrato, confezionarlo in sacchetti sterili contrassegnati da ora del prelievo denominazione del piatto e riporli:

- a temperature negative per le 72 ore successive (manuale FERCO)
 - in cella refrigerata (0° + 4°) per le 48 ore successive.
- Le summenzionate modalità potranno essere variate in corso di esercizio, in osservanza di disposizioni normative successivamente emanate.

Art. 11 **Modificazioni riguardanti il servizio**

L'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare nel corso di esecuzione del contratto le variazioni delle tabelle dietetiche e dei relativi menù allegati al presente capitolato, qualora fossero richieste dall'autorità sanitaria, come pure di sospendere la somministrazione in qualunque giorno e per qualsiasi motivo. In caso di variazione delle tabelle dietetiche e del relativo menù, l'eventuale differenza del prezzo sarà determinata dalle parti consensualmente sulla base dei costi esposti e riconosciuti.

Art. 12 **Vestiaro al personale**

La ditta appaltatrice fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio

Art. 13 **Igiene del personale**

Il personale addetto alla manipolazione preparazione e distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli e braccialetti e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente.

Art. 14

Obblighi dell'appaltatore nei confronti dei lavoratori dipendenti

L'appaltatore ha l'obbligo di assicurare il regolare funzionamento del servizio, tenendo costantemente adibito il numero necessario di dipendenti, non inferiore a tre, per tutta la durata del servizio mensa comprensivo di pulizia.

Il personale che sarà a contatto con gli utenti del servizio dovrà essere di fiducia e la ditta dovrà impegnarsi a sostituire quel personale che abbia dato motivi di lagnanza.

Sono a carico dell'appaltatore gli oneri seguenti:

1 . Osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alle assicurazioni varie degli operai contro infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia, contro la tubercolosi, nonché l'osservanza di tutte le altre disposizioni in vigore e che potranno intervenire in corso di appalto.

2. Fornire all'amministrazione comunale, entro il limite prefissato, tutte le notizie relative all'impiego della mano d'opera.

Ogni giorno di ritardo rispetto la data fissata dall'ufficio per l'inoltro delle notizie suddette, verrà applicata un'ammenda pari al 10% della penalità prevista dall'art. 16 del presente capitolato.

3. Il presente appalto in conformità agli obblighi applicabili in materia di diritto sociale e del lavoro stabiliti dal diritto dell'Unione europea, dal diritto nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali in materia, al fine di promuovere in particolare la stabilità occupazionale, è sottoposto alle osservanze delle norme in materia di cessazione/cambio appalto.

Per la finalità di cui sopra l'aggiudicatario del contratto, nel rispetto dei principi dell'Unione europea, in base a quanto previsto dall'art. 50 del D. Lgs. n. 50/2016, qualora sia soggetto diverso dal preesistente avrà l'obbligo di applicare quanto previsto dagli art.li 328,329,330,331, 332, 333, 334,335,336, 337,338,339 340 del CCNL Turismo 20.02.2010, relativo al personale dipendente delle aziende del settore della "ristorazione collettiva" garantendone, altresì, l'integrale applicazione ai dipendenti assunti, ai sensi dell'art.51 D. Lgs. n.81/2015, a condizioni normative, retributive e di tutela del rapporto di lavoro non peggiorative rispetto a quelle preesistenti, ivi compreso quanto previsto dall'art.1 c.42 della L. n. 92/2012, senza periodo di prova con riconoscimento dell'anzianità economica maturata e maturanda.

Nell'Allegato B "Dettaglio del personale attualmente impiegato" al presente Capitolato è riportato l'elenco del personale attualmente impiegato. Si precisa che tale informazione è da considerarsi indicativa in quanto il dato aggiornato e definitivo del personale

impiegato verrà comunicato all'aggiudicatario al momento della stipula del contratto

La ditta aggiudicataria subentrante ha l'obbligo di rispettare integralmente il CCNL firmato dalle OO.SS. e delle Associazioni datoriali comparativamente più rappresentative a livello nazionale e di miglior favore nell'ambito di applicazione strettamente connesso con l'attività oggetto di appalto, nonché gli accordi integrativi, territoriali vigenti firmati dalle OO.SS. e datoriali comparativamente più rappresentative.

4. Il personale dovrà essere munito di idonei camici, copricapi, mascherine, guanti monouso, dovrà essere istruito sulle norme igienico sanitarie per la corretta manipolazione dei cibi.

5. Il personale dovrà essere opportunamente e periodicamente aggiornato con corsi di formazione, che dovranno essere documentati.

6. L'impresa aggiudicataria dovrà altresì provvedere a designare un responsabile che dovrà essere in possesso di qualifica professionale idonea, il quale dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione Civica per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenze o impedimento del medesimo (ferie - malattia - ecc.) l'impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione con altro in possesso degli stessi requisiti professionali.

7. Informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

8. Adottare nell'esecuzione del servizio i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire la vita e l'incolumità dei dipendenti, delle persone addette al servizio e dei terzi, ed in particolare dovrà osservare le norme di cui ai D.P.R. 27/04/1955 n. 547 artt. 10 - 236 - 372, . D.P.R. 07/01/1956 n. 164 artt. 13 e 15, D.P.R. 20/03/1956 n. 320 artt. 101 - 102 - 103 - 104, della Legge 19/09/1994 n. 626 e successivamente modifiche, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati.

Ogni e più ampia responsabilità in caso di infortunio ricadrà pertanto sull'appaltatore, rendendone sollevata l'amministrazione, nonché il personale preposto alla direzione e alla sorveglianza.

9. L'osservanza delle disposizioni di cui alla Legge n. 55/1990 art. 18 comma 7" e precisamente:

- osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionali e territoriali in vigore per il settore e per la zona nella quale si svolge il servizio.

- trasmettere all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, assicurativi e antinfortunistici dei propri dipendenti.

- trasmettere mensilmente all'Amministrazione copia dei versamenti contributivi previdenziali, assicurativi e di quelli dovuti agli organismi paritetici previsti dalla contrattazione collettiva.

Inoltre l'impresa appaltatrice dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Art. 15.

Scioperi

Nel caso di scioperi della POPOLAZIONE SCOLASTICA:

a) se la comunicazione dello sciopero avverrà prima delle ore 09,00 del giorno della fornitura l'Amministrazione non riconosce alcun compenso.

b) se la comunicazione dello sciopero avverrà dopo le ore 09,00 dello stesso giorno della fornitura, la ditta fornitrice avrà diritto al 35% del costo del pasto, al verificarsi della condizione di danno.

In caso di scioperi da parte della ditta fornitrice, la stessa si impegna ad assicurare la distribuzione di un preparato freddo di eguale valore da concordare con l'Amministrazione Comunale.

In caso di scioperi generali che interessino contemporaneamente le parti, non si farà luogo ad alcun rimborso.

Art. 16.

Vigilanza e penalità

L'Amministrazione Comunale effettuerà periodici controlli nel centro di produzione pasti e presso il locale refettorio riservandosi la più ampia facoltà di controllo della merce, anche a mezzo di analisi praticate da parte del Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda Regionale USL T04, propri tecnici e/o eventuali commissioni scolastiche.

La civica Amministrazione si riserva ogni diritto di effettuare qualunque prova, anche presso il fornitore medesimo ciò costituisce diritto e non obbligo, pertanto la mancata effettuazione di controlli da parte del committente in nessun modo ridurrà la responsabilità del fornitore.

Qualora, al controllo quantitativo e qualitativo, la merce non risultasse conforme al dichiarato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, sostituire le derrate. Al fornitore saranno addebitate le spese inerenti il ritiro e tutti gli altri oneri sostenuti per i controlli e le analisi

Ai fini del presente capitolato, la vigilanza ed il controllo sul servizio di fornitura e somministrazione sono di competenza degli

Uffici Comunali che potranno avvalersi dei Servizi -tecnici dell'Azienda Regionale A.S.L. e/o di laboratori privati incaricati dall'Amministrazione Comunale.

Si riporta di seguito una tipologia di massima delle inadempienze che comportano l'applicazione di una sanzione:

- mancata preparazione di pasti interi o parti di pasti
- grammature nettamente inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti
- mancata o errata preparazione delle diete particolari
- personale non sufficiente ad assicurare un idoneo servizio di distribuzione dei pasti
- variazione al menù senza la prescritta autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e preventivo nulla osta dell'ASL

Qualora l'inadempienza riguardi una sola delle componenti del menù del giorno (ad esempio 1° piatto, o frutta) sarà applicata una penalità di importo commisurato ad una percentuale del compenso spettante alla ditta per tutti i pasti forniti quel giorno. Tali percentuali vengono così stabilite: 30% del compenso se l'inadempienza riguarda il 1° piatto, 50% se riguarda il 2° piatto, 10% se riguarda frutta o dolce.

Qualora invece l'inadempienza riguardi il menù nella sua interezza (quindi tutti i piatti previsti) si applicherà una penalità pari all'intero compenso spettante alla ditta per tutti i pasti forniti quel giorno.

In caso di ricorrente, ritardata consegna , la penalità sarà commisurata al 50% del compenso spettante alla ditta per i pasti forniti quel giorno.

Per inadempienze riferite a.

- personale non sufficiente ad assicurare un idoneo servizio e distribuzione pasti
- pulizia delle attrezzature non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente

comporteranno l'applicazione di una sanzione con una penalità pari al 50% dell'intero compenso spettante alla ditta per i pasti forniti nei giorni interessati.

L'inosservanza totale o parziale delle procedure di autocontrollo (HACCP e campionamenti) sarà segnalata alle Autorità competenti per i provvedimenti conseguenti.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'impresa appaltatrice. L'appaltatore dovrà produrre le sue controdeduzioni entro 24 ore dalla notifica, anche a mezzo fax.

Trascorso inutilmente tale termine, si intenderà riconosciuta la mancanza e saranno applicate dalla Amministrazione comunale le penalità conseguenti.

Per tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o emanabili, l'appaltatore dovrà produrre le sue controdeduzioni entro 24 ore dalla notifica, anche a mezzo fax.

Nel caso di recidiva nel termine di un mese le penalità verranno raddoppiate.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente previsti, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

Art. 17

Commissione mensa

La Commissione Mensa potrà operare verifiche sull'andamento del servizio

L'attività della citata Commissione sarà regolamentata come segue:

1. la composizione della Commissione Mensa è formata da soli genitori ed istituita con delibera di Giunta Comunale.
2. I componenti della Commissione Mensa:

- dovranno indossare indumenti opportuni (camici e cuffie) per poter effettuare le verifiche
- potranno accedere nei locali dove i pasti vengono consumati per assistere al momento della distribuzione e del consumo del pasto stesso
- potranno assaggiare il pasto al momento del consumo. Chi lo desidera può chiedere di consumare l'intero pasto, previa prenotazione il giorno precedente e pagamento del costo intero

3. La commissione mensa dovrà relazionare all'amministrazione comunale, per iscritto, sull'esito delle verifiche e/o sopralluoghi effettuati con eventuali osservazioni sui vari aspetti del servizio.

4., I suddetti verbali dovranno essere trasmessi all'Amministrazione Comunale che sulla base di quanto riscontrato provvederà all'inoltro all'A.S.L. TO4.

Art. 18

Assicurazioni

L'impresa Appaltatrice si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali avvelenamenti ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi. cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni. a totale carico dell'Impresa Appaltatrice, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo l'impresa Appaltatrice dovrà contrarre apposita polizza assicurativa contro i rischi inerenti la fornitura, da presentare obbligatoriamente prima dell'inizio della fornitura.

Art. 19

Decadenza dell'appaltatore

L'appaltatore incorre nella decadenza del contratto nei seguenti casi:

- a) mancato inizio del servizio alla data stabilita;
- b) abituali deficienze e negligenze nel servizio, ritardi ricorrenti rispetto agli orari stabiliti, quando la gravità e la frequenza delle infrazioni debitamente accertate e contestate compromettono il servizio stesso a giudizio dell'Amministrazione o dei servizi preposti ai controlli igienico-sanitari;
- c) quando l'impresa si renda colpevole di frodi;
- d) cessione parziale o totale del contratto o subappalto ad altri;
- e) altre inadempienze previste dal Codice Civile;
- f) in caso di inosservanza delle vigenti leggi sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenze varie per il personale dipendente;
- g) inosservanza delle norme igienico-sanitarie del centro di cottura;
- h) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme e delle caratteristiche merceologiche previste dal Capitolato;
- i) casi di tossinfezione o intossicazione alimentare
- j) ulteriore inadempienza dopo la comminazione di cinque penalità nell'ambito dello stesso anno scolastico;
- l) inosservanza dell'obbligo previsto dall'art. 5 di confezionare i pasti in un centro di cottura distante dalla scuola non più di 20 Km.

Art. 20

Dichiarazione di decadenza

Qualora si riscontri l'insorgere di uno dei casi di decadenza di cui all'art. 19 il Sindaco notifica all'appaltatore l'addebito, con invito a produrre le proprie deduzioni entro il termine di 10 giorni dalla data della notifica.

Sulle stesse si pronuncia in via definitiva la Giunta Comunale che, qualora non ritenga di accoglierle, dichiarerà la decadenza del contratto.

Eventuali danni o spese derivanti al Comune per colpa dell'Appaltatore sono a carico di quest'ultimo.

La cauzione versata dall'appaltatore dichiarato decaduto, viene incamerata dal Comune.

Art. 21

Ipotesi di risoluzione del contratto

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'impresa appaltatrice, l'appalto si intende senz'altro revocato e l'amministrazione comunale provvederà a termini di legge.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 dei 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

1. apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa appaltatrice
2. messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'impresa appaltatrice
3. inosservanza parziale o totale degli articoli 6 e 9 del presente capitolato.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito delle dichiarazioni dell'Amministrazione Comunale. in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola. La stessa si rivarrà sull'impresa appaltatrice a titolo di risarcimento dei danni subiti per tali cause.

Art. 22

Osservanza delle norme e disposizioni

L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate, ed in particolare al

D.Lgvo 50/2016, in materia di appalti pubblici di forniture in attuazione delle direttive CEE.

Per quanto concerne le norme legislative igienico sanitarie si fa riferimento:

- alla legge 283 del 30/4/1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26/3/1980 e successive modifiche
- alla direttiva CEE 43/93, recepita con Decreti Legislativi n. 155 e 156 del 26/5/1997
- alla direttiva n. 1/97 della Regione Piemonte
- alla Legge Regionale n. 35 del 14/7/1998 e regolamento di esecuzione
- alla Legge 580 del 4/7/1967 e s.m.i.
- al Decreto Legislativo 109/92 e s.m. i.
- al manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva elaborato a livello europeo dalla FERCO con l'appoggio della Commissione Europea nel quadro del programma FORCE
- a tutta la normativa emanata a successiva integrazione/aggiornamento/ modifica della sopra citata
- a quanto previsto nel presente capitolato e suoi allegati
- a tutte le norme di legge vigenti in materia di alimenti e bevande.

La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette all'oggetto del presente capitolato.

L'appaltatore sarà ritenuto unico responsabile sia civilmente che penalmente per l'eventuale somministrazione di cibi avariati e che possano portare danno alla salute degli utenti. Sarà inoltre parimenti responsabile di ogni eventuale incidente che si potrà verificare o per colpa sua o per colpa dei suoi subalterni.

E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative in materia di salute dei lavoratori suo luogo di lavoro (Decreto Legislativo 81/2008).

E' fatto obbligo all'Impresa appaltatrice, al fine di garantire la privacy, attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative in materia (D.Lgvo 196/2003).

Nella gestione del servizio di ristorazione in appalto trovano integrale applicazione i criteri ambientali minimi previsti dall'Allegato 1, al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21 settembre 2011, e successivi aggiornamenti di seguito CAM.

Prima dell'inizio del servizio, nel rispetto degli obblighi derivanti dall'applicazione dei CAM, l'aggiudicatario dovrà fornire quanto di seguito dettagliato:

- CAM all'art. 5.3.1 (Produzione degli alimenti e delle bevande), le fatture e le bolle di accompagnamento delle derrate alimentari, ai fini della verifica del rispetto dei limiti previsti
- CAM agli artt. 5.3.2. "Requisiti dei prodotti in carta-tessuto" 5.3.5. "Pulizie dei locali" elenco riportante nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.
- CAM all'art. 5.3.3 "Trasporti" Scheda dei mezzi di trasporto utilizzati
- CAM all'art. 5.3.4 "Consumi energetici" Schede tecniche delle attrezzature impiegate
- CAM agli artt. 5.3.6. "Requisiti degli imballaggi" e 5.5.2. "Riduzione e gestione dei rifiuti" certificati di prodotto che attestino la conformità alla norma UNI EN 13432:2002, (ad eccezione dei mono-porzione termosaldati)
- CAM all'art. 5.3.7. "Gestione dei rifiuti" idonea dichiarazione del legale rappresentante attestante la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti,
- CAM all'art 5.3.8." Informazione agli utenti" Piano di Informazione agli Utenti, redatto e stampato a proprie cure e spese in numero di copie adeguato all'appalto, riportante tutte le informazioni agli utenti previste nel CAM
- CAM all'art. 5.5.1 "Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari" rapporto semestrale riportante dichiarazione della quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità
- CAM all'art. 5.5.3. "Formazione del personale" Piano di Formazione del personale specificandone le tematiche previste nel CAM.

Art. 23

Esecuzione d'ufficio

Verificandosi deficienze ed abusi nell'adempimento degli obblighi contrattuali il Sindaco, salvo quanto disposto dagli art. 16 e 17, ha facoltà di ordinare e fare eseguire d'ufficio, a spese dell'appaltatore, quanto necessario per il regolare andamento della somministrazione, ove esso, appositamente diffidato, non ottemperi agli ordini ricevuti.

Art. 24
Subappalto

In sede di gara deve essere dichiarata l'intenzione di avvalersi del subappalto, nei limiti della normativa vigente.

Art. 25
Cessione del contratto

È fatto assoluto divieto all'Impresa di cedere, sotto qualunque forma, in tutto o anche solo in parte, il contratto di appalto a pena di nullità.

Sono fatti salvi i casi di trasformazione, fusione e scissione di impresa per i quali la cessione del contratto è consentita, ai sensi dell'articolo 1406 e seguenti del cc e dell'articolo 106 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i., a condizione che il cessionario (oppure il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione), provveda a documentare il possesso dei requisiti previsti per la gestione dell'appalto.

Art. 26
Prenotazione dei pasti e riscossione delle rette

Per la gestione contabile del servizio ad oggi è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l., società certificata ISO27001 e ISO22301. L'amministrazione intende mantenere in uso l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico della ditta. La Ditta interessata all'appalto dovrà mettersi in contatto con la Società Etica Soluzioni S.r.l. per conoscere i costi dell'espletamento del servizio. Sarà cura dell'Amministrazione Comunale fornire alla ditta aggiudicataria le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma.

Si richiede infatti di mantenere i codici utenti attualmente in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti, le password per accedere al portale internet al fine di verificare la propria situazione contabile, nonché i codici utilizzati per effettuare la disdetta dei pasti.

Il sistema informatico ad oggi in uso permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe
- Iscrizioni al servizio
- Prenotazione informatizzata dei pasti in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio qualora assente oppure prenotare un pasto in bianco (dieta leggera). Il genitore dovrà poter compiere in autonomia le suddette operazioni tramite i canali automatizzati ad oggi già attivi.
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente
- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali venduti tramite dei punti vendita dislocati sul territorio. È da prevedere n.1 punto vendita sul territorio.
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, accesso al portale web dedicato alle famiglie, ecc.
- Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:
- la gestione delle iscrizioni al servizio
- la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze /presenze effettuata ad opera dei genitori
- l'incasso delle rette
- Il sollecito del credito da inviare ai genitori
- il recupero del credito
- l'eventuale diffida ad adempiere degli utenti insolventi
- Compete all'Aggiudicatario:
- la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati.
- l'attribuzione delle tariffe degli utenti e l'aggiornamento delle banche dati a sistema
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001.
- la gestione generale del sistema (es. le promozioni automatiche di fine anno)

- la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni effettuate dai genitori
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione
- l'attivazione di un PC presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata
- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
- eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema

Al termine dell'appalto il Comune diventerà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware installato, ulteriore rispetto a quanto già in uso.

Si specifica che la ditta aggiudicataria, prima dell'inizio della fornitura, dovrà mettersi in contatto con la società Etica Soluzioni S.r.l per coordinare tutte le attività di inizio servizio. Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola.

Art. 27 **Pagamento**

Il pagamento da parte del Comune delle fatture mensili relative al servizio in oggetto sarà effettuato nel termine di 60 giorni dalla data di presentazione delle fatture con indicazione dei pasti somministrati, in relazione alla situazione di cassa.

Il pagamento è subordinato alla dichiarazione di regolarità del servizio e alla verifica della regolarità contributiva (DURC) riferita al mese di emissione della fattura. In caso di mancanza o irregolarità dei predetti documenti, il pagamento rimarrà sospeso sino alla loro presentazione.

Ai sensi e per gli effetti degli articoli 3 e 6 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 in materia di adempimenti sulla tracciabilità dei flussi finanziari, il pagamento verrà effettuato a mezzo di accreditamento a favore dell'affidatario sull'Istituto di credito che essa è tenuta a comunicare precisando gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Le fatture dovranno essere prodotte in formato elettronico e trasmesse al codice identificativo univoco: **UFMB08** e dovranno riportare la dicitura "scissione dei pagamenti" (art. 1 del D.L. n. 50/2017); in caso di mancata della predetta dicitura la fattura sarà respinta.

Nella emissione della fattura e del saldo finale l'affidatario sarà tenuto a riportare sempre il CIG comunicato prima della stipula del contratto.

L'affidatario dovrà allegare alla fattura la documentazione relativa al servizio effettivamente eseguito ed ogni altra informazione che l'Ente riterrà utile e necessaria per i controlli.

Il committente per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, potrà rivalersi mediante incameramento totale o parziale della cauzione o in subordine a mezzo di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Nel corrispettivo si intendono interamente compresi tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente consumati dagli utenti.

Rimane inteso, comunque, che per i pagamenti effettuata entro 90 gg. dalla data di presentazione delle fatture, non sarà riconosciuto alcun tasso di interesse.

Art. 28

Controversie

Per ogni controversia che dovesse insorgere con la ditta aggiudicataria, si applicherà l'art. 206 del D.Lgvo. 50/2016. In caso di mancato accordo bonario, le controversie verranno concluse in sede civile presso il competente foro di Ivrea. E' escluso il ricorso all'arbitrato.

Art. 29

Spese di Contratto

Sono a carico dell'Aggiudicatario tutte le spese relative alla stipulazione e alla registrazione del contratto, nessuna esclusa ed eccettuata.

Art. 30
Richiamo alla legge

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si fa riferimento al codice civile ed alle disposizioni legislative in materia.

INDICE

Art. 1	- Oggetto dell'appalto
Art. 2	- Durata dell'appalto
Art. 3	- Ammontare e modalità d'appalto del servizio
Art. 4	- Oneri inerenti il servizio
Art. 5	- Preparazione degli alimenti e Centro cottura
Art. 6	- Caratteristiche quantitative e qualitative degli alimenti
Art. 7	- Igiene della produzione
Art. 8	- Controlli
Art. 9	- Autocontrollo
Art. 10	- Conservazione campioni
Art. 11	- Modificazioni riguardanti il servizio
Art. 12	- Vestiario al personale
Art. 13	- Igiene del personale
Art. 14	- Obblighi dell'appaltatore nei confronti dei lavoratori dipendenti
Art. 15	- Scioperi
Art. 16	- Vigilanza e penalità
Art. 17	- Commissione mensa
Art. 18	- Assicurazioni
Art. 19	- Decadenza dell'appaltatore
Art. 20	- Dichiarazione di decadenza
Art. 21	- Ipotesi di risoluzione del contratto
Art. 22	- Osservanza delle norme e disposizioni
Art. 23	- Esecuzione d'ufficio
Art. 24	- Subappalto
Art. 25	- Cessione del contratto
Art. 26	- Prenotazione dei pasti e riscossione delle rette
Art. 27	- Pagamento
Art. 28	- Controversie
Art. 29	- Spese di contratto
Art. 30	- Richiamo alla legge.

ALLEGATI

Allegato A	- Planimetrie dei locali da utilizzare per il servizio
Allegato B	- Personale attualmente impiegato
Allegato C	- Menù
Allegato D	- Tabella criteri di valutazione

Con la presente sottoscrizione, si accettano tutte le prescrizioni previste nel presente capitolato.

Lì, _____

FIRMA
