

COMUNE DI CANTOIRA

(Città Metropolitana di Torino)

Via della Chiesa n° 28 –

10070 CANTOIRA

Tel 0123 - 585601 fax 0123 585016

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA ESTESO AI DIPENDENTI COMUNALI

**DURATA: SETTEMBRE 2019/ SETTEMBRE 2022 RINNOVABILE PER UN
TRIENNIO**

**IMPORTO PRESUNTO COMPLESSIVO (SEI ANNI) DI 240.000,00 EURO
IVA ESCLUSA.**

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO E CONDIZIONI GENERALI

L'appalto eseguito secondo le modalità precisate nel bando di gara ha per oggetto il servizio di gestione delle mense scolastiche e dei dipendenti del Comune di Cantoira per un triennio di anni scolastici **2019/22** rinnovabile per tre anni scolastici.

Il servizio è così composto:

a) MENSA SCUOLA DELL'INFANZIA: la preparazione e la distribuzione dei pasti (pranzo e merenda) nonché il lavaggio delle stoviglie e la pulizia del refettorio, presso la Scuola materna "A. TEPPA" dal mese di ottobre al 30 giugno di ogni anno scolastico, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico e secondo le grammature e le tabelle dietetiche dei menù allegati, regolarmente approvati dall'ASL competente per territorio.

Il quantitativo dei pasti settimanali, assolutamente non precotti, preparati freschi giornalmente direttamente dal Fornitore, sotto elencati ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per la Civica Amministrazione, in quanto il numero giornaliero degli stessi da fornire quotidianamente sarà stabilito in base alle presenze effettive.

PLESSO	NUMERO MEDIO PASTI GIORNALIERI	NUMERO MEDIO PASTI SETTIMANALI
SCUOLA MATERNA TEPPA	25/30	125

Sarà cura dell'appaltatore fornire i piatti in ceramica e o materiale lavabile in lavastoviglie, bicchieri in vetro o materiale lavabile in lavastoviglie e posate in acciaio.

I pasti dovranno essere preparati nei locali della ditta appaltatrice, **che dovranno avere distanza non superiore a 25 Km dal plesso scolastico**, consegnati presso il punto di refezione, a cura della ditta stessa, confezionati in multi porzione a regime fresco caldo, trasportate in appositi contenitori termici, contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni. Tali contenitori dovranno essere locati in un secondo contenitore di polipropilene per alimenti idonei al trasporto dei cibi con temperatura compresa tra - 15° e +100° con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni, pareti a doppio strato con possibilità di lavaggio interno a +90°. Il contenitore in acciaio inox impiegato per il trasporto della pastasciutta dovrà avere un'altezza non superiore a 10 cm, per evitare fenomeni di appiccamento, il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori ad uso alimentare. Le attrezzature

per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/1980 e al **D.M. n. 210 del 15.06.2000** e al **Reg. (CE) 852/2004**.

I pasti dovranno essere consegnati ogni giorno nell'ora stabilita nelle esatte quantità che saranno di giorno in giorno precisate in attuazione delle tabelle dietetiche e del relativo menù.

Il prezzo unitario unico dei pasti (pranzo comprensivo di acqua minerale e merenda) da servire sia agli alunni della scuola materna sia al personale insegnante, con il rispetto delle grammature delle tabelle dietetiche allegate, nonché di tutti i servizi a carico dell'appaltatore, è fissato a base **d'asta in € 5,00 Euro comprensivo di € 0,05 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso**, oltre I.V.A. nelle misure di legge.

b) MENSA SCUOLA PRIMARIA: oggetto il servizio di fornitura bisettimanali di pasti preparati nei centri cottura come sopra precisato e distribuiti presso i locali di pubblico esercizio o locali/refettorio comunque dotati delle autorizzazioni previste dalla legge per la somministrazione, siti esclusivamente nel comune di Cantoira, di cui la ditta appaltatrice dimostri di poter disporre (prima dell'inizio del servizio) **a distanza non superiore a Km 0,5 dalla sede della scuola primaria.**(i bambini dovranno raggiungere a piedi il refettorio)

Il servizio comprende tutte le attività di preparazione in sede con distanza non superiore a 25 Km, e somministrazione dei pasti con la fornitura di stoviglie (piatti, bicchieri, posate) e ogni altro materiale necessario per il corretto espletamento del servizio e servizi .

Il menù dovrà essere rispondente alla tabella dietetica allegata. In linea di massima i pasti dovranno essere forniti giornalmente nella seguente misura:

Scuola Primaria n° 43 utenti circa con somministrazione il martedì e il mercoledì.

Il quantitativo dei pasti settimanali, assolutamente non precotti, preparati freschi giornalmente direttamente dal Fornitore, sotto elencati ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per la Civica Amministrazione, in quanto il numero giornaliero degli stessi da fornire quotidianamente sarà stabilito in base alle presenze effettive.

PLESSO	NUMERO MEDIO PASTI GIORNALIERI PRESUNTO	NUMERO MEDIO PASTI SETTIMANALI
SCUOLA PRIMARIA	43	86

Il quantitativo predetto potrà pertanto, essere aumentato o ridotto dal Comune a suo insindacabile giudizio, durante l'esecuzione della fornitura, senza che la Ditta possa richiedere indennizzi né praticare maggiori prezzi di quelli stabiliti nel contratto.

Il prezzo unitario unico, a base d'asta, del pasto (comprensivo di acqua minerale) da servire sia agli alunni della scuola primaria sia al personale insegnante, sia ai dipendenti comunali con il rispetto delle grammature delle tabelle dietetiche allegate, è fissato in **€ 6,90 comprensivo di €0,05 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso**, oltre I.V.A. nelle misure di legge.

La ditta appaltatrice si metterà in contatto con i responsabili della Scuola dell'infanzia e primaria di Cantoira entro le ore 9,30 di ogni giorno e secondo gli accordi che saranno presi prima dell'inizio del servizio, onde conoscere il quantitativo dei pasti da fornire alla mensa.

All'inizio dell'anno scolastico verranno comunicati i numeri degli iscritti al servizio di refezione. In relazione a ciò tali numeri potranno variare da quelli sopra indicati senza che l'Appaltatore possa vantare diritti o compensazioni per eventuali oscillazioni perché saranno pagati -in ogni caso- i pasti effettivamente ordinati e forniti.

Potrà inoltre essere richiesta all'Appaltatore:

- la preparazione del "cestino freddo" per gli alunni e i docenti accompagnatori che debbano effettuare gite della durata dell'intera giornata, in tal caso i cestini dovranno essere messi a disposizione prima dell'orario di partenza delle classi;
- la preparazione e somministrazione di un menu diversificato per gli utenti che necessitano

c) MENSA DIPENDENTI COMUNALI: oggetto il servizio di fornitura settimanali di pasti preparati e distribuiti presso i locali di pubblico esercizio o locali comunque dotati delle autorizzazioni previsti nei termini di legge per la somministrazione, siti esclusivamente nel comune di Cantoiria, di cui la ditta appaltatrice dimostri di poter disporre (prima dell'inizio del servizio) a distanza non superiore a Km 0,5 dalla sede della scuola primaria.

Il menù dovrà essere rispondente alla tabella dietetica allegata. In linea di massima i pasti dovranno essere forniti nella seguente misura:

Dipendenti comunali n° 6 utenti circa con somministrazione il mercoledì, eventuali variazioni di orari e giorni saranno tempestivamente comunicati.

Il quantitativo dei pasti settimanali, assolutamente non precotti, preparati freschi giornalmente direttamente dal Fornitore, sopra elencati ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per la Civica Amministrazione, in quanto il numero giornaliero degli stessi da fornire quotidianamente sarà stabilito in base alle presenze effettive.

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO E INIZIO SERVIZIO

L'appalto avrà la durata di tre anni a far data dal 1.09.2019 al 30.08.2022, rinnovabile per altri tre anni scolastici. In ogni caso, se allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, il Comune non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio, per il periodo successivo, l'appaltatore sarà obbligato a continuarlo per un periodo non superiore a sei mesi, alle stesse condizioni vigenti alla data di scadenza.

L'Amministrazione Comunale si riserva di posticipare la data di inizio del servizio rispetto alla data di avvio del calendario scolastico, senza che ciò dia diritto all'Appaltatore di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancanza di attivazione del servizio.

ART. 3 - MODALITA' DELLA GARA

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura negoziata, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/16 e s.m.i .

La gara sarà aggiudicata anche in presenza di una sola offerta purché valida .

ART. 4 PAGAMENTI

I pagamenti saranno effettuati, previo accertamento a cura dell'Amministrazione comunale della regolarità del servizio effettuato e della regolarità contributiva della Ditta, in mensilità posticipate, nei sessanta giorni successivi alla presentazione di regolari fatture elettroniche mensili tutte corredate dalle documentazioni relative alle consegne effettivamente eseguite.

I pagamenti verranno effettuati tramite l'emissione di appositi mandati che la ditta appaltatrice potrà riscuotere presso la Tesoreria comunale.

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge. 13/08/2010, n° 136 e s.m. e i. L'appaltatore si impegna inoltre a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura – ufficio territoriale del Governo della Città Metropolitana di Torino della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART. 5 CONTINUITA' DEI SERVIZI

L'appaltatore dovrà garantire la continuità giornaliera nell'espletamento dei servizi descritti all'art. 1 del presente capitolato d'oneri, escluso il periodo di chiusura della scuola.

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

Un'interruzione prolungata del servizio può determinare, giudizio del Comune, la risoluzione del contratto per colpa dell'appaltatore, con conseguente risarcimento degli eventuali danni sopportati dall'Amministrazione.

ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

ART. 6 - DEPOSITO CAUZIONALE

Per la partecipazione alla gara dovrà essere presentata:

- A) La cauzione provvisoria presentata ai sensi dell'art. 93 del Dlvo 50/2016 e sm e i., a garanzia dell'offerta, è stabilita nella misura di Euro 2.400,00 e deve essere costituita con le modalità indicate nel bando di gara.

La garanzia deve contenere i seguenti elementi:

- a) generalità anagrafiche complete, qualifica e poteri del soggetto che impegna il fideiussore;
- b) estremi della garanzia con indicazione del tipo e dell'oggetto della garanzia prestata.

La garanzia deve:

- prevedere la rinuncia per il fideiussore ad avvalersi della condizione contenuta nel primo comma dell'art. 1957 cod. civ.;
- escludere, ai sensi dell'art. 1944 cod. civ., il beneficio per il fideiussore della preventiva escussione del debitore principale;
- prevedere, in deroga all'art. 1945 cod. civ., l'esclusione per il fideiussore di opporre all'Ente appaltante ogni e qualsiasi eccezione che spetta al debitore principale;
- prevedere l'inopponibilità all'Ente garantito del mancato pagamento dei supplementi di premio o dell'eventuale corrispettivo per la garanzia da parte del debitore principale;
- prevedere la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante;

La garanzia deve valere fino al momento della formale liberazione del debitore principale da parte dell'Ente garantito.

La garanzia sarà svincolata ai sensi del presente capitolato speciale e del regolamento dei contratti ed in conformità alle norme di legge vigenti.

L'Amministrazione potrà avvalersi della garanzia, parzialmente o totalmente per le spese relative al servizio da eseguirsi d'ufficio nonché per il rimborso delle maggiori somme pagate durante l'appalto in confronto ai risultati della liquidazione finale.

L'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale dell'Amministrazione senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto dell'appaltatore di proporre azione innanzi l'Autorità giudiziaria ordinaria.

La garanzia deve essere tempestivamente reintegrata qualora, in corso di svolgimento del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione.

In caso di variazioni al contratto per effetto di successivi atti di sottomissione, la medesima garanzia può essere ridotta in caso di riduzione degli importi contrattuali, mentre non deve essere integrata in caso di aumento degli stessi importi fino alla concorrenza di un quinto dell'importo originario.

La cauzione definitiva, a garanzia degli obblighi contrattuali, è stabilita nella misura pari al 10% dell'importo contrattuale, e deve essere costituita dalla Ditta aggiudicataria mediante fideiussione bancaria rilasciata da un istituto bancario autorizzato all'esercizio dell'attività bancaria, o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia di assicurazione autorizzata.

La garanzia deve contenere i seguenti elementi:

- a) generalità anagrafiche complete, qualifica e poteri del soggetto che impegna il fideiussore;
- b) estremi della garanzia con indicazione del tipo e dell'oggetto della garanzia prestata.

La garanzia deve:

- prevedere la rinuncia per il fideiussore ad avvalersi della condizione contenuta nel primo comma dell'art. 1957 cod. civ.;
- escludere, ai sensi dell'art. 1944 cod. civ., il beneficio per il fideiussore della preventiva escussione del debitore principale;
- prevedere, in deroga all'art. 1945 cod. civ., l'esclusione per il fideiussore di opporre all'Ente appaltante ogni e qualsiasi eccezione che spetta al debitore principale;
- prevedere l'inopponibilità all'Ente garantito del mancato pagamento dei supplementi di premio o dell'eventuale corrispettivo per la garanzia da parte del debitore principale;
- prevedere la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante;

La garanzia deve valere fino al momento della formale liberazione del debitore principale da parte dell'Ente garantito.

La garanzia sarà svincolata ai sensi del presente capitolato speciale e del regolamento dei contratti ed in conformità alle norme di legge vigenti.

L'Amministrazione potrà avvalersi della garanzia, parzialmente o totalmente per le spese relative al servizio da eseguirsi d'ufficio nonché per il rimborso delle maggiori somme pagate durante l'appalto in confronto ai risultati della liquidazione finale.

L'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale dell'Amministrazione senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto dell'appaltatore di proporre azione innanzi l'Autorità giudiziaria ordinaria.

La garanzia deve essere tempestivamente reintegrata qualora, in corso di svolgimento del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione.

In caso di variazioni al contratto per effetto di successivi atti di sottomissione, la medesima garanzia può essere ridotta in caso di riduzione degli importi contrattuali, mentre non deve essere integrata in caso di aumento degli stessi importi fino alla concorrenza di un quinto dell'importo originario.

ART. 7 - LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

L'Appaltatore deve provvedere all'acquisizione della S.C.I.A. o alla voltura delle autorizzazioni preventive, per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato. La Ditta dovrà essere in possesso di autorizzazione sanitaria o NIA ai sensi del REG CE 852/2004, in cui dovrà essere specificato che si preparano e servono pasti per la ristorazione collettiva.

Tutte le autorizzazioni dovranno essere richieste dall'Appaltatore e saranno intestate al Legale Rappresentante della stessa.

Dovrà inoltre provvedere alla Notifica Avvio Attività di Somministrazione scolastica presso l'ASL Competente per quanto riguarda il punto somministrazione della scuola materna e del refettorio per la scuola primaria e dei dipendenti comunali in cui si svolgerà il servizio.

ART. 8 ASSICURAZIONI

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificatamente indicato nella relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

L'Appaltatore risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte delle Amministrazione comunale., salvi gli interventi in favore dell'Appaltatore da parte di società assicuratrici.

In particolare l'Appaltatore si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati, con un sottolimito minimo del cinquanta per cento della somma assicurata per la polizza di R.C.T.

Conseguentemente, l'Appaltatore. esonera l'Amministrazione comunale ed i servizi comunali competenti, che rivestono esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

L'Appaltatore dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

1) R.C.T.(Responsabilità Civile verso Terzi)€ 2.500.000,00 per sinistro, per persona, per danni a cose o animali.

2) R.C.O.(Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro) € 2.500.000,00 per sinistro e per persona.

L'esistenza di tali polizze non libera l'Appaltatore. dalle proprie responsabilità avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze assicurative dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e l'operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Comune.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall' Appaltatore all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto.

ART. 9 SPESE

Tutte le spese relative alla stipulazione ed eventuale registrazione del contratto di affidamento della somministrazione, accessorie e conseguenti, compresi i diritti di segreteria, saranno per intero a carico dell'aggiudicatario; l'imposta sul valore aggiunto sarà corrisposta nei termini di legge.

ART. 10 SUBAPPALTO

È fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare, senza il preventivo consenso scritto dell'Amministrazione, il servizio, pena la immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione e comunque il tutto dovrà essere normato ai sensi dell'art. 105 del del D.lgs 50/2016 e s.m.i.

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.

NORME CONCERNENTI LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

ART. 11 - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI E SERVIZIO AL TAVOLO

I pasti saranno distribuiti con proprio personale, nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- 1.- Togliere anelli (è tollerata la fede nuziale), braccialetti, orologio, collane e orecchini e non avere lo smalto alle unghie;
- 2.- Lavare accuratamente le mani;
- 3.- Indossare camice, guanti, cuffia, mascherina ed apposite calzature che devono essere sempre puliti e decorosi;
- 4.- Prima di iniziare il servizio effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze (ad esempio: 50 gr di arrosto corrispondono a 2 fette);
- 5.- La quantità delle pietanze dovrà essere quella indicata nelle rispettive tabelle dietetiche;
- 6.- Per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati e calibrati;
- 7.- Utilizzare utensili adeguati e puliti per il porzionamento dei pasti.

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 12 - PERSONALE

L'Appaltatore dovrà assicurare ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, la distribuzione di pasti, lavaggio stoviglie, pulizia locali ed ogni attività inerente il servizio di refezione con proprio personale dipendente.

Tutto il personale impiegato per il servizio dovrà possedere adeguata professionalità ed essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Deve inoltre conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Appaltatore dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo del personale adibito alla preparazione e somministrazione dei pasti con l'indicazione delle qualifiche possedute, della dichiarazione di correttezza contributiva e rilasciata dall'INPS, nonché del numero di posizione INAIL. Qualsiasi variazione intervenuta rispetto all'elenco comunicato deve essere immediatamente comunicata in forma scritta alle A.C..

Art. 13 ORGANICO

L'organico del personale dovrà essere adeguato al fine di garantire il servizio, e L'Appaltatore sarà tenuta per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma ed al monte ore complessivo di lavoro.

Qualora nel periodo contrattuale intervengano modifiche sostanziali nel numero degli iscritti al servizio di refezione scolastica, il personale impiegato potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione previo accordi tra le parti.

L'A.C. si riserva il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Appaltatore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art. 14 REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

Il personale assente deve essere immediatamente sostituito con personale parimenti qualificato. Le sostituzioni dovute a malattie, ferie e altro devono mantenere i livelli del personale sostituito.

In occasione di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate in forma scritta alle A.C.

Art. 15 - ADDESTRAMENTO

Tutto il personale impiegato nel servizio svolto per conto dell'A.C. , in qualsiasi livello inquadrato, deve essere formato e sottoposto a costante aggiornamento sia in considerazione di quanto previsto dalla normativa in tema di sicurezza sul lavoro e sicurezza alimentare sia in ambito nutrizionale e in relazione all'importanza del consumo di frutta e verdura, di riduzione del sale nell'alimentazione, allergie ed intolleranze alimentari, conoscenza della normativa sull'indicazione degli allergeni.

Le attività formative devono essere documentate su richiesta alle A.C.

Art. 16 - VESTIARIO

L'Appaltatore deve fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42) da indossare durante le ore di servizio in riferimento alle mansioni da svolgere.

E' espressamente fatto obbligo di indossare costantemente la cuffia per contenere la capigliatura.

Art. 17 - NORME COMPORTAMENTALI

Tutto il personale in servizio dovrà tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge.

Anche in riferimento a quanto sopra è tassativamente vietato fumare in tutti i locali destinati al servizio oggetto del presente capitolato.

Art. 18 IGIENE DEL PERSONALE

Il personale in servizio dovrà rispettare le disposizioni impartite dal D.P.R. 327/80, art. 42. In particolare il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento e alla distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro, deve scrupolosamente curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente.

Art. 19 - IDONEITA' SANITARIA

È temporaneamente sospeso, in ambito regionale, l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria. Qualora la Regione Piemonte dovesse reintrodurlo, il personale addetto, nessuno escluso, dovrà adeguarsi con effetto immediato.

Art. 20 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L' Appaltatore deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L' Appaltatore deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L' Appaltatore deve in ogni momento, a semplice richiesta delle A.C. dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro unico del lavoro dell'Appaltatore.

Art. 21 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L' Appaltatore deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

L' Appaltatore è tenuto altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l' Appaltatore anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI DESTINATE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

ART. 22 CARATTERISTICHE DELLA MERCE E PREPARAZIONE PIETANZE.

I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti della refezione scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa ed avere le seguenti caratteristiche:

A) GLI ORTAGGI debbono:

- essere di stagione
- essere di prima qualità
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale
- essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi
- non presentare trasse di appassimento e/o alterazioni anche incipienti
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, possibilmente, non debbono essere stati trattati con raggi gamma

Gli ortaggi non devono provenire da paesi extracomunitari. E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici o di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, salvo quando è previsto nel menù (fagiolini, piselli novelli, spinaci); e comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere superiore al 50% degli ortaggi previsti. Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto per i pomodori pelati e la passata di pomodoro.

B) LA FRUTTA deve:

- essere di stagione e variare nell'arco della settimana
- essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo o sulla polpa
- essere di prima qualità
- essere di calibratura e di grammatura idonea alla composizione del menù
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo o essere ben avviata verso la maturazione così da poterla raggiungere in deposito
- essere omogenea e uniforme
- essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico

La frutta non dovrà provenire da paesi extracomunitari, salvo le banane, dovrà essere calibrata secondo la grammatura unitaria quotidiana indicata nei menù allegati. A richiesta del Comune la ditta aggiudicataria dovrà esibire le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

C) I LEGUMI devono essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei

D) FORMAGGI

Il formaggio da condimento deve essere della qualità "Parmigiano Reggiano" e dovrà essere

- di prima scelta
- marchiato
- prodotto nelle zone tipiche
- avere ottimo sapore e profumo

- avere una stagionatura di almeno 18 mesi
- essere grattugiato la mattina del giorno di utilizzo

I formaggi da pasto non devono presentare alterazioni esterne o interne. Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, composizione, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico- sanitarie) e Bollo CE.

Per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto, la ditta è tenuta a possedere e presentare, su richiesta del Comune, la documentazione relativa ai dati sopraelencati.

Non devono essere utilizzati formaggi fusi, formaggini ecc..

E) IL BURRO: non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento; non deve contenere conservanti o coloranti, non deve in alcun modo essere alterato, non deve avere gusto rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve essere contenuto in involucri non manomissibili. Sull'involucro deve riportare: la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del confezionatore, il luogo di confezionamento, la data di scadenza.

F) IL PROSCIUTTO COTTO deve essere privo di polifosfati aggiunti, lattosio e proteine del latte deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Deve essere avvolto in un involucro plastico idoneo. La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta del Comune, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotti, il nome della ditta produttrice, il luogo di produzione. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido. Deve essere affettato sul momento e comunque il giorno di utilizzo, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

G) IL PANE dovrà essere prodotto con farina "0" oppure con farina integrale, lievito, sale ed acqua, privo di grassi aggiunti. Dovrà essere ben lievitato, ben manipolato, ben cotto in maniera che la mollica riesca spugnosa ed elastica alla pressione delle dita. Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato.

In via sperimentale si richiede di introdurre, almeno una/due volte a settimana nei giorni in cui ci sono le portate più saporite, l'utilizzo di un pane a contenuto dimezzato di sale (come da disciplinare approvato in Piemonte)..

H) L'OLIO deve essere extravergine di oliva di ottima qualità, con acidità non superiore all'1% in peso espresso in acido oleico, da utilizzare anche nel caso di frittura o cottura al forno.

I) L'ACETO utilizzato per condire le verdure dovrà essere di puro vino

L) LA PASTA deve essere di pura semola garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato additivo. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli. La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente di grano duro e almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 grammi per Kg. di semola

M) LA FARINA deve essere di grano tenero, tipo "0", con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, devono risultare indenni da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

N) IL RISO deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge. Non deve essere trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto. Non deve presentare difetti, non deve essere infestato da parassiti né larve in genere. Il riso deve essere di tipo fino e sottoposto a trattamento Perboiled.

O) LE UOVA - caratteristiche del prodotto

Uova fresche di gallina della categoria A "Extra", di produzione nazionale, della classe di peso non inferiore a 65 gr.

Non dovranno essere imbrattate di materiale fecale e dovranno essere regolarmente confezionati in grossi o piccoli imballaggi ed etichettate conformemente alle vigenti normative igienico - sanitarie.

Il guscio deve presentarsi sano, senza incrinature, pulito.

Alla rottura del guscio, l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze. Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come paglia, muffa o stantio.

E' consigliabile, comunque, l'utilizzo di uova pastorizzate.

P) CARNE BOVINA FRESCA - tipologia delle carni - Le carni dovranno essere di bovino adulto (vitellone) di origine nazionale, maschio o femmina, di età compresa tra i 18 e 22 mesi, appartenenti alle migliori razze di carne.

Caratteristiche di conservazione e di provenienza - Le carni, conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione per tutto l'arco produttivo, dovranno provenire da animali macellati in stabilimenti regolarmente autorizzati.

La macinatura della carne dovrà avvenire presso il centro di cottura, immediatamente prima della preparazione del piatto, nelle migliori condizioni igienico-sanitarie, rispettando le procedure di autocontrollo.

Caratteristiche merceologiche delle carni - Per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:

- per la preparazione e la fornitura di polpette, svizzere e ragù: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (polpa di spalla, sottospalla reale);
- per la preparazione e fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne: tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello)

Garanzie supplementari di qualità delle carni - Le carni giunte al centro di cottura dovranno rispondere alle garanzie igienico - sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale, di produzione delle carni, nonché di certificazione ai sensi della normativa vigente.

Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa, di bollatura o di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) riportante il marchio differenziale di qualità.

Tutte le carni dovranno essere scortate, oltre che dalla certificazione commerciale prevista, dalla "certificazione di garanzia di produzione delle carni bovine" di cui alla Legge sopra citata.

Q) LE CARNI SUINE

Caratteristiche e provenienze delle carni - Le carni dovranno provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti nazionali.

Gli animali dovranno avere età 10-11 mesi.

Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

Le carni sezionate dovranno giungere al centro di cottura idoneamente confezionate e regolarmente etichettate;

Durante tutto l'arco produttivo le carni devono essere conservate unicamente e temperatura di refrigerazione.

R) LE CARNI AVICUNICOLE

Caratteristiche generali e provenienza delle carni - Dovranno provenire da animali, delle migliori razze di carne, appartenenti ad allevamenti italiani.

Tali carni dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali e dovranno essere sottoposte, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui.

Le carni sezionate dovranno giungere al centro di cottura idoneamente confezionate e regolarmente etichettate.

Il termine di conservazione non dovrà essere inferiore a tre giorni dalla data di consegna della merce.

Durante tutto l'arco produttivo le carni saranno conservate esclusivamente e temperature di refrigerazione.

S) PRODOTTI ITTICI - Dovranno essere utilizzati per la preparazione di pasti a base di prodotti ittici esclusivamente prodotti congelati o surgelati, che dovranno giungere al centro di cottura idoneamente confezionati ed etichettati. La data di scadenza del prodotto non dovrà essere inferiore a tre mesi della data di consegna.

I prodotti non devono presentare segni ,quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità comprovanti parziali scongelamenti.

Le confezioni devono essere riposte, appena giunte al centro di cottura, in congelatore.

A prescindere dalla corretta applicazione delle procedure di autocontrollo aziendale, per la preparazione e la lavorazione dovranno essere utilizzati procedimenti tecnologici idonei, come l'utilizzo di decongelatori, forni a microonde o lo scongelamento in apposito reparto frigorifero a temperatura di refrigerazione; pertanto non è consentito lo scongelamento a temperatura ambiente o sotto acqua corrente.

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento, deve essere soda ed elastica; colore, odore e sapore devono essere nella norma. La pelle, del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti, inoltre deve essere integra ed esente da lacerazioni.

I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menù; inoltre devono essere assolutamente privi di spine.

I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio. E' accettato, alternativamente, il campionamento non ufficiale effettuato in regime di autocontrollo aziendale.

Le grammature in tabella sono riferite al prodotto scongelato.

Nella preparazione delle pietanze deve essere evitata la frittura e occorre privilegiare per le verdure la cottura a vapore.

Nelle preparazioni in cucina e nel condimento dei piatti nei punti di distribuzione (insalate etc) dovrà essere posta attenzione a ridurre progressivamente il sale aggiunto, nonché a ridurre l'utilizzo di materie prime ad elevato contenuto di sale.

-I cibi non devono essere precotti. I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti della refezione scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa e non dovranno contenere organismi geneticamente modificati.

- Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate

È vietato l'uso di:

.. Alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (La violazione di tale divieto comporta la risoluzione anticipata del contratto).

- Prodotti di V gamma
- Carni congelate
- Carne premacinata, anche se conservata sottovuoto
- Semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale.
- dado e altri preparati per brodo.
- Materie prime contenenti sciroppo di glucosio e fruttosio (spesso contenuti in yogurt, confetture, succhi di frutta etc)

ART. 23 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo, devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° C e 4° C

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

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.

I vari alimenti, con esclusione dei prodotti surgelati che devono essere conservati a temperatura negativa, dovranno essere conservati in frigoriferi

ART. 24 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica. Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

1. L'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti.
2. Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
3. È assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati.
4. È tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per le quali, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente oppure dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
5. L'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;
6. La calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
7. Le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede merceologiche allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso che non possono essere successivamente utilizzati ad esclusione di prodotti come olio, pasta, riso e farina.
8. L'Appaltatore è tenuto a conservare presso i propri locali la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

Si richiede, per quanto possibile, la fornitura di derrate alimentari maggiormente legate al territorio d'origine (prodotti a filiera corta), in ottemperanza alle indicazioni previste dal D.M. 25/07/2011 che fissa criteri ambientali minimi per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva e la fornitura delle derrate alimentari.

Analogamente si richiede, almeno in parte, la fornitura di prodotti biologici o a lotta integrata e del commercio equo-solidale.

Si richiede l'utilizzo di appositi spazi specifici per le derrate destinate alla ristorazione scolastica.

Si evidenzia inoltre che:

- È fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici" o geneticamente modificati;
- È richiesto l'impiego di prodotti equosolidali (banana) per tali prodotti si fa riferimento alla mozione del Parlamento Europeo del 2 luglio 1998 e alla comunicazione al Consiglio Europeo del 29.11.1999.
- È richiesto l'esclusivo impiego di carni bovine di razza piemontese del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese – carni COALVI; carni suine e avicole di provenienza nazionale (animali nati, allevati e macellati in Italia)
- È richiesto l'esclusivo impiego di riso di provenienza nazionale nei tipi: Arborio, Vialone nano, Roma, Carnaroli.

ART. 25 CONSERVAZIONE CAMPIONI

La ditta aggiudicatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data dei prelievi, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C,

+4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica data di produzione".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

ART. 26 PEZZATURE

Le pezzature dei prodotti devono essere quelle indicate dall'Amministrazione Comunale, previste nelle Tabelle Merceologiche.

ART. 27 ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate dovranno avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti, con riferimento al Reg UE 1169/2011 e s.m.i., e per i singoli prodotti alle specifiche normative a loro applicabili.

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

ART. 28 GARANZIE DI QUALITÀ

L'Appaltatore deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili alle A.C., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

MENU'

ART. 29 MENU

I menu sono articolati in menu invernale e menu estivo.

La data di introduzione di tali menu sarà stabilita, in accordo con l'Amm. C.le, tenendo conto della situazione climatica del momento, con preavviso di 15 giorni dalle Amm.C.le.

Il menu invernale inizia ai primi di ottobre e termina a fine marzo.

Il menu estivo inizia indicativamente ai primi di aprile.

In ogni caso tutti i piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nei menu.

È consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto;
- Interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata e concordata con l'Amm. C.le, nonché approvata dal servizio SIAN dell'ASL di competenza, con comunicazione scritta anche via fax o posta elettronica.

ART. 30 QUANTITÀ IN VOLUMI E IN PESI

L'Appaltatore deve predisporre una tabella, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

ART. 31 VARIAZIONI DEL MENU

Le variazioni del menu devono essere di volta in volta concordate con gli Uffici e specificamente autorizzate in forma scritta.

Di norma, la variazione del menu potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza segnalato; in tal caso l'Appaltatore adotta la variazione concordata con l'Amm. C.le, nonché approvata dal servizio SIAN dell'ASL di competenza, purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

Il manifestarsi di nuove esigenze, compatibili con le linee dell'Istituto Tecnico Nazionale della Nutrizione, da parte dell'utenza potrà, comunque, parimenti costituire titolo sufficiente per il cambiamento del menu, sempre nell'ambito dei prodotti elencati nelle tabelle merceologiche.

ART. 32 STRUTTURA DEI MENU

Pranzo

un primo piatto; un secondo piatto; un contorno; pane; frutta fresca/cotta o macedonia di frutta fresca o yogurt o torta o budino o gelato (preferibilmente artigianale)

oppure

un piatto unico; un contorno; pane; frutta fresca/cotta o macedonia di frutta fresca o yogurt o torta o budino o gelato (preferibilmente artigianale) .

Per la merenda della scuola dell'infanzia sono consentite mousse di frutta, fette biscottate, pane e marmellata/ cioccolato/prosciutto, banane, yogurt alla frutta, crema di ricotta e cacao o paste di meliga/torcetti.

Per i piatti unici, si provvederà ad un'alternativa costituita da un primo piatto in bianco e da un secondo piatto freddo preventivamente richiesti al momento del rilevamento delle presenze giornaliere, in numero non superiore al 10% del numero medio di pasti previsti.

La motivata richiesta di sostituzione dell'alimento servito, deve essere prontamente soddisfatta.

L'Amm. C.le potrà richiedere all'Appaltatore la fornitura di pasti freddi o "cestini freddi" o in casi particolari pasti in mono porzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, potranno essere richieste in caso di sciopero o altre particolari esigenze.

Cestini freddi:

Alunni della Scuola Primaria e scuola materna

- 2 panini imbottiti variamente farciti (prosciutto cotto - formaggio)
- 1 vaschetta monoporzione di marmellata o 1 tavoletta di cioccolato al latte
- 1 pacchetto di biscotti
- 1 frutto
- 1 succo in brick
- 1 bottiglia di acqua minerale naturale da ½ litro

Altri utenti adulti

- 2 panini imbottiti variamente farciti (prosciutto cotto - salame crudo - formaggio)
- 1 pacchetto di biscotti
- 1 frutto
- 1 succo in brick
- 1 bottiglia di acqua minerale naturale da ½ litro

*Nella preparazione dei cestini per utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi, in sostituzione degli affettati verranno preparati panini con frittata o tonno.

ART. 33 MENU ALTERNATIVI

Su richiesta dell'utenza, mediante autocertificazione e correzione del menù approvato, potranno inoltre essere introdotte diete rispondenti a esigenze etnico-religiose e vegetariane, compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura.

I singoli piatti dovranno essere adeguati allo scopo di soddisfare i fabbisogni nutrizionali.

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

ART. 34 QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle Dietetiche allegate, nelle quali sono riportate le quantità degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

ART. 35 - INTRODUZIONE DI NUOVI PIATTI

Qualora l' Appaltatore intendesse proporre altre nuove preparazioni, deve far richiesta scritta alle A.C. e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, sempreché questi non siano già previsti nelle tabelle dietetiche.

ART. 36 DIETE SPECIALI

L' Appaltatore 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 dell'Amministrazione comunale trasmettere all'Appaltatore i certificati medici attestanti le patologie, le allergie ed intolleranze alimentari per le quali è necessaria una dieta speciale. La Ditta dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite

dall'Amministrazione in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito del Regolamento (UE) n. 2016/679.

Per quanto concerne le diete speciali per celiaci, sarà predisposto un menù specifico, completo di ricette ed elenco degli ingredienti utilizzati, che dovrà essere inviato al SIAN per la valutazione (secondo quanto previsto dal Percorso Diagnostico Terapeutico Assistenziale della Malattia Celiaca al punto 6.6.2.5.

Per ogni tipologia di dieta speciale correlata alle condizioni di cui sopra, deve essere redatto un menu scritto, garantendo l'alternanza e limitando il ricorso a piatti freddi, al fine di evitare errori, monotonia alimentare e squilibri nutrizionali. Le procedure adottate per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché per garantire la salubrità ed il rispetto delle temperature di conservazione delle diete speciali, devono essere inserite nel piano di autocontrollo della cucina.

Art. 37 - DIETE DI TRANSIZIONE (dette "diete in bianco")

L'Appaltatore si impegna, su richiesta, alla predisposizione di diete di transizione o "in bianco". La dieta di transizione è costituita da un primo a base di pasta o riso, conditi con olio extra vergine di oliva prodotto in Italia, da un contorno di verdure e da un secondo, presenti in quella giornata cucinati in modo semplice e con quantitativo in grassi da condimento controllato; pane e frutta fresca o mousse di frutta in base alle esigenze del caso in questione.

Le diete di transizione, da somministrare per periodi superiori alle 48 ore, devono essere documentate da certificazione medica, rilasciata dal pediatra o dal medico curante.

Le diete di transizione, da somministrare per periodi inferiori alle 48 ore, non necessitano di certificazione medica e devono essere richieste all'Appaltatore entro le ore 9,30 del giorno stesso di somministrazione. Per casi urgenti di malore improvviso l'Appaltatore provvederà a fornire una dieta leggera.

Art. 38 - RISPETTO DEI MENU E DELLE TABELLE DIETETICHE, INFORMAZIONI AI COMMENSALI

L'Appaltatore è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti, il menu settimanale e a garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menu, nella quantità prevista dalle tabelle Dietetiche.

Si richiamano gli obblighi, che L'Appaltatore con la sottoscrizione del capitolato attesta di conoscere, derivanti dal Reg. CEE 1169/2011 in materia di allergeni, con particolare attenzione a quanto prescritto dalla Nota Ministero della Salute - Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione - 0003674-P-06/02/2015 per gli alimenti forniti dalle collettività.

Come richiesto dalla nota ministeriale di cui sopra, si prescrive di indicare per scritto in maniera chiara ed in luogo ben visibile, sul menu, o apposito cartello, una dicitura del tipo "per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio" e di conservare apposita documentazione scritta ben conosciuta dal personale.

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 39 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate ecc. deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

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

Art. 40 - RICICLO

È tassativamente vietata qualsiasi forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nei successivi artt. 44 e 45 del presente capitolato.

Art. 41 – AZIONI COERENTI CON LE LINEE GUIDA NAZIONALI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

È richiesto che L'Appaltatore effettui con cadenza periodica, e coerentemente con i programmi regionali di attività proposti ai SIAN e con le linee guida nazionali per la ristorazione, di effettuare le seguenti azioni: valutazione di gradibilità dei piatti, monitoraggio degli avanzi, azioni correttive per ridurre gli avanzi, eventuale recupero per mense sociali, sensibilizzazione e formazione del personale per tali attività.

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 42 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

La competenza professionale della ditta aggiudicataria deve quindi esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menu, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

Nelle preparazioni in cucina e nel condimento dei piatti dovrà essere posta attenzione a ridurre progressivamente il sale aggiunto ed a limitare l'utilizzo di materie prime ad elevato contenuto di sale. L'Appaltatore dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati eventualmente incaricati dalle A.C., anche sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo.

Art. 43 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione degli alimenti durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura al di sotto dei 4° C o al di sotto di 10° C a seconda della tipologia dell'alimento.

Art. 44 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

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

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi d'acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1° ebollizione.
- I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° C e + 4° C.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo ad eccezione delle patate e delle carote che possono essere preparate il giorno precedente la cottura.
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento e conservate in modo idoneo dal punto di vista igienico - sanitario.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.
- Si richiede la sperimentazione dell'utilizzo, almeno due volte la settimana, di un pane a contenuto dimezzato di sale o senza sale (come da disciplinare approvato in Piemonte) e di pane integrale biologico.

Si ribadisce la massima attenzione a ridurre progressivamente il sale aggiunto ed a limitare l'utilizzo di materie prime ad elevato contenuto di sale.

Art. 45 - 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 di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C. e 4°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi, brasati.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 46 - PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 47 - CONDIMENTI

Le paste o il riso in bianco dovranno essere conditi a crudo con olio extra vergine d'oliva o burro come indicato dal menu al momento della distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare esclusivamente formaggio (Parmigiano Reggiano) che deve essere grattugiato in giornata.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e delle verdure si deve utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.

Art. 48 - GENERI VIETATI

- Le carni al sangue;
- I cibi fritti;
- Il dado da brodo, gli estratti;
- Conservanti ed additivi chimici nella produzione dei pasti;
- Precotti.
- Alimenti contenenti come ingrediente sciroppo di glucosio- fruttosio.

PULIZIA E IGIENE DEI LOCALI DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 49- PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i locali di produzione e somministrazione dei pasti devono essere oggetto di specifica procedura.

La ditta aggiudicataria è tenuta a rendere disponibile, per i controlli e le ispezioni previste, la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza ecc.).

Art. 50 - MODALITA' DI UTILIZZO DEI DETERSIVI

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Art. 51 - INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI

L'Appaltatore deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio.

Art. 52 - DIVIETI

È vietato detenere, nelle zone di preparazione, cottura e somministrazione dei pasti, detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Art. 53 - PERSONALE ADDETTO ALLA PULIZIA E SANIFICAZIONE

Le operazioni di lavaggio, pulizia e sanificazione non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Art. 54 - LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di somministrazione e dei servizi igienici sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni di pulizia.

Art. 55 - SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici utilizzati dal personale dell'Appaltatore e dagli utenti devono essere tenuti costantemente puliti. Per la pulizia delle mani devono essere utilizzati sapone disinfettante e tovaglette a perdere.

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTIFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 56- DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L' Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto dalla disciplina di cui al D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii .

Sono a carico dell'appaltatore la redazione della relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, la predisposizione di un idoneo piano di evacuazione, previa mappatura dei locali ed addestramento degli interessati.

E' inoltre a carico dell'Appaltatore l'indizione delle riunioni periodiche previste dalla normativa succitata, la dotazione dei dispositivi di protezione individuali necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza, nonché l'esposizione della segnaletica di sicurezza all'interno dei locali di preparazione e cottura.

Art. 57 - NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO

L' Appaltatore ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal DPR 1 marzo 1956 n. 303 e dal D. Lgs. 242/96 e ss.mm.ii..

Art. 60 - PULIZIA DI IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Al termine delle operazioni di preparazione e cottura dei pasti le attrezzature presenti nel centro produzione pasti dovranno essere deterse e disinfettate come previsto dalle normative in vigore in materia.

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 58 - CONFORMITA' DELLE FORNITURE

La garanzia di conformità e di qualità delle forniture è di esclusiva competenza del fornitore.

Le imprese del settore alimentare, come da normativa vigente, 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 rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Art. 59 - CONTROLLI

L'Amministrazione c.le si riserva ogni diritto di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato d'appalto, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso. Ciò costituisce diritto e non obbligo, pertanto la mancata effettuazione di controlli da parte del committente in nessun modo ridurrà la responsabilità dell'Appaltatore.

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

I rilievi mossi all'appaltatore saranno considerati a tutti gli effetti non conformità e per ognuno di essi dovranno essere indicate le relative azioni correttive indicate.

L' appaltatore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all' A.C.

L' appaltatore sarà tenuta inoltre a fornire giustificazione scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'A.C. Sono fatte salva le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 60 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono: i Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda A.S.L. (Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione, Servizio di Igiene e Sanità pubblica, Servizio Veterinario, Servizio di Igiene e Sicurezza degli ambienti di lavoro), L'Amministrazione comunale, ciascuno per le proprie competenze, nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C.

L'Amministrazione comunale si riserva di far eseguire da altri il mancato o incompleto o trascurato servizio, a spese dell'appaltatore.

Rifusione spese, pagamento danni e penalità verranno applicati mediante ritenuta sugli importi maturati a favore dell'appaltatore, ovvero mediante emissione di reversali di incasso qualora i crediti dell'appaltatore fossero inferiori alle penalità a lui comminate.

Art. 61 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'APPALTA.

L'Appaltatore deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sui principi del metodo HACCP, e di un sistema di qualità interno, la cui documentazione e le cui procedure devono essere messe a disposizione dell'Amm.C.le per verifiche.

Art. 62- PRELIEVI

I tecnici effettueranno i prelievi nei modi che riterranno più opportuni e nell'osservanza delle normative vigenti in materia. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Art. 63 - RILIEVI TECNICI

Il personale dell'Appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dell'Amm. C.le.

PENALITA'

Art. 64 - PENALITA'

Le Amm.ne c.le, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'Appaltatore, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

Le non conformità elevate hanno valore di contestazione formale, prevedendo la possibilità, da parte dell'Appaltatore, di far constare immediatamente le proprie osservazioni, di valore equivalente alle controdeduzioni, ferma restando, in ogni caso, la possibilità di contro dedurre secondo la procedura ordinaria.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- mancata somministrazione di pasti interi o parte di pasti;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata o errata preparazione delle diete speciali;
- personale inferiore ai parametri stabiliti;
- pulizia dei locali di competenza dell'Appaltatore non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;

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

Potranno essere applicati in tali casi sanzioni da un minimo di euro 258,23 ad un massimo di euro 5.164,57 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

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

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 65 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento ai sensi dell' art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Appaltatore.;
- b) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dell'Appaltatore;
- c) inosservanza delle norme igienico sanitarie nei locali di preparazione e somministrazione dei pasti;
- d) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- e) casi di grave intossicazione alimentare;
- f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- g) interruzione non motivata del servizio;
- h) è pertanto facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile 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;
- i) l) ulteriore inadempienza dell'Appaltatore dopo la comminazione di 5 penalità nell'ambito del medesimo anno scolastico.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione delle A.C., in forma di lettera raccomandata A.R., di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora le A.C. intendano avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull' Appaltatore a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione, salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Art. 66 - SPESE

Le spese di giudizio saranno anticipate dalla parte che avrà avanzato domanda di arbitrato.

Le spese di procedimento verranno liquidate al Collegio sulla base delle vigenti tariffe professionali.

La decisione del Collegio determinerà altresì la misura in cui tali spese dovranno essere suddivise tra le Parti, esclusa la solidarietà per il pagamento delle stesse.

Art. 67 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Art. 68 - TUTELA DELLA PRIVACY

Ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. N. 196 del 30.06.2003 e del recente Regolamento UE 679/16 il Comune di Cantoira, titolari del trattamento dei dati, nomineranno l'impresa aggiudicataria quale responsabile per il trattamento dei dati personali e sensibili relativi alla gestione del servizio di refezione scolastica regolato da presente Capitolato, limitatamente e con esclusivo riferimento agli obblighi contrattualmente attribuiti alla suddetta impresa per effetto dell'affidamento del predetto servizio.

ART. 69 APPLICAZIONE DEL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI

Ai sensi dell'art. 2, comma 3, del D.P.R. n. 62/2013, Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici (codice generale), e dell'art. 2, comma 2, del Codice di Comportamento del Comune di Cantoira approvato con deliberazione del Sindaco n. 4/2014, le disposizioni dei predetti codici si applicano, per quanto compatibili, a tutti i collaboratori di imprese fornitrici di beni e servizi.

A tal fine il Comune di Cantoira mette a disposizione dell'Impresa aggiudicataria, con modalità telematiche (www.comune.cantoira.to.it >sezione amministrazione trasparente >disposizioni generali >atti generali), il codice di comportamento del Comune ed il codice generale, affinché questa li metta, a sua volta, a disposizione di tutti i soggetti che, in concreto, svolgano attività in favore dell'ente (sia in loco che non), responsabilizzando gli stessi con gli strumenti ritenuti adeguati.

Ai sensi della suddetta disciplina, in caso di violazione degli obblighi comportamentali previsti dai citati codici, l'Amministrazione Comunale potrà procedere alla risoluzione del rapporto contrattuale.