



COMUNE DI VILLAFALLETTO
(Provincia di Cuneo)

Piazza G. Mazzini,19 - Tel 0171 935311

Posta certificata: info@pec.comune.villafalletto.cn.it - email: info@comune.villafalletto.cn.it

CAPITOLATO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

PER SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA

Art. 1
OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per:
o gli alunni della scuola dell'infanzia
o gli alunni della scuola primaria
o gli insegnanti ed il personale Ata aventi diritto al pasto

A scopo puramente indicativo, e non vincolante per l'Amministrazione, si prevedono n. 200 pasti settimanali per la Scuola dell'infanzia (per un totale di 39 settimane) e 40 pasti settimanali per la Scuola primaria (per un totale di 36 settimane).

Per la quantificazione dei pasti da fornire si dà atto che per l' anno scolastico 2022/2023 i giorni settimanali di somministrazione dei pasti sono:

INFANZIA

5 giorni (*Lunedì - Martedì - Mercoledì - Giovedì - Venerdì*)

PRIMARIA

1 giorno (*Mercoledì*)

il numero dei pasti da fornire nella durata contrattuale, a.s 2022/2023, (*determinato in relazione al probabile numero di iscrizioni alla mensa, ai giorni del servizio ed al calendario scolastico*) è quantificabile presumibilmente in:

- pasti confezionati per scuola dell'Infanzia n.7.800
- pasti confezionati veicolati alla scuola Primaria 1.260

nel novero dei pasti è incluso il personale docente e ATA

Il numero dei pasti suindicato **ha valore solo indicativo, è presunto ed è suscettibile di variazioni** in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio, al calendario scolastico, alla frequenza effettiva ed alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi prima dell'inizio e nel corso del presente appalto.

L'eventuale variazione del numero degli utenti non darà luogo a variazioni del prezzo unitario di aggiudicazione, né ad eventuale risarcimento di danni.

Sarà cura della stazione appaltante raccogliere le adesioni al servizio e comunicare alla ditta aggiudicataria i nominativi degli utenti.

Art. 2
DURATA DELL'APPALTO

Il servizio avrà la durata di **1 anno** corrispondente al calendario **dell'anno scolastico 2022/2023**. Sarà cura del Comune comunicare alla ditta affidataria la data di inizio e di termine del servizio in base alla comunicazione pervenuta dal plesso Scolastico.

Al fine di garantire la necessaria continuità nell'erogazione del servizio la ditta affidataria assicurerà l'integrale e regolare prosecuzione delle attività anche oltre la scadenza prevista, nelle more di svolgimento delle ordinarie procedure di scelta del contraente e nella misura strettamente necessaria. L'attività sarà prestata alle condizioni previste dal contratto di appalto e

nessun indennizzo o compenso aggiuntivo potrà essere preteso ad alcun titolo in relazione a quanto previsto dal presente comma.

L'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di apportare, nel corso della fornitura, le opportune variazioni al menu dei pasti.

Si precisa che il servizio dovrà essere garantito dalla Ditta in ogni caso ed a fronte di ogni possibile evenienza (sciopero del personale della Ditta; difficoltà di approvvigionamento causate dai più disparati motivi; mancato funzionamento per guasti o mancanza di energia della cucina dell'Ente; ecc.).

Art. 3 VALORE DELL'APPALTO

L'importo a base d'asta è stabilito in € **37.146,00** oltre all'Iva, derivante dall'importo del prezzo unitario di un pasto, pari ad € **4,10 oltre all'IVA (4%)**, rapportato al possibile calendario scolastico 2022/2023 - per un quantitativo presunto annuo di n. 9.060 pasti, come indicato all'art. 1 del presente capitolato.

Costi aggiuntivi per lo svolgimento del servizio in relazione alle misure di prevenzione dal rischio Covid-19.

Sebbene l'emergenza sanitaria da COVID -19 si stia revocando, non potendosi escludere, in via del tutto prudente, una nuova diffusione dell'epidemia da COVID – 19 e il mantenimento delle linee guida attuali ovvero l'emanazione di eventuali altre linee guida di sicurezza a seguito della cui adozione il servizio mensa scolastica potrebbe richiedere l'attuazione di alcune misure aggiuntive, il cui costo non è rapportabile al costo/pasto a base di appalto.

Nella fattispecie si potrà prevedere che:

- l'articolazione del servizio di refezione sia effettuato su più turni con un aumento delle ore di servizio degli addetti, per le quali è necessario un costo orario.
- qualora non sia possibile per tutti gli alunni garantire il distanziamento nel locale refettorio, la possibilità di fornire, ad una parte degli alunni, il pasto in aula comporta il confezionamento del pasto in vaschette monoporzionamento termosigillate ed il cui costo dovrà essere esplicitato.

L'importo unitario dei suddetti costi aggiuntivi sarà comunicato con separata e specifica comunicazione da parte della ditta appaltatrice.

Art. 4 MODALITA' DI PAGAMENTO

Il pagamento del corrispettivo a carico della stazione appaltante sarà effettuato mensilmente dietro presentazione di regolari e separate fatture relative al servizio di ristorazione scolastica e dovrà contenere il numero dei pasti forniti, distinti tra scuola dell'infanzia e scuola primaria e con l'ulteriore distinzione tra alunni, insegnanti e personale Ata.

Al fini della tracciabilità dei flussi finanziari le fatture devono riportare l'indicazione del CIG assegnato all'appalto e precisamente:

Il RUP ha facoltà di chiedere alla ditta modifiche nelle modalità di articolazione dei dati inseriti nelle fatture, qualora ciò si renda necessario per migliorare l'efficacia del controllo di gestione del servizio.

La liquidazione delle fatture sarà effettuata previa verifica da parte del RUP di quanto sotto indicato:

- della regolarità della prestazione e sulla rispondenza della stessa ai requisiti qualitative quantitativi, ai termini e alle condizioni pattuite della regolarità contributiva della ditta affidataria a favore del proprio personale attestata a mezzo del documento unico di regolarità contributiva (DURC).

Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il documento unico di regolarità contributiva è effettuato dalla stazione appaltante direttamente agli enti previdenziali e assicurativi.

Ai sensi dell'art. 30, comma 5-bis, del codice dei contratti sull'importo netto delle fatture è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate solo in sede di liquidazione finale, previa acquisizione del documento di regolarità contributiva.

Sono fatte salve le eventuali semplificazioni in materia di documento di regolarità contributiva previste dall'art. 4 D.L. 20 marzo 2014, n. 34 (Disposizioni urgenti per favorire il rilancio dell'occupazione e per la semplificazione degli adempimenti a carico delle imprese).

Le parti convengono che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi - per ottenere il risarcimento di eventuali danni contestati alla ditta, il rimborso spese ed il pagamento di penalità irrogate - mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi dovuti, in subordine, a mezzo di incameramento della cauzione.

Art. 5

ADEMPIMENTI PREVISTI DALLA LEGGE N. 136/2010 E SMI

Ai sensi dell'art. 3, commi 7 e 8, della Legge 136/2010 e smi, la ditta affidataria si impegna ad assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari connessi all'affidamento dell'appalto utilizzando uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., dedicati, anche se non in via esclusiva, alle commesse pubbliche come prescritto dal comma 1 dello stesso art. 3 della Legge 136/2010 ed a comunicare gli estremi del/i conto/i corrente dedicato/i prima della stipulazione del contratto.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

A tal fine si richiama la determinazione AVCP n. 4 del 7.7.2011 "*Linee guida sulla tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art. 3 della legge 136/2010*".

Art. 6

RECESSO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La stazione appaltante può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione nei casi previsti dalla legge, compreso quanto previsto dall'art. 1, comma 13, del D.L.95/2012 convertito in legge 135/2012.

Art. 7

DIVIETO DI SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto tassativamente divieto di sub appaltare, in tutto o in parte, la gestione del servizio oggetto del presente appalto a pena di risoluzione.

E' altresì vietata la cessione del contratto, sia totale che parziale, salvo quanto disposto dell'art. 106 del codice.

Art.8

ASSICURAZIONI

La ditta affidataria si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, che deriva ai sensi di legge dall'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

A tale scopo la ditta affidataria si impegna a consegnare al Comune una polizza RCT/RCO con primaria Compagnia di Assicurazione nella quale venga indicato che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere agli utenti,

al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. La ditta affidataria assumerà a proprio carico l'onere di manlevare il Comune da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stesso per infortuni e/o danni arrecati a terzi e/o a dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione dei pasti.

La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dalla ditta affidataria.

L'Assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad euro 1.000.000,00

(euro unmilione/00) per sinistro, e per anno assicurativo, esclusa ogni franchigia.)

Il Comune è inoltre esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al

personale dipendente della ditta affidataria durante l'esecuzione del servizio.

A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore ad euro 1.000.000,00

(euro unmilione/00) per sinistro, e per anno assicurativo, esclusa ogni franchigia.

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

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla stazione appaltante prima della firma del contratto.

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

Dette polizze dovranno essere mantenute in vigore per tutta la durata dell'appalto.

Art.9

CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento delle prestazioni e degli obblighi contrattuali, del pagamento delle penali, del risarcimento dei danni, dell'integrità degli impianti e delle attrezzature di proprietà comunale e dei maggiori oneri derivanti da eventuali inadempimenti, la ditta affidataria dovrà costituire, con le modalità di cui all'art.103 del Codice dei contratti e prima della stipula del contratto, una garanzia sotto forma di cauzione definitiva.

Art. 10

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO, UBICAZIONE, MODALITÀ OPERATIVE, MANUTENZIONI

La scuola dell'infanzia è dotata di cucina presso la quale la ditta affidataria dovrà provvedere con personale alle proprie dipendenze alla preparazione dei pasti agli alunni frequentanti.

La scuola primaria non è dotata di cucina pertanto i pasti saranno preparati presso il centro di cottura della scuola dell'Infanzia e veicolati presso il centro refezionale della scuola primaria ed ivi distribuiti.

Il consumo di energia elettrica, gas metano, acqua è a carico dell'Amministrazione comunale.

In tutti i refettori sono presenti tavoli e sedie in numero adeguato all'utenza.

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto apposito verbale di concessione in uso delle attrezzature presenti.

Durante tutto il periodo di gestione, la ditta affidataria si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine ed agli arredi, senza previa autorizzazione dell'autorità comunale. La ditta affidataria dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'ente comunale in qualsiasi luogo ed ora al fine di esercitare qualsivoglia controllo ritenuto necessario e/o utile.

Alla scadenza del contratto, la ditta affidataria si impegna a riconsegnare all'ente comunale i locali con impianti, attrezzature ed arredi annessi in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

L'eventuale sostituzione delle attrezzature, con altre di analoghe caratteristiche, è a carico dell'IA e non avrà diritto ad alcun compenso al termine dell'appalto. Al termine del servizio, le attrezzature sostituite resteranno di proprietà comunale.

I locali nei quali si svolge il servizio, dovranno sempre essere chiusi e l'ingresso sarà riservato esclusivamente al personale incaricato.

Una copia delle chiavi dei locali, per eventuali situazioni di emergenza, dovrà essere a disposizione dell'AC.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi saranno oggetto di stima e verranno addebitati interamente alla ditta affidataria.

La Ditta dovrà provvedere, tramite proprio personale, al lavaggio delle stoviglie impiegate nella somministrazione dei pasti, alla pulizia, sanificazione, disinfezione, dei locali refettorio, dei mobili e degli arredi ivi ubicati, assicurando un grado ottimale di igiene.

I prodotti occorrenti per siffatte prestazioni dovranno essere forniti dalla Ditta; i prodotti non dovranno recare danno a persone, cose, locali ove verranno usati ed essere conformi alle disposizioni di legge.

Detti prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, impiegati secondo le istruzioni riportate sulle stesse ed essere riposti su un carrello apposito; terminato il loro impiego dovranno subito essere riposti e conservati in apposito locale chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave.

In sede di offerta la Ditta dovrà tenere conto che i pavimenti debbono essere lavati giornalmente. I rifiuti del refettorio devono essere raccolti, a cura del personale della Ditta, in appositi sacchi (forniti dalla stessa), e trasportati a cura dei suddetti negli appositi cassonetti; a tal fine la Ditta si impegna ad eseguire le istruzioni impartite al riguardo dal Comune in base alle normative nazionali e/o locali del settore.

Art. 11 MANUTENZIONI

Le sostituzioni o integrazioni di pentole, piatti, bicchieri ecc. che si rendessero necessarie durante la durata dell'appalto saranno a carico della ditta affidataria.

Il personale alle dipendenze della ditta affidataria, prima dell'utilizzo, deve avere preso visione dei manuali d'uso dei singoli macchinari ed attrezzature e dovrà essere adeguatamente formato rispetto al loro utilizzo.

La manutenzione ordinaria di macchinari deve essere effettuata secondo le modalità indicate nel manuale d'uso e di manutenzione e garantendo il mantenimento delle prescrizioni stabilite per l'ottenimento delle certificazioni e delle conformità.

La data di effettiva esecuzione e le modalità degli interventi eseguiti - corredati del timbro e della firma del manutentore - dovranno essere annotati su un apposito registro tenuto presso il centro di produzione pasti in previsione di eventuali controlli.

Al termine dell'appalto, contestualmente alla riconsegna dei locali e delle attrezzature, dovranno essere svolte verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti dei locali del centro di produzione pasti e dei refettori.

Tali verifiche saranno svolte dalla ditta affidataria alla presenza dei rappresentanti del RUP e responsabile dell'ufficio tecnico.

Dovrà essere fornito, altresì, in tempo utile all'espletamento del successivo appalto e/o concessione un dettagliato inventario di tutte le attrezzature riconsegnate con precisa indicazione del loro stato d'uso e accompagnate da relativa documentazione; tutto ciò deve essere a cura ed a spese dell'appaltatore.

Art. 12 MENU'

I menù allegati sub. A) al presente capitolato sono così distinti:

- a) Menù estivo
- b) Menù invernale

Il menù invernale inizia indicativamente dal mese di ottobre, quello estivo indicativamente dal mese di aprile.

La ditta affidataria dovrà garantire - senza alcun costo aggiuntivo - le diete speciali.

Le diete speciali sono menù che richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard a seguito di particolari patologie, intolleranze o allergie da parte degli utenti. Le diete speciali saranno somministrate a cura della ditta affidataria sulla base dei menù personalizzati per singolo utente, redatti ed approvati da parte del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'Asl CN, su espressa richiesta inoltrata dalla famiglia secondo le modalità stabili dall'ASL.

Gli alimenti destinati alla dieta speciale devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base.

La ditta affidataria dovrà predisporre e mantenere attiva presso il centro di produzione pasti della scuola dell'infanzia ed i refettori una procedura per la gestione delle diete speciali.

Tale procedura dovrà prevedere una sezione dedicata per la preparazione delle diete per celiaci (dall'approvvigionamento, allo stoccaggio delle materie prime, pentole, stoviglie, alla lavorazione, alla gestione delle rimanenze, alla somministrazione, agli indumenti del personale dedicati a questo scopo) e dovrà essere in linea con gli indirizzi dell'Associazione Italiana Celiachia.

Ogni vivanda costituente la dieta speciale va preparata e confezionata in area distinta ed il personale dovrà obbligatoriamente ricevere idonea formazione.

Ogni dieta speciale dovrà essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali (R.Eu 679/2016 e smi.).

Nel caso di utenti celiaci le pietanze devono essere le stesse previste per le altre utenze, ma prive di glutine. Il loro confezionamento dovrà avvenire utilizzando i seguenti prodotti:

- naturalmente privi di glutine
- a spiga sbarrata
- inseriti nel prontuario AIC degli alimenti
- con dizione “non contiene fonti di glutine”.

I menù approvati dall'ASL CN - Servizio SIAN - dovranno essere affissi a cura della ditta affidataria presso i refettori.

Il Comune provvederà a pubblicare i menù sul sito istituzionale dell'Ente.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o veicolati, che compongono la giornata alimentare dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia – che qui si intendono tutte richiamate.

I generi alimentari dovranno assicurare qualità organolettiche medio alte, comunque di prima scelta.

In sede di gara, dovrà essere specificato l'elenco dei prodotti forniti.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o derivati da organismi geneticamente modificati (OGM).

Particolare attenzione dovrà essere posta altresì sulla tracciabilità dei prodotti impiegati, privilegiando il sistema cosiddetto della filiera corta.

Per prodotto biologico s'intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CEE n.834/2007 e sue modifiche ed integrazioni.

Tutti prodotti alimentari forniti dovranno essere etichettati secondo quanto prevede la normativa vigente.

Tutti i prodotti alimentari richiesti e l'attuazione del servizio oggetto del presente appalto - per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato - devono rispondere alle caratteristiche ed alle modalità delle linee guida e proposte operative per la ristorazione scolastica (ultima edizione) predisposte dalla Regione Piemonte, Assessorato alla Tutela della Salute e della Sanità Direzione Sanità Pubblica reperibili sul sito e nel rispetto delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica emanate dal Ministero della salute in data 29/4/2010 reperibili sul sito www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf

Ogni variazione dell'elenco prodotti dovrà essere previamente autorizzata dal Comune, che si esprimerà solo dopo aver preso visione della scheda tecnica del nuovo prodotto.

SPECIFICHE TECNICHE DEGLI ALIMENTI

- LA FRUTTA deve essere di stagione, fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie.

La frutta e la macedonia devono essere fresche e non in scatola, con l'eventuale eccezione dell'ananas scioppato.

Non vi sono limitazioni di categoria in menu, ma occorre fornire prodotto di stagione ruotando nell'arco della settimana le diverse varietà di frutta presenti.

- IL PROSCIUTTO COTTO, privo di additivi (polifosfati, allergeni, glutine o derivati della soia, ecc.), deve essere affettato, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Non deve essere usato quello affettato confezionato sotto vuoto. Deve essere affettato nel giorno della somministrazione.

(Il DECRETO 21 Settembre 2005, disciplina la produzione e la vendita di taluni prodotti di salumeria, reca la definizione del prosciutto cotto: (art. 1.). La denominazione «prosciutto cotto» e' riservata al prodotto di salumeria ottenuto dalla coscia del suino eventualmente sezionata, disossata, sgrassata, privata dei tendini e della cotenna, con impiego di acqua, sale, nitrito di sodio, nitrito di potassio eventualmente in combinazione fra loro o con nitrato di sodio e nitrato di potassio. Nell'art.4 sono descritte le caratteristiche, mentre nell'art. 5 le proprietà organolettiche. All'apertura della confezione il prosciutto cotto commercializzato intero presenta:

a) all'esterno: 1) assenza o presenza trascurabile di liquidi nella confezione; 2) sufficiente resistenza alla compressione; 3) colore rosa, eventualmente tendente al rosa-rosso; 4) cavità e fessurazioni assenti o trascurabili;

b) al taglio: 1) tenuta della fetta: la fetta di 2 millimetri di spessore massimo che presenta una sufficiente tenuta tra i muscoli; 2) gusto caratteristico, non eccessivamente speziato; 3) colore rosa, eventualmente tendente al rosso in muscoli o porzioni di muscolo contenenti, naturalmente, elevate concentrazioni di pigmenti).

- IL PANE deve essere fresco del tipo comune con possibilità di fornitura di prodotto integrale, nel caso il menu lo preveda. Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale.

- IL BURRO deve essere fresco, genuino, pastorizzato.

- IL FORMAGGIO da condimento (pezzo intero e grattugiato) deve essere della qualità "Grana Padano"; deve essere prodotto da latte vaccino; non deve presentare odori o sapori anomali e non corrispondenti al prodotto tipico. Dovrà essere stagionato da almeno 12 mesi.

Il Grana Padano prevede come ingredienti latte, caglio, sale e come conservante il lisozima dell'uovo. In merito al lisozima dell'uovo il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare ha attuato una indagine per la valutazione del rischio di assunzione di tale componente, di cui si riportano alcuni stralci:

"il Grana Padano è un formaggio a pasta dura, cotta, a lenta maturazione e a lunga stagionatura (10-24 mesi ed oltre), prodotto da latte vaccino crudo, riposato e parzialmente scremato per affioramento _ la tecnologia di produzione del Grana Padano DOP è antica e, pur mantenendo sostanzialmente intatti i suoi caratteri originali, si è costantemente evoluta, in particolare nel corso del secolo scorso, con la introduzione dell'impiego di: colture lattiche specifiche (siero innesto) per la produzione e maturazione del formaggio;

lisozima, per il contenimento dei difetti microbici e, soprattutto, del gonfiore tardivo; nel

"Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari è stata autorizzata la pratica dell'impiego del lisozima come additivo alimentare nella produzione dei formaggi stagionati alla dose "quanto basta"; ...il lisozima è un

polipeptide che si ottiene dall'albumina d'uovo di gallina, usualmente sotto forma di cloridrato; l'allergia alle uova è annoverata tra le più frequenti nella popolazione; sono state descritte reazioni

cliniche al lisozima contenuto nell'uovo; sono stati descritti pochi casi di reazioni allergiche conseguenti all'assunzione di formaggi contenenti lisozima in soggetti allergici alle uova ...

....ai sensi del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche ed integrazioni, tra gli allergeni alimentari sono ricompresi le uova e i prodotti derivati; questi ultimi "qualora utilizzati nella fabbricazione di un prodotto alimentare e presenti anche se in forma modificata debbono figurare in etichetta col nome dell'ingrediente da cui derivano";....

....Il lisozima aggiunto al latte si lega, per una quantità stimata attorno al 80%, alla caseina gran parte del lisozima, quindi, si ritrova nel formaggio....anche dopo lunghi periodi di stagionatura..

....Allo stato attuale delle conoscenze e dei dati disponibili, se, in ogni caso, non si può escludere che soggetti sensibili possano manifestare reazioni allergiche secondarie all'assunzione di formaggi contenenti lisozima,...

si raccomanda al Gestore la messa in atto di ogni intervento utile a favorire la scelta consapevole del consumatore e, in particolare, di quella quota dei consumatori allergici alle proteine dell'uovo".

- IL FORMAGGIO da taglio deve essere: primo sale, certosino o stracchino, fontal, mozzarella, ricotta o altro formaggio di tipo fresco costituito esclusivamente da latte, sale e caglio.

- LA CARNE di vitello, di pollo, di tacchino deve essere di prima qualità e di provenienza garantita.

- IL PESCE deve essere solo surgelato e privo di lisce e del tipo filetto di merluzzo, ecc. con caratteristiche tali che diano garanzia di salubrità e conservazione secondo le norme di legge. Deve essere indicata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

- LA PASTA deve essere di pura semola garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato ed additivo.

- L'OLIO, usato per gli alimenti a cotto e a crudo, deve essere olio extra-vergine di oliva di ottima qualità e non deve contenere più dell'1,5% in peso di acidità espressa in acido oleico e corrispondente alle vigenti norme di igiene....

(Gli oli devono essere ottenuti dalla spremitura di olive del territorio italiano, possibilmente spremute a freddo. L'etichetta deve riportare la dicitura "olio extra-vergine di oliva"...."ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici" come previsto dal Reg. CE 1019/2002 e successive modifiche del Reg. (CE) N. 182/2009 del 6 marzo 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1019/2002 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva. Oltre alle indicazioni relative all'etichettatura dei prodotti alimentari, occorre prevedere quanto indicato in materia di etichettatura dell'olio di oliva secondo il Decreto Ministeriale del 09/10/2007: norme in materia di indicazioni obbligatorie nell'etichettatura dell'olio vergine ed extravergine di oliva).

- IL LATTE deve essere a lunga scadenza (non pastorizzato).

- Le UOVA al fine di evitare operazioni di sgusciatura a crudo, è consigliato l'utilizzo di prodotti pastorizzati, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili a 4°C. La conservazione in frigorifero una volta aperte deve rispettare rigorosamente le indicazioni riportate in confezione. In caso di preparazione con sgusciatura successiva alla cottura e con cottura completa (es. uova sode) vanno utilizzate uova fresche di cat. "A extra" di provenienza da allevamenti a terra nazionali.

- La VERDURA deve essere di stagione, fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie.

La verdura deve essere fresca e non in scatola, con l'eventuale eccezione della polpa di pomodoro. Non si può fornire prodotto surgelato ad eccezione di: fagiolini, piselli, spinaci, erbe e preparati per minestrone di sola verdura.

Per tutti gli alimenti, si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotto secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico e

sanitarie in vigore e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI (sono da preferire prodotti a filiera corta o a Km zero)

Calendario della stagionalità dei prodotti ortofrutticoli

La fornitura di frutta e verdura deve essere obbligatoriamente effettuata nel rispetto della seguente tabella di stagionalità ed effettuata con idonea rotazione.

In caso di necessità, limitatamente a periodi di difficile reperibilità, si potranno usare verdure surgelate, in luogo delle verdure fresche, ad esclusione degli odori

Gennaio

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca
banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

Febbraio

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata, Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca
banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

Marzo

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Carota, Aglio, Salvia, Sedano, Catalogna, Finocchio, Verza bianca
banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi

Aprile

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Finocchio, banane, mele, pere, arance, kiwi, limoni

Maggio

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Pomodoro, Salvia, sedano banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliegie

Giugno

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliegie, albicocche, prugne,

Settembre

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Finocchio banane, mele, pere, limoni, uva, fichi, kiwi, albicocche

Ottobre

Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca, banane, castagne, cachi, mele, pere, limoni, uva, kiwi

Novembre

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca banane, castagne, cachi, mele, pere, limoni, uva, kiwi, arance

Dicembre

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca banane, mele, arance, limoni, mandarini, pompelmi, clementine, kiwi

Tutti i prodotti dovranno pervenire in confezioni integre, confezionati ed etichettati nel rispetto del D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i. e delle altre normative specifiche vigenti, e non dovranno presentare alterazioni organolettiche e carenze igienico-sanitarie di alcun genere.

Tutte le derrate porzionate a cura della Ditta (prosciutto, formaggio, uova sode) devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti onde evitare contaminazioni.

E' vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi.

Art.13

IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione dei pasti presso il centro di cottura della scuola dell'infanzia deve rispettare il criterio della

"marcia avanti" delle preparazioni (ossia, la progressione di un alimento nelle diverse fasi di lavorazione, che dovrebbe realizzarsi evitando che l'alimento torni indietro, proprio per scongiurare incroci e contaminazioni) al fine di ridurre ogni possibilità di contaminazione.

Devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse.

Tali piani al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati.

Durante tutte le operazioni di produzione l'impianto di aspirazione dovrà essere sempre funzionante.

Art. 14

PREPARAZIONE PASTI

I pasti dovranno essere preparati secondo quanto previsto dalle ricette fornite dalla ditta ed approvate dal Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'Asl CN

Per quanto attiene la preparazione dei pasti in particolare si richiede:

- Cottura delle verdure preferibilmente al vapore o al forno
- Cottura dei secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili
- Aggiunta dei condimenti possibilmente a crudo
- Preparazione del purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate

nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto)

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue
- Cibi fritti
- Il dado da brodo contenente glutammato e prodotti similari
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti

Tutte le operazioni di manipolazione, cottura, distribuzione devono essere volte ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale, nel rispetto delle procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Nella preparazione dei pasti andranno rispettate le norme su qualità, quantità, preparazione e confezionamento dei cibi previste nel rispetto dei protocolli sanitari e delle linee guida sull'alimentazione emanate dalla Regione Piemonte.

Tutti i pasti dovranno essere preparati con sistemi tradizionali e con l'impiego di prodotti alimentari cucinati direttamente presso il centro di produzione pasti della scuola dell'infanzia e in caso di impossibilità di funzionamento del suindicato centro di produzione la ditta si impegna ad erogare un pasto di analoga qualità, gradimento e quantità.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente.

E' assolutamente indispensabile effettuare un accurato lavaggio delle mani prima ed al termine di ogni operazioni di manipolazione degli alimenti o quando si viene a contatto con superfici eventualmente contaminate.

In caso di ferite o lesioni cutanee devono essere utilizzati i guanti monouso.

Tutte le operazioni di mondatura, lavaggio e taglio delle verdure, così come le operazioni di porzionatura formaggi e affettati, preparazione formaggio grattugiato dovranno essere effettuate il giorno stesso della cottura/consumo.

Gli alimenti dovranno essere cotti lo stesso giorno del consumo.

La carne dovrà essere macinata il giorno stesso della cottura.

Le paste devono essere cucinate escludendo la precottura.

Al fine di eliminare nelle mense scolastiche bottiglie e stoviglie in plastica, nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi della ristorazione del Ministero dell'Ambiente, la Ditta si dovrà impegnare ad installare nei locali refettorio, erogatori di acqua microfiltrata e ad utilizzare nella distribuzione dei pasti stoviglie riutilizzabili (piatti in melamina, bicchieri in polycarbonato e posate in acciaio) o, in alternativa, stoviglie in materiale

Art. 15

RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati ad uso ristorazione scolastica.

Art.16

CONDIMENTI

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente parmigiano reggiano/grana padano grattugiato.

Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione.

L'olio extravergine, avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987, dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo e per le cotture.

Altri condimenti (aceto, sale, limone) potranno essere aggiunti a richiesta.

Il sale deve essere usato moderatamente e comunque sempre iodato

Art. 17

PERSONALE UTILIZZATO

Ogni prestazione inerente al servizio di ristorazione deve essere svolta da personale alle dirette dipendenze della ditta, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di leggi.

Il personale deve essere regolarmente iscritto nel libro unico del lavoro.

Per il servizio presso la scuola dell'infanzia deve essere obbligatoriamente presente la figura di cuoco/a con provata esperienza.

Per il servizio presso la scuola primaria deve essere presente una figura di aiuto cuoca per le attività di preparazione , pulizia, trasporto , scarico e porzionamento pasti.

La ditta affidataria è tenuta al rispetto degli Accordi nazionali di categoria vigenti in materia di acquisizione nel proprio organico del personale attualmente operante.

La ditta dovrà:

- comunicare, prima dell'inizio del servizio per iscritto al Comune l'elenco nominativo del personale impiegato presso il centro di produzione pasti della scuola dell'infanzia e presso la scuola primaria con l'indicazione della qualifica e dell'orario di lavoro effettuato, nonché della posizione contributiva ed assicurativa.
- Allegare alla suddetta comunicazione apposita dichiarazione rilasciata dal responsabile abilitato ad impegnare la ditta affidataria attestante per ogni singolo operatore addetto l'immunità da condanne penali e/o carichi pendenti ostativi all'assunzione nella pubblica amministrazione.
- tenere un foglio firma riepilogativo mensile del personale addetto completo dei nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti da esibire ad ogni richiesta del personale addetto al controllo.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere immediatamente sostituito, utilizzando gli istituti contrattuali previsti dalla normativa vigente con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire il servizio in base al numero dei pasti da erogare.

Tutte le sostituzioni del personale della ditta, per qualsiasi motivo, dovranno essere comunicate al Comune, con l'indicazione del nominativo del soggetto sostituito e di quello in sostituzione e delle relative qualifiche.

Il personale impiegato in sostituzione degli eventuali assenti deve risultare dal foglio firma giornaliero.

La ditta è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello del Comune avente diretta causa con il servizio di ristorazione e quello delle strutture scolastiche.

Il personale dovrà essere di sicura moralità e mantenere un comportamento irreprensibile e decoroso e dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di natura riservata afferenti al servizio ed ai suoi utenti.

La ditta è tenuta ad impiegare il personale nello svolgimento delle mansioni proprie della qualifica rivestita.

E' fatto divieto al personale incaricato dalla ditta affidataria di compiere nell'ambito del presente appalto attività o iniziative che esulino dall'oggetto del medesimo e che non siano espressamente previste dal presente capitolato.

Il comune si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione del personale non ritenuto idoneo a suo insindacabile giudizio.

Art. 18

APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO

La ditta affidataria dovrà applicare nei confronti dei propri lavoratori, il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di Settore, il contratto integrativo regionale vigente, firmati dalle OO.SS. maggiormente rappresentative o gli accordi locali integrativi vigenti se migliorativi, sia dal punto di visto retributivo, previdenziale che del livello di inquadramento.

Se la ditta aggiudicataria sarà una cooperativa, questa dovrà dare la facoltà al personale, in essere e futuro, di decidere se entrare in cooperativa come socio lavoratore in regime di rapporto subordinato o come dipendente.

La ditta si obbliga inoltre ad esibire in qualsiasi momento, ed a richiesta, le ricevute mensili sia degli stipendi pagati, sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio oggetto del presente appalto ed a permettere la visione del libro unico del lavoro.

Il RUP o altri incaricati dal Comune sono tenuti al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o denunciino un contrasto con quanto pattuito con la stazione concedente.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità,

oltre all'applicazione delle penalità, il Comune segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Nell'ambito dell'appalto non ricorre alcun tipo di rapporto tra il Comune ed i dipendenti della ditta affidataria.

Art. 19

NORME IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283/1962 e suo Regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i., al Regolamento (CE) n. 852/2004, n. 853/2004 nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti ed a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, alla veicolazione ed alla distribuzione dei pasti dovrà curare la pulizia della propria persona e in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili al fine di non favorire contaminazione dei cibi in lavorazione.

I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

La ditta aggiudicataria – prima dell'inizio del servizio – dovrà fornire al Comune copia degli attestati di formazione HACCP del personale impiegato per il servizio di cui trattasi.

Art. 20

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Il personale occupato dalla ditta dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

La tessera identificativa è personale e può essere usata solo dal titolare.

E' fatto obbligo alla ditta di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle norme sul miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori previste dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. Il personale impiegato, compreso quello in sostituzione, dovrà conoscere le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

La ditta aggiudicataria fornirà inoltre al proprio personale gli indumenti protettivi (DPI) da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine

monouso, guanti antitaglio e guanti anticalore. I dispositivi DPI dovranno essere sostituiti in caso di usura.

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 21

RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI PER LA TUTELA DEI LAVORATORI

La ditta dovrà osservare le leggi vigenti e ogni altra disposizione normativa che potrà intervenire nel corso del presente appalto per la tutela materiale dei lavoratori.

In particolare, la ditta dovrà curare - assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi all'osservanza delle disposizioni relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle prevenzioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia e alle altre malattie professionali.

La ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

Art.22

DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà del Comune effettuare controlli in qualsiasi momento - senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune - al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge ed alle condizioni contrattuali. E' facoltà del Comune disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso il centro di produzione pasti di un proprio incaricato con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato e nell'offerta tecnico-qualitativa. La ditta affidataria dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione al fine di esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

Ad esito dei controlli effettuati, il Comune farà pervenire alla ditta eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 gg., con possibilità - entro tale termine - di presentare giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse.

In mancanza di tali giustificazioni, o nel caso in cui le stesse non possano essere accolte, il Comune applicherà le penali previste dal presente capitolato. Qualora la ditta dovesse disattendere le norme relative ai sistemi di qualità, il Comune può fissare un termine di 30 gg. entro i quali la ditta deve conformarsi.

Trascorso tale termine, nel perdurare dell'inadempimento, il Comune procederà alla risoluzione del contratto.

Art. 23

OBBLIGHI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune:

- concessione dei locali necessari da adibirsi all'effettuazione del servizio refettorio;
- fornitura energia elettrica per i locali del servizio refettorio;
- fornitura acqua per pulizia;
- fornitura riscaldamento per i locali del servizio refettorio.

Art.24

PENALITA'

Nel caso di singole inadempienze contrattuali, il Comune Ente Committente avrà la facoltà di applicare alla ditta aggiudicataria una penale variabile da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 1.500.00, in relazione alla gravità dell'inadempimento ed all'eventuale recidiva di quanto riscontrato.

L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'addebito e diffida ad adempiere, alla quale la ditta aggiudicataria avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della stessa.

Il Comune Ente Committente, nel caso valuti positivamente le controdeduzioni presentate dalla ditta aggiudicataria, ne dà comunicazione alla stessa entro il termine di 30 (trenta) giorni dal

ricevimento delle stesse; in caso contrario, le deduzioni si intendono non accolte e viene comunicato l'ammontare della penale.

Più precisamente e a titolo esemplificativo, oltre a quelli di carattere generale, gli inadempimenti che possono dar luogo all'applicazione delle penali o, se ripetuti, anche alla risoluzione del contratto, sono:

- a) L'interruzione del servizio;
- b) I ritardi nello svolgimento del servizio;
- c) L'inosservanza grave degli obblighi previsti nel capitolato.

Art.25

VERIFICA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA

In ogni caso il Comune si riserva di sottoporre questionari e interviste agli utenti in merito allo svolgimento dei servizi affidati in appalto.

Il Comune si riserva di delegare personale specializzato per la verifica di aspetti tecnicamente complessi dello svolgimento del servizio.

Art.26

LICENZE, AUTORIZZAZIONI ED OBBLIGHI NORMATIVI

La ditta affidataria deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni prescritte e dei nulla osta rilasciati da parte delle autorità preposte necessari per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato secondo le normative vigenti

La ditta affidataria deve altresì attuare l'osservanza di tutte le norme, tempo per tempo vigenti, relative alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire nel corso dell'appalto per la tutela materiale dei lavoratori. La ditta affidataria dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

ART. 27

CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

La sottoscrizione del capitolato e dei suoi allegati equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza degli stessi. La ditta affidataria, con la firma del contratto, accetta espressamente e per iscritto tutte le clausole previste nel presente capitolato, nonché le clausole contenute nelle disposizioni di legge e regolamenti nel presente atto richiamate.

ART. 28

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO. CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Il Comune ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile e fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni, nei seguenti casi

- sospensione o interruzione dei servizi, per qualsiasi causa, esclusa la forza maggiore, per oltre 2 (due) giorni consecutivi;
- abituale deficienza e negligenza nell'espletamento dei servizi, accertate dal Comune, allorché la gravità e la frequenza di infrazioni commesse, debitamente accertate e notificate, compromettano il funzionamento dei servizi medesimi;
- applicazione di almeno quattro penalità riferite ad altrettante infrazioni commesse in un bimestre;
- eventi di frode, accertata dalla competente autorità giudiziaria;

- impiego di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

Al verificarsi delle ipotesi sopra elencate, il contratto si intenderà risolto di diritto, previa comunicazione – da inviarsi mediante PEC o raccomandata A.R. – da parte del Comune committente. In tal caso, l'Amministrazione comunale porrà in atto tutte le tutele necessarie al risarcimento dei danni subiti, per tali intendendosi quelli derivanti dall'eventuale maggior spesa derivante dall'assegnazione delle prestazioni ad altri operatori, e procederà altresì all'incameramento della cauzione definitiva prestata dall'Appaltatore.

ART 29

CONTROVERSIE - CONTENZIOSO E FORO COMPETENTE

Il contenzioso è regolato dalle vigenti norme di legge.

Ogni eventuale controversia in ogni modo nascente dall'interpretazione, dall'esecuzione o dalla cessazione del presente contratto sarà devoluta esclusivamente alla competenza del Foro di Cuneo.

Art. 30

RISERVATEZZA DEI DATI TRATTATI

La ditta affidataria è tenuta all'osservanza del regolamento EU 679/2016 e, per la parte ancora in vigore, del D.Lgs. n. 196/2003 ed a indicare il responsabile del trattamento dei dati.

Art.31

SPESE DI CONTRATTO ED ONERI DIVERSI

Tutte le spese di contratto, bolli, registrazioni accessorie e conseguenti saranno per intero a carico della Ditta affidataria.

Art.32

RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni in vigore previste dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale di riferimento.

Si terrà comunque conto delle nuove o diverse norme che dovessero eventualmente entrare in vigore nel corso dell'appalto.