

**COMUNE DI OCCHIEPPO INFERIORE**

**Provincia di Biella**

**CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI OCCHIEPPO INFERIORE**

## **ART. 1 – SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO**

I servizi oggetto dell'appalto sono l'organizzazione, la gestione e la somministrazione in tutti i giorni feriali, secondo le frequenze previste dal calendario scolastico, escluso il sabato ed i giorni festivi, di un pasto giornaliero ai bambini ed al personale scolastico (docente e non docente secondo le normative vigenti) delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado che usufruiscono della mensa scolastica.

L'amministrazione comunale (di seguito indicata A.C.) si riserva la facoltà di apportare a suo insindacabile giudizio, variazione sia al numero dei pasti, sia alla sede del refettorio con preavviso scritto di 15 giorni, senza che tale variazione possa incidere sul corrispettivo unitario pattuito.

L'impresa aggiudicataria (di seguito indicata I.A.) non avrà diritto né a variazione sul prezzo unitario del pasto, né ad alcun'altra forma di indennizzo, anche nel caso in cui le variazioni sopra indicate avvengano per causa di forza maggiore.

## **ART. 2 – CONDIZIONI GENERALI**

Il servizio oggetto d'appalto, oltre che dal presente capitolato, in tutto ciò che non sia in contrasto con quanto espresso nel capitolato stesso, è disciplinato da:

- D.Lgs. 50/2016;
- Regolamento per la disciplina dei contratti del Comune di Occhieppo Inferiore e da quello sui servizi in economia;
- Da tutte le leggi, regolamenti e norme che vengono promulgate, sostituite o integrate, durante la durata del presente appalto;
- Dalle norme vigenti in materia di igiene e somministrazione degli alimenti, dalle Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica emanate dal Ministero della Salute, dalla Regione Piemonte e dall'Azienda Sanitaria Locale di Biella, nonché ispirato alle proposte operative per la ristorazione scolastica pubblicate dalla Regione Piemonte.

## **ART. 3 – CONDIZIONI PARTICOLARI**

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della Legge, dei Regolamenti, di tutte le norme vigenti in materia e di incondizionata loro accettazione, nonché, alla completa accettazione del Capitolato ai fini della sua perfetta esecuzione.

In particolare l'I.A. con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli art. 1341 e 1342 del C.C., tutte le clausole contenute nel presente Capitolato.

## **ART. 4 – DURATA DEL CONTRATTO**

La durata del contratto è di anni tre (3) dall'inizio dell'anno scolastico 2018/2019 fino alla data del 31.7.2021 ripetibile per ulteriori due anni fino al 31 luglio 2023.

## **ART. 5 – DURATA DEL SERVIZIO**

Il servizio di refezione scolastica avrà inizio alla data comunicata dalla A.C. e terminerà alla fine dell'anno scolastico, in base al calendario scolastico stabilito.

Qualora l'A.C. ritenesse di organizzare il servizio di refezione anche in concomitanza del Centro Estivo Diurno presso la scuola primaria o altro immobile sito in Occhieppo Inferiore, per il periodo estivo (mesi di giugno, luglio, agosto e settembre), l'I.A. dovrà proseguire nell'erogazione del servizio in oggetto anche per il periodo sopra specificato, senza aggravio di costi.

#### **ART. 6 – VALORE DELL'APPALTO**

**L'importo posto a base di gara è di € 4,60 per ogni pasto, IVA esclusa, comprensivo di qualsiasi onere accessorio per un valore stimato complessivo per l'intero periodo di anni tre di € 386.400,00 e per un valore stimato complessivo per l'intero periodo di anni cinque di € 644.000,00.**

Gli oneri di sicurezza si quantificano in € 0,00 poiché l'Amministrazione comunale ha preventivamente appurato che non sussistono rischi di interferenza.

#### **ART. 7 – MODALITA' DI GARA**

La gara verrà espletata mediante procedura negoziata previa consultazione degli operatori economici individuati sulla base di indagine di mercato conformemente a quanto previsto dall' art. 36 comma 2 lett. B) del D.legs.vo 50/2016.

L'A.C. inviterà alla gara le imprese che manifesteranno interesse al servizio richiesto.

Gli elementi che devono essere compresi nelle dichiarazioni e nella documentazione da presentare saranno indicati nella lettera di invito.

#### **ART. 8 – AGGIUDICAZIONE**

L'appalto sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, del citato D. Legs.vo 50/2016 e s.m.i.

Ai fini dell'aggiudicazione del presente appalto a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, l'A.C. individua i seguenti parametri:

la commissione valuterà le offerte avendo a disposizione 100 punti da attribuire con i criteri seguenti:

- |   |          |
|---|----------|
| 1. Progetto gestionale e qualità del servizio | punti 70 |
| 2. Offerta economica                          | punti 30 |

#### **1. PROGETTO GESTIONALE E QUALITÀ DEL SERVIZIO: MASSIMO PUNTI 70**

Per l'assegnazione del punteggio relativo al progetto gestionale e qualità, l'A.C. adotterà parametri di valutazione a suo insindacabile giudizio.

Non verranno ritenute ammissibili le imprese che non avranno ottenuto un punteggio di almeno 50 punti su 70.

Il punteggio sarà dato dalla somma dei punteggi attribuiti dalla commissione per ciascuno degli elementi indicati.

## **2. Offerta economica: massimo punti 30/100**

All'offerta economica per ogni singolo pasto, comprensivo di tutte le prestazioni indicate nel presente capitolato speciale d'appalto, indicante il prezzo unitario (IVA esclusa) inferiore verranno assegnati punti 30 e alle rimanenti offerte economiche verrà attribuito un punteggio adottando il sistema inversamente proporzionale rispetto all'offerta più bassa secondo la seguente formula:

$$X = 30x \left( 1 - \frac{Vx - Vm}{Vm} \right)$$

Dove

dove X = punteggio da assegnare al concorrente

Vx = prezzo formulato dal concorrente

Vm = prezzo dell'offerta più bassa

## **ART. 9 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**

Per il servizio oggetto del presente appalto, e con riferimento a quanto già indicato nell'art. 1 del presente capitolato, l' I.A. dovrà osservare quanto segue:

Servizio di refezione scolastica – scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado da effettuarsi presso la sede unica del refettorio nelle adiacenze delle scuole primaria e dell'infanzia.

Per quanto concerne il servizio di refezione, si precisa che presso la cucina situata nei locali adiacenti alle scuole primaria ed infanzia, l'I.A. dovrà provvedere alla fornitura delle derrate alimentari necessarie per l'approntamento dei pasti e alla preparazione e distribuzione dei pasti agli alunni, agli insegnanti ed al personale non docente autorizzato alla fruizione del servizio.

Il personale a carico dell'I.A. dovrà inoltre provvedere alla preparazione dei locali destinati a refettorio, allo sbarazzo ed al riassetto degli stessi.

Sono altresì a carico dell'I.A.:

- pulizia, lavaggio, disinfezione e stivaggio di pentolame, posateria, stoviglie, attrezzature e apparecchiature utilizzate per l'erogazione del servizio;
- acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per il lavaggio, la pulizia, disinfezione e sterilizzazione (es.: detersivi e detergenti ecc.);
- raccolta differenziata dei rifiuti secondo la regolamentazione comunale vigente;
- fornitura del vestiario e dei dispositivi di protezione individuale di cui al D.Lgs. 81/2008 al personale impiegato nel servizio;
- gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 (HACCP);

Il servizio dovrà essere erogato secondo i programmi di utilizzo dei plessi scolastici.

Gli orari della distribuzione dei pasti sono i seguenti:

- |  |                  |
|--|------------------|
| ▪ <b>Scuola dell'infanzia:</b>             | <b>ore 11.45</b> |
| ▪ <b>Scuola primaria:</b>                  | <b>ore 12.30</b> |
| ▪ <b>Scuola secondaria di primo grado:</b> | <b>ore 13.10</b> |

## ART. 10 – NUMERO DEI PASTI E TIPOLOGIA DI UTENZA

Il numero dei pasti da erogare per ogni anno d'appalto e secondo la tipologia di utenza è il seguente:

TIPOLOGIA UTENTI	FREQUENZA SETTIMANALE	GIORNI DEL SERVIZIO	PER ANNO SCOLASTICO
Scuola dell'Infanzia	5 giorni	Lu/ma/me/ gio/ven	8.000
Scuola Primaria	5 giorni	Lu/ma/me (giornate scolastiche) gio/ven (servizio doposcuola)	13.500
Scuola Secondaria di primo grado	2 giorni	Lu/me	6.500
<b>TOTALE</b>			28.000

Il numero dei pasti riportato è comunque indicativo e può subire sensibili variazioni nel corso delle settimane e nel corso dell'anno in funzione dell'effettiva presenza dell'utenza e dei calendari scolastici.

**A metà mattinata a tutti gli alunni della scuola primaria e della scuola dell'infanzia dovrà essere distribuita la frutta proveniente esclusivamente da colture biologiche con marchio certificato; la stessa dovrà essere preparata e portata a scuola dal personale dell'I.A.**

**Nel pomeriggio l'I.A. dovrà provvedere alla distribuzione della merenda agli alunni della scuola dell'infanzia.**

Nel numero dei pasti vanno inclusi anche quelli, variabili da un minimo di 300 ad un massimo di 600 all'anno, che dovranno essere forniti gratuitamente dalla I.A. e destinati agli utenti, individuati dall'amministrazione, appartenenti alle fasce più deboli. Tali pasti sono a completo carico dell' I.A. che dovrà riportare il loro numero nelle singole fatture mensili con l'espressa indicazione di gratuità.

La prenotazione del pasto avverrà con sistema informatizzato. Nulla deve essere portato a scuola (o in mensa). Sono rilevate le presenze, quindi a pasto consumato, viene automaticamente scalato dal conto mensa il valore del pasto intero o in base alla propria fascia ISEE.

## **ART. 11 – PREZZO E REVISIONE**

Il corrispettivo da fatturare all'A.C. sarà determinato dal prodotto del prezzo del pasto pattuito per il numero dei pasti effettivamente erogati agli alunni e al personale scolastico. Il numero degli utenti che il Comune segnalerà come aventi diritto di pasti gratuiti o a prezzi agevolati dovrà essere riportato, per memoria, in fattura mensile o in documento equipollente.

La revisione del prezzo di aggiudicazione è ammessa decorso il primo anno di durata contrattuale; la revisione è disciplinata dall'art. 106 del D.Lgs. 50/2016. La revisione sarà accordata nel limite del 75% dell'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale nel mese di luglio di ogni anno.

## **ART. 12 – MODALITA' DI PAGAMENTO**

L'I.A. è tenuta ad emettere la fattura in rate mensili posticipate secondo la diligenza e le norme che regolano la materia, comunque in modo chiaro e lineare per rendere i riscontri facili ed immediati.

I pagamenti saranno effettuati, tramite il servizio di tesoreria, solo dopo il controllo di regolarità delle fatture e della regolarità del servizio, nel rispetto di quanto previsto dal regolamento di contabilità.

L'I.A. dovrà produrre mensilmente anche un rendiconto del numero dei pasti forniti, dettagliato per scuola e tipologia di utenza (alunni, insegnanti ecc.)

## **ART. 13 – SUBAPPALTO**

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

Non è consentito il subappalto totale del servizio. Il subappalto parziale ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 è consentito esclusivamente per le attività collaterali all'esecuzione del contratto, escludendosi qualsiasi forma di subappalto per l'attività principale di produzione e distribuzione del pasto.

Il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di offerta, deve essere necessariamente autorizzato dall'A.C. prima dell'inizio del servizio.

In caso di inadempienza si procederà alla immediata risoluzione del contratto. L'A.C. in questo caso incamererà la cauzione a titolo di risarcimento danni per le spese ad essa causate, salvo maggiori danni accertati.

## **ART. 14 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO – PIANO D'EMERGENZA**

Il servizio di refezione deve essere sempre garantito anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

L'I.A., nei casi di impossibilità di erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire un cestino freddo con l'esclusione di conserve in scatola. Di questa circostanza deve rendere tempestivamente edotte l'A.C. e le Istituzioni Scolastiche; in particolare, in caso di sciopero sia l'A.C. che le Istituzioni Scolastiche interessate devono esserne informate con sufficiente margine di anticipo.

L'I.A. dovrà inoltre prevedere un piano di emergenza da attuarsi in caso di gravi imprevisti (chiusura strada causa incidenti, guasti degli automezzi, ecc.).

Per i casi di emergenza dovuti a momentanea inagibilità della cucina, il concorrente dovrà disporre di un centro cottura debitamente autorizzato al funzionamento, idoneo e con la disponibilità ad

intervenire in caso di emergenza, di distanza congrua (non più di km 20 dal territorio comunale). In questo caso l'arco di tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura dei cibi e la somministrazione dovrà essere minore possibile (non oltre 60 min.)

### **ART. 15 – CUCINE, REFETTORI E STRUTTURE ACCESSORIE**

Il servizio verrà erogato nel refettorio adiacente alle scuole primaria e dell'infanzia site in via Aporti n. 11 a Occhieppo Inferiore. L'A.C. mette a disposizione, ad uso gratuito, la struttura e gli impianti esistenti al fine dell'erogazione del servizio (cucine, locali refettorio e locali attinenti al servizio di distribuzione dei pasti) nelle condizioni e con le attrezzature e gli arredi ivi esistenti.

I locali ed i beni ricevuti sono posti sotto la diretta responsabilità dell'I.A. e devono essere gestiti ed utilizzati con la massima cura.

Al momento della cessazione del contratto, le strutture cedute in uso e i beni consegnati dovranno essere restituiti, nella stessa quantità e nello stesso stato in cui sono stati ricevuti.

Sono pertanto a carico dell'I.A. tutte le operazioni di manutenzione ordinaria di tutti gli strumenti e degli utensili in dotazione alle cucine.

L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni perdite e danneggiamenti resta a totale carico dell'I.A.

In corso appalto dovranno essere sostituite o integrate le apparecchiature e le attrezzature che risultino non più in perfetta efficienza.

Attrezzature, arredi ed apparecchiature sostituite od integrate, alla scadenza del contratto, rimarranno in proprietà al Comune.

La manutenzione ordinaria dei locali (cucina e locali annessi, refettori) riguardanti le opere elettriche (sostituzione lampade), opere idro/sanitarie (riparazione rubinetti, riparazione cassette W.C., ripristino scarichi e carichi) e opere varie (riparazione e/o sostituzione di maniglie, serrature ecc.) saranno a carico dell'I.A.

In caso di guasti di qualsiasi natura l'I.A. è tenuto a provvedere alla riparazione, a propria cura e spese e tramite personale specializzato, eseguendo gli interventi necessari tempestivamente e comunque entro le 24 ore successive al verificarsi dell'anomalia. Qualora il guasto riguardi un'attrezzatura che risulti non riparabile o lo sia in tempi superiori alle 24 ore, l'I.A. è tenuto all'immediata sostituzione dell'attrezzatura stessa al fine di garantire il corretto svolgimento del servizio, dandone comunicazione al Comune.

Particolare attenzione dovrà essere posta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, un decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature, degli impianti e dei macchinari relativamente alla sicurezza.

L'I.A. ha inoltre l'obbligo di informare tempestivamente il Comune di ogni guasto o danno che richieda interventi di manutenzione straordinaria, essendo quest'ultima a carico del Comune.

L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

### **ART. 16 – INVENTARIO**

L'inventario e la descrizione di quanto messo a disposizione dell'A.C., sarà effettuato con appositi verbali redatti a cura dell'A.C. e da un rappresentante dell'I.A. entro 15 giorni dalla data di inizio del servizio.

### **ART. 17 – RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI**

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero all'A.C o a terzi, a cose o a persone, sono, senza riserve ed eccezioni, a totale carico dell'I.A.

L'I.A a copertura dei rischi del servizio deve stipulare per tutta la durata del contratto, apposita polizza assicurativa presso primaria Compagnia di Assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti dell'A.C.

La polizza assicurativa (RCT/RCO) dovrà tenere conto specificatamente della Responsabilità Civile verso terzi per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati e della Responsabilità verso dipendenti e prestatori d'opera.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 2.000.000,00.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione comunale, prima della stipulazione del contratto e alla fine di ogni annualità assicurativa dovrà essere consegnata copia della quietanza dell'avvenuto pagamento della polizza da parte dell'I.A.

#### **ART. 18 – ONERI INERENTI AL SERVIZIO**

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari, alla preparazione, al confezionamento, alla distribuzione, al riassetto, alla pulizia, sanificazione e manutenzione ordinaria delle cucine, dei refettori e dei locali pertinenti al servizio di refezione, nonché le derattizzazioni/disinfestazioni dei locali cucina sono a totale carico della I.A. Sono a carico della I.A. tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto. Le spese relative ad energia elettrica, gas, acqua pertinenti le cucine saranno a carico dell'A.C.

#### **ART. 19 – CAUZIONI E SPESE CONTRATTUALI**

I concorrenti devono prestare una garanzia provvisoria pari al 2% del valore complessivo dell'appalto, salve le riduzioni previste dalla legge. Si applicano le disposizioni dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016.

Anteriormente alla stipula del contratto di appalto, l'appaltatore dovrà prestare una cauzione definitiva del 10% dell'importo dell'appalto a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penalità eventualmente comminate.

#### **ART. 20 – ALTRI ONERI A CARICO DELL'I.A**

Tutte le spese di contratto sono a totale carico dell'I.A. Per l'IVA si fa rinvio alle norme vigenti in materia.

#### **ART. 21 – COMUNICAZIONI AD ORGANI DIVERSI DALLA A.C.**

L'I.A preliminarmente all'avvio del servizio e con cadenza trimestrale durante lo svolgimento dello stesso, dovrà istituire incontri con una rappresentanza delle commissioni mensa e delle istituzioni scolastiche, in una sede entro il territorio, individuata in accordo con la A.C.

## **ART. 22 – RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO**

L'I.A. ha l'obbligo di indicare per iscritto alla A.C., prima dell'avvio del servizio, il nominativo del Responsabile del Servizio, che deve essere dipendente dell'I.A. e avere qualifica professionale idonea. Il responsabile del servizio costituirà il referente principale per la A.C., che pertanto dovrà essere sempre reperibile. A tale scopo l'I.A., oltre al nominativo, dovrà fornire all'A.C. specifica indicazione di reperibilità.

## **ART. 23 – PERSONALE**

Ogni servizio inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e la distribuzione dei pasti, la pulizia ordinaria, la sanificazione e la manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori e locali annessi verrà svolto da personale alle dipendenze della I.A. idoneo quantitativamente e qualitativamente, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato.

**L'I.A. avrà l'obbligo, nel rispetto della normativa vigente, di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibile, il personale già addetto nell'anno scolastico 2017/2018 al medesimo servizio di ristorazione oggetto del presente capitolato (clausola sociale).**

L'I.A. è tenuta per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste nel contratto, in riferimento alle entità numeriche e al monte ore complessivo di lavoro offerte in sede di gara.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'I.A. è preposto, l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione.

In tal senso l'I.A. dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre tre giorni dalla segnalazione.

Tutto il personale adibito deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

## **ART. 24 - ORGANICO**

L'organico deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dalla I.A. in fase di offerta.

L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle varie fasi che costituiscono oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai C.C.N.L., applicabili alla data dell'offerta, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni, ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate.

L'I.A. si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

Nell'attività di lavorazione e preparazione di cibi, di cottura, di confezionamento e di distribuzione dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica di mestiere nella misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio.

L'I.A. deve presentare, prima dell'avvio del servizio, l'elenco nominativo del personale impiegato; tale elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in caso di modifiche.

Nel corso dell'esecuzione del contratto l'I.A. dovrà, a richiesta dell'A.C., fornire tutta la documentazione atta a verificare inequivocabilmente il rispetto della presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro.

#### **ART. 25 - ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE**

L'I.A. deve preliminarmente all'esecuzione del contratto e costantemente informare e formare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti.

L'I.A. deve inoltre, nel corso dell'esecuzione del contratto, provvedere a mettere in atto il piano di formazione ed aggiornamento del personale addetto al servizio.

Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante o incaricato dell'A.C.; a tale scopo l'I.A. informerà l'A.C. del giorno/dei giorni e della sede/delle sedi in cui si terranno i predetti interventi.

#### **ART. 26 - IGIENE PERSONALE**

- L'Impresa Aggiudicataria ( I.A.) deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni) e di sicurezza (D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni) da indossare durante le ore di servizio, nonché idonee calzature e guanti monouso.
- Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, distribuzione degli alimenti deve avere unghie corte, pulite, prive di smalto, non deve indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione degli alimenti in lavorazione e/o distribuzione.
- Il personale deve lavarsi e disinfettarsi le mani prima dell'inizio dell'attività lavorativa e ogni qualvolta cambi tipo di lavorazione per evitare episodi di contaminazione crociata.
- E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.
- Gli indumenti da lavoro consistono in copricapo che contenga bene tutti i capelli, in camice o grembiule o giacca che dovranno essere mantenuti in uno standard elevato di pulizia nonché in scarpe specifiche e guanti.
- Il responsabile dell'autocontrollo deve assicurare che gli addetti abbiano ricevuto un addestramento o una formazione in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività svolta.
- I servizi igienici devono essere costantemente puliti;
- Gli indumenti degli addetti devono essere riposti negli appositi armadietti;
- Devono essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, carta igienica a bobina protetta e asciugamani monouso.

#### **ART. 27 - CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI**

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere alla I.A. di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica.

Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

L'impresa dovrà garantire la sicurezza del proprio prodotto con sistematici processi di studio e controllo elaborando il Manuale di Corretta Prassi Igienica che prevederà la gestione e il monitoraggio delle criticità in tutte le fasi del processo.

Dovrà mettere a punto e avviare un sistema HACCP conforme alle prescrizioni del D.lgs n. 193/2007.

#### **ART. 28 - COMPOSIZIONE DEI PASTI**

Ogni singolo pasto dovrà essere predisposto nel rispetto delle indicazioni fornite dalla “ Linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte”, compreso quanto disposto circa i “Menù speciali”, e dovrà rispettare la composizione specifica stabilita dai Menù predisposti a cura dell'amministrazione appaltante e vistati dal SIAN servizio igiene alimenti e nutrizione dell'ASL BI.

I pasti serviti agli adulti dovranno osservare gli stessi menù con aumento del 25% medio sulle grammature previste per gli alunni della Scuola secondaria di primo grado.

I menù ordinari previsti per l'intero anno scolastico sono articolati su quattro settimane, con periodicità stagionale, invernale ed estiva

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso dall'A.C. tenendo conto della situazione climatica del momento.

#### **ART. 29 - MANUALE DI AUTOCONTROLLO**

Dovrà essere approntato un manuale di autocontrollo che sia rivolto all'attività di preparazione e somministrazione di alimenti.

#### **ART. 30 - VARIAZIONE MENU'**

Variazioni del menù sono consentite tassativamente solo nei seguenti casi:

1. per quanto contemplato all'art. 14 del presente Capitolato
2. per cause di forza maggiore
3. blocco delle derrate a seguito dell'analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati dalla A.C.

Per l'ipotesi di cui al punto 1, l'I.A. ricorrerà alla distribuzione di un cestino freddo, come indicato all'art. 14 del presente Capitolato.

Per l'ipotesi di cui al punto 2 e 3, l'I.A. si impegna ad erogare un menù alternativo, che comunque non prevederà l'impiego di conserve in scatola.

Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta, specificamente motivata, da inviare tempestivamente all'A.C.

Variazioni al menù invece potranno essere richieste dalla A.C. a seguito di verifica di costante non gradimento dei piatti offerti all'utenza.

#### **ART. 31 - MENU' PER DIETE SPECIALI**

L' I.A. dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di refezione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico.

Per accedere alle diete speciali le stesse dovranno essere autorizzate e certificate dagli organi sanitari preposti e comunicate alla A.C., che le trasmetterà all'I.A.

L'I.A. dovrà attenersi alle indicazioni dietetiche previste, facendo riferimento alle tabelle dietetiche.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi al prospetto compilato dall'organo sanitario preposto, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.

Sono a carico dell'I.A. le spese relative all'acquisto di derrate alimentari di qualunque marca indicata da certificazione medica anche se non previste nel presente capitolato, ma necessarie all'esecuzione delle diete speciali.

Tutte le diete speciali dovranno essere consegnate all'utente in monorazione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, refettorio di appartenenza, classe.

Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Le diete speciali dovranno essere vidimate dal SIAN servizio igiene alimenti e nutrizione dell'ASL BI.

### **ART. 32 - DIETE ETICO-RELIGIOSE**

L'I.A. dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso e in particolare:

- dieta islamica: è prevista la sostituzione di carne suina, prosciutto cotto contenente carne di maiale) con legumi o pesce o uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste saranno sostituite alternativamente con legumi o uova o formaggio.

- dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni con legumi o uova o formaggio, alternandoli nella settimana in base al menù o, se richiesto, la sostituzione sempre con legumi.

Anche le comunicazioni delle diete etico-religiose saranno trasmesse su apposito modulo dalla A.C. alla I.A. a seguito di opportuna segnalazione dei genitori all'atto dell'iscrizione.

### **ART. 33 - CESTINI FREDDI PER GITE**

L'I.A. dovrà predisporre la composizione e la tipologia di confezionamento di un cestino freddo, da distribuire in occasione di gite scolastiche, le cui date e orari di partenza dal plesso scolastico, saranno comunicate di volta in volta dalla A.C. con una settimana di anticipo.

### **ART. 34 - CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI**

- I prodotti alimentari devono provenire dal territorio nazionale.
- Deve essere data preferenza ai prodotti tipici locali con particolare riferimento ai prodotti lattiero – caseari della Bassa Valle Elvo.
- Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, ed alle “ Linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte” che qui si intendono tutte richiamate.
- I prodotti alimentari presenti nel centro di produzione pasti, utilizzati per il Servizio di Refezione Scolastica, devono essere esclusivamente quelli previsti nelle succitate linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte.
- Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente ( D.Lgs.109/92 e successive modifiche ed integrazioni)
- Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate devono mantenere leggibile l'etichetta

- La temperatura di conservazione degli alimenti deve rispettare quanto previsto dalla normativa vigente e la protezione dei cibi, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare
- Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti congelati e surgelati devono essere conservati in celle o frigoriferi nettamente separati per tipologia
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate
- Le confezioni sottovuoto delle carni devono essere sconfezionate non oltre le 18 ore precedenti l'utilizzo e comunque almeno 2 ore prima dell'impiego
- I legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio di acqua
- Tutti i prodotti congelati o surgelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e + 4°C
- La carne trita deve essere macinata in giornata
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata
- Il lavaggio e il taglio delle verdure deve essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo o la cottura
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione
- Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione
- Al fine di individuare più celermente eventuali cause di tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno 150 gr. degli alimenti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili e conservarli in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 6°C per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata la data e l'ora del confezionamento
- Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi nei giorni successivi.

### **ART. 35 -DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento, oltre a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, alla normativa vigente in materia di alimenti e bevande ed in particolare:

Legge 283 del 30/4/62;

D.P.R. 327 del 26/03/80 e s.m.i.;

Regolamento Locale d'Igiene della Regione Piemonte.

### **ART. 36 - MANIPOLAZIONE E COTTURA**

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

Le preparazioni al vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura vincolante.

E' escluso qualsiasi ricorso alle frittture che dovranno essere sostituite dalle cotture al forno.

### **ART. 37 - RICICLO**

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

### **ART. 38 - DISTRIBUZIONE**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla vigente normativa, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene espressamente previsto nel presente Capitolato.

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- \* indossare apposito camice e il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- \* indossare guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti) e durante la distribuzione;
- \* predisporre la tavola disponendo ordinatamente per ciascun commensale 1 (una) tovaglietta di carta, 2 (due) tovaglioli di carta, le posate di acciaio inox, 1 (un) bicchiere, i piatti e l'acqua in caraffe; prima di iniziare il servizio di distribuzione gli operatori dovranno effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o in peso da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a crudo;
- \* le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione a chi ne fa richiesta;
- \* il pane non dovrà essere riposto direttamente sui tavoli;
- \* la frutta dovrà essere preventivamente lavata ed asciugata nei centri di produzione pasti;
- \* l'inizio della distribuzione del secondo piatto e del contorno dovrà avvenire solo dopo che i bambini avranno terminato di consumare la prima portata.

### **ART. 39 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO**

L'I.A. è tenuta ad affiggere all'ingresso della scuola o in apposita bacheca il menù vidimato dall'ASL.

### **ART. 40 - RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE**

- Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione sono a totale carico dell'I.A.
- Le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali di preparazione e di distribuzione devono essere eseguiti secondo quanto previsto dal piano di riassetto, pulizia ordinaria e sanificazione presentato dall'I.A. in sede di offerta
- Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione devono essere effettuati al termine delle operazioni di preparazione o di distribuzione dei pasti
- I detersivi e i disinfettanti devono essere impiegati alle concentrazioni e con eventuali precauzioni indicate sulle confezioni; devono pertanto essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta
- E' assolutamente vietato detenere materiale per la pulizia e sanificazione nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti: devono essere infatti riposti in armadietti chiusi a chiave o in un locale apposito

#### Specifiche tecniche dei trattamenti

Operazioni giornaliere:

**a- Nelle aree di consumo dei pasti verrà effettuato:**

- 1) Spolveratura ad umido dei sedili e degli schienali delle seggiole e successiva sistemazione al loro posto;
- 2) Lavatura dei piani dei tavoli con appositi prodotti;
- 3) Spolveratura ad umido degli arredi di sala;
- 4) Ritiro degli accessori e piatti vuoti o di quant'altro si trova sui tavoli;
- 5) Spolvero ad umido dei piani dei tavoli;
- 6) Capovolgimento ed appoggio delle seggiole sui piani dei tavoli;
- 7) Scopatura con scopa elettrostatica opportunamente trattata di tutto il pavimento;
- 8) Lavaggio del pavimento con uso di prodotti detergenti e successiva aggiunta di prodotti disinfettanti e risciacquo finale.
- 9) Si intende che durante la consumazione dei pasti verrà garantito il servizio di mantenimento delle pulizie dei pavimenti e dei tavoli qualora necessario.

**b- Nelle aree di preparazione e distribuzione pasti verrà effettuato:**

- 1) Lavatura dei carrelli di distribuzione con detergenti appropriati per una completa sgrassatura e successivo risciacquo.
- 2) Scopatura di tutto il pavimento.
- 3) Lavaggio del pavimento con uso di prodotti detergenti e successiva disinfezione e risciacquo finale.

**c-Aree di magazzino:**

Nelle aree verranno effettuate le seguenti operazioni giornaliere:

- 1) Scopatura di tutto il pavimento dei magazzini esistenti (derrate alimentari, materiali vari, ecc...);
- 2) Lavaggio dei pavimenti con uso di prodotti detergenti e successivo risciacquo;
- 3) Scopatura dei pavimenti dei servizi e degli spogliatoi con scopa elettrostatica opportunamente trattata;
- 4) Lavatura e disinfezione di tutti i servizi igienici, degli spogliatoi, delle docce, dei pavimenti, degli apparecchi sanitari, delle rubinetterie e di ogni altro accessorio con prodotti detergenti e disinfettanti ad azione germicida, rispondenti alle norme vigenti. Eventuale uso di prodotto idoneo non sviluppante fumi acidi ed innocuo alle persone ed alle superfici trattate per la disincrostazione di depositi inorganici negli apparecchi sanitari.
- 5) Vuotatura dei cestini porta carta-asciugamani e dei contenitori porta rifiuti.
- 6) Rifornimento continuo dei servizi igienici per quanto riguarda liquido lavamani, carta asciugamani in rotoli e carta igienica in bobine.

**Nelle suddette aree verranno effettuate mensilmente le seguenti operazioni:**

- 1) Asportazione di tutte le ragnatele nei punti di formazione;
- 2) Lavaggio di tutti i vetri interni ed esterni del fabbricato compresi i lavaggi degli stipidi in metallo e legno verniciato con appositi prodotti detergenti;
- 3) Lavaggio dei pavimenti nelle aree consumazione pasti e nelle aree disbrigo vassoi non utilizzate con appositi prodotti detergenti e successivo risciacquo;
- 4) Lavaggio dei pavimenti delle aree di magazzino ubicate in piani seminterrati.

**ART. 41 - DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI**

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere idonei all'impiego nel settore alimentare, privilegiando, laddove possibile prodotti ad elevata compatibilità ambientale. I detergenti, i

disinfettanti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta.

Questi prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.

E' assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione.

#### **ART. 42 - DIVIETO DI SCARICO**

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

I rifiuti provenienti dalle operazioni di preparazione al consumo delle derrate alimentari dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta, anche differenziata.

Le sostanze grasse verranno trattate come rifiuti speciali ai sensi della vigenti disposizioni di Legge.

#### **ART. 43 - PULIZIE ESTERNE**

Le pulizie esterne ai locali di produzione sono a carico dell'I.A. che dovrà aver cura di mantenere la suddetta area sempre ben pulita.

#### **ART. 44 - IMPIEGO DI ENERGIA**

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte dell'I.A. deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'I.A.

#### **ART. 45 - PULIZIA ATTREZZATURE**

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

La pulizia dovrà avvenire solo con apposito materiale.

#### **ART. 46 - DIRITTO DI CONTROLLO DELLA A.C.**

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla I.A. alle prescrizioni contrattuali del Capitolato d'Appalto e al progetto qualità del servizio presentato dall'I.A. in offerta.

L'I.A. è obbligata a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza e ai componenti le Commissioni Mensa tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento il libero accesso ai centri di produzione pasti ai refettori e ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere presso il centro di produzione pasti in originale e/o in fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

#### **ART. 47      ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO**

I controlli verranno effettuati dall'ufficio preposto dalla A.C. e/o da tutti gli organismi Istituzionali legittimati al controllo e dai componenti le Commissioni Mensa.

I tecnici incaricati della vigilanza dall'A.C. o i componenti la Commissione Mensa sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della I.A. e a non ostacolare il regolare svolgimento del servizio.

Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

#### **ART. 48      CONSERVAZIONE CAMPIONI**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezioni alimentari l'I.A. deve prelevare almeno 150 grammi di tutti i prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili sui quali sarà indicata la data di confezionamento, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata, e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0°C e 6+°C per almeno le 72 ore successive.

#### **ART. 49 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA I.A.**

Le I.A. devono essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei punti critici.

L'I.A. dovrà effettuare per tutta la durata dell'appalto, controlli sulla qualità del servizio di refezione; gli esiti dovranno farsi pervenire all'ufficio che l' A.C. indicherà.

#### **ART. 50 - CONTESTAZIONI**

L'A.C. farà pervenire all'I.A., per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. L'I.A. in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte, entro 15 giorni dalla data della comunicazione.

Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'A.C. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al successivo articolo.

L'A.C. potrà inoltre far pervenire all'I.A. eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 15 giorni dalla data della contestazione; l'I.A., entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che, interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

#### **ART. 51 - NORME IN MATERIA DI SICUREZZA**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'I.A. di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori di cui al D.Lgs. 81/2008.

Deve essere comunicato all'A.C. il nominativo del referente per la sicurezza. Congiuntamente fra la dirigenza delle strutture scolastiche, cui fa capo il personale relativo agli specifici servizi erogati nelle strutture stesse, qualora si evidenziassero criticità, si procederà con la redazione di uno specifico DUVRI in relazione ai rischi derivanti dall'interferenza del personale operante per l'I.A. e quello operante nella struttura presso la quale di volta in volta vengono serviti i pasti.

E' a carico dell'I.A. la dotazione, per tutto il personale impiegato, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro di sicurezza.

#### **ART. 52 -PENALITA'**

L'I.A., nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'A.C. si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- € 150,00 per ogni violazione per quanto stabilito dai menù (grammature-diete);
- € 150,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, dei semilavorati e delle pietanze;
- € 200,00 per ogni mancato rispetto del piano di controllo di qualità;
- € 300,00 per ogni mancato rispetto dell'organico;

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel periodo di vigore dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'I.A. avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 15 giorni dalla notifica della contestazione inviata dalla A.C.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'A.C. mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'A.C. per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

L'A.C. può procedere poi nei confronti della I.A. alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti. Nel caso che non venga eseguito il servizio, fatto salvo cause di forza maggiore, l'I.A. sarà gravato di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso della somma pagata dalla A.C. per ovviare al disservizio.

Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con possibilità di recesso dal contratto da parte dell'A.C.

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

#### **ART. 53 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente 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 fattispecie:

- a) Violazione delle norme sul subappalto;
- b) Ritardo nell'inizio della gestione del servizio, secondo quanto disposto dall'art. 5 del presente Capitolato.
- c) Impiego di personale non dipendente dall'I.A. senza la preventiva autorizzazione dell'AC.

- d) Inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione della cucina.
- e) Utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e delle tabelle relative alle caratteristiche merceologiche
- f) Un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare.
- g) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- h) Interruzione non motivata del servizio
- i) Applicazione di 3 penali per una stessa delle violazioni previste dall'art. 52.
- l) Ulteriore inadempienza dell'I.A. dopo la comminazione di 6 penalità complessive.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione della A.C. in forma di lettera raccomandata.

La risoluzione del contratto determinerà l'escussione della polizza fideiussoria o del contratto autonomo di garanzia nei limiti della garanzia stessa.

#### **ART. 54 - RECESSO**

L'A.C. si riserva il diritto di recedere dal contratto in qualsiasi momento, per motivi di interesse pubblico anche conseguente al mutamento degli attuali presupposti giuridici e legislativi. In caso di recesso trovano applicazione le disposizioni dell'art. 109 del D.Lgs. 50/2016.

#### **ART. 55 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

I dati personali relativi ai concorrenti saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte del committente, nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 193/2003, per i soli fini inerenti alla procedura di gara ed all'esecuzione del contratto.

#### **ART. 56 - TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI**

Ai sensi dell'art. 3, comma 1 e comma 8, della L. 136/2010, così come modificato dal DL 12.11.2010, n. 187 l'I.A., pena la nullità del contratto, dovrà utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane s.p.a. dedicati, anche non in via esclusiva, al contratto di cui alla presente procedura.

Tutti i movimenti finanziari relativi al servizio in oggetto dovranno essere registrati sui conti correnti dedicati e dovranno essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

Dovranno inoltre essere comunicati al committente, ai sensi del comma 7 dell'art. 3 della suddetta legge, entro sette giorni dalla loro accensione, gli estremi identificativi dei suddetti c/c, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi. Gli strumenti di pagamento dovranno riportare il codice identificativo di gara (CIG).

#### **ART. 57 - COMPETENZA IN ORDINE ALLE CONTROVERSIE**

Qualsiasi controversia derivante dalla interpretazione o dalla applicazione del presente contratto sarà sottoposta alla sola decisione dell'A.G. ordinaria. Foro competente Tribunale di Biella.

**ART. 58- RICHIAMO ALLE LEGGI GENERALI**

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto, si farà riferimento alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti statali, regionali e comunali, nonché alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti.