

COMUNE DI CERES
(Città Metropolitana di Torino)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER LA SOMMINISTRAZIONE DI PASTI
PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA
SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI CERES

ANNO SCOLASTICO 2026/2027

INDICE

ART. 1	-	OGGETTO DELL'APPALTO
ART. 2	-	PREZZO UNITARIO A BASE DI GARA
ART. 3	-	AMMONTARE PRESUNTO DELL'APPALTO
ART. 4	-	QUANTITATIVO DEI PASTI GIORNALIERI
ART. 5	-	PERIODO DELLA FORNITURA
ART. 6	-	CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE
ART. 7	-	MODIFICAZIONI RIGUARDANTI LA FORNITURA
ART. 8	-	SOSPENSIONE DEL SERVIZIO
ART. 9	-	PIANO DI EMERGENZA
ART. 10	-	SERVIZIO PASTI
ART. 11	-	LOCALI, ATTREZZATURE E MATERIALI
ART. 12	-	MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO
ART. 13	-	CONTROLLI DA PARTE DELLA COMMITTENZA
ART. 14	-	AUTOCONTROLLO
ART. 15	-	OBBLIGHI DELL'APPALTATORE NEI CONFRONTI DEI LAVORATORI DIPENDENTI
ART. 16	-	IGIENE DELLA PRODUZIONE – CONFEZIONAMENTO E DEPOSITO
ART. 17	-	menù
ART. 18	-	TABELLE DIETETICHE E DIETE
ART. 19	-	PORZIONATURA
ART. 20	-	UTILIZZO DEI PRODOTTI BIOLOGICI A RICHIESTA
ART. 21	-	CONSERVAZIONE CAMPIONI
ART. 22	-	VIGILANZA E PENALITA'
ART. 23	-	ASSICURAZIONI
ART. 24	-	DECADENZA DELL'APPALTATORE
ART. 25	-	DICHIARAZIONE DI DECADENZA
ART. 26	-	CAUZIONE DEFINITIVA
ART. 27	-	REVISIONE PREZZI
ART. 28	-	PAGAMENTO
ART. 29	-	TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI
ART. 30	-	SPESE CONTRATTUALI
ART. 31	-	FORO COMPETENTE
ART. 32	-	OSSERVANZA DELLE NORME E DISPOSIZIONI
ART. 33	-	SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
ART. 34	-	ESECUZIONE D'UFFICIO
ART. 35	-	DOMICILIO LEGALE
ART. 36	-	ADEMPIMENTI IN MATERIA DI SCIA (Segnalazione certificata di inizio attività)
ART. 37	-	TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
ART. 38	-	STRUTTURA RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
ALLEGATO "A"	-	menù PASTI MENSE COMUNALI
ALLEGATO "B"	-	TABELLE GRAMMATURE
ALLEGATO "C"	-	TABELLE MERCEOLOGICHE

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, a imprese di ristorazione, del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti, pulizie e riassetto dei locali mensa, durante il periodo scolastico, per gli alunni e gli insegnanti della scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado.

I pasti dovranno essere preparati, monoporzionati e consegnati/distribuiti a temperature idonee al consumo, presso i locali mensa di dette scuole. I pasti preparati verranno trasportati con il sistema del legame fresco-caldo e fresco-freddo in piatti monoporzione chiusi e con mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

ART. 2 – PREZZO UNITARIO A BASE DI GARA

Il prezzo unitario a base di gara viene stabilito in € 8,00 + IVA 4% a pasto (compresa acqua minerale in bottiglia), secondo le tabelle dietetiche, merceologiche dei menù allegati e con il rispetto delle diverse grammature risultanti dalle tabelle dietetiche previste dal presente capitolato.

Il prezzo è comprensivo della preparazione, della monoporzionatura, del trasporto e della distribuzione, nonché del riordino dei locali.

Sono altresì compresi gli oneri per la sicurezza del lavoro per un importo di € 0,08 a pasto.

ART. 3 – AMMONTARE PRESUNTO DELL'APPALTO

L'ammontare presunto dell'appalto viene quantificato, ai soli fini di previsione della spesa e fiscali, come appresso:

$$\begin{aligned} & \text{€ 8,00 (prezzo del pasto) x 11.700 (n. annuo presunto dei pasti) = € 93.600,00} \\ & \text{comprensivo di oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso, € 936,00=} \end{aligned}$$

ART. 4 –QUANTITATIVO DEI PASTI GIORNALIERI

Il quantitativo dei pasti giornalieri sottoelencati ha valore puramente indicativo, esplicitato ai soli fini della formulazione dell'offerta, e non costituente impegno per il Comune: il numero effettivo, giornaliero, dei pasti da fornire sarà stabilito in base alle presenze e, pertanto, eventuali oscillazioni, tanto in aumento quanto in diminuzione, non dovranno comportare modifiche al prezzo di aggiudicazione.

INFANZIA	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
alunni	8	8	8	8	8
Insegnanti e assistenti	3	3	3	3	3
TOTALE GIORNO	11	11	11	11	11
TOTALE SETTIMANA	55				

	martedì	mercoledì	venerdì
PRIMARIA	18	18	18
SECONDARIA 1^	86	86	86
Insegnanti e assistenti	8	8	8
TOTALE GIORNO	112	112	112
TOTALE SETTIMANA	336		

ART. 5 - PERIODO DELLA FORNITURA

La fornitura del presente appalto si riferisce all'anno scolastico 2026/2027, con riserva di ripetizione dello stesso per un ulteriore anno.

L'inizio e il termine del servizio potranno essere discrezionalmente differiti o anticipati dall'amministrazione appaltante, previo avviso, in relazione alle insorte esigenze organizzative e funzionali.

L'amministrazione appaltante, nel caso in cui i presupposti generali, legislativi, normativi o di ordinamento interno in base ai quali si è provveduto all'affidamento del servizio dovessero subire variazioni, gravemente incidenti sullo stesso, si riserva la facoltà, previa assunzione di provvedimento motivato, di recedere dal contratto con preavviso di giorni sessanta, senza che l'aggiudicatario possa pretendere risarcimento danni o compensazione di sorta, ai quali, peraltro, fin d'ora dichiara di rinunciare, mediante accettazione del presente capitolato.

ART. 6 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Le ditte interessate a partecipare alla gara dovranno presentare istanza di ammissione, in lingua italiana e in competente bollo, formulata secondo le modalità previste nel bando di gara, che si richiama integralmente.

L'appalto sarà affidato ai sensi art. 50, del D.lgs. 36/2023 e ss.mm.ii., con criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa., valutata sulla base dei seguenti elementi, ai quali è riservato un punteggio massimo di 100 punti:

a) capacità tecnica qualitativa organizzativa massimo punti 65/100

Fornitura: – dei prodotti di stagione e provenienti da zone geomorfologiche il più possibile vicine al Comune – utilizzo di prodotti tipici, DOC e IGP dovrà comprendere la provenienza e le tabelle merceologiche con la descrizione degli alimenti che vengono proposti	MAX 10 punti
Progetto di controllo sui fornitori comprensivo dei criteri di qualifica e della gestione di non conformità riscontrate, secondo i criteri e le procedure del sistema qualità	MAX 10 punti
Svolgimento del servizio con minor impatto ambientale (utilizzo di posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili in conformità alla norma UNI -EN 13432:2002, o stoviglie tradizionali regolarmente lavate e sterilizzate)	MAX 10 punti
Svolgimento del servizio di refezione scolastica per conto di pubblica amministrazione nell'ultimo triennio di importo almeno pari al 50% della base di gara: - indicare nominativo della stazione appaltante	MAX 35 punti

- importo del servizio debitamente fatturato nel triennio - certificazione della regolare esecuzione del servizio svolto redatta dalla stazione appaltante	
---	--

b) offerta economica punti 35/100

Al concorrente che avrà offerto il prezzo unitario più basso sarà assegnato il punteggio massimo, ai restanti concorrenti sarà attribuito il punteggio secondo la seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times C}{PO}$$

ove:

- X coefficiente totale attribuito al concorrente
- P_i prezzo più basso
- C coefficiente (35)
- PO prezzo offerto

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso che vi sia una sola offerta valida.

In caso di non aggiudicazione, nessuna pretesa o richiesta risarcitoria potrà essere avanzata nei confronti dell'amministrazione appaltante.

ART. 7 - MODIFICAZIONI RIGUARDANTI LA FORNITURA

Le tabelle dietetiche, merceologiche e i relativi menù allegati al presente capitolato, sono fissi ed invariabili: la ditta appaltatrice non potrà apportare ai medesimi alcuna modifica, tenendo comunque presente che la preparazione dei cibi dovrà essere adeguata alle effettive e oggettive esigenze dell'Ente e a discrezione di questo.

L'amministrazione appaltante si riserva la facoltà di apportare, nel corso della fornitura, variazioni, sia nel quantitativo (al verificarsi di mutate esigenze didattiche delle scuole), sia nei prodotti e generi alimentari o tabelle dietetiche e relativi menù, qualora venissero richiesti dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL TO4, come pure di sospendere la fornitura stessa, provvisoriamente, per giustificato motivo in qualsiasi momento, quando non ritenga di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dai successivi articoli.

L'amministrazione appaltante, inoltre, potrà richiedere una variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, previa autorizzazione del competente servizio dell'A.S.L. TO4.

Potrà inoltre essere richiesto, per particolari esigenze e senza variazione di prezzo, un menù dietetico a seguito di presentazione di ricetta medica.

ART. 8 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Per scioperi del personale delle scuole e degli alunni o per altre cause di forza maggiore, imprevedibili, alla ditta fornitrice, nel caso in cui la comunicazione della sospensione del servizio venga fatta con almeno 24 ore di preavviso, non verrà riconosciuto alcun compenso. Qualora la comunicazione di sospensione del servizio venga effettuata prima delle ore 9,30 verrà riconosciuto un compenso del 30%; oltre tale orario sarà riconosciuto il 70% del prezzo del pasto (calcolato sul

numero delle presenze del giorno precedente la sospensione) per i costi fissi di manodopera, attrezzatura, spese varie, cui la ditta dovrà far fronte.

ART. 9 - PIANO DI EMERGENZA

L'appaltatore dovrà, sempre e comunque, garantire il servizio dei pasti alle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (sciopero personale della ditta appaltatrice, chiusura strade causa incidenti vari, ecc.). All'uopo dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi in tali situazioni o, comunque, entro trenta minuti rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione di cui al successivo art. 10.

ART. 10 – SERVIZIO DEI PASTI

L'orario di servizio alle utenze scolastiche è, di massima, previsto in questi termini:

- scuola dell'infanzia: ore 12.00 presso i locali mensa siti all'interno dell'istituto;
- scuola primaria: ore 12.30 presso i locali mensa adiacenti ai locali della scuola media
- scuola secondaria di primo grado: ore 13.10 presso i locali mensa adiacenti ai locali della scuola media
- il pasto caldo dovrà essere servito in condizioni commestibili e organolettiche ottimali, secondo le norme stabilite dall'art. 31 del DPR 327/80.

ART. 11 – LOCALI, ATTREZZATURE E MATERIALI

L'appaltatore, per poter procedere con la formulazione dell'offerta, ha l'obbligo di prendere visione del locale mensa e relative attrezzature: a tal'uopo, dovrà essere concordato un sopralluogo con l'ufficio competente del comune e redatto apposito verbale, che verrà allegato all'offerta.

L'appaltatore dovrà disporre di idonei locali destinati allo stoccaggio, conservazione, lavorazione, preparazione, cottura dei pasti. Tali locali dovranno essere muniti di autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Comune competente per territorio, comprovante l'idoneità dal punto di vista igienico-sanitario o dichiarazione/notifica di inizio attività ai sensi del Reg. CE 852/04.

L'appaltatore avrà l'obbligo, dalla data di inizio del servizio e per tutta la durata dell'appalto, di disporre di un centro cottura esclusivamente dedicato alla ristorazione scolastica e, per tali locali, dovrà essere dimostrata la conformità alle prescrizioni igienico sanitarie.

Prima dell'inizio della refezione, dovrà essere distribuito il sottoelencato materiale, presso il locale apposito messo a disposizione dalle scuole:

- tovaglie di carta senza decorazioni
- coperti monouso a perdere composti da:
 - n.2 piatti fondi (di grammatura non inferiore a gr.10 per primo e secondo)
 - n.1 bicchiere da cc.160
 - n.1 tris di posate monouso con tovagliolo
 - n. 1 sacchetto chiudibile per la frutta
 - n.1 cucchiaino (per dessert)

il tutto prodotto e confezionato con materie prime certificate per alimenti, possibilmente biodegradabili, secondo le disposizioni legislative vigenti.

In alternativa, si potrà utilizzare una fornitura di stoviglie tradizionali, regolarmente lavate e sterilizzate, a scelta della ditta appaltatrice.

ART. 12 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Sarà cura della Ditta appaltatrice mettersi in contatto, giornalmente, entro le ore 9,00 con i plessi per ricevere il quantitativo dei pasti da fornire secondo le modalità sotto specificate.

I pasti dovranno essere cucinati e confezionati presso il centro cottura della ditta appaltatrice, la quale provvederà al trasporto con propri automezzi, utilizzando contenitori termici conformi a quanto stabilito dal D.M 20.03.1973 e ss.mm.ii. da consegnare nelle sedi indicate.

La ditta appaltatrice dovrà, in ogni caso, espletare e garantire l'esatto adempimento delle seguenti operazioni:

- disporre i tavoli con i coperti e relative sedie;
- cucinare e distribuire i pasti speciali sulle base delle indicazioni di cui all'art 18;
- cucinare e distribuire il cibo dai contenitori ai piatti;
- ritirare le stoviglie monouso;
- lavare le stoviglie tradizionali degli utenti delle scuole;
- riassetare, pulire e sanificare i tavoli e le sedie tra un servizio e l'altro;
- pulire e sanificare i pavimenti e le attrezzature dei locali a fine servizio;
- depositare i rifiuti negli appositi cassonetti, secondo il metodo della raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro, indifferenziata).

Le operazioni di cui sopra dovranno essere espletate a regola d'arte, a cura e sotto la responsabilità della ditta appaltatrice.

Prima di procedere con la distribuzione dei pasti, il personale addetto alla distribuzione, dovrà:

- ✕ togliere anelli e braccialetti;
- ✕ lavarsi le mani;
- ✕ indossare il camice bianco, la cuffia, i guanti, idonei calzari, la mascherina di legge.

ART. 13 – CONTROLLI DA PARTE DELLA COMMITTENZA

E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice di:

provvedere a:

- ✓ elaborare un piano di autocontrollo secondo i principi contenuti nel Reg CE 852/04;
- ✓ far riferimento specificatamente al manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva, elaborato a livello europeo dalla FERCO con l'appoggio della Commissione Europea nel quadro del programma FORCE;

presentare all'amministrazione appaltante, prima dell'inizio della fornitura:

- ✓ un organigramma aziendale;
- ✓ la procedura di qualificazione dei fornitori;
- ✓ elenco materie prime utilizzate e fornitori omologati;
- ✓ piano di pulizia, sanificazione e disinfezione;
- ✓ piano di disinfestazione e derattizzazione;
- ✓ piano di manutenzione degli impianti;
- ✓ schede tecniche di tutti i prodotti di pulizia e disinfezione utilizzati;
- ✓ contratto con acquedotto e risultati analisi sulla potabilità;
- ✓ elenco delle procedure e della documentazione della qualità aziendale;
- ✓ piano HACCP (esecutivo a decorrere dall'avvio del servizio);
- ✓ documentazione nei contenuti e nei risultati sulla formazione del personale.

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

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

L'impresa appaltatrice non potrà addurre, a giustificazione del proprio operato, circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'amministrazione del Comune.

L'impresa appaltatrice sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'amministrazione appaltante.

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

ART. 14 – AUTOCONTROLLO

Come previsto dal Reg. CE 852/04, le imprese del settore alimentare *“dovranno garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato”*, pertanto esse dovranno individuare, nella loro attività, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

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

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

Dovrà essere prevista l'effettuazione di esami, eseguiti da un laboratorio inserito negli appositi elenchi regionali.

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

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

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

ART. 15 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE NEI CONFRONTI DEI LAVORATORI DIPENDENTI.

L'appaltatore ha l'obbligo di assicurare il regolare funzionamento della fornitura, tenendo costantemente dedicato il numero necessario di dipendenti.

Il personale che verrà a contatto con gli utenti del servizio dovrà essere di fiducia e la ditta dovrà impegnarsi a sostituire il personale che abbia dato motivi di lagnanza, su semplice richiesta dell'amministrazione appaltante.

Saranno a carico dell'appaltatore gli oneri seguenti:

- osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alle assicurazioni varie degli operai contro infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia, contro la tubercolosi, nonché l'osservanza di tutte le altre disposizioni in vigore e che potranno intervenire in corso di appalto;
- fornire all'ufficio da cui dipendono, entro il limite prefissato, tutte le notizie relative all'impiego della mano d'opera;
- l'impresa aggiudicataria si obbliga a osservare scrupolosamente il Contratto Nazionale di lavoro di categoria, le norme in vigore e quelle che eventualmente venissero emanate in materia di assunzione della mano d'opera in genere, compresa l'assunzione del personale alle dipendenze della precedente ditta appaltatrice;
- il personale dovrà essere munito di idonei camici, copricapo, mascherina, guanti monouso e dovrà essere istruito sulle norme igienico sanitarie per la corretta manipolazione dei cibi;
- il personale dovrà essere opportunamente e periodicamente aggiornato con corsi di formazione, che dovranno essere documentati quali: igiene degli alimenti, piano di autocontrollo/HACCP, principi nutrizionali, corretta porzionatura, allergie e intolleranze alimentari e celiachia, riduzione del sale nell'alimentazione, nuova normativa sull'etichettatura, con attenzione all'indicazione degli allergeni;
- provvedere a designare un responsabile della fornitura che dovrà essere in possesso di qualifica professionale idonea, il quale dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'amministrazione appaltante per il controllo dell'andamento della fornitura.

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

- informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare la fornitura agli standard di qualità previsti;
- è fatto obbligo all'impresa appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di porre in essere tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica; è fatto obbligo, inoltre, di rispettare tutti gli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori in applicazione delle norme di cui al D. Lgs. 81/2008 e 242/96;
- l'impresa aggiudicataria dovrà comunicare all'ente il nominativo del responsabile della sicurezza per il proprio personale, che procederà anche a tutti gli adempimenti in materia di valutazione dei rischi da interferenza. Il Documento Unico di Valutazione del Rischio per l'Eliminazione delle Interferenze (D.U.V.R.I.) reca una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia delle prestazioni che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Ogni e più ampia responsabilità in caso di infortunio ricadrà, pertanto, sull'appaltatore, rendendone sollevata l'amministrazione appaltante, nonché il personale preposto alla direzione e alla sorveglianza.

Ogni dipendente della ditta dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti gli utenti, dei quali abbia avuto notizie durante l'espletamento del proprio servizio.

In particolare, si richiama la normativa in merito alla tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali di cui al D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii..

ART. 16 – IGIENE DELLA PRODUZIONE – CONFEZIONAMENTO E DEPOSITO

Fatto salvo quanto previsto dall'allegato "C" per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale, dovranno essere rispettati i seguenti principi igienici:

- a) il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;
- b) l'organizzazione del personale, in ogni fase, dovrà essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche dovranno essere condotte secondo procedure note e documentate (sistema HACCP);
- c) le carni, le verdure, i salumi, i formaggi privi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, dovranno essere separate e protette e idoneamente confezionate. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella a una temperatura compresa tra 1°C e 4°C;
- d) i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti di alluminio;
- e) ogni qualvolta verrà aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non verrà immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione e sul contenitore finale dovranno essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove possibile, dovrà essere applicata direttamente quest'ultima;
- f) i prodotti a lunga conservazione, come pasta, riso, legumi, farina, ecc., dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta ed il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale dovrà essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore;
- g) tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitate capacità;
- h) le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere lavorati su piani di lavoro separati;
- i) tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura, per evidenziare eventuali corpi estranei;
- j) i prodotti che dovranno essere sottoposti a scongelamento prima della cottura dovranno essere scongelati in celle frigorifere tra 0°C e 4°C o mediante decongelatore o forno microonde;
- k) le porzionature delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui verrà consumata o, al massimo, il giorno precedente il consumo e dovranno essere contenute in appositi contenitori muniti di copertura;
- l) la carne tritata dovrà essere macinata in giornata;
- m) il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata;
- n) il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati in giornata, a eccezione delle patate che potranno essere pulite il giorno precedente la cottura;
- o) le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere effettuate in giornata;
- p) tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente purché, dopo la prima cottura, vengano immediatamente raffreddati, con l'ausilio di abbattitori rapidi di

temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra 0° C e 4 ° C;

- q) per la cottura dovranno essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non potranno essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi dovranno essere realizzati nelle brasieri;
- r) le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione. Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare parmigiano reggiano che dovrà essere grattugiato in giornata. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva;
- s) è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati;
- t) è assolutamente vietato utilizzare:
 - le carni al sangue
 - il dado da brodo e i composti contenenti glutammato monosodico
 - qualsiasi prodotto contenente, fra gli ingredienti, lo sciroppo di glucosio-fruttosio
 - verdure, carni e pesci semilavorati o precotti
 - i residui dei pasti del giorno precedente.

ART. 17 – menù

Il menù, articolato in invernale ed estivo, è differenziato su quattro settimane ed è unico per scuola dell'infanzia, pur con grammature differenti.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità, a quelli indicati nei menù previsti (allegato "A") o concordati dalle parti.

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

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

Tale variazione dovrà, in ogni caso, venire effettuata e concordata con l'amministrazione appaltante, con comunicazione scritta tramite e-mail.

Le variazioni del menù dovranno essere, di volta in volta, concordate con l'ufficio preposto dell'amministrazione appaltante e sottoposte al vaglio delle autorità competenti (S.I.A.N.).

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'amministrazione appaltante e delle autorità competenti (S.I.A.N.).

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, comprovabile con controlli da parte degli addetti del Comune.

ART. 18 – TABELLE DIETETICHE E DIETE

Le vivande dovranno essere fornite nella quantità prevista dalle tabelle grammature (allegato B). Dovrà essere consentito, ove richiesto, un supplemento di porzione.

Nelle tabelle grammature sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dai cali di peso dovuti allo scongelamento.

L'impresa appaltatrice si impegna alla predisposizione di variazioni di menù che non necessitino di certificato medico (dieta in bianco) e che saranno costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura, da carne o pesce ai ferri o da una porzione di prosciutto cotto o formaggio, frutta o yogurt.

È prevista altresì la fornitura, per motivi etico-religiosi, di diete alternative.

In caso di diete speciali (ad esempio celiachia, diabete, insufficienza renale cronica ecc.) la gestione si impegna a fornire le diete speciali in contenitori singoli, adeguatamente etichettati, prevedendo il nome e cognome del bambino e la classe di appartenenza, qualora ne venga fatta richiesta dall'amministrazione appaltante, su esibizione di certificato medico a cura del medico di base o del pediatra.

La ditta appaltatrice, ai sensi della D.G.R. Piemonte n.40-29846 del 10.4.2000, dovrà assicurare pasti speciali per:

- soggetti affetti da malattia celiaca
- soggetti diabetici
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o intolleranza che necessitino di escludere dal pasto particolari alimenti o di includere preparazioni speciali.
- soggetti appartenenti a confessioni religiose che impongano particolari regole alimentari incompatibili con il menù previsto

La predisposizione delle diete speciali dovute a motivi sanitari è subordinata alla presentazione al Comune di certificazione medica attestante la patologia e le variazioni necessarie (modelli di certificazione presenti sul sito regionale: www.regione.piemonte.it/sanita/sanpub/igiene/elenco.htm). Per ogni tipologia di dieta speciale correlata alle condizioni di cui sopra dovrà essere redatto un menù scritto, limitando il ricorso a piatti freddi e mantenendo un menù il più possibile simile a quello di base, evitando comunque sostituzioni non giustificate, al fine di evitare errori, monotonia alimentare, squilibri nutrizionali e discriminazioni. Il piano di autocontrollo della ditta dovrà considerare il rischio "allergeni" e "glutine" nella valutazione del rischio e contenere le procedure per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché per garantire la salubrità ed il rispetto delle temperature di conservazione delle diete speciali. Fra queste procedure occorre includere anche il referenziamento e controllo dei fornitori di alimenti confezionati, e l'accurato controllo delle etichette e schede tecniche, ai fini del rispetto dell'indicazione degli allergeni.

Ai sensi del "*Percorso Diagnostico Terapeutico Assistenziale della malattia celiaca nella Regione Piemonte*" (approvato con DGR 4 agosto 2009, n. 34-11956), il menù senza glutine dovrà essere approvato da parte del SIAN.

Tali pasti verranno segnalati al momento dell'ordine, cioè entro le ore 9,00 del giorno in cui si effettua il consumo.

ART. 19 – PORZIONATURA

Vista l'importanza della corretta porzionatura ai fini dell'equilibrio nutrizionale di pasti, dovranno essere adottate modalità precise per porzionare i piatti, al fine di garantire la porzione a cotto corrispondente alla quantità prevista nelle tabelle dietetiche.

Esempi di tecniche validate sono:

→ Piatto campione: cominciare con la lettura della quantità a crudo di alimento stabilita dalle tabelle dietetiche per fascia di età. Utilizzare tabelle di conversione crudo – cotto, validate dalla letteratura scientifica sulla base delle tabelle INRAN. Calcolare la porzione a cotto. Pesare l'alimento a cotto nella porzione individuata e disporlo su di un piatto che sarà utilizzato dagli addetti mensa come modello per porzionare.

→ Foto del Piatto campione: fotografia di un piatto campione precedentemente preparata e consegnata agli addetti mensa come modello di corretta porzione.

→ Utensili Tarati: uso di utensili con dimensioni diverse a seconda della fascia di età, per i quali è stata verificata la corrispondenza tra grammatura a crudo e volume a cotto.

ART. 20 – UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI A RICHIESTA

L'amministrazione appaltante, durante il periodo di vigenza dell'appalto, si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria l'utilizzo dei seguenti prodotti biologici in luogo di quelli tradizionali: olio extravergine di oliva, yogurt, passata di pomodoro, frutta.

ART. 21 – CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'impresa appaltatrice dovrà, giornalmente, prelevare un'aliquota di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti idonei al contatto con gli alimenti e contrassegnati dalla data del prelievo, e riporli:

- a temperature negative per le 72 ore successive (manuale FERCO);
- in cella refrigerata (0° C+4° C) per le 48 ore successive.

Le summenzionate modalità potranno essere variate, in corso di esercizio, in osservanza di disposizioni normative successivamente emanate.

ART. 22 – VIGILANZA E PENALITA'

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

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

Ai fini del presente capitolato, la vigilanza ed il controllo sul servizio di fornitura e somministrazione sono di competenza degli uffici del Comune che potranno avvalersi di laboratori privati incaricati dall'amministrazione appaltante.

Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per l'appaltatore dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o emanabili, saranno accertate dal Responsabile del procedimento.

L'appaltatore dovrà produrre le sue controdeduzioni entro 24 ore dalla notifica.

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

Per le infrazioni agli obblighi contrattuali, rilevate dal Responsabile del Servizio Finanziario o su fondati reclami dell'utenza saranno applicate, con la procedura prevista dalla legge, le seguenti penalità:

TABELLA DELLE PENALITA'	
Importo non frazionabile	Fattispecie violazione
	Standard merceologici
€ 500,00	mancato rispetto degli standard previsti
€ 500,00	confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia
€ 500,00	etichettatura non conforme alla vigente normativa

	Quantità
€ 500,00	non corrispondenza dei pasti serviti al numero dei pasti ordinati
€1.500,00	totale mancato servizio dei pasti ordinati
€ 500,00	mancata somministrazione, anche parziale, dei prodotti del commercio equo-solidale previsti
	Menù
€ 500,00	mancato rispetto del menù previsto
€ 500,00	mancato servizio di pasti destinati alle diete personalizzate
	Igienico - sanitarie
€ 2.000,00	rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici
€ 2.500,00	mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica
€ 2.000,00	rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
€ 2.000,00	inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili
€ 2.000,00	conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente
€ 2.000,00	mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante

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

ART. 23 – ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria è responsabile dell'esatto adempimento del contratto e della perfetta esecuzione del servizio; è inoltre responsabile per danni derivanti a terzi, anche conseguenti all'operato dei suoi prestatori di lavoro e, pertanto, dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a evitare che ciò accada.

L'Ente appaltante è, conseguentemente, esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a produrre, al momento della sottoscrizione del contratto, e, in ogni caso, almeno dieci giorni prima dell'inizio del servizio:

A) polizza assicurativa, stipulata con primaria compagnia di assicurazione ai fini della copertura della responsabilità civile per tutti i danni cagionati a terzi (RCT); la copertura dovrà risultare estesa ai danni da avvelenamento, da ingestione di sostanze nocive e da tossinfezioni/ intossicazioni derivanti dagli alimenti somministrati nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

La copertura dovrà prevedere un massimale non inferiore a € 5.000.000,00= (cinquemilioni/00) per sinistro, corredato dalla garanzia di rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'amministrazione; il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo.

Il novero degli assicurati dovrà espressamente comprendere, oltre all'appaltatore, il Comune, eventuali subappaltatori e subfornitori.

La polizza dovrà risultare estesa almeno ai seguenti rischi:

- RC personale dei prestatori di lavoro e dei parasubordinati per danni cagionati nello svolgimento delle proprie mansioni;
- danni a terzi da interruzione o sospensioni totali o parziali di attività;
- danni a terzi a seguito di incendio;
- danni a terzi da inquinamento accidentale;
- danni a cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio;

B) polizza ai fini della copertura della responsabilità civile verso prestatori di lavoro e

parasubordinati (RCO), ai sensi: del DPR 30 giugno 1965 n. 1124 ss.mm.ii., del D. Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38 e ss.mm.ii., del Codice Civile per danni non rientranti nella disciplina sub A e B, stipulata presso una primaria compagnia di assicurazione, corredato dalla garanzia di rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'amministrazione.

La copertura contro i rischi derivanti dalla RCO dovrà prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze dell'appaltatore, non inferiore al minimo inderogabile di € 2.500.000,00= (duemilionicinquecentomila/00) per ciascun prestatore di lavoro/parasubordinato infortunato.

Il novero degli assicurati dovrà espressamente comprendere, oltre all'appaltatore, il Comune.

La polizza R.C.O. dovrà, inoltre, risultare espressamente estesa alle malattie professionali dei prestatori di lavoro/parasubordinati, sia riconosciute dall'INAIL, sia riconosciute per effetto di decisioni della magistratura, manifestatesi entro dodici mesi dalla cessazione del rapporto di lavoro e/o della polizza stessa.

Inoltre, la polizza dovrà contenere clausola di vincolo in favore del Comune, per tutta la durata dell'appalto; qualora la ditta appaltatrice disponga di polizza stipulata in precedenza, conforme a quanto indicato, potrà ottemperare agli obblighi corredando la medesima di appendice di vincolo in favore del Comune per tutta la durata dell'appalto. I rischi non coperti dalla polizza, gli scoperti e le franchigie si intendono a carico della ditta appaltatrice.

L'amministrazione appaltante si riserva di valutare le clausole e le condizioni contenute nella polizza e richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa dovrà coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

ART. 24 – DECADENZA DELL'APPALTATORE

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

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

ART. 25 – DICHIARAZIONE DI DECADENZA

Qualora si riscontri l'insorgere di uno dei casi di decadenza di cui all'art.24, il Responsabile del procedimento, notifica all'appaltatore l'addebito, con invito a produrre le proprie deduzioni entro il termine di 10 giorni dalla data della notifica.

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

Eventuali danni o spese derivanti al Comune per colpa dell'appaltatore, sono a carico di quest'ultimo. La cauzione versata dall'appaltatore dichiarato decaduto, viene incamerata dal Comune.

ART. 26 – CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento delle prestazioni e degli obblighi contrattuali, il concessionario dovrà costituire, con le modalità indicate nell'art. 103 del D. Lgs 50/16 e prima della stipula del contratto, una garanzia sotto forma di cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo contrattuale.

Resta salvo e impregiudicato ogni diritto al risarcimento dell'ulteriore danno ove la cauzione non risultasse sufficiente.

La fideiussione dovrà prevedere, espressamente, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta del Comune.

La garanzia fideiussoria garantirà per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dal concessionario, anche di quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali.

La mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'affidamento della concessione e l'acquisizione, da parte dell'amministrazione comunale, della cauzione provvisoria.

ART. 27 – REVISIONE PREZZI

Non è ammessa la revisione dei prezzi per tutta la durata dell'appalto.

ART. 28 – PAGAMENTO

A fronte delle prestazioni oggetto del presente capitolato, il Comune corrisponderà alla ditta appaltatrice la somma offerta in sede di gara, oltre all'IVA di competenza, per ogni pasto servito. Con tale somma si intendono interamente compensati dall'amministrazione appaltante tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere, espresso, e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, compresi gli oneri per la sicurezza.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dall'impresa appaltatrice per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati, previa verifica della regolarità contributiva (DURC) e liquidazione da parte del Responsabile competente. Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti, in seguito a esito negativo del controllo suddetto, l'appaltatore non potrà opporre eccezione all'amministrazione appaltante né avrà diritto al risarcimento del danno né a pretesa alcuna.

Si stabilisce sin d'ora che l'amministrazione appaltante potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'impresa appaltatrice, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

ART. 29 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi delle disposizioni in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3, commi 1 e 2, della Legge n.136/2010, i pagamenti relativi al presente contratto saranno effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, secondo quanto comunicato dall'appaltatore.

Costituisce obbligo dell'appaltatore utilizzare, per il rapporto contrattuale, uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva per il presente rapporto contrattuale.

L'appaltatore è obbligato a comunicare a questa amministrazione i seguenti dati:

1. estremi identificativi del/dei conto/i corrente/i (codici IBAN);
2. generalità e codice fiscale delle persone autorizzate a operare sugli stessi.

ART. 30 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative alla stipulazione e registrazione del contratto di affidamento della fornitura, accessorie e conseguenti, compresi i diritti di segreteria, saranno, per intero, a carico dell'aggiudicatario. L'imposta sul valore aggiunto sarà rimborsata dal Comune al fornitore nella misura prevista dalle leggi vigenti.

ART. 31 – FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra le parti e che non si sia potuta definire in via amministrativa, quale che sia la natura, tecnica, amministrativa, giuridica, nessuna esclusa, e per quanto non contemplato nel presente capitolato, è competente il Foro di Ivrea.

ART. 32 – OSSERVANZA DELLE NORME E DISPOSIZIONI

L'aggiudicatario sarà altresì tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili e, in genere, di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate.

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

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

ART. 33 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

È assolutamente vietata la cessione del contratto. Non è consentito all'aggiudicatario subappaltare il servizio.

ART. 34 – ESECUZIONE D'UFFICIO

Verificandosi deficienze ed abusi nell'adempimento degli obblighi contrattuali, l'amministrazione, salvo quanto disposto dagli art. 24 e 25, ha facoltà di ordinare e fare eseguire d'ufficio, a spese dell'appaltatore, quanto necessario per il regolare andamento della fornitura e somministrazione, ove esso, appositamente diffidato, non ottemperi agli ordini ricevuti.

ART. 35 – DOMICILIO LEGALE

L'aggiudicatario dovrà eleggere, agli effetti del presente appalto, domicilio legale in Ceres.

ART. 36 – ADEMPIMENTI IN MATERIA DI SCIA (Segnalazione certificata di inizio attività)

Sono in capo alla ditta gli adempimenti in materia igienico sanitaria per la preparazione, veicolazione e distribuzione, imposti dalle norme vigenti con la presentazione all'ASL competente di idonea documentazione (SCIA Sanitaria).

ART. 37 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n.196/2003, "*Codice in materia di protezione dei dati personali*", i dati personali forniti e raccolti in occasione del presente procedimento saranno utilizzati

esclusivamente in funzione e per i fini conseguenti agli adempimenti dalla gara e del conseguente procedimento contrattuale.

I dati forniti saranno trattati ed elaborati in forma digitale e cartacea e conservati secondo quanto previsto dalla normativa vigente, nel pieno rispetto dei principi di riservatezza, liceità e correttezza, a tutela dei diritti dei soggetti interessati.

In ordine all'utilizzo di tali dati, gli interessati potranno esercitare i diritti nel titolo II della parte I del decreto citato.

Per completezza di informazione, si comunica che il titolare e responsabile del trattamento è il Sindaco pro-tempore del Comune, mentre gli incaricati al trattamento dei medesimi, sono i dipendenti del Comune stesso.

ART. 38 - STRUTTURA RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

- Il Responsabile del procedimento è Miriam BERTOLO Responsabile Finanziario – Comune di Ceres - piazza Municipio 12 - tel 0123/53316.