



REGIONE PIEMONTE

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

COMUNE di BERGAMASCO

CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO

DEI SERVIZI CONVENZIONATI

DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA DI BERGAMASCO E GAMALERO,

DELLE SCUOLE PRIMARIE DI BERGAMASCO E BORGORATTO ALESSANDRINO

E DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER ATTIVITÀ DI INTERESSE PUBBLICO

PERIODO SETTEMBRE 2011 – SETTEMBRE 2012

INDICE

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO	4
Art. 1. - Oggetto del contratto.....	4
Art. 2. - Servizi opzionali	4
Art. 3. - Durata del contratto e calendario dei servizi.....	4
Art. 4.- Standard minimi di qualità del servizio	5
Art. 5.- Entità presunta del servizio	5
Art. 6.- Prezzo posto a base della gara	6
Art. 7.- Sostituzione dell'Appaltatore	6
TITOLO II – ONERI DELL'IMPRESA AFFIDATARIA - GENERALITÀ	7
Art. 8. Oneri e condizioni inerenti il servizio	7
Art. 9. Altri oneri inerenti al servizio.....	8
Art. 10. Divieto Subappalto del servizio	8
Art. 11. Rapporti con l'utenza.....	8
Art. 12. Carta dei Servizi.....	8
Art. 13. Spese, imposte e tasse	9
Art. 14. Assicurazioni	9
Art. 15. Interruzione del servizio	9
Art. 16. Rinuncia all'aggiudicazione	9
TITOLO III - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE	10
Art. 17. Personale dell'Impresa Aggiudicataria	10
Art. 18. Organico addetti.....	10
Art. 19. Responsabile dell'esecuzione del Servizio	10
Art. 20. Formazione e addestramento.....	11
Art. 21. – Vestiario e Dispositivi di protezione individuale (DPI)	11
Art. 22. - Igiene del personale.....	11
Art. 23. - Rispetto della normativa.....	12
Art. 24. - Applicazioni contrattuali	12
TITOLO IV- - STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI.....	13
Art. 25. - Centro di Produzione Pasti.....	13
Art. 26. - Refettori, attrezzature e arredi dei Comuni resi disponibili all'Impresa Aggiudicataria.....	13
Art. 27. - Inventario	13
Art. 28. - Verifiche in base agli inventari di consegna.....	13
Art. 29. – Adeguamento degli arredi, attrezzature, impianti, stoviglie	14
Art. 30. –Manutenzione degli impianti.....	14
Art. 31. - Accessi	14
TITOLO V . CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	15
Art. 32. - Caratteristiche delle derrate alimentari.....	15
Art. 33. - Etichettatura delle derrate	15
Art. 34. - Garanzie di qualità	15
Art. 35. - Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali, del Commercio Equo e Solidale, carni bovine a filiera tracciata e/o filiera certificata	16
Art. 36. - Rintracciabilità di filiera agro-alimentare.....	17
Art. 37. – Contributo CEE/AGEA prodotti lattiero-caseari.....	17
TITOLO VI - IGIENE DELLA PRODUZIONE.....	18
Art. 38. - Organizzazione del lavoro per la produzione.....	18
Art. 39. - Piano di autocontrollo.....	18
Art. 40. – Approvvigionamento e conservazione delle derrate	18
Art. 41. - Riciclo	19

TITOLO VII - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE.....	20
Art. 42. - Manipolazione e cottura	20
Art. 43. - Preparazione piatti freddi	20
Art. 44. - Linea refrigerata	20
Art. 45. - Condimenti.....	20
TITOLO VIII - MENU'.....	21
Art. 46. - Menù.....	21
Art. 47. - Struttura del menù.....	21
Art. 48. - Rispetto dei menù	22
Art. 49. - Stampa e diffusione dei menù.....	22
Art. 50. - Cestini freddi.....	22
TITOLO IX - TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI	23
Art. 51. - Tabelle dietetiche	23
Art. 52. - Quantità delle vivande.....	23
Art. 53. - Tabella pesi a cotto	23
Art. 54. - Diete speciali.....	23
Art. 55. - Diete in bianco	24
TITOLO X - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI	25
Art. 56. – Mezzi di trasporto	25
Art. 57. – Orari di trasporto	25
Art. 58.– Contenitori per la veicolazione dei pasti	25
Art. 59. – Misure per la corretta veicolazione dei pasti	25
TITOLO XI - NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	27
Art. 60. Servizio presso i refettorio scolastici.....	27
Art. 61. - Distribuzione dei pasti veicolati	27
TITOLO XII - LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E SANIFICAZIONE	28
Art. 62. - Pulizia e sanificazione	28
Art. 63. - Caratteristiche e modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione	28
Art. 64. - Interventi ordinari e straordinari.....	28
Art. 65. - Derattizzazione e disinfestazione dei locali	28
Art. 66. - Divieti	28
Art. 67. - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia.....	28
Art. 68. - Pulizie esterne	29
Art. 69. - Rifiuti.....	29
Art. 70. - Spogliatoi e servizi igienici	29
TITOLO XIII - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO.31	
Art. 71. - Disposizioni in materia di sicurezza.....	31
Art. 72. - Referenti alla sicurezza	31
Art. 73. - Divieti	31
Art. 74. - Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti	31
Art. 75. - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	31
Art. 76. - Piano di evacuazione	31
TITOLO XIV - CONTROLLI DI QUALITA'	33
Art. 77. - Diritto di controllo dell' Amministrazione appaltante.....	33
Art. 78. - Organismi preposti e metodologia del controllo	33
Art. 79. - Tipologia dei controlli	33
Art. 80. - Conservazione campioni.....	35
Art. 81. - Blocco dei prodotti alimentari	35
Art. 82. - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell' Impresa affidataria	35
Art. 83.- Reclami e Piano di miglioramento	36
TITOLO XV - PENALITA'	38
Art. 84.- Penalità.....	38

TITOLO XVI- CORRISPETTIVO PER I SERVIZI PRESTATI, SPESE E GARANZIE .	41
Art. 85. - Corrispettivo.....	41
Art. 86.- Contabilizzazione quantità pasti.....	41
Art. 87.- - Pagamenti	41
Art. 88.- Spese.....	42
Art. 89.- Cauzione definitiva.....	42
TITOLO XVII - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO, CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E RECESSO.....	43
Art. 90.- Risoluzione del contratto.....	43
Art. 91.- Recesso.....	44
Art. 92.- Esecuzione in pendenza di stipula	44
Art. 93.- Divieto di cessione del contratto.....	44
TITOLO XVIII - CONTROVERSIE.....	46
Art. 94.- Foro competente.....	46
TITOLO XIX - DISPOSIZIONI FINALI.....	47
Art. 95.- Richiamo alla Legge ed altre norme.....	47

- Allegato n. 1 - Menù;
- Allegato n. 2 - Tabelle dietetiche;
- Allegato n. 3 - Limiti di contaminazione microbica;
- Allegato n. 4 - Tabelle merceologiche prodotti alimentari;
- Allegato n. 5 - Tabelle merceologiche del materiale monouso;
- Allegato n. 6 - Tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti.

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1. - Oggetto del contratto

1. Il contratto ha per oggetto l'affidamento in appalto ad impresa di ristorazione specializzata del servizio di ristorazione scolastica e sociale fornito dai comuni di Bergamasco, Borgoratto Alessandrino, Frascaro, Gamalero ed altri che avessero ad aderire alla convenzione istituiva del servizio convenzionato.
2. Il servizio prevede la fornitura
 - a) agli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia ubicate nei comuni di Bergamasco e Gamalero ed ammessi a fruire del servizio di un pasto caldo ed un merenda in ogni giorno di lezione secondo il calendario scolastico
 - b) agli scolari frequentanti le scuole primarie ubicate nei comuni di Bergamasco e Borgoratto Alessandrino ed ammessi a fruire del servizio di un pasto caldo e di una merenda in ogn'uno dei giorni in cui verranno effettuati i rientri pomeridiani secondo le disposizioni dell'autorità scolastica;
 - c) ai bambini ammessi alla frequenza di servizi di ampliamento dell'offerta formativa (doposcuola, corsi sperimentali etc.) organizzati dai comuni aderenti di un pasto caldo in ogni giorno di effettuazione del servizio;
 - d) ai bambini ammessi alla frequenza di servizi ricreativi (centri estivi, colonie, etc.) organizzati dai comuni aderenti di un pasto caldo in ogni giorno di effettuazione del servizio;
 - e) ad ogni persona ammessa a fruire di prestazioni socio-assistenziali dai Comuni aderenti di un pasto caldo per ogni giorno non festivo ;
3. Tutti i pasti dovranno essere preparati e confezionati presso il centro di produzione ubicato nei locali del comune di Bergamasco; i pasti saranno distribuiti a cura ed onere dell'Impresa affidataria tutto come meglio specificato nelle seguenti disposizioni.

Art. 2. - Servizi opzionali

1. Allorquando richiesto dall'Amministrazione appaltante, nel periodo di durata del contratto, l'Impresa affidataria dovrà fornire alle condizioni previste dal presente capitolato i pasti per i seguenti altri servizi:
 - a) ad ogni dipendente comunale ammesso a fruire della mensa di un pasto nei giorni di servizio che prevedono il rientro pomeridiano;
 - b) all'occorrenza di un pasto ai partecipanti ad eventi culturali e sociali promossi dai Comuni.
2. Il corrispettivo per la fornitura di tali pasti verrà quantificato secondo le disposizioni di cui all'art. 85, secondo comma, del presente capitolato e corrisposto direttamente dai soggetti richiedenti lo specifico servizio.

Art. 3. - Durata del contratto e calendario dei servizi

1. Il contratto avrà durata di 363 (trecentosessantatré) giorni naturali e consecutivi decorrenti dall'attivazione del servizio attualmente prevista nel 19 settembre 2011.
2. L'Amministrazione appaltante potrà anticipare o posticipare la data di attivazione del servizio per le esigenze dello stesso. Le date esatte di inizio e fine del servizio nonché dei giorni della settimana in cui questo dovrà essere effettuato saranno di volta in volta comunicate dall'Amministrazione appaltante .
3. La mancata attivazione parziale o totale del servizio, per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili né al Comune né alle scuole, non dà diritto all'Impresa affidataria di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.
4. L'Impresa affidataria avrà comunque l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute fino a quando l'Amministrazione appaltante abbia provveduto ad altro contratto, per almeno 60 (sessanta) giorni dalla data della scadenza.

5. Il contratto potrà essere rinnovato, qualora ritenuto idoneo e conveniente, per un altro analogo periodo , previa adozione di apposito provvedimento dell' Amministrazione appaltante

Art. 4.- Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art. 5.- Entità presunta del servizio

1. I locali di refezione scolastica per i servizi di cui all'art. 1 - comma 2 – lett. a), b) e c), sono ubicati come segue ed in essi dovrà provvedersi alla somministrazione dei pasti nel numero presuntivamente indicato, nonché agli altri servizi collaterali

Ubicazione	utenza	numero pasti giornalieri	numero pasti annui
Bergamasco, via Cavallotti, n.19	alunni della scuola dell'infanzia	15	3.300
Bergamasco, via Cavallotti, n.24	alunni della scuola primaria	25	1.950
Borgoratto Alessandrino , piazza Roma, n.7	alunni della scuola primaria	60	4.920
Gamalero, piazza Moro, n.5	alunni della scuola dell'infanzia	27	5.940
Bergamasco, via Cavallotti, n.24	frequentatori doposcuola	7	735
Borgoratto Alessandrino , piazza Roma, n.7	frequentatori doposcuola	12	1.260
sommano		146	18.105

Il numero annuo è stato calcolato secondo le forniture effettuate nel precedente anno scolastico.

2. Oltre ai predetti pasti, l'Impresa affidataria dovrà provvedere alla fornitura dei pasti per il servizio di cui all'art. 1 - comma 2 – lett. d) ed e)

Ubicazione	utenza	numero pasti giornalieri	numero pasti annui
Bergamasco, via Cavallotti, n. 24	assistiti servizi sociali	7	2.100
Bergamasco, via Cavallotti, n.24	frequentatori centri estivi	20	200
sommano		27	2.300

Il numero annuo è stato calcolato secondo le forniture effettuate nell'anno solare 2010

3. Tutti i predetti dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per l' Amministrazione appaltante ; il dato relativo al numero di presenze effettive verrà precisato ogni giorno attraverso le prenotazioni dei pasti.
4. Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.
5. L'Amministrazione appaltante si riserva altresì la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione, concordando comunque le possibili variazioni con l' Impresa affidataria.
6. A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, l'Amministrazione appaltante si riserva la possibilità di affidare a mezzo di procedura negoziata ed in coerenza con il piano di produzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma.
7. Il valore complessivo presunto del contratto è di **Euro** 92.842,75 **IVA** esclusa, tenendo conto della durata ordinaria del contratto.
8. Pertanto, alla presente procedura di gara si applicano le disposizioni di cui all'art. 125 del D. Lgs. 12 aprile 2006, n. 163, Codice dei Contratti Pubblici, per quanto non espressamente rinviato e già in vigore.

9. Spetterà, in ogni caso, all'Impresa affidataria il corrispettivo per i soli pasti effettivamente ordinati e forniti.

Art. 6.- Prezzo posto a base della gara

1. Il prezzo unitario del pasto offerto in sede di gara non potrà comunque superare, a pena di esclusione, **€uro 4,55 (Euro quattro/55)** IVA esclusa.
2. Le tariffe unitarie a pasto da applicare agli utenti sono determinate sulla base del prezzo aggiudicato, e saranno rimosse dall'Amministrazione appaltante

Art. 7.- Sostituzione dell'Appaltatore

1. Qualora si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell' Impresa affidataria., in caso di decadenza o revoca dell'appalto o di rinuncia all'aggiudicazione, l'Amministrazione appaltante si riserva di aggiudicare al concorrente classificatosi secondo nella graduatoria. In caso di indisponibilità di questo, l'Amministrazione appaltante procederà mediante affidamento a terzi, secondo le modalità stabilite dalla normativa vigente.
2. Tutti gli oneri, anche maggiori, inerenti la nuova aggiudicazione saranno imputati all'appaltatore uscente o rinunciatario.

TITOLO II – ONERI DELL'IMPRESA AFFIDATARIA - GENERALITÀ

Art. 8. Oneri e condizioni inerenti il servizio

1. Sono a carico dell' Impresa affidataria, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre, tutti gli oneri e i rischi relativi alla prestazione dei servizi oggetto del contratto, nonché ogni attività e fornitura che si rendesse necessaria per l'espletamento degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, incluso quindi le attività preliminari all'avvio del servizio.
2. In particolare sono a totale carico dell' Impresa affidataria., e interamente compensate nel prezzo unitario del pasto, tutte le spese, nessuna esclusa, relative:
 - all'acquisto, allo stoccaggio e alla corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti presso il centro di cottura;
 - all'acquisto e allo stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione dei locali, delle apparecchiature, delle attrezzature, per il lavaggio delle stoviglie nonché per il funzionamento del servizio (es. detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, ecc...);
 - alla rilevazione degli ordinativi giornalieri di pasti per ciascuna mensa e connesse operazioni collaterali di riscontro, secondo modalità concordate tra l'Amministrazione appaltante e l'Impresa affidataria;
 - al ritiro dei buoni pasto rilasciati dall' Amministrazione appaltante;
 - alla preparazione dei pasti, e alla fornitura di derrate aggiuntive e di piatti particolari nei casi previsti al Tit. VIII;
 - al trasporto dei pasti dal centro di cottura ai locali di refezione;
 - al lavaggio e allo stivaggio di pentolame, posateria, stoviglie, etc;
 - alla pulizia ordinaria ed al riassetto della cucina, dei refettori e dei locali strettamente pertinenti;
 - alla raccolta e allo smaltimento quotidiani dei rifiuti;
 - al riciclaggio del materiale monouso riciclabile;
 - alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di sua proprietà;
 - alla custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato all' Impresa affidataria ;
 - all'implementazione e gestione del piano di autocontrollo (HACCP);
 - all'applicazione di piani d'emergenza determinati da fatti o circostanze non dipendenti dalla volontà dell'Amministrazione appaltante;
 - alla formazione e addestramento del proprio personale;
 - alla fornitura della massa vestiario e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D.Lgs n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni al personale operante nelle mense scolastiche;
 - alla copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
 - alla realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella proposta di servizio presentata in sede di offerta previa attività diretta a concordare con l'Amministrazione appaltante modalità e tempi di realizzazione;
 - allo svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente capitolato a carico dell'Impresa affidataria mediante utilizzo di personale dipendente dalla stessa in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e della attività stessa;
 - all'effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;
 - ad ogni altro onere, espressamente previsto nel presente capitolato;
3. L'Impresa affidataria si obbliga ad eseguire tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti, anche in materia di sicurezza, e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel Capitolato e nei suoi allegati, pena la risoluzione di diritto del contratto.

4. I servizi prestati dovranno necessariamente essere conformi, salva espressa deroga, alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nel Capitolato e nell'Offerta Tecnica.
5. L'Impresa affidataria si obbliga a consentire all'Amministrazione appaltante di procedere, in qualsiasi momento e anche senza preavviso, alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.
6. L'Impresa affidataria si obbliga, inoltre, a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dall'Amministrazione appaltante
7. L'Impresa affidataria si obbliga, infine, a dare immediata comunicazione all'Amministrazione appaltante di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione delle attività di cui al presente capitolato.
8. Spetta all'Impresa affidataria l'onere di richiedere alle competenti autorità tutte le autorizzazioni, nulla osta e benestare che si rendano necessari per l'espletamento dei diversi servizi.
9. L'Impresa affidataria si impegna a custodire e non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti e l'Amministrazione appaltante di cui possa venire in possesso, secondo le regole previste dal D.Lgs. n. 196/03 - Codice in materia di protezione di dati personali.

Art. 9. Altri oneri inerenti al servizio

1. Nei refettori di cui all'art. 5 dovranno essere utilizzati piatti in porcellana, posate in acciaio inox e bicchieri in vetro o plastica dura lavabili in lavastoviglie resi disponibili dalle Amministrazioni dei Comuni sede di refettorio. L'Impresa affidataria si impegna a mantenere il materiale in perfetto stato di conservazione ed in numero sufficiente a soddisfare il fabbisogno dei refettori,
2. L'Impresa affidataria potrà in casi di particolare esigenza, utilizzare in alternativa, in tutti o in taluno dei refettori piatti, bicchieri e posate del tipo monouso in materiale riciclabile, in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti. In particolare lo stovigliato monouso deve essere conforme a quanto previsto nell'Allegato n. 5 "Tabelle merceologiche del materiale monouso".
3. Restano a carico dell'Impresa affidataria la fornitura degli utensili per la distribuzione, nonché tutti i materiali di consumo, nessuno escluso. A titolo meramente esemplificativo per materiali di consumo si intende: detersivi, sacchi per la spazzatura, tovaglie e tovagliette in carta semplice non plastificata, tovaglioli monouso, coprivassoi, guanti monouso, ecc.
4. Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell'Impresa affidataria nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'Impresa affidataria ritenga necessario sostituirle o integrarle, essa provvederà a cura e spese proprie.

Art. 10. Divieto Subappalto del servizio

1. L'Impresa affidataria non potrà subappaltare nemmeno in parte il servizio oggetto del presente appalto.

Art. 11. Rapporti con l'utenza

1. Per tutta la durata del contratto l'Impresa affidataria dovrà garantire l'attivazione di un apposito servizio per curare i rapporti con l'utenza, improntato a criteri di *customer satisfaction*. Il servizio dovrà garantire una reperibilità quotidiana ed essere accessibile, oltre che di persona, attraverso telefono, fax, posta elettronica.
2. La ditta dovrà inoltre rendersi disponibile a partecipare alle riunioni periodiche, minimo ogni 3 mesi, della Commissione Mensa, oppure ad incontri periodici con rappresentanti dell'Ente, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste.

Art. 12. Carta dei Servizi

1. L'Impresa affidataria potrà provvedere alla realizzazione, alla stampa e alla diffusione presso le scuole servite della Carta dei Servizi di Ristorazione Scolastica e di un opuscolo informativo, secondo i testi definiti in collaborazione con l'Amministrazione appaltante, in numero di copie corrispondenti agli utenti iscritti al servizio. L'Impresa affidataria potrà altresì fornire un numero

di copie dei predetti documenti, da concordare con l'Amministrazione appaltante e comunque non superiore al 10% degli utenti serviti, per le esigenze degli uffici comunali (riunioni, sportelli, ecc.).

Art. 13. Spese, imposte e tasse

1. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell' Impresa affidataria.

Art. 14. Assicurazioni

1. Ogni responsabilità per danni, si intende, senza riserve ed eccezioni alcune, a totale carico dell'Impresa affidataria.
2. A copertura dei rischi derivanti dalle attività proprie del servizio, compresi i casi di tossinfezione alimentare, l'Impresa affidataria dovrà stipulare con primaria compagnia di assicurazioni una idonea polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi e verso dipendenti/soci lavoratori con un massimale, non inferiore a € 2.000.000,00 (duemilioni) che ricomprenda tra le condizioni di polizza la responsabilità civile derivante da danni da incendio di cose detenute, utilizzate, in consegna, in custodia o per qualsiasi altra causa in consistenza del contraente. L'Impresa affidataria si impegna a consegnare all'Amministrazione copia della polizza di cui sopra entro 10 giorni dalla richiesta dell' Amministrazione appaltante.

Art. 15. Interruzione del servizio

1. In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale funzionamento del servizio, l'Impresa affidataria dovrà darne avviso tempestivamente all'Amministrazione appaltante e all'utenza e comunque garantire l'espletamento dei servizi essenziali comunicati all'utenza. In tali casi dovrà essere garantito almeno un cestino freddo composto come da articolo specifico.
2. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti e non danno diritto all'Impresa affidataria a risarcimenti o indennizzi. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo rispettivamente dell'appaltatore, come dell' Amministrazione appaltante, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza. A titolo meramente esemplificativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate causa di forza maggiore: terremoti e altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Art. 16. Rinuncia all'aggiudicazione

1. Qualora l'Impresa risultata aggiudicataria dell'appalto non intenda accettare l'assegnazione dell'appalto sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

TITOLO III - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Art. 17. Personale dell'Impresa Aggiudicataria

1. Tutto il personale adibito ai servizi di produzione e distribuzione dei pasti deve avere i requisiti e gli attestati previsti dalla vigente normativa in tema di idoneità sanitaria, deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dal D.Lgs 193/2007 e dal D.Lgs n, 81/2008 e legislazione antecedente. Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà avere seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale.
2. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.
3. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti ed alla pulizia dei locali adibiti a refettorio deve mantenere un rapporto corretto e collaborativo con il personale dell'Amministrazione appaltante e con il personale scolastico statale e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti di detto personale.
4. Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'Impresa affidataria.

Art. 18. Organico addetti

1. L'Impresa affidataria deve individuare e comunicare all'Amministrazione appaltante il Responsabile dell'esecuzione del servizio, di cui deve essere trasmesso curriculum professionale, e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.
2. Deve essere sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta.
3. L'Amministrazione appaltante si riserva inoltre il diritto di chiedere all'Impresa affidataria, la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi, anche in relazione al mantenimento di un corretto rapporto e buona disponibilità nei confronti degli utenti della ristorazione; in tale caso l'Impresa affidataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.
4. Deve essere garantito la presenza presso i refettori di un numero di addetti alla distribuzione non inferiore ad un addetto ogni refettorio. Uno di essi, per indicazione dell'Impresa affidataria., assume la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con il Comune e l'utenza.
5. Eventuali variazioni ai suddetti rapporti dovute a particolari problematiche, devono essere concordate tra l'Impresa affidataria e l'Amministrazione appaltante.

Art. 19. Responsabile dell'esecuzione del Servizio

1. L'Impresa affidataria deve individuare e comunicare all'Amministrazione appaltante il Responsabile dell'esecuzione del servizio.
2. Tale figura dovrà avere le seguenti caratteristiche:
 - autonomia operativa adeguata a far funzionare il servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
 - esperienza almeno biennale nella conduzione di servizi analoghi e non inferiori per dimensioni a quelli oggetto del capitolato, tale da consentire la valutazione igienico dietetica, sovrintendere alle operazioni previste dal servizio ed esserne garante, nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione.
3. L'Impresa affidataria, prima di iniziare il servizio, dovrà attivare un ufficio e un recapito telefonico urbano, che funga da recapito per tutte le comunicazioni inerenti il servizio.
4. Dovrà pervenire, entro 15 giorni dalla ricezione della nota con cui l'Amministrazione appaltante comunicherà l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto, comunicazione scritta da parte dell'Impresa affidataria contenente:

- a) indirizzo dell'ufficio e relativo numero telefonico;
 - b) nome del responsabile del servizio;
 - c) mansioni;
 - d) indicazioni del titolo di studio o qualificazione posseduta e curriculum professionale;
 - e) dichiarazione che ufficio e responsabile sono operativi qualche giorno prima dell'inizio del servizio per organizzarne l'avvio.
5. Il Responsabile del Servizio costituirà il referente principale per l'Amministrazione appaltante. Pertanto deve essere presente e reperibile ogni giorno di funzionamento del servizio dalle ore 9.00 alle ore 15.00.
 6. Il Responsabile assumerà ogni responsabilità in ordine:
 - alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
 - al pieno rispetto della disciplina del presente capitolato, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
 - alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
 - all'esplicazione della funzione di referente principale nei confronti dell' Impresa affidataria, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi).
 7. In caso di assenza o impedimento prolungato del Responsabile (ferie, malattia, ecc.), l'Impresa affidataria deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Responsabile di pari professionalità e darne immediata comunicazione scritta all'Amministrazione appaltante

Art. 20. Formazione e addestramento

1. L'Impresa affidataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento ai sensi delle Linee Guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica in Piemonte, al fine di adeguare il servizio stesso agli standard di qualità richiesti dall'Amministrazione appaltante, producendo tutta la documentazione del caso.
2. La durata dei corsi e gli argomenti trattati dovranno essere tempestivamente comunicati agli uffici preposti dell' Amministrazione appaltante, che potrà parteciparvi, previo accordo, con proprio personale.

Art. 21. – Vestiario e Dispositivi di protezione individuale (DPI)

1. L'Impresa affidataria fornirà a tutto il proprio personale indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio, e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento agli artt. 28 e seguenti del D.Lgs n. 81/2008, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici all' Amministrazione appaltante
2. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa affidataria ed il nome e cognome del dipendente, salvo diversa disposizione dell'Amministrazione appaltante
3. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42.

Art. 22. - Igiene del personale

1. In materia di igiene del personale si richiamano l'art. 41, 2° comma D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327, il Regolamento CE 178/2002 ed il Regolamento CE 852/2004 e le Linee Guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica in Piemonte.
2. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, durante le ore di lavoro non deve indossare orecchini, anelli, braccialetti, collane e orologio e non deve avere

smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura. Per una corretta prassi igienica è consigliabile durante la preparazione dei pasti l'utilizzo di mascherina.

3. Nella cucina e nelle aree di immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare della gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

Art. 23. - Rispetto della normativa

1. L'Impresa affidataria si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, le norme e tutte le prescrizioni tecniche e di sicurezza e di protezione derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
2. Inoltre l'Impresa affidataria dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.
3. Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico dell'Impresa affidataria, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre, e l'Impresa affidataria non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a tal titolo, nei confronti dell'Amministrazione appaltante assumendosene ogni relativa alea.
4. L'Impresa affidataria si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione appaltante da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.
5. L'Impresa affidataria dovrà comunque tenere indenne l'Amministrazione appaltante da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che l'Amministrazione appaltante deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'Impresa affidataria ed i suoi dipendenti.
6. In base alla norme contrattuali vigenti, l'Impresa affidataria è tenuta ad assumere in carico il personale dipendente dalle ditte già appaltatrici uscente, addetti allo svolgimento dello stesso servizio, già appaltato dai Comuni aderenti al servizio convenzionato.

Art. 24. - Applicazioni contrattuali

1. L'Impresa affidataria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti e dei soci lavoratori, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.
2. I suddetti obblighi vincolano l'Impresa affidataria anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.
3. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.
4. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'Impresa affidataria

TITOLO IV- - STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

Art. 25. - Centro di Produzione Pasti

1. La conservazione degli alimenti, le lavorazioni per la preparazione dei pasti ed il confezionamento delle porzioni allorquando occorrente, dovrà avvenire esclusivamente nel centro di cottura disponibile al comune di Bergamasco ed ubicato in locali al piano seminterrato dell'edificio comunale ubicato in via Felice Cavallotti, idonei all'entità del servizio da svolgere e provvisti di relativi locali di servizio.
2. L'Amministrazione appaltante cede in uso e consegna all' Impresa affidataria. con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, i locali adibiti a centro di cottura L'Impresa affidataria si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture. L'eventuale ripristino è a carico dell'Impresa affidataria , fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penali.
3. L'Impresa affidataria dovrà mantenere e, se del caso, adeguare il centro di cottura alle specifiche normative vigenti nel periodo dell'appalto nonché alle caratteristiche di cui alle Linee Guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica in Piemonte
4. L'impresa affidataria dovrà volturare a suo nome la specifica autorizzazione sanitaria già rilasciata dalla competente autorità sanitaria ai sensi della L. n.283 del 30.04.1962 nonché la titolarità delle utenze per la fornitura dell'energia elettrica, gas metano ed acqua.
5. L'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e trasformazione delle derrate alimentari è riservato solo al personale addetto: è assolutamente vietato l'ingresso alle persone non autorizzate.

Art. 26. - Refettori, attrezzature e arredi dei Comuni resi disponibili all'Impresa Aggiudicataria.

1. L' Impresa affidataria, alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, acquisirà il possesso dei locali adibiti a refettori e delle attrezzature e degli arredi ivi presenti. L'Impresa affidataria si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture ed alle attrezzature. L'eventuale ripristino è a carico dell'Impresa affidataria, fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penali. I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto.
2. L'Impresa affidataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Art. 27. - Inventario

1. L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo, potranno essere effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante dell'Amministrazione appaltante e di un rappresentante dell'Impresa affidataria. Tale adempimento dovrà essere ultimato non oltre 15 giorni dall'inizio del servizio. Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante viene scartato e, quando venga ritenuto necessario dall'Amministrazione appaltante, reintegrato. Pertanto, tutto il materiale avuto messo a disposizione dell'Impresa affidataria si intende funzionante ed in buono stato.

Art. 28. - Verifiche in base agli inventari di consegna

1. In qualsiasi momento, a richiesta dell'Amministrazione appaltante ed in ogni caso con periodicità annuale ed in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'Amministrazione appaltante.
2. Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, arredi, attrezzature od impianti, che si rendano necessari, sono a totale carico dell' Impresa affidataria, che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante o non funzionante.

3. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell' Impresa affidataria, l'Amministrazione appaltante provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri di materiali, dandone comunicazione scritta all'Impresa affidataria ed addebitandole le spese, maggiorate del 25% a titolo di penalità.

Art. 29. – Adeguamento degli arredi, attrezzature, impianti, stoviglie

1. Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica, nel centro di cottura deve essere prevista la presenza di un abbattitore di temperatura dimensionato alle capacità produttive del centro.
2. Presso ciascun refettorio, l'Impresa affidataria è tenuta a fornire ed installare, con oneri a proprio carico, i seguenti impianti e attrezzature che dovranno essere disponibili per il giorno di inizio del servizio:
 - carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65°C);
 - contenitori gastronorm per il trasporto dei pasti, in numero sufficiente al fabbisogno complessivo.
2. L'Impresa affidataria si impegna inoltre a fornire ed installare, con oneri a proprio carico, ogni altro arredo, impianto, attrezzatura per la produzione e distribuzione dei pasti che si rendano necessari per garantire il migliore funzionamento del servizio anche in sostituzione delle attrezzature fornite dall' Amministrazione appaltante usurate o comunque inadeguate all'uso.
3. Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti, devono rispondere ai requisiti di legge (D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i., il d.P.R. 23 agosto 1982 n. 777, le direttive CE 2002/72/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE, 2007/19/CE e 2008/39/CE, il Regolamento CE n. 1935/2004)
4. Riguardo alle caratteristiche e alle dotazioni delle aree in funzione delle lavorazioni, si richiamano le Linee Guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica in Piemonte.
5. Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.
6. Gli oneri relativi alle opere murarie, elettriche ed idrauliche necessarie all'installazione di nuove attrezzature, impianti ed arredi sono a carico dell'Impresa affidataria che deve acquisire, preventivamente, il parere dell'Amministrazione appaltante

Art. 30. –Manutenzione degli impianti

1. La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli impianti e le attrezzature utilizzate per il servizio sono a carico dell' Impresa affidataria, che dovrà garantire la loro perfetta efficienza. Gli interventi di manutenzione si riferiscono a tutte le attrezzature ed impianti, sia quelli di proprietà dell'Impresa affidataria che quelli resi disponibili dell'Amministrazione appaltante.
2. Rimangono a carico dell'Ente proprietario l'onere della manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali di sua proprietà.

Art. 31. - Accessi

1. Nei locali adibiti a refettorio, è consentito il libero accesso al personale dell'Amministrazione appaltante o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario. L'Amministrazione appaltante non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.
2. L'accesso agli incaricati dell'Amministrazione appaltante deve essere garantito in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.
3. Non è consentito l'accesso al personale estraneo all' Impresa affidataria, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'Amministrazione appaltante e dell'Impresa affidataria. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell' Impresa affidataria

TITOLO V . CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 32. - Caratteristiche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia e dalle Linee Guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica in Piemonte, che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari (Allegato n.4) ed ai Limiti di contaminazione microbica" (Allegato n.3)
2. E' vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati. Non potranno pertanto essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione "Contiene OGM", mentre l'Impresa affidataria dovrà rivolgere l'attenzione a prodotti alimentari presenti sul mercato con l'indicazione in etichetta "Non contiene OGM" (prodotti alimentari privi di geni o proteine modificati).
3. L'Impresa affidataria dovrà attestare, a mezzo di dichiarazione di responsabilità all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante, che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica.
4. I prodotti alimentari non conformi rilevati nel cento di produzione e nei refettori devono essere segregati in area apposita ed opportunamente identificata, in attesa del trattamento.
5. L'Impresa affidataria deve inviare trimestralmente all'Ufficio Comunale competente l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.
6. Le schede tecniche di prodotto, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente, devono contenere le caratteristiche qualitative/commerciali (peso e pezzatura, tipo di confezionamento, durabilità, tempo di stagionatura etc.), le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia dell'automezzo, temperature durante il trasporto etc.), le caratteristiche nutrizionali, il profilo microbiologico e altre informazioni utili a qualificare il prodotto.
7. L'Amministrazione appaltante si riserva di verificare a campione la conformità dei prodotti a quanto previsto nelle schede tecniche. In caso di non conformità, si farà luogo all'applicazione della penalità di cui all'art. 84 del presente capitolato.

Art. 33. - Etichettatura delle derrate

1. Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti.
2. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.
3. L'etichettatura dei prodotti riconfezionati dalla Impresa affidataria deve contenere i seguenti dati:
 - nome del fornitore originario, qualora non fosse possibile indicare il nome del trasformatore;
 - varietà e categoria di appartenenza (solo per frutta, verdura e uova);
 - natura del prodotto;
 - data di scadenza;
 - lotto di appartenenza;
 - data di confezionamento;
 - quantità.
4. Le indicazioni sopra precisate possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta ritenuta più idonea da parte della Impresa affidataria.
5. Ogni fornitura di carne bovina deve essere accompagnata da dichiarazione attestante la provenienza della carne e le modalità di allevamento e di produzione.

Art. 34. - Garanzie di qualità

1. L' Impresa affidataria deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibile all'Amministrazione appaltante , idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle merceologiche.

Art. 35. - Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali, del Commercio Equo e Solidale, carni bovine a filiera tracciata e/o filiera certificata

1. L'Amministrazione appaltante intende utilizzare prodotti del Commercio Equo e Solidale, prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali, di filiera e carni bovine a filiera tracciata e/o filiera certificata, per la preparazione dei menù, secondo il programma di seguito elencato.
2. Per prodotti provenienti dal circuito del commercio equo-solidale si fa riferimento alla Mozione del Parlamento Europeo del 02.07.1998 ed alla Comunicazione della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999.
3. Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, e s.m.i., dal D. Lgs. n. 220/95 e assoggettato al regime di controllo ai sensi del citato Regolamento, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati.
4. Sulle etichette delle confezioni devono comparire le diciture e le informazioni obbligatorie:
 - da agricoltura biologica - regime di controllo CE;
 - nome dell'Organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
 - sigla dell'Organismo di controllo e codice del produttore.
5. Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "In via di conversione".
6. Per la consegna di prodotti ortofrutticoli biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario, verrà richiesta la documentazione del fornitore attestante che i prodotti sono di produzione biologica e conformi alla normativa vigente.
7. Potrà comunque essere richiesta copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.
8. Per prodotto "a lotta integrata" deve intendersi un prodotto ottenuto utilizzando tecniche "miste", in cui l'impiego di pesticidi è limitato e si avvale anche degli insetti e degli organismi "antagonisti" dei parassiti delle colture, definito da specifici disciplinari.
9. Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come:
 - "DOC" (Denominazione di Origine Controllata);
 - "DOP" (Denominazione di Origine Protetta);
 - "IGP" (Indicazione Geografica Protetta) indicante la qualità di prodotto semi-tipico perché la materia prima non proviene obbligatoriamente dall'area considerata;
 - "STG" (Specialità Tradizionali Garantite) indicante prodotti ottenuti secondo un metodo di produzione tipico, tradizionale di una particolare zona geografica al fine di tutelarne la specificità. (Regolamento CE. 20 marzo 2006, n. 509).
10. Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni (elenchi di cui al D.M. 18.7.2000 e successive revisioni).
11. Per carni bovine a filiera tracciata si intendono carni provenienti da animali assoggettati a disciplinari di produzione volontaria e a disciplinari di etichettatura volontaria debitamente autorizzati dal MIPAF (Ministero Politiche Agricole e Forestali), ai sensi del Regolamento CE 1760/2000.
12. Per le carni bovine a filiera certificata, deve essere garantita la completa rintracciabilità lungo la filiera agroalimentare attraverso un sistema organizzato e documentato ai sensi della Norma UNI 10939.
13. Le carni impiegate devono di norma provenire da animali allevati per almeno i sei mesi precedenti la macellazione in una azienda avente sede nei territori dei Comuni convenzionati, razza da carne, età massima 18 - 20 mesi e da carcasse assimilabili alle classi R/2 e con tenore di grasso non superiore alla classificazione U/2. Qualora l'Impresa affidataria trovasse difficoltà ad approvvigionarsi di carni con i predetti requisiti, potrà ottenere esplicita temporanea deroga dall'Amministrazione appaltante.
14. Lo standard minimo di utilizzo di prodotti biologici e a lotta integrata che il Comune intende garantire consiste in:

ALIMENTI BIOLOGICI FREQUENZA

ALIMENTI BIOLOGICI	FREQUENZA
--------------------	-----------

Frutta fresca *	2 volte alla settimana
Banane (Provenienza Commercio Equo e Solidale)	1 volta al mese
Passata di pomodoro	2 volte al mese
Riso	secondo menù
Yogurt	1 volta al mese

* frutta biologica o a lotta integrata a seconda della disponibilità del mercato ortofrutticolo e con frequenza indicata nella tabella.

15. L'Impresa affidataria deve esibire su richiesta dell'Amministrazione appaltante la documentazione rilasciata dalle aziende fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali, del Mercato Equo e Solidale, tradizionali ed i disciplinari di riferimento.
- 16, l'Amministrazione appaltante si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con Enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva, nonché controlli analitici e sensoriali.

Art. 36. - Rintracciabilità di filiera agro-alimentare

1. L'Impresa affidataria deve attenersi al Regolamento CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro-alimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto.
- 2, L'Impresa affidataria deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo. L'Impresa affidataria deve individuare un responsabile del sistema di rintracciabilità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo.

Art. 37. – Contributo CEE/AGEA prodotti lattiero-caseari

1. L'Impresa affidataria, onde permettere all'Amministrazione appaltante l'applicazione del Regolamento CE 2707/2000 come modificato dal Regolamento CE 816/2004, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche, è tenuta a fornire i documenti necessari quali fatture e bolle di consegna con indicato la destinazione della merce alle mense scolastiche.
2. Queste devono includere solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti distribuiti alle mense scolastiche del Comune con la relativa percentuale di grasso, inoltre devono essere quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento.

TITOLO VI - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 38. - Organizzazione del lavoro per la produzione

1. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti, dalle Linee Guida per la Ristorazione collettiva scolastica in Piemonte e dall'allegato "Limiti di Contaminazione Microbica" (allegato n. 3).
2. Il personale adibito alla preparazione di pasti deve fare uso di mascherine e guanti monouso. Non è consentito l'uso di guanti in lattice, per problematiche relative ad allergie. L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati e per riporre stoviglie e utensili.
3. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".
4. L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.
5. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

Art. 39. - Piano di autocontrollo

1. L'Impresa affidataria deve predisporre ai sensi del Regolamento CE 178/2002 e del Regolamento CE 852/2004, un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano deve contemplare oltre alla produzione anche il trasporto dei pasti ed il servizio di refettorio, anche laddove tali servizi vengano eseguiti da personale non dipendente dall'Impresa affidataria il piano deve essere redatto tenendo conto delle peculiarità della cucina utilizzata e delle caratteristiche dei plessi in cui avviene la distribuzione.
2. L'Impresa affidataria dovrà integrare il piano con le misure di derattizzazione e disinfestazione messe in atto dall'Amministrazione appaltante presso il plesso scolastico.
3. Presso il centro di cottura ed i refettori deve essere depositata copia aggiornata della parte del piano di autocontrollo ivi applicata.
4. L'Impresa affidataria deve individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità il responsabile del presente piano di autocontrollo, ai sensi del Regolamento CE 178/2002 e del Regolamento CE 852/2004, e comunicarne il nominativo all'Amministrazione appaltante.
5. L'Impresa affidataria si impegna a far rispettare il piano di autocontrollo al proprio personale addetto ed al personale comunale e statale a qualunque titolo coinvolto nel processo di produzione ed erogazione del servizio; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune. Laddove il responsabile del piano di autocontrollo riscontri inadempienze nell'esecuzione del piano da parte del personale non dipendente dall' Impresa affidataria, ne darà sollecita comunicazione all'Amministrazione appaltante per i necessari e conseguenti provvedimenti.
6. Ogni variazione e/o aggiornamento del piano di autocontrollo deve essere fornito in copia al Comune e deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.
7. Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
8. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
9. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.
10. L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

Art. 40. – Approvvigionamento e conservazione delle derrate

1. Con riferimento al rifornimento e allo stoccaggio delle derrate alimentari si richiamano le Linee Guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica in Piemonte.
2. La ditta aggiudicataria non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.
3. La merce deve essere consegnata in confezione originale integra.
4. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione: è necessario poter disporre di uno spazio per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione.
5. In particolare è necessario prevedere la separazione tra alimenti ed opportune temperature di conservazione.
6. I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.
7. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.
8. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiate a terra.
9. I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.
10. Gli alimenti sterili in contenitori metallici, se non completamente utilizzati, devono essere travasati in altro contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale per uso alimentare, opportunamente sigillato ed etichettato, recante la data di apertura o l'etichetta originale che ne assicuri la rintracciabilità.
11. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere secondo la normativa vigente.
12. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.
13. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al d.P.R. 23 agosto 1982, n. 777 e successivi aggiornamenti, compreso il D.M. 18 aprile 2007 n. 76.
14. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio e, qualora esistenti, devono essere sostituiti dall'Impresa affidataria
15. La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25° C.

Art. 41. - Riciclo

1. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

TITOLO VII - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 42. - Manipolazione e cottura

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004.
2. In particolare per la pasta ed il riso ed altri cibi soggetti a veloce “degrado occorrerà evitare che giungano ai refettori già scotti; a tal fine la cottura dovrà essere effettuata non oltre un’ora prima del consumo
3. Con riferimento alle operazioni di trasformazione delle materie prime, si richiamano inoltre le Linee Guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica in Piemonte.

Art. 43. - Preparazione piatti freddi

1. La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. Non è consentito l'uso di guanti in lattice, per problematiche relative ad allergie.
2. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Art. 44. - Linea refrigerata

1. È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e + 3° C.
2. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti.
3. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.
4. Salvo gli specifici casi previsti dalle Tabelle merceologiche (Allegato 4) e quanto previsto nei precedenti commi del presente articolo, è altresì vietato per i pasti destinati alla refezione scolastica far uso di cibi precotti, di cibi surgelati ad eccezione dei prodotti ittici

Art. 45. - Condimenti

1. Tutte le preparazioni alimentari devono essere condite utilizzando olio extra vergine di oliva o burro. Le paste asciutte devono essere trasportate ai punti di consumo condite esclusivamente con olio extra-vergine di oliva. Il condimento (pesto, sugo di pomodoro etc.), posto in contenitore separato da quello della pasta asciutta, deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.
2. Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Grana Padano.
3. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 del 1987. Altri condimenti (aceto, sale, limone, olio aggiuntivo) potranno essere aggiunti a richiesta.

TITOLO VIII .- MENU'

Art. 46. - Menù

1. La composizione e la proposizione dei menù settimanali avverranno, all'inizio dell'anno scolastico, a cura dell' Impresa affidataria.
2. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, qualità e quantità a quanto indicato nello Schema-tipo di Menù (Allegato 1) e nelle Tabelle dietetiche (Allegato 2).
3. I menù saranno articolati in menù invernale (indicativamente da ottobre a metà aprile) ed estivo (indicativamente tutto il mese di settembre e da metà aprile a giugno) inserendo di preferenza pietanze confezionate con prodotti freschi di stagione piuttosto che prodotti surgelati ed assicurando un adeguato bilanciamento delle proteine animali, con precedenza alla maggior frequenza del pesce.
4. Nella redazione dei menù, l'Impresa affidataria dovrà attenersi alle indicazioni contenute nelle Linee Guida per la Ristorazione collettiva scolastica in Piemonte.
5. Per ogni anno scolastico l'Impresa affidataria dovrà in ogni caso richiedere la vidimazione dei menù proposti al Servizio competente dell'ASL competente.
6. Nel menù l'Impresa affidataria dovrà indicare sempre la composizione degli alimenti proposti (indicando tutti gli ingredienti) la tipologia specifica dell'alimento (es. tipo di carne: manzo o pollo, ecc., tipo di verdure cruda o cotta: zucchine o carote, ecc.), ed i valori nutrizionali dei pasti.
7. La modifica del menù potrà essere richiesta dall' Amministrazione appaltante, sia in relazione all'andamento stagionale (per esempio: variazione su primavera, oltre che estate ed inverno) che a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza. A tal fine l'Impresa affidataria dovrà effettuare giornalmente la rilevazione delle pietanze non consumate dall'utenza, valutando periodicamente per le pietanze di scarso gradimento, l'opportunità di sostituzione. L' Amministrazione appaltante potrà richiedere a presentazione di una relazione sull'esito delle rilevazioni effettate e sulle iniziative assunte.

Art. 47. - Struttura del menù

1. L'Impresa affidataria dovrà fornire per ogni giorno di effettuazione del servizio di ristorazione scolastica un pranzo ed una merenda:
 - a) il pranzo sarà composto normalmente da:
 - un primo piatto,
 - un secondo piatto,
 - un contorno,
 - pane, da all'occorrenza alternare somministrando gallette di riso e mai, e grissini di riso;
 - frutta fresca di stagione o dessert. Qualora risultasse gradito all'utenza e organizzativamente possibile senza maggiori oneri l' Impresa affidataria valuterà la possibilità di somministrare la frutta fresca non a fine pasto ma a metà mattina come spuntino;
 - acqua minerale.
2. Laddove non diversamente specificato, gli ortaggi freschi e i prodotti frutticoli freschi dovranno essere di diversa tipologia per ogni giorno di somministrazione, secondo il criterio della stagionalità, da scegliersi nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione. Non utilizzare primizie e produzioni tardive
3. L'Amministrazione appaltante si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti e preparazioni aggiuntive al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, iniziative particolari.
4. L'Amministrazione appaltante si riserva infine di richiedere, compresa nel prezzo di aggiudicazione, la fornitura di un pasto di scorta per situazioni di emergenza, da conservare presso i plessi scolastici in armadio chiuso a chiave, così composto: tonno, crackers, succhi di frutta, acqua minerale, biscotti secchi. Il pasto-scorta verrà pagato esclusivamente in caso di

consumo non imputabile all'Impresa affidataria ed in tal caso dovrà essere prontamente reintegrato.

5. Per tali alimenti deve essere predisposto un piano di verifica della scadenza dei prodotti. L'Impresa affidataria è tenuta a verificare che gli alimenti costituenti il pasto scorta siano sempre correttamente conservati, disponibili e corrispondenti al numero degli utenti fruitori del servizio.

Art. 48. - Rispetto dei menù

1. L'osservanza del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza. I piatti proposti giornalmente, pertanto, dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù predisposti a cura dell'Impresa affidataria.
2. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste potranno essere sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale.
3. E' consentito, in via temporanea, una variazione dei menù 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;
 - blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.
3. Variazioni occasionali del menù da parte dell'Impresa affidataria devono essere di volta in volta comunicate all'Ufficio preposto della Amministrazione appaltante

Art. 49. - Stampa e diffusione dei menù

1. L'Impresa affidataria dovrà provvedere alla stampa in lingua italiana e alla distribuzione presso le scuole servite dei menù standard (due redazioni annuali), delle relative diete di esclusione e delle eventuali revisioni, in numero di copie corrispondenti agli utenti iscritti al servizio.
- 2- L'Impresa affidataria dovrà altresì fornire un numero di copie, da concordare con il Comune e comunque non superiore al 10% degli utenti serviti, per le esigenze degli uffici comunali (riunioni, sportelli, ecc.).
3. L'Impresa affidataria è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti, il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti, evidenziando quelli del Commercio Equo e Solidale, di produzione biologica e/o a lotta integrata e a marchio garantito. Deve inoltre rendere disponibili le tabelle dei pesi a cotto.

Art. 50. - Cestini freddi

1. Il Centro di produzione pasti dovrà provvedere, su richiesta dell' Amministrazione appaltante, alla fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monorazione.
2. I cestini da viaggio per le gite possono essere richiesti, previa prenotazione da effettuarsi almeno 24 ore prima del giorno del consumo; i cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare e riposti in contenitori isotermitici per il mantenimento di idonea temperatura, secondo la normativa vigente.
3. I cestini freddi saranno di volta in volta concordati in relazione alle esigenze.

TITOLO IX - TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI

Art. 51. - Tabelle dietetiche

1. Le tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato (Allegato n. 2) sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, decisioni prese in seno alla Commissione Mensa e/o altro soggetto definito dall'Amministrazione appaltante, introduzione di prodotti biologici, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (A.S.L., ecc.), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana) etc.
2. Esse sono attuate, ad alternanza, su quattro settimane di distribuzione.
3. L'Amministrazione appaltante si riserva di chiedere la modifica delle Tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, che modificassero le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l' Impresa affidataria .

Art. 52. - Quantità delle vivande

1. Nelle Tabelle Dietetiche (allegato n. 2) sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Per gli adulti ammessi ai servizi sociali o nel caso dei servizi opzionali di cui all'art. 2 del capitolat, si utilizzano le grammature previste per gli alunni della scuola secondaria di 1° grado, con un aumento per ciascun ingrediente pari al 15%.
2. Le quantità complessive di vivande da somministrare sono quelle risultanti dalle Tabelle Dietetiche aumentate in misura non inferiore al 10% in ogni ingrediente, per consentire eventuali bis. Queste ultime condizioni non determinano variazioni del prezzo di aggiudicazione del pasto o del numero di pasti soggetti a riscossione che rimangono quelli effettivamente ordinati sulla base delle presenze.

Art. 53. - Tabella pesi a cotto

1. L'Impresa affidataria deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale e per ordine di scuola (scuola dell'infanzia, primaria). Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite all'Amministrazione appaltante ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature e le effettive quantità poste in distribuzione.

Art. 54. - Diete speciali

1. L'Impresa affidataria dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico (es. diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc.) o portatori di allergie alimentari. Dovrà inoltre predisporre diete conformi ad esigenze etico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con l'attrezzatura e la struttura del centro di produzione pasti.
2. La somministrazione delle diete speciali ed etico-religiose dovrà avvenire dietro presentazione, presso gli Uffici competenti dell' Impresa affidataria, di apposita richiesta scritta della famiglia, accompagnata dal certificato del medico curante nel caso di diete speciali richieste per motivi di salute.
3. Ogni anno scolastico, l'Impresa affidataria dovrà provvedere a richiedere la vidimazione delle tabelle dietetiche di esclusione al Servizio competente dell'ASL .
4. Le diete speciali saranno predisposte per i bambini e per gli adulti.
5. Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario. Spetta all'Impresa affidataria di integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

6. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentirne la completa tracciabilità.
7. Le diete speciali entreranno in vigore non oltre 3 giorni successivi all'inoltro della richiesta.
8. La fornitura di detti pasti non comporterà variazione di prezzo.
9. La documentazione sanitaria e per le variazioni dei menù legate a motivi etico-religiosi sarà richiesta esclusivamente per ragioni di servizio e mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.
10. L'Impresa affidataria sarà l'unico titolare del trattamento dei dati sensibili relativi alla gestione delle diete speciali ed etico-religiose.

Art. 55. - Diete in bianco

1. Il Centro di produzione pasti provvede alla predisposizione di diete in bianco, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Le diete in bianco, che non necessitano di certificato medico se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.
2. Tali diete devono essere fornite in singoli contenitori termici in monoporzione.

TITOLO X - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 56. – Mezzi di trasporto

1. All'Impresa affidataria spetta trasportare i pasti prodotti dal Centro di produzione ai vari locali refettori per il consumo.
2. Per l'esecuzione del servizio l'Impresa affidataria deve mettere a disposizione mezzi sufficienti (per numero e capacità di trasporto) ed il personale da impiegare per il servizio stesso.
3. I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980. Devono essere in possesso dell'attestazione di idoneità igienicosanitaria dei mezzi veicolari, rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente. Il vano di stoccaggio dei contenitori deve essere opportunamente coibentato onde consentire le operazioni di sanificazione. Tutti i mezzi messi a disposizione devono essere perfettamente funzionanti, coperti da assicurazione R.C. kasco, in regola con bollo e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro regolare circolazione.
4. Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri nessuno eccettuato escluso, compresa la fornitura del carburante, gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione.
5. È fatto obbligo all'Impresa affidataria di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.
6. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto all'art. 47 del D.P.R. 327/1980.

Art. 57. – Orari di trasporto

1. L'Impresa affidataria deve organizzare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti; il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal Centro Produzione Pasti all'ultimo punto di consumo raggiunto, non deve essere di norma superiore ai 30 (trenta) minuti.
2. Indicativamente gli orari del consumo del pranzo sono i seguenti:
 - Scuola dell'infanzia: ore 12.15;
 - Scuola primaria: ore 13.15;

Art. 58.– Contenitori per la veicolazione dei pasti

1. Gli alimenti dovranno essere trasportati in conformità a quanto previsto dal d.P.R. 327/80, artt. 31 e 51, dal Regolamento CE 178/2002 e del Regolamento CE 852/2004
2. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al d.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato d.P.R.. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.
3. I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori Gastro-Norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalle legge.
4. Le Gastro-Norm in acciaio impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.
5. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.
6. Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norme di legge e trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste pulite e munite di coperchio. La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Art. 59. – Misure per la corretta veicolazione dei pasti

1. Nell'espletamento del servizio l'Impresa affidataria deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:
 - mantenere, per i cibi da consumare caldi, una temperatura superiore a + 65°C durante il trasporto e sino all'ultimazione della distribuzione;
 - mantenere, per i cibi da consumare freddi, una temperatura inferiore a +10°C durante il trasporto e sino all'apertura dei contenitori per dare inizio alla distribuzione;
 - condizionare nei contenitori termici la pasta ed il riso conditi esclusivamente con olio extra vergine di oliva;
 - condizionare in contenitori termici il sugo con cui condire la pasta asciutta ed inviarlo ai terminali periferici dove, solo prima della distribuzione, viene aggiunto al primo piatto da condire;
 - condizionare in contenitori termici i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura;
 - inviare altresì, ad ogni terminale di distribuzione, piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi;
 - inviare il formaggio grana grattugiato ai terminali di consumo nella quantità giornaliera necessaria;
 - inviare ai terminali periferici la giusta quantità di olio extra vergine di oliva, aceto di buona qualità e sale fino con cui condire gli ortaggi: in ogni terminale vi devono essere utensili per la misurazione della quantità di condimenti da aggiungere, commisurata al numero delle porzioni da servire.
2. L'Impresa affidataria dovrà provvedere alla rilevazione della temperatura, a campione, per ogni refettorio, al momento della partenza dei pasti dal centro di cottura. Tali dati andranno inseriti in appositi documenti elaborati dall'Impresa affidataria e trattenuti presso il centro di cottura. A tal fine l'Impresa affidataria dovrà dotare il centro cottura ed i locali di refezione di termometro ad infissione per il controllo quotidiano della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi.
3. Deve inoltre essere evitata promiscuità di carico con altre sostanze, nel caso in cui non venga garantita la protezione da possibili inquinamenti.
4. I pasti forniti ad ogni scuola dovranno essere accompagnati da un documento emesso al momento della partenza, in duplice copia, dal quale risulti, inequivocabilmente, data ed orario di partenza. Copia di detta bolla, firmata dal personale ausiliario addetto alla distribuzione, sarà a disposizione dell'Amministrazione appaltante per eventuali controlli.
5. Nella bolla saranno specificati il numero dei contenitori di pasti da asporto, il numero dei pasti consegnati suddivisi per tipologia (bambini, insegnanti e adulti autorizzati) ossia, numero delle razioni di primo, secondo, ecc., numero di diete speciali e numero totale dei pasti.
6. I pasti per un eventuale utenza extra, che abbiano carattere di saltuarietà, verranno comunicati dall'Ufficio Comunale competente, di norma con almeno due giorni in anticipo, al Responsabile dell' Impresa affidataria

TITOLO XI - NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 60. Servizio presso i refettorio scolastici

1. Il servizio di refettorio comprende l'allestimento dei tavoli dei refettori, il ricevimento dei pasti, la distribuzione con scodellamento dei pasti, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli, il lavaggio dei contenitori sporchi, la pulizia ed il riassetto del terminale di distribuzione e dei locali accessori, la gestione dei rifiuti ed ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio.
2. I pasti sono somministrati a cura del personale della Impresa affidataria nel modo seguente:
 - scuole dell'infanzia e scuole primarie - distribuzione al tavolo;
 - adulti: distribuzione al carrello.
3. L'Impresa affidataria dovrà mettere a disposizione degli insegnanti un congruo numero di coltelli in acciaio per agevolare le operazioni di sbucciatura della frutta e taglio della carne.

Art. 61. - Distribuzione dei pasti veicolati

1. Il personale addetto alla distribuzione deve avere un comportamento professionalmente corretto nei confronti degli alunni, del personale scolastico e di eventuali organi di controllo presenti al pasto (commissioni mensa, ecc.).
2. I contenitori termici, le ceste del pane e della frutta, le confezioni di acqua minerale devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico. Le confezioni di acqua minerale devono rimanere chiuse fino all'arrivo dei commensali.
3. L'Impresa affidataria deve provvedere a posizionare armadi nei refettori, ove mancanti, per conservare materiale monouso e pasto scorta/sostitutivo, chiusi a chiave, e ad aggiornare le schede indicanti il contenuto degli armadi.
4. Copia delle chiavi deve essere conservata presso le sedi di ristorazione, assegnandole al Responsabile di Plesso. Tutto il materiale non monouso occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato come piano di appoggio.

TITOLO XII - LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E SANIFICAZIONE

Art. 62. - Pulizia e sanificazione

1. Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso il Centro produzione pasti e presso i terminali di distribuzione, al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, sono a carico dell'Impresa affidataria e regolamentati da apposite procedure, elaborate dall'Impresa affidataria e conservate presso i rispettivi locali.

Art. 63. - Caratteristiche e modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione

1. Spetta all'Impresa Aggiudicataria la fornitura dei detersivi e degli attrezzi (scope, ramazze, spugne, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per i rifiuti, etc.) per la pulizia e la sanificazione dei locali.
2. I detersivi dovranno essere conformi alle Tabelle Merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti (Allegato n. 6).
3. Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni.
4. I prodotti detergenti e sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate sulle relative schede tecniche, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.
5. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Art. 64. - Interventi ordinari e straordinari

1. E' compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei refettori provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli e al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la Ristorazione Scolastica (refettori, cucine dismesse o locale accessorio, magazzino, dispense, spogliatoi).
2. Prima del formale inizio del servizio di mensa scolastica (presumibilmente nel corso del mese di Settembre) ed al termine dello stesso (presumibilmente nel corso del mese di giugno), oltre che durante le pause per festività a Natale e Pasqua e in seguito a lavori strutturali, l'Impresa affidataria dovrà provvedere all'esecuzione di pulizie straordinarie dei locali, compresi i vetri, le finestre, le porte, le piastrelle, i frigoriferi e gli arredi di tutti gli spazi utilizzati per il servizio di Ristorazione Scolastica (refettorio, cucina, spogliatoio e servizi igienici destinati agli operatori dell'Impresa affidataria ecc.).

Art. 65. - Derattizzazione e disinfestazione dei locali

1. L'Impresa affidataria è tenuta a segnalare interventi di derattizzazione e disinfestazione preventiva dei locali adibiti a refettorio da effettuarsi a cura dell'Amministrazione appaltante.

Art. 66. - Divieti

1. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazioni degli alimenti.
2. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
3. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Art. 67. - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

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

2. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

Art. 68. - Pulizie esterne

1. La pulizia delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione sono a carico dell'Impresa affidataria che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

Art. 69. - Rifiuti

1. Tutti i residui devono essere smaltiti servendosi degli appositi recipienti con coperchio, pedale e sacco intercambiabile; i recipienti vanno svuotati in ogni giorno del servizio anche quando i sacchi non sono completamente pieni e puliti a fine servizio.
2. I coperchi non devono mai mancare; i bidoni non vanno mai usati come appoggi e vanno sempre posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti.
3. È necessario procurare un numero adeguato di contenitori per raccogliere e differenziare accuratamente tutti i rifiuti; i contenitori devono essere costruiti in materiali a lunga durata, non devono produrre cessioni né assorbire liquidi. I rifiuti devono essere ricoverati in locale a temperatura controllata e comunque mai esposti a temperature elevate.
4. Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti sia per i contenitori sia per i luoghi in cui vengono depositati i rifiuti.
5. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del centro di produzione o dei plessi scolastici, nell'ambito dei cortili di pertinenza, salvo diversa disposizione dell'Amministrazione appaltante
6. Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via.
7. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desoleatore verranno trattati come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti.
8. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
9. Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico dell'Impresa affidataria.
10. Contenitori e pattumiere a pedale e muniti di coperchio, qualora non siano disponibili nelle singole strutture, devono essere forniti dall'Impresa affidataria
- 11- Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti speciali sono a carico dell'Impresa affidataria .
12. L'Impresa affidataria dovrà conferire in maniera differenziata agli appositi cassonetti, posti nelle vicinanze di ogni plesso scolastico, i rifiuti in plastica (bottiglie, flaconi, contenitori del latte, ecc.), in vetro, in carta, cartone e lattine. L'Impresa affidataria si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti solidi urbani.
13. L'Impresa affidataria, infine, dovrà provvedere al riciclaggio del materiale monouso riciclabile utilizzato, senza oneri aggiuntivi a carico degli utenti e dell'Amministrazione appaltante

Art. 70. - Spogliatoi e servizi igienici

1. I servizi igienici e gli spogliatoi annessi al centro di produzione dei pasti e a ciascuna sede di ristorazione, utilizzati esclusivamente dal personale dipendente dall'Impresa affidataria., devono rispettare i requisiti igienico-sanitari prescritti dalla normativa vigente e, nello specifico, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto, in numero pari agli addetti previsti nell'organico e forniti dall'Impresa affidataria , ove mancanti o da sostituire.
2. L'Impresa affidataria deve provvedere alla fornitura di carta igienica a bobina con idoneo distributore coperto, dispenser per asciugamani monouso e relativi asciugamani monouso, sapone liquido detergente e disinfettante per mani ad erogazione non manuale.

3. L'Impresa affidataria deve provvedere ad ogni carenza di arredi (armadi richiudibili a chiave, scaffalature, ecc.), materiali e prodotti di pulizia.
4. Nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'Impresa affidataria, deve essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

TITOLO XIII - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 71. - Disposizioni in materia di sicurezza

1. È fatto obbligo all' Impresa affidataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.
2. L'Impresa affidataria deve, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'art. 28 e seguenti del D.Lgs n, 81/2008, tenendolo a disposizione.

Art. 72. - Referenti alla sicurezza

1. L'Amministrazione appaltante comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.
2. L'Impresa affidataria deve comunicare all' Amministrazione appaltante il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Art. 73. - Divieti

1. È fatto divieto al personale dell'Impresa affidataria di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

Art. 74. - Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti

1. L'Impresa affidataria deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.
2. In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.
3. L'Impresa affidataria deve osservare e far osservare al suo personale tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune, delle quali verrà idoneamente informata.

Art. 75. - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

1. L' Impresa affidataria deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei refettori, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 76. - Piano di evacuazione

1. L'Impresa affidataria deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali (terremoti, incendi, allagamenti e altro), che preveda l'immediata comunicazione dell'evento al rappresentante dell'Amministrazione appaltante. A tal fine l'Impresa affidataria deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

TITOLO XIV - CONTROLLI DI QUALITA'

Art. 77. - Diritto di controllo dell' Amministrazione appaltante

1. E' facoltà dell'Amministrazione appaltante effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso all'Impresa affidataria e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centri di cottura e di consumo dei pasti per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa affidataria alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato. E' facoltà dell'Amministrazione appaltante disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso i locali di produzione e di consumo dei pasti, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto nell'offerta tecnica dell' Impresa affidataria.
2. Qualora l'Impresa affidataria abbia presentato in sede di gara la certificazione ISO e disattenda le norme UNI EN ISO 9001 o 9002, relative ai Sistemi di Qualità, oltre le penalità che verranno applicate, l'Amministrazione appaltante si riserva di segnalare le non conformità relative all'Ente certificatore.

Art. 78. - Organismi preposti e metodologia del controllo

1. Gli organismi preposti al controllo sono:
 - i competenti servizi dell'ASL territoriale;
 - il personale e/o eventuali altre strutture specializzate incaricate dall' Amministrazione appaltante;
 - la commissione mensa e/o rappresentanza delle scuole e dei genitori degli utenti.
2. L'Impresa affidataria provvede a fornire ai rappresentanti della commissione mensa e a tutti i visitatori autorizzati dall' Amministrazione appaltante, idoneo vestiario (camicie e copricapi monouso), da indossare durante la visita ai locali di produzione e consumo dei pasti; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.
3. I componenti della Commissione Mensa devono essere sensibilizzati e responsabilizzati dall'Impresa affidataria sul rischio di contaminazione degli alimenti rappresentato da soggetti con affezioni dell'apparato gastro-intestinale e respiratorio.
4. L'Impresa affidataria è tenuta a informare con immediatezza l'Amministrazione appaltante di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.
5. Gli organismi preposti effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee non dovranno interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell' Impresa affidataria.
6. Il personale dell'Impresa affidataria non dovrà interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.
7. La quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.
8. Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione appaltante per le quantità di campioni prelevati.

Art. 79. - Tipologia dei controlli

1. I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali e accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.
2. Le ispezioni riguardano:
 - lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
 - le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
 - i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
 - i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;

- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
 - l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
 - i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
 - l'igiene dell'abbigliamento del personale;
 - i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
 - modalità di cottura;
 - modalità di distribuzione;
 - lavaggio e impiego dei sanificanti;
 - modalità di sgombero rifiuti;
 - verifica del corretto uso degli impianti;
 - caratteristiche dei sanificanti;
 - modalità di sanificazione;
 - stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
 - stato igienico-sanitario del personale addetto;
 - stato igienico dei servizi;
 - organizzazione del personale;
 - controllo dell'organico;
 - distribuzione dei carichi di lavoro;
 - professionalità degli addetti;
 - controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
 - modalità di manipolazione;
 - controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
 - controllo degli interventi di manutenzione;
 - controllo delle attrezzature;
 - controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dell'Amministrazione appaltante o del personale statale operante nelle scuole;
 - controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
 - controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.
3. I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'Impresa affidataria o dai tecnici incaricati dal Comune.
 4. Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell'ASL 22 che dai laboratori di soggetti incaricati dall'Amministrazione appaltante. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente.
 5. I tecnici dell'Amministrazione appaltante ed i tecnici specializzati incaricati dall'Amministrazione appaltante effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.
 6. Nulla può essere richiesto all'Amministrazione appaltante per la quantità di campioni prelevati.
 7. L'Impresa affidataria, inoltre, dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e per ogni anno solare una campionatura dei tipo e sugli alimenti di seguito elencati:
 - vegetali freschi: *pesticidi*
 - pasta e riso: *parassiti*,
 - farina di mais: *ogm*,
 - prodotti ittici surgelati: *mercurio, piombo, cromo*
 8. L'Impresa affidataria è tenuta a comunicare all'Amministrazione appaltante i risultati delle analisi non appena disponibili.
 9. Qualora i risultati delle analisi microbiologiche di cui sopra superino i limiti indicati, ovvero nel caso delle analisi chimiche si rilevi la presenza dei suddetti elementi pesticidi, l'Amministrazione appaltante, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni valutata la gravità del caso,

comunicerà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando all'Impresa affidataria i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta. In casi di particolare gravità il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

- 10- Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni, andranno immediatamente applicate dall'Impresa affidataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'Amministrazione appaltante il diritto di risolvere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste dal capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art. 80. - Conservazione campioni

1. Al fine di consentire indagini analitiche, l'Impresa affidataria deve prelevare almeno 3 (tre) aliquote da 50 grammi di ciascuna delle portate principali somministrate giornalmente, riporli in sacchetti sterili, forniti dall'Impresa affidataria stessa, con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 6°C o in cella frigorifera a - 18° C per le 72 ore successive.
2. Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.
3. Sui sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo, la denominazione della pietanza prelevata e la scritta "Alimenti soggetti a eventuale verifica".
4. Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:
 - a) primo piatto:
 - 1) pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;
 - 2) risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);
 - b) secondi piatti: campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);
 - c) contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);
 - d) pane e frutta: campioni sul prodotto tal quale.

Art. 81. - Blocco dei prodotti alimentari

1. I controlli effettuati dagli incaricati dell'Amministrazione appaltante potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari". In tal caso, i tecnici incaricati dall'Amministrazione appaltante provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento, da non utilizzare".
2. L'Amministrazione appaltante provvederà entro 2 (due) giorni a richiedere all'Impresa affidataria di accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento. I referti devono essere inviati all'Amministrazione appaltante che si riserva di effettuare ulteriore controllo analitico tramite proprio laboratorio; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla Impresa affidataria, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui all'art. 85 del presente Capitolato.
4. Il blocco di particolari categorie di derrate potrà essere disposto dall'Amministrazione appaltante anche in via cautelare qualora si possano presumere rischi di pregiudizio per la salute degli utenti in conseguenza della somministrazione di particolari alimenti. In tal caso, per il periodo in cui è stato disposto il blocco, l'Impresa affidataria dovrà variare il menù sostituendo il prodotto bloccato con altro prodotto avente caratteristiche nutritive equivalenti.

Art. 82. - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell' Impresa affidataria

1. L'Impresa affidataria deve produrre, a richiesta dell' Amministrazione appaltante, copia del proprio Manuale di Autocontrollo igienico che descrive le attività della singola unità produttiva e

che si impegna a rispettare in ogni struttura produttiva e per ogni tipo di servizio erogato ai sensi del Regolamento CE 178/2002 e del Regolamento CE 852/2004.

2. Copia del Manuale e la reportistica relativa devono essere mantenuti presso il Centro Produzione Pasti. L'Amministrazione appaltante si riserva di verificare con proprio personale l'aderenza applicativa del Sistema HACCP in sede di verifica della struttura.
3. Le schede di rilevazione (giornaliere e non) devono essere dedicate al centro di produzione dei pasti e conservate in loco per l'intera durata dell'anno scolastico in corso. Presso il centro produzione dei pasti deve essere mantenuta adeguata tracciabilità della documentazione di Autocontrollo ed in particolare: gestione non conformità, azioni correttive/preventive, analisi del prodotto.
4. L'Impresa affidataria deve inviare, a richiesta, il manuale revisionato all'Amministrazione appaltante entro i 15 (quindici) giorni successivi alla revisione e mantenere presso le proprie strutture l'ultimo aggiornamento.

Art. 83.- Reclami e Piano di miglioramento

1. Nell'ottica del miglioramento continuo e della soddisfazione del cliente, l'Impresa affidataria deve definire una procedura per il trattamento e per la gestione dei reclami da parte degli utenti. Tale procedura deve prevedere l'impegno a rispondere entro 20 giorni dalla data di ricevimento, ai reclami relativi a situazioni non rispondenti alle aspettative degli utenti, in riferimento agli impegni ed ai requisiti specifici di servizio indicati nel presente capitolato. Copia delle risposte ai reclami dovrà essere inviata per conoscenza all'Ufficio Comunale competente.
2. Alle richieste che comportino una particolare ed approfondita analisi, entro 20 giorni sarà comunque contattato l'utente per indicare le motivazioni del ritardo.
3. L'Impresa affidataria dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utenza che sarà valutato dall'Amministrazione appaltante. Tale sistema potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.
4. L'Impresa affidataria si impegna ad effettuare annualmente, con oneri a proprio carico, almeno un'indagine presso l'utenza diretta a rilevare il grado di soddisfazione rispetto al servizio, i cui risultati devono essere messi a disposizione dell'Amministrazione appaltante. L'indagine potrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia degli utenti.
5. Al termine di ciascun anno scolastico, l'Impresa affidataria deve presentare una relazione consuntiva contenente una serie di informazioni generali e di indicatori di qualità, efficienza ed efficacia, secondo quanto individuato e richiesto annualmente dall'Amministrazione appaltante.
6. Sulla base di quanto emerso dall'indagine presso l'utenza e dalla relazione consuntiva, tenuto conto dei rilievi mossi dall'Amministrazione appaltante sulla base dei controlli effettuati e dei reclami ricevuti, l'Impresa affidataria deve predisporre, prima dell'inizio di ciascun anno scolastico, un piano di miglioramento del servizio da condividere con l'Amministrazione appaltante.

TITOLO XV - PENALITA'

Art. 84.- Penalità

1. L'Amministrazione appaltante a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.
2. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell' Impresa affidataria, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.
3. Il Funzionario competente dell' Amministrazione appaltante, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall' Impresa affidataria, potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come di seguito stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa. Il Funzionario non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.
4. Si riporta di seguito una tipologia di inadempienze che possono comportare l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri precisati:
 - 1 - Standard merceologici.**
 - 1.1. Euro 500 (cinquecento) per il mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.
 - 1.2. Euro 500 (cinquecento) per confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.
 - 1.3. - Euro 500 (cinquecento) per etichettatura non conforme alla vigente normativa.
 - 1.4 - Euro 500 (cinquecento) per la fornitura di prodotti non conformi alle tipologie merceologiche indicate all'art. 35. del presente capitolato;
 - 1.5 - Euro 500 (cinquecento) per non conformità delle derrate alle schede tecniche di prodotto.
 - 2 - Quantità.**
 - 2.1. - Euro 200 (duecento) per la non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
 - 2.2 - Euro 2.000 (duemila) per la totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso i refettori .
 - 2.3. - Euro 500 (cinquecento) per la totale mancata consegna di una portata, presso uno di refettori
 - 2.4. - Euro 200 (duecento) per la mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate.
 - 2.5. - Euro 250 (duecentocinquanta) per la mancata consegna di materiale monouso.
 - 2.6. - Euro 250 (duecentocinquanta) per il mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.
 - 3. - Rispetto del menù.**
 - 3.1.- Euro 250 (duecentocinquanta) per il mancato rispetto del menù previsto limitatamente ad una pietanza
 - 3.2. - Euro 500 (cinquecento) per il mancato rispetto del menù previsto per più di una pietanza
 - 4. - Igienico-sanitari.**
 - 4.1. - Euro 500 (cinquecento) per il rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle preparazioni.
 - 4.2. - Euro 250 (duecentocinquanta) per il rinvenimento di parassiti nella derrate conservate.
 - 4.3. - Euro 500 (cinquecento) per il rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
 - 4.4. - Euro 500 (cinquecento) per la inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.
 - 4.5. - Euro 500 (cinquecento) per la inadeguata igiene degli automezzi.

- 4.6. - Euro 1000 (mille) per il mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
- 4.7. - Euro 1000 (mille) per la fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.
- 4.8. - Euro 500 (cinquecento) per il mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro di cottura dei pasti o presso i refettori
- 4.9. - Euro 250 (duecentocinquanta) per la conservazione delle derrate non conformi alla normativa vigente.
- 4.10. - Euro 500 (cinquecento) per mancato rispetto delle temperature dei pasti previste dal presente capitolato
- 4.11. - Euro 500 (cinquecento) per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il centro di cottura dei pasti.
- 4.12. - Euro 500 (cinquecento) per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
- 4.13. - Euro 500 (cinquecento) per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori).

5. - Tempistica.

- 5.1. - Euro 250 (duecentocinquanta) per il mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.

6. - Personale.

- 6.1. - Euro 500 (cinquecento) per il mancato rispetto delle norme di cui al Titolo III del presente Capitolato.

- 5. Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione appaltante il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio. Potranno essere applicati in tali casi sanzioni da un minimo di Euro 200 (duecento) ad un massimo di Euro 5.000 (cinquemila) rapportate alla gravità dell'inadempienza.
- 6. Dopo la comminazione di 5 (cinque) sanzioni pecuniarie in un anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.
- 7. L'Impresa affidataria prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'Amministrazione appaltante di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.
- 8. In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di Ristorazione Scolastica, l'Amministrazione appaltante ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato, addebitando all'Impresa affidataria i relativi costi sostenuti.
- 9. Gli importi addebitati a titolo di penale o per il risarcimento di danni e spese saranno recuperati mediante ritenuta diretta sui corrispettivi maturati a carico dell'Amministrazione appaltante ovvero sul deposito cauzionale.

TITOLO XVI- CORRISPETTIVO PER I SERVIZI PRESTATI, SPESE E GARANZIE

Art. 85. - Corrispettivo

1. Il corrispettivo per i servizi prestati è costituito dalle somme dovute dall'Amministrazione appaltante per i pasti forniti agli alunni, agli insegnanti ed agli altri soggetti autorizzati di cui all'art.1 del presente capitolato. A tali pasti si applica il prezzo di offerto dall'affidatario in sede di aggiudicazione.
2. Spettano altresì all'Impresa affidataria i compensi per i pasti forniti per i servizi opzionali di cui all'art. 2 del presente capitolato quantificato al prezzo unitario offerto in sede di gara aumentato del 15 %, Resta salva la facoltà di concordare menù specifici per singole circostanze, definendo i realivi compensi
3. L'Impresa affidataria ha diritto al corrispettivo per i pasti effettivamente prenotati e forniti.
4. Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nei prezzi a pasto si intendono interamente compensati all'Impresa affidataria tutti i servizi comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato.
5. I predetti corrispettivi si riferiscono ai servizi prestati a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali.
6. Tutti gli obblighi ed oneri derivanti all'Impresa affidataria dall'esecuzione del contratto (inclusi gli atti aggiuntivi e/o integrativo-modificativi), ivi comprese le attività connesse di reportistica e monitoraggio, e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi nei corrispettivi contrattuali.
7. I corrispettivi contrattuali sono stati determinati a proprio rischio dall'Impresa affidataria in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime, e sono, pertanto, fissi ed invariabili, in aumento, indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità facendosi carico di ogni relativo rischio e/o alea.
8. L'Impresa affidataria non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi come sopra indicati.

Art. 86.- Contabilizzazione quantità pasti

1. Per la determinazione del numero dei pasti erogati, le parti procederanno nel modo seguente: l'Impresa affidataria terrà un registro in due esemplari contenente il numero delle presenze giornaliera, uno dei quali dovrà essere consegnato al Comune unitamente ai buoni pasto ritirati nella settimana.

Art. 87.- - Pagamenti

1. Il pagamento dei corrispettivi dovuti dall'Amministrazione appaltante avverrà in base a singole fatture che l'Impresa affidataria deve presentare all'inizio di ogni mese relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ogni pasto.
2. Il corrispettivo di cui sopra sarà determinato dal numero dei pasti consegnati nel mese moltiplicato per il "costo pasto unitario".
3. Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione appaltante potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa affidataria., il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra, oppure, in subordine, incamerando la cauzione
4. Le fatture debitamente firmate dal legale rappresentante dell'Impresa affidataria o da un suo delegato, saranno pagate entro 60 giorni dal ricevimento a mezzo emissione mandato di pagamento da riscuotersi presso la tesoreria della Amministrazione appaltante.
5. La liquidazione della fattura è condizionata dalla dimostrazione della regolarità contributive e fiscale dell'Impresa affidataria e degli altre incombenze previste dalla Legge per tempo vigente

Art. 88.- Spese

1. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di concessione del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell' Impresa affidataria.
2. Nessun compenso è dovuto dall'Amministrazione appaltante per la formulazione del progetto offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte dell' Amministrazione appaltante

Art. 89.- Cauzione definitiva

1. L'Impresa affidataria deve prestare cauzione definitiva a garanzia della perfetta esecuzione del contratto pari al 10% dell'importo contrattuale da costituire a norma di legge, mediante fideiussione bancaria e polizza assicurativa rilasciata da compagnia autorizzata;
2. Detta cauzione dovrà contenere e prevedere :
 - l'impegno della banca o della compagnia di assicurazione a versare l'importo della cauzione su semplice richiesta dell'Amministrazione appaltante e con rinuncia al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del Codice Civile e all'eccezione di cui all'art. 1957, c. 2 del Codice Civile;
 - la validità fino alla completa esecuzione dell'impegno contrattuale, ogni eccezione esclusa e lo svincolo solo dietro la restituzione dell'originale della cauzione stessa.
3. La cauzione sarà svincolata al termine del rapporto contrattuale, dopo la definizione di tutte le ragioni di debito e di credito, oltre che di eventuali altre pendenze.

TITOLO XVII - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO, CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E RECESSO

Art. 90.- Risoluzione del contratto

1. In caso di reiterato inadempimento dell'Impresa affidataria anche ad uno solo degli obblighi assunti con il presente contratto ed i suoi allegati, nonché con gli atti aggiuntivi e/o integrativo-modificativi che si protragga oltre il termine, non inferiore comunque a 10 (dieci) giorni, che verrà assegnato e comunicato con lettera a.r. dall'Amministrazione appaltante per porre fine all'inadempimento, l'Amministrazione appaltante ha la facoltà di considerare risolto di diritto il contratto e di ritenere definitivamente la cauzione, ove essa non sia stata ancora restituita, e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti dell'Impresa affidataria per il risarcimento dell'eventuale ulteriore danno. In ogni caso resta salva la facoltà dell'Amministrazione appaltante di procedere all'esecuzione del contratto in danno dell'Impresa affidataria.
2. In ogni caso il contratto potrà essere dichiarato risolto di diritto dall'Amministrazione appaltante oltre che nei casi previsti negli articoli precedenti anche per i seguenti motivi:
 - a) qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dall'Impresa affidataria nel corso della procedura di gara;
 - b) nel caso di insolvenza o di grave dissesto economico e finanziario dell'Impresa affidataria risultante dall'avvio di una procedura concorsuale o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari dell' Impresa affidataria;
 - c) nel caso in cui taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico dell'Impresa affidataria siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
 - d) nel caso in cui l'Impresa affidataria perda i requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla procedura ad evidenza pubblica attraverso la quale l'Impresa affidataria si è aggiudicata l'appalto, nonché richiesti per la stipula del contratto;
 - e) nel caso di interruzione nell'esecuzione dell'attività affidate non dipendente da cause di forza maggiore;
 - f) qualora la preparazione dei pasti venisse effettuata al di fuori del centro di cottura individuato;
 - g) nel caso di impiego di personale non dipendente dell'Impresa affidataria.;
 - h) in caso di inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
 - i) qualora si verifichi l'utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
 - l) qualora si verificano casi di grave intossicazione alimentare;
 - m) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - n) violazione del divieto di subappalto;
 - o) per ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.
3. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione dell' Amministrazione appaltante, in forma di lettera raccomandata e senza altra formalità.
4. L'Impresa affidataria sarà tenuto a corrispondere all'Amministrazione appaltante i seguenti risarcimenti, oltre al risarcimento dell'eventuale ulteriore danno:

- a) una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'Impresa affidataria e quello che l'Amministrazione appaltante riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;
- b) i costi di pubblicazione sui giornali e sulle gazzette ufficiali aumentati del 10% per spese non dimostrabili, per l'eventuale indizione di una nuova gara da parte dell'Amministrazione appaltante

Art. 91.- Recesso

- 1- L'Amministrazione appaltante ha diritto, a proprio insindacabile giudizio e senza necessità di motivazione, di recedere unilateralmente dal contratto in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi all'Impresa affidataria con lettera raccomandata a.r.
- 2. Dalla comunicata data di efficacia del recesso, l'Impresa affidataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali assicurando, tuttavia, attraverso l'attivazione di una diretta consultazione con l'Amministrazione appaltante, che tale cessazione non pregiudichi la continuità del servizio e non comporti danno alcuno alla medesima Amministrazione appaltante
- 3. In caso di recesso dell'Amministrazione appaltante l'Impresa affidataria ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni previste nel contratto, rinunciando espressamente con la presentazione dell'offerta, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, e ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 del Codice civile.
- 4. L'Amministrazione appaltante nel caso in cui sia stato depositato contro l'Impresa affidataria un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari dell'Impresa affidataria., ha diritto di recedere dal contratto in qualsiasi momento e qualunque sia il suo stato di esecuzione, senza preavviso. In tale ipotesi, l'Impresa affidataria ha diritto al pagamento di quanto correttamente eseguito a regola d'arte secondo i corrispettivi e le condizioni di contratto e rinuncia, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 del codice civile.

Art. 92.- Esecuzione in pendenza di stipula

- 1. La ditta si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente capitolato anche nelle more della stipula del contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dall'art. 89 e la polizza assicurativa prevista dall'art. 14 del presente capitolato.

Art. 93.- Divieto di cessione del contratto

E' vietata la cessione totale e parziale del contratto; se questo si verificherà, il Comune avrà diritto di dichiarare risolto il contratto per colpa dell'Impresa affidataria, restando impregiudicato il diritto di ripetere ogni ulteriore danno dipendente da tale azione.

TITOLO XVIII - CONTROVERSIE

Art. 94.- Foro competente

1. Ove dovessero insorgere controversie tra l'Amministrazione appaltante e l'Impresa affidataria in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto, l'Impresa affidataria non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Amministrazione appaltante, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento del contratto. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria.
2. Per tutte le controversie che dovessero insorgere sarà competente in via esclusiva il Foro di Alessandria.

TITOLO XIX - DISPOSIZIONI FINALI

Art. 95.- Richiamo alla Legge ed altre norme

1. Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento al Regolamento CE 178/2002 ed al Regolamento CE 852/2004 , alle Linee Guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica in Piemonte approvate con Det. n. 120/2002, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive comunitarie autoapplicative non condizionate.

Allegati

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, diventandone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

- Allegato n. 1 - Menù;
- Allegato n. 2 - Tabelle dietetiche;
- Allegato n. 3 - Limiti di contaminazione microbica;
- Allegato n. 4 - Tabelle merceologiche prodotti alimentari;
- Allegato n. 5 - Tabelle merceologiche del materiale monouso;
- Allegato n. 6 - Tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti.