



COMUNE DI VALPERGA



COMUNE DI PRASCORSANO

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
ALUNNI SCUOLA PRIMARIA, INFANZIA
E PASTI DIPENDENTI COMUNALI
DEI COMUNI DI VALPERGA E PRASCORSANO**

**NEL RISPETTO DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI
DI CUI AL D.M. del 25/07/2011, pubblicato in G.U. 21/09/2011, N. 220**

PERIODO

01/09/2017 - 31/08/2020

INDICE

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO	1
INDICE	2
PRINCIPI GENERALI	5
PREMESSA.....	5
PER STAZIONE APPALTANTE: fino all'aggiudicazione della gara il Comune di Valperga - la Centrale Unica di Committenza del Comune di Cuornè; successivamente all'aggiudicazione definitiva l'Ente sottoscrittore del contratto di servizio.	5
Art 1 - Oggetto dell'appalto.....	5
Art. 2 – Durata	6
Art. 3 – Importo presunto dell'appalto a base di gara, quantitativo ed orari dei pasti giornalieri	6
Art. 4 - Tipologia dell'utenza	7
Art. 5 - Ubicazione centro di cottura e refettori scolastici	8
Art. 6 - Locali ed accessi.....	8
Art. 7 - Tipologia del Servizio.....	9
Art. 8 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti.....	9
Art. 9 - Mezzi di trasporto	10
Art. 10 - Contenitori.....	10
Art. 11 – materiale di consumo a perdere monouso.....	11
Art. 12 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche.....	11
Art. 13 - Caratteristiche della merce.....	11
Art. 14 – Migliorie agli standard minimi di prodotti biologici.....	12
Art. 15 - Menù.....	12
Art. 16 - Struttura dei menù.....	13
Art. 17 - Menù per ricorrenze particolari	13
Art. 18 - Variazioni del Menù	13
Art. 19 - Quantità delle vivande.....	14
Art. 20 - Diete speciali.....	14
Art. 21 - Diete leggere o "in bianco".....	14
Art. 22 - Menù alternativi	15
Art. 23 - Introduzione nuovi piatti.....	15
Art. 24 - Obblighi della stazione appaltante	15
Art. 25 - Oneri e obblighi a carico della Ditta appaltatrice	16
Art. 26 – Rimodulazione del servizio e servizi aggiuntivi	17
Art. 27 - Educazione alimentare	17
Art. 28 - Piano d'emergenza	17
Art. 29 - Controllo dell'uso delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e relativa manutenzione.....	18
Art. 30 - Ambientazione locali refettorio	18
Art. 31 - Operazioni da effettuare durante la preparazione e la distribuzione dei pasti	18
Art. 32 – Personale.....	19
Art. 33 – Direzione del servizio	20
Art. 34 – Rispetto della normativa	21
Art. 35 – Applicazione contrattuale	21
Art. 36 – Disposizioni igienico-sanitarie	21
Art. 37 – Etichettatura delle derrate.....	21

Art. 38 – Garanzie di qualità.....	22
Art. 39 – Conservazione delle derrate.....	22
Art. 40 – Riciclo	23
Art. 41 – Manipolazione e cottura	23
Art. 42 – Preparazione piatti freddi.....	23
Art. 43 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione	23
Art. 44 – Linea refrigerata.....	24
Art. 45 – Condimenti	24
Art. 46 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione.....	24
Art. 47 – Regolamenti	25
Art. 48 – Pulizia locali	25
Art. 49 – Lavaggio attrezzature e stoviglieria	25
Art. 50 – Modalità di utilizzo dei detersivi	26
Art. 51 – Personale addetto al lavaggio e alla pulizia	26
Art. 52 – Pulizie esterne	26
Art. 53 – Rifiuti	26
Art. 54 – Servizi Igienici	26
Art. 55 – Disposizioni in materia di sicurezza	27
Art. 56 – Norme generali per l'igiene del lavoro – Piano di evacuazione.....	27
Art. 57 – Impiego di energia.....	27
Art. 58 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	27
Art. 59 – Norme di sicurezza nell'uso dei detersivi e dei sanificanti.....	27
Art. 60 – Pulizia di impianti ed attrezzature	27
Art. 61 – Diritto di controllo dell'Amministrazione	28
Art. 62 – Organismi preposti al controllo	28
Art. 63 – Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione Mensa)	28
Art. 64 – Metodologia del controllo qualità	28
Art. 65 – Blocco delle derrate	28
Art. 66 – Sistema di autocontrollo (HACCP).....	29
Art. 67 – Modalità di preparazione	29
Art. 68 – Relazione sull'andamento del servizio.....	30
Art. 69 – Penalità previste per il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti.....	30
Art. 70 – Responsabilità	32
Art. 71 – Pagamenti per la preparazione e somministrazione dei pasti.....	32
Art. 72 – Revisione del prezzo.....	33
Art. 73 – Garanzia definitiva	33
Art. 74 – Spese contrattuali	33
Art. 75 – Subappalto e cessione del contratto	33
Art. 76 – Assicurazione	33
Art. 77 – Ipotesi di risoluzione del contratto	34
Art. 78 – Risoluzione anticipata del contratto	35
Art. 79 - Recesso della Ditta appaltatrice dal contratto	35
Art. 80 - Ulteriore causa di cessazione del contratto	35
Art. 81 - Indicazione degli elementi prezzo/qualità oggetto dell'appalto	36
Art. 82 - Requisiti minimi degli operatori.....	38
Art. 83 - Rinuncia all'aggiudicazione.....	38
Art. 84 - Stipulazione del contratto.....	38

Art. 85 - Responsabilità del procedimento.....	39
Art. 86 - Variazione ragione sociale della ditta appaltatrice.....	39
Art. 87 - Osservanza delle leggi e dei regolamenti.....	39
Art. 88 – Richiamo alla Legge e altre norme	39
Art. 89 - Tutela della privacy.....	39
Art. 90 - Controversie	40
Art. 91 - Allegati tecnici.....	40

PRINCIPI GENERALI

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente Capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile, al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale del 11 aprile 2008 "Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica Amministrazione" nonché ai Criteri Minimi Ambientali di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 Luglio 2011.

PREMESSA

Ai fini del presente capitolato si intendono:

PER STAZIONE APPALTANTE: fino all'aggiudicazione della gara il Comune di Valperga - la Centrale Unica di Committenza del Comune di Cuorgnè; successivamente all'aggiudicazione definitiva l'Ente sottoscrittore del contratto di servizio.

Art 1 - Oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento ad imprese di ristorazione specializzate nella fornitura di pasti per la refezione scolastica destinata agli alunni della Scuola Primaria del Comune di Valperga, agli alunni della Scuola primaria e dell'Infanzia del Comune di Prascorsano, al personale docente ed ausiliario, nonché ai dipendenti del Comune di Prascorsano, da prepararsi nella cucina centralizzata della scuola secondaria di 1° grado di Valperga – Piazza Pastore 2.
2. L'appalto in oggetto comprende i seguenti servizi:

Scuola Primaria di Valperga:

Preparazione dei pasti destinati alla Scuola primaria di Valperga nella cucina centralizzata presso la scuola secondaria di 1° grado in piazza Pastore 2 - Valperga.

Distribuzione dei medesimi nel locale refettorio della scuola secondaria di 1° grado, in piazza Pastore 2 - Valperga, agli alunni della Scuola Primaria, al personale docente ed ausiliario che presta assistenza durante la consumazione, secondo le modalità indicate nel presente capitolato.

Scuola dell'Infanzia e Scuola primaria di Prascorsano – Dipendenti comunali

Preparazione dei pasti destinati alla Scuola primaria e alla Scuola dell'Infanzia di Prascorsano, nonché ai dipendenti comunali del Comune di Prascorsano nella cucina centralizzata presso la scuola secondaria di 1° grado in piazza Pastore 2 - Valperga

Confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti destinati alla Scuola dell'Infanzia di Prascorsano nel locale refettorio della medesima, in Via Villa 2 - Prascorsano, al personale docente ed ausiliario che presta assistenza durante la consumazione, secondo le modalità indicate nel presente capitolato.

Confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti destinati alla Scuola Elementare di Prascorsano nel locale refettorio della medesima, in Via Villa 1 - Prascorsano, al personale docente ed ausiliario che presta assistenza durante la consumazione, secondo le modalità indicate nel presente capitolato.

Confezionamento, trasporto e consegna dei pasti destinati ai dipendenti del Comune di Prascorsano presso il locale adibito a mensa nel Municipio sito in Piazza Enrietto G., 1 - Prascorsano, secondo le modalità indicate nel presente capitolato.

Pulizia e riassetto della cucina, della dispensa, del refettorio e dei locali annessi, compresi i servizi igienici e lo spogliatoio utilizzati dal personale della ditta appaltatrice nel plesso di Valperga.

Pulizia e riassetto dei refettori della Scuola Elementare e dell'Infanzia del Comune di Prascorsano.

3. La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di cucina (compresa l'eventuale sostituzione di apparecchiature non funzionanti), così come l'integrazione o la fornitura della stoviglieria è a cura della Ditta Appaltatrice.
4. Quanto precede fermo restando tutto quanto previsto nel presente "Capitolato d'appalto" è a carico della Ditta Appaltatrice.
5. Alla scadenza contrattuale, quanto fornito ed installato dall'impresa, resterà di proprietà della stazione appaltante senza ulteriori oneri.
6. Il servizio dovrà essere svolto secondo le modalità e le condizioni di cui ai seguenti articoli.

Art. 2 – Durata

1. L'appalto avrà durata per il triennio dal **01/09/2017 al 31/08/2020**, con possibilità di rinnovo biennale.
2. Per motivi di urgenza il servizio potrà iniziare, sotto riserva di legge, anche in pendenza della stipula del contratto.
3. Qualora consentito dalla normativa in vigore alla data di scadenza del contratto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di rinnovarlo o prorogarlo, a condizione che il servizio sia stato sempre efficiente e soddisfacente, valutando il nuovo valore contrattuale ai fini delle soglie di cui all'art. 35 del D.Lgs. 50/16, anche nell'eventualità di dover affidare servizi aggiuntivi.

Art. 3 – Importo presunto dell'appalto a base di gara, quantitativo ed orari dei pasti giornalieri

1. Il numero presunto dei pasti che potrebbero essere complessivamente richiesti sono circa 17.380 annui, per un totale complessivo per l'intero periodo del presente appalto, di circa 52.140 pasti ed in caso di rinnovo biennale di circa 86.900 .

L'importo complessivo presunto del presente appalto è stabilito in € 250.272,00 oltre I.V.A., tale importo risulta determinato quale prodotto del prezzo unitario del pasto a base di gara d'appalto moltiplicato per il presunto numero presunto complessivo dei pasti relativo al presente appalto, (in caso di eventuale rinnovo biennale risulta pari ad € 417.120,00);

2. Il prezzo unitario per pasto a base di gara (da intendersi quale corrispettivo unitario onnicomprensivo e remunerativo di ogni voce dell'appalto posta a carico della ditta offerente) è pari ad € 4,82 oltre l'I.V.A., di cui € 1,80 quale quota riservata alla remunerazione del personale ed € 0,02, oltre l'I.V.A., quale costo delle misure adottate per eliminare, o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni, ai sensi dell'art. 26, comma 5, del D. Lgs. N. 81/2008 e successive modifiche, non soggetto a ribasso; per un prezzo unitario a pasto soggetto a ribasso in sede di gara di € 4,80 oltre l'I.V.A.

3. Tali prezzi, influenti ai fini dell'attribuzione del punteggio per l'offerta economica per la parte soggetta a ribasso, sono riferiti all'intera durata dell'appalto e sono comprensivi di proposte migliorative.
4. L'importo complessivo a base di gara viene finanziato con mezzi propri di bilancio.
5. Si precisa che il numero dei pasti di seguito indicato ha solo valore indicativo, sulla base del dato storico, è presunto ed è suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso del presente appalto. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito, né ad eventuale risarcimento di danni.

	gg. servizio/sett.	Media pasti bambini/gg	Media pasti adulti/gg	Pasti/anno
Alunni Scuola Primaria "Angelo Gays"	3	67	4	7180
Alunni Scuola Primaria Prascorsano	3	55	2	4600
Alunni Scuola dell'Infanzia Prascorsano	5	27	1	5200
Dipendenti Comune di Prascorsano	3		2	400

6. I pasti dovranno essere somministrati nei giorni e nelle ore stabiliti prima dell'inizio dell'anno scolastico ed indicativamente:
nel refettorio di Valperga: dalle 12,15 alle 12,45 (primo turno) e dalle 12,50 alle 13,20 (secondo turno)
nel refettorio della Scuola Elementare di Prascorsano: dalle 12,15 alle 12,45 (primo turno) e dalle 12,50 alle 13,20 (secondo turno)
nel refettorio della Scuola dell'Infanzia di Prascorsano dalle 11,30 alle 12.10

Art. 4 - Tipologia dell'utenza

1. L'utenza del servizio è costituita da:
 - Alunni scuola primaria che frequentano le classi a tempo pieno o modulari delle scuole con sedi in Valperga e in Prascorsano
 - Alunni della scuola dell'infanzia di Prascorsano
 - Dipendenti del Comune di Prascorsano
 - personale docente e ausiliario delle scuole (limitatamente a coloro che svolgono attività di assistenza in mensa)
 - ragazzi per centri estivi e adulti per assistenza, o in occasione di feste e manifestazioni, in caso di servizi aggiuntivi,
2. È fatto divieto assoluto al gestore preparare e fornire pasti per utenti diversi da quelli indicati nel presente capitolato con le attrezzature messe a disposizione dalla Amministrazione Comunale e con il personale e le attrezzature utilizzate per il servizio di cui al presente capitolato;

3. Tuttavia, in riferimento alla capacità di produzione del centro cottura, su specifico accordo con l'amministrazione comunale, la stessa potrà essere autorizzata alla preparazione e fornitura di pasti per altri soggetti sia pubblici che privati ed in tal caso dovrà essere corrisposta a titolo di royalty la somma di € 0,10 per ogni pasto preparato.

Art. 5 - Ubicazione centro di cottura e refettori scolastici

1. Il centro cottura è situato in Valperga – Piazza Pastore 2 – presso la scuola secondaria di 1° grado A. Arnulfi;
2. I pasti devono essere:
 - somministrati ai tavoli del refettorio situato nella scuola secondaria di 1° grado A. Arnulfi – piazza Pastore 2 - Valperga;
 - trasportati e somministrati ai tavoli dei refettori situati rispettivamente nella scuola primaria in Via Villa 1 – Prascorsano e nella scuola dell'infanzia in Via Villa 2 – Prascorsano;
 - trasportati e consegnati presso il locale adibito a mensa collocato all'interno della sede comunale in Piazza Enrietto G. 1 - Prascorsano per i dipendenti comunali di Prascorsano
3. L'amministrazione comunale potrà variare, nel corso dell'appalto, l'ubicazione sia del centro di cottura, sia delle scuole senza che il gestore possa pretendere indennizzi o maggiorazioni del corrispettivo pattuito.
4. In caso di mancata disponibilità dei locali, in funzione di eventuali lavori di ristrutturazione del plesso scolastico di Valperga, sede del centro cottura e refettorio, la ditta aggiudicataria, dovrà provvedere alla veicolazione dei pasti prodotti in altri centri cottura a disposizione della ditta stessa, con struttura fissa entro una distanza di Km 25,00 dal centro cottura del Comune di Valperga, mentre il Comune dovrà provvedere all'allestimento di locali adibiti a refettorio. Anche in tal caso il gestore non potrà pretendere indennizzi o maggiorazioni del corrispettivo pattuito.

Art. 6 - Locali ed accessi

1. I Comuni di Valperga e Prascorsano mettono a disposizione della Ditta appaltatrice i seguenti immobili:

	LOCALE	UBICAZIONE
1	Cucina Dispensa Locale lavaggio pentolame e stoviglie Spogliatoio Servizi igienici per personale Servizi igienici per alunni Locale refettorio	Scuola secondaria di 1° grado A. Arnulfi
2	Locale lavaggio pentolame e stoviglie Locale refettorio	Scuola dell'Infanzia - Prascorsano – Via Villa 2
3	Locale refettorio	Scuola primaria - Prascorsano – Via Villa 1

2. I locali di cui al punto 1, vengono ceduti in comodato d'uso alla Ditta appaltatrice, con l'osservanza di tutte le disposizioni a riguardo previste dal Codice Civile e dalla normativa igienico-sanitaria.

3. Per detti locali, il comodato d'uso dei locali refettorio è a titolo gratuito, mentre per il centro di cottura centralizzato e locali annessi sono a carico della ditta appaltatrice i costi per le utenze (luce, gas, riscaldamento, telefono).
4. I locali di cui al punto 2 e 3, sono messi a disposizione della ditta per l'espletamento del servizio.
5. Gli immobili avuti in consegna debbono essere usati secondo lo scopo per cui sono stati destinati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi, dovrà essere regolato a parte tra stazione appaltante e Gestore.
6. La ditta aggiudicataria non potrà asportare o introdurre negli immobili avuti in consegna macchine, attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione. Eventuali danni causati da un cattivo utilizzo delle attrezzature o ad imperizia verranno addebitati alla ditta aggiudicataria.
7. I locali avuti in gestione devono sempre essere chiusi e l'ingresso riservato esclusivamente al seguente personale autorizzato:
 - a. Personale della ditta appaltatrice;
 - b. Personale della stazione appaltante o personale esterno incaricato dei controlli da parte della stazione appaltante;
 - c. Personale ASL incaricato dei controlli;
 - d. Componenti della Commissione Mensa nell'espletamento dei controlli di competenza;
 - e. Tecnici di ditte incaricate della manutenzione degli immobili, delle attrezzature e degli impianti.
8. La ditta appaltatrice deve assicurare, nel locale cucina e nei refettori, durante le ore di preparazione, somministrazione dei pasti e pulizia, la presenza continua e costante di un numero di persone adeguato al servizio da offrire, secondo i criteri definiti nel presente capitolato.

Art. 7 - Tipologia del Servizio

1. I pasti dovranno essere cucinati e confezionati presso il centro di cottura da personale della Ditta aggiudicataria e con derrate approvvigionate a carico della stessa Ditta appaltatrice, che provvederà al trasporto e alla consegna per il Comune di Prascorsano.
2. Nel periodo di vacanza scolastica, è consentita la preparazione dei pasti destinati ai dipendenti del Comune di Prascorsano presso altro centro di cottura in disponibilità dell'impresa appaltatrice, con struttura fissa entro una distanza di Km 25,00 dal centro cottura del Comune di Valperga.
3. In ogni refettorio dei diversi plessi scolastici personale della ditta appaltatrice, provvederà all'approntamento dei tavoli, allo scodellamento dei pasti, nonché alla pulizia dei tavoli e rigoverno dei locali con le modalità meglio indicate nel presente capitolato, nei giorni e nelle ore stabiliti prima dell'inizio dell'anno scolastico ed indicativamente negli orari (11.30 - 12.10) e (12.15 - 13.20 con doppio turno) per la scuola di Valperga, negli orari (11.30 - 12.10) e (12.15 - 13.20 con doppio turno) rispettivamente per le scuole dell'infanzia ed elementare di Prascorsano, e nelle esatte quantità che saranno di giorno in giorno precisate in attuazione delle tabelle dietetiche e del relativo menù.
4. Il numero dei pasti da preparare giornalmente verrà rilevato dal personale scolastico e comunicato alla ditta appaltatrice entro le ore 9,00 di ogni giorno.
5. La ditta appaltatrice provvederà alla veicolazione dei pasti al Comune di Prascorsano e se necessario, al trasporto, per imprevedibili esigenze o altri servizi aggiuntivi, in altri locali individuati ed idonei allo scopo. I pasti preparati sono trasportati con il sistema del legame fresco-caldo e fresco-freddo, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

Art. 8 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti

1. I pasti devono essere consegnati al Comune di Prascorsano, ed anche in caso di necessità, per imprevedibili esigenze o altri servizi aggiuntivi, in locali individuati ed idonei, a cura e con idonei mezzi della ditta aggiudicataria, assicurando che le portate calde pervengano agli utenti a temperatura adeguata ed in contenitori idonei sotto il profilo igienico-sanitario.
2. L'intervallo cottura-consumo deve essere ridotto al minimo e comunque non deve superare un'ora per pasta e riso e ridotto il più possibile per gli altri piatti, in caso di trasporto in altri locali, o anche per centri estivi o per consegne a persone assistite, o per eventuali pranzi in occasione di feste o manifestazioni, per eventuali servizi aggiuntivi.

Art. 9 - Mezzi di trasporto

1. I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente .
2. In riferimento al D.M. 25.07.2011 - art. 5.3.3 - "Trasporti"
Il fornitore deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:
 - mezzi di trasporto su ferro
 - veicoli, almeno euro 4
 - veicoli elettrici
 - vetture ibrideL'offerente deve fornire una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: Tipologia dei mezzi, numero dei mezzi, targa dei mezzi e relative copie delle carte di circolazione
3. È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, e comunque ogni qualvolta risulti necessario, per evitare che non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con la possibilità da parte della stazione appaltante di chiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.
4. Per la corretta gestione igienica dei mezzi di trasporto è richiesto un piano di autocontrollo specifico.

Art. 10 - Contenitori

1. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla normativa vigente. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori devono essere in polipropilene all'interno dei quali sono collocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.
2. Le gastronomiche in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm.10 al fine di evitare fenomeni di impaccamento.
3. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).
4. Le diete speciali e "in bianco" dovranno essere consegnate come descritto nei relativi articoli del presente capitolato.
5. Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.
6. La frutta deve essere trasportata in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchi.

Art. 11 – materiale di consumo a perdere monouso

1. Sono a carico della ditta aggiudicataria: posate, stoviglie, bicchieri, tovaglioli e tovaglie, monouso, in plastica. Il materiale predetto dovrà essere idoneo al contatto con gli alimenti, per cibi caldi e freddi, conforme al D.M. 21/03/1973 e s.m.i.
La ditta aggiudicataria dovrà fornire le schede tecniche dei predetti prodotti.
2. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Art. 12 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

1. La ditta aggiudicataria deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dal menù allegato e nella quantità prevista da quanto allegato al presente capitolato, salvo diversa disposizione della stazione appaltante.

Art. 13 - Caratteristiche della merce

1. I cibi non devono essere precotti. Gli alimenti da utilizzare per la preparazione dei pasti della refezione scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa e non dovranno contenere/derivare da organismi geneticamente modificati.
2. Tutte le derrate alimentari consegnate, dovranno essere conformi a quanto previsto dalle “linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte” approvate dalla Regione Piemonte con D.D. del 20.08.2002
3. In riferimento all'allegato 1 del decreto ministeriale del 25/07/2011, la fornitura predetta dovrà rispettare i seguenti articoli:

art. 5.3.1 -“Produzione degli alimenti e delle bevande”

Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti CE 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi e
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata”, da prodotti IGP, DOP e STG
- per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto
- i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i criteri di stagionalità

carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale da produzione biologica in accordo con i regolamenti CE 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 25% in peso sul totale da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici e tradizionali

pesce deve provenire:

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale da acquacoltura biologica in accordo con i regolamenti CE 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi
Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

L'Amministrazione Comunale richiederà alla ditta aggiudicataria gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale presso l'Ufficio Scuole e in copia nei centri refezionali.

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

- a. L'impresa aggiudicataria dovrà fornire prima dell'inizio del servizio, ed aggiornare in caso di qualsiasi variazione:
 - l'elenco dei produttori e/o fornitori delle materie prime, nonché il certificato di provenienza delle carni;
 - tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.
 - b. È vietato l'uso di:
 - alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (la violazione di tale divieto comporta la risoluzione anticipata del contratto);
 - prodotti di V gamma;
 - carne premacinata, anche se conservata sottovuoto;
 - semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale.
4. Le derrate alimentari fornite possono essere, a titolo di proposta migliorativa, di stagione e provenienti da zone geografiche il più possibile vicine ai centri di cottura (filiera corta). L'impegno della ditta in tal senso, che dovrà essere dettagliato, sarà considerato come proposta migliorativa del servizio.

Art. 14 – Miglorie agli standard minimi di prodotti biologici

1. L'impresa aggiudicataria potrà introdurre a titolo di proposta migliorativa, prodotti biologici certificati, ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento in quota percentuale superiore per gli alimenti con le caratteristiche previste al punto 3 del precedente art. 13 per Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine.

Art. 15 - Menù

1. La ditta aggiudicataria provvederà, a propria cura, all'inizio di ogni anno scolastico, ad affiggere in ogni refettorio una copia del menù.
2. I menù sono articolati di massima su quattro settimane per il menù invernale e quattro settimane per il menù estivo.
3. La data di introduzione di tali menù sarà stabilita in accordo con la stazione appaltante, tenendo conto della situazione climatica del momento, indicativamente potrà rispettare il seguente periodo: dal 16 ottobre al 30 aprile menù invernale - dal 1° maggio al 15 ottobre menù estivo.

4. I piatti proposti dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti ed approvati dall'ASL.
5. È consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:
 - a. guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione dei piatti previsti;
 - b. interruzione temporanea della produzione per causa di sciopero, incidente, interruzione dell'energia ecc.;
 - c. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - d. blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.
6. Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con la stazione appaltante, con comunicazione scritta e via fax.

Art. 16 - Struttura dei menù

PRANZO
Un primo piatto
Un secondo piatto
Un contorno
Pane
Frutta o yogurt o dessert
Acqua del rubinetto microfiltrata:

Con la dicitura di “pasto” nel presente capitolato si intende la somministrazione dell'intero menu come sopra articolato.

Per quanto attiene l'acqua del rubinetto microfiltrata: la ditta aggiudicataria è obbligata al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti dal DM 25/07/2011 e a fornire all'amministrazione comunale tutti i controlli periodici del caso.

Art. 17 - Menù per ricorrenze particolari

1. La ditta appaltatrice deve garantire – qualora richiesto - nel corso di ogni anno scolastico, la preparazione di almeno n. 3 menù "festivi", comprendenti dolci e antipasti, in occasione di ricorrenze particolari o feste a tema (ad esempio Fiera Autunnale, Natale, Carnevale, Pasqua, Festa di fine anno).
2. I menù verranno concordati con la stazione appaltante e previo parere dell'ASL.
3. In tale caso potrà essere concordato una variazione sul prezzo, in caso di variazione del menù.

Art. 18 - Variazioni del Menù

1. Le tabelle dietetiche ed i relativi menù allegati al presente capitolato sono fissi ed invariabili; la ditta appaltatrice non potrà apportare ai medesimi alcuna modifica.
2. L'amministrazione, in casi eccezionali, si riserva la facoltà di apportare, nel corso di esecuzione del contratto, le variazioni delle tabelle dietetiche e dei relativi menù, previa autorizzazione della competente A.S.L.
3. In caso di variazione delle tabelle dietetiche e dei relativi menù, il prezzo dell'appalto rimane invariato.

Art. 19 - Quantità delle vivande

1. Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dall'Allegato A/2 "Grammature". Nell'allegato A/2 "Grammature" sono riportati tutti i pesi degli ingredienti crudi, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.
2. Le grammature per i pasti degli studenti della scuola primaria valgono anche per i pasti da somministrare ai bambini che frequentano i centri ricreativi estivi.
3. Nei plessi scolastici dovrà essere presente un "piatto campione", di colore diverso da quelli usati dagli utenti, per ogni singolo piatto componente il menu del giorno e contenente l'esatta quantità di derrata a titolo di riferimento per gli insegnanti, i rappresentanti della Commissione Mensa o altri addetti al controllo, nonché quale riferimento per il personale addetto alla distribuzione.

Art. 20 - Diete speciali

1. La ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari. Le diete speciali saranno predisposte dalla ditta aggiudicatrice, con le modalità stabilite dalle A.S.L.. In particolare nel caso di bambini portatori di allergie alimentari e/o affetti da patologie croniche tipo diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con validità non superiore all'anno.
2. Le diete speciali che lo richiedono, ad es. le diete per celiaci, dovranno prevedere attrezzature espressamente dedicate e momenti per la preparazione diversi da quelli relativi a prodotti con glutine. La ditta aggiudicataria può presentare progetti operativi alternativi per la gestione delle diete per celiaci.
3. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e trasportata in contenitori isotermitici; gli alimenti dovranno essere posti in contenitori monoporzione in acciaio inox o in piatti monouso con un film di chiusura termosigillato.
4. Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

Art. 21 - Diete leggere o "in bianco"

1. La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete leggere, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,00 dello stesso giorno.
2. Tali diete sono costituite da:

Primi piatti	– pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio
Secondi piatti	– carne magra o pesce (come da menù giornaliero) cucinato al vapore, alla piastra o lessato – ricotta magra di vacca (con una percentuale di grasso $\leq 8\%$), qualora il menù giornaliero preveda la somministrazione di formaggio
Contorni	– verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone
Frutta	– libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta

3. Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.
4. Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di cinque giorni.
5. Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

Art. 22 - Menù alternativi

1. Su richiesta dell'utenza dovranno essere forniti menù conformi a esigenze etiche o etnico-religiose.
2. L'appaltatore si impegna a fornire e consegnare, indicativamente tra le ore 7,30 e le ore 8,30, in occasione di gite, i pasti freddi equivalenti a quelli del normale servizio mensa, i cosiddetti "pranzi al sacco".
3. In tale caso, la comunicazione del numero dei cestini da preparare dovrà essere effettuata da parte della scuola entro le ore 12,00 del giorno antecedente la fornitura.
4. Anche per il trasporto dei cestini dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermici, eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.
5. I cestini dovranno essere consegnati con 15 minuti di anticipo rispetto all'orario di inizio dell'uscita programmata.
6. Il cestino di ogni singolo utente dovrà essere composto da:
 - bottiglietta infrangibile di acqua naturale da 0,5 litri e bicchiere di carta a perdere;
 - tovagliolo di carta;
 - n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente); la preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione ed il pane dovrà essere fresco di giornata.

Pane	50-60 gr.
Pizza pomodoro e mozzarella	150-180 gr.
Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, parmigiano)	60 gr.
Affettati magri	50 gr.

- n. 1 frutto o merendina dolce confezionata.
7. Il costo di ogni "pranzo al sacco" è pari a quello di ogni pasto.
 8. Nella preparazione del pranzo al sacco si dovrà tener conto di eventuali diete speciali, diete in bianco nonché di eventuali esigenze etico-religiose degli utenti.

Art. 23 - Introduzione nuovi piatti

1. Qualora il gestore intendesse proporre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta alla stazione appaltante e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche e le relative ricette.
2. Ogni innovazione dovrà essere approvata dall'ASL competente.

Art. 24 - Obblighi della stazione appaltante

1. La stazione appaltante dovrà:
 - a. mettere a disposizione gli spazi ed i locali di cucina e di refezione scolastica precedentemente indicati, le attrezzature, le stoviglie, gli arredi, attualmente esistenti per la preparazione e somministrazione dei pasti
 - b. Provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali.

Art. 25 - Oneri e obblighi a carico della Ditta appaltatrice

1. La ditta deve verificare anche nel corso della durata dell'appalto se le attrezzature del centro di cottura e di distribuzione dei pasti sono sufficienti e idonee, funzionanti e regolari, secondo quanto richiesto per una regolare erogazione del servizio.
2. In caso contrario la stessa deve provvedere, a sua cura e spese, all'integrazione delle attrezzature insufficienti o non idonee; tali attrezzature resteranno di proprietà della stazione appaltante al termine del presente appalto, senza che la ditta appaltatrice possa chiedere alcunché a qualsiasi titolo. La ditta appaltatrice curerà diligentemente per tutta la durata del contratto la buona conservazione delle attrezzature ad essa affidate e da essa integrate, e ne curerà la manutenzione ordinaria e straordinaria a proprie spese.
3. Sono a carico della ditta gli oneri relativi al consumo di energia elettrica, riscaldamento, gas cucina e telefono del centro di cottura.
4. La ditta appaltatrice ha l'obbligo, al termine del contratto, di consegnare le attrezzature, il vasellame, le vetrerie, gli utensili, le posaterie, gli arredi ed ogni altro bene avuto in uso.
5. Eventuali danni imputabili a negligenza o colpa dell'appaltatore verranno da questi risarciti.
6. L'appaltatore, inoltre, dovrà fornire:
 - a. posate, stoviglie, bicchieri, tovaglioli e tovaglie, monouso, in plastica. Il materiale predetto dovrà essere idoneo al contatto con gli alimenti, per cibi caldi e freddi, conforme al D.M. 21/03/1973 e s.m.i.;
 - b. la frutta fresca sbucciata, per i bambini della scuola primaria e dell'infanzia;
 - c. i detersivi e gli attrezzi necessari per la pulitura dei locali mensa;
 - d. il vestiario del personale addetto alla preparazione, distribuzione dei pasti ed alla pulizia (grembiuli, guanti, mascherine, idonei calzari, cuffie e divise);
 - e. tutto ciò che è indispensabile comunque ad un idoneo servizio, alla preparazione e distribuzione confezionamento e trasporto dei pasti ed alla pulizia dei locali;
 - f. sapone liquido, salviette di carta e carta igienica nei servizi igienici del personale.
1. L'appaltatore dovrà provvedere, mediante propri contenitori termici, al trasporto dei cibi presso i refettori rispettivamente delle scuole dell'infanzia e primaria di Prascorsano, presso il locale adibito a mensa dei dipendenti del Comune di Prascorsano, o in altri locali idonei allo scopo, in caso di servizi aggiuntivi o per esigenze sopravvenute.
2. L'appaltatore dovrà provvedere a raccogliere le stoviglie e le tovaglie sporche ed al loro conferimento negli appositi contenitori per i rifiuti organici, alla pulizia, compreso il lavaggio giornaliero dei locali mensa, dei tavoli e delle sedie al termine dei pasti, nonché al lavaggio giornaliero dei contenitori adibiti al trasporto dei pasti e dei mezzi di trasporto.
3. L'appaltatore si impegna ad osservare gli orari stabiliti per la somministrazione dei pasti, da concordarsi con il comune in base alle indicazioni della dirigenza scolastica.
4. La ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere ad intestarsi l'autorizzazione sanitaria del centro cottura e munirsi di ogni autorizzazione necessaria a suo onere e responsabilità.

5. Il gestore si impegna a mantenere i locali avuti in consegna costantemente puliti e sanificati e ad osservare scrupolosamente le norme stabilite dall'Autorità Sanitaria.
6. La Ditta appaltatrice deve affiggere in ogni refettorio il menù.
7. Il Gestore si impegna affinché tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni di buona tecnica concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità.
8. Le derrate alimentari dovranno essere di prima qualità e conformi alle prescrizioni qualitative di cui alle linee guida per la Ristorazione collettiva scolastica, approvate dalla Regione Piemonte con D.D. del 20.08.2002, all'allegato 1 del decreto ministeriale del 25/07/2011, nonché alle Tabelle merceologiche derrate alimentari di cui ALLEGATO A/3 del presente capitolato.
9. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento controlli al fine di verificare le rispondenze degli alimenti a quanto previsto nel presente atto, anche attraverso apposita Commissione o tecnici dalla stessa delegati.

Art. 26 – Rimodulazione del servizio e servizi aggiuntivi

1. La ditta appaltatrice è obbligata, nell'ipotesi in cui le nuove norme in materia di gestione associata dei servizi comunali, sia come unione che come convenzione o altro, a fornire il servizio anche per gli altri comuni che dovessero farne richiesta. Il valore contrattuale di detti servizi sarà comunque valutato ai fini delle soglie di cui all'art. 36 del D.lgs. 50/16.
2. La ditta si impegna altresì, a fornire i pasti per altri servizi aggiuntivi rispetto a quelli scolastici, purché ciò non arrechi pregiudizio alla qualità del servizio di ristorazione scolastica, quali a titolo esemplificativo: mensa per anziani o persone in momentanea difficoltà.
3. In questi casi, il servizio sarà reso allo stesso prezzo di aggiudicazione, salvo variazioni derivanti da particolari o differenti condizioni del servizio reso.
4. La ditta affidataria si impegna a mettere a disposizione personale qualificato per la preparazione di pasti per altri servizi comunali (es: pranzo di Natale/Capodanno per gli anziani) qualora ne ricorra la necessità e previo accordo sul costo del servizio richiesto.
5. La ditta si impegna annualmente a collaborare e sostenere eventuali progetti previsti per la realizzazione dei programmi scolastici attuati dal personale docente della scuola.

Art. 27 - Educazione alimentare

1. La ditta affidataria si impegna ad effettuare annualmente interventi di educazione alimentare rivolti ai bambini e alle famiglie.

Art. 28 - Piano d'emergenza

1. L'appaltatore dovrà sempre e comunque garantire la fornitura dei pasti alle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (sciopero personale ditta appaltatrice, chiusura strade causa incidenti vari, guasti alle attrezzature, agli automezzi, ecc..).
2. All'uopo la ditta dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi sia in tali situazioni o comunque dopo 30 minuti di ritardo rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione.

Art. 29 - Controllo dell'uso delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e relativa manutenzione

1. La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e delle attrezzature del centro cottura, dei relativi locali accessori e dei refettori è a totale carico del gestore per i locali presso il Comune di Valperga.
2. Con la dicitura "Manutenzione" si intendono:
 - tutti gli interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale degli impianti ed attrezzature dei centri cottura;
 - le sostituzioni di guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ed eventuali riparazioni di infissi e vetri;
 - la riparazione di eventuali componenti di attrezzature non tecnologiche quali arredi vari (armadi, carrelli, tavoli, sedie) del centro cottura e la sostituzione di quanto non riparabile;
 - la riparazione di lavastoviglie, forni, cucine a gas, frigoriferi, congelatori, ecc e la sostituzione di quanto non riparabile;
 - l'imbiancatura del centro cottura (cucina e dispensa e servizi igienici del personale)
 - tutti gli interventi di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso il centro cottura e refettori.
3. Qualora il gestore non provvedesse puntualmente alla manutenzione degli impianti e degli immobili secondo le modalità precedentemente descritte, l'Amministrazione si riserva di provvedere incaricando una ditta di sua fiducia ed addebitando la spesa sostenuta al gestore.
4. Guasti o anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati alla stazione appaltante.

Art. 30 - Ambientazione locali refettorio

1. È fatto obbligo alla ditta aggiudicataria curare l'ambiente dei locali refettorio, trasformando la mensa in luogo accogliente, dove la refezione diventi una pausa piacevole.
2. A tale scopo e per dare anche continuità ai progetti di educazione alimentare che dovranno essere attuati annualmente a favore degli utenti del servizio scolastico, come previsto dal presente capitolato, la ditta dovrà concordare l'eventuale addobbo dei locali con il comune.

Art. 31 - Operazioni da effettuare durante la preparazione e la distribuzione dei pasti

1. Il personale deve:
 - a. togliersi anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane e orologio;
 - b. lavarsi accuratamente le mani;
 - c. indossare il camice e la cuffia, la mascherina (nei casi in cui è prevista), i guanti monouso ed idonei calzari;
 - d. areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli
 - e. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare
 - f. predisporre i tavoli con i coperti del giorno;
 - g. controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali
 - h. aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari per poter effettuare il rilevamento delle temperature, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni.
2. Il personale addetto alla distribuzione durante la distribuzione deve:

- a. condire le pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
 - b. esibire il piatto campione
 - c. eseguire la distribuzione mediante carrelli termici o a self service dove previsto
 - d. utilizzare utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox, e calibrati;
 - e. rispettare le porzionature previste senza variazioni sia in difetto che in eccesso (non sono consentiti i cosiddetti “bis”)
 - f. la somministrazione del secondo piatto deve avvenire successivamente alla distribuzione del primo piatto
3. L'impresa appaltatrice verificherà periodicamente che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto, attraverso l'attuazione di audit interni il cui risultato dovrà essere riferito alla stazione appaltante.
 4. Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

Art. 32 – Personale

1. L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio. L'organico per tutta la durata del contratto deve essere quello dichiarato nell'offerta dall'impresa come numero, mansioni, livello, monte ore, addestramento, curricula, formazione e aggiornamento del personale, che risulterà esplicitato in tabelle allegate all'offerta tecnica; resta inteso che il personale della ditta aggiudicataria addetto alla distribuzione dovrà essere in numero adeguato a garantire un servizio scorrevole, senza soste od attese da parte degli utenti.
2. Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione; di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione alla stazione appaltante.
3. Tutto il personale, nessuno escluso, dovrà essere in possesso di idoneità sanitaria alle mansioni, come previsto dalla normativa vigente.
4. Il personale, nei limiti previsti dalle norme in vigore, deve essere scelto, nel rispetto delle norme in materia di collocamento del personale, possibilmente nell'ambito locale. In particolare viene richiesto alla ditta aggiudicataria di svolgere ogni azione necessaria per l'assorbimento del personale attualmente impiegato per l'espletamento del servizio.
5. Il personale direttamente addetto alla preparazione dei pasti (cuochi) deve essere in possesso di comprovata e pluriennale esperienza nel campo della preparazione dei cibi ai bambini in età scolare, maturata in mense o refezioni scolastiche.
6. Prima dell'inizio di ogni anno scolastico, la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere alla stazione appaltante, ed aggiornare in caso di qualsiasi variazione:
 - a. il nominativo e il recapito di un responsabile del servizio, in grado di intervenire immediatamente nel caso di urgenze o disservizi;
 - b. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute e delle sedi di lavoro;
 - c. il programma di formazione del personale con particolare riferimento all'igiene delle preparazioni alimentari e alle modalità di gestione del servizio oggetto dell'appalto, in particolare sugli aspetti nutrizionali e di corretta porzionatura.
7. Il gestore dovrà dotare tutto il personale di:

- a. indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio, prevedendo indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.
 - b. distintivo visibile, affinché l'organizzazione del personale sia tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni nell'ambito di un regolare e rapido svolgimento delle operazioni inerenti l'appalto e sia evidente l'appartenenza all'organizzazione preposta alla gestione del servizio di refezione.
8. Il mantenere in servizio personale sprovvisto dei requisiti di cui sopra attiva l'applicazione di una sanzione pecuniaria di entità pari a quanto definito nel presente capitolato.
9. Dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.
10. I danni provocati per cattivo uso e per incuria o per dolo verranno contestati per iscritto al gestore e, qualora egli non provveda all'immediato ripristino di quanto danneggiato, la stazione appaltante provvederà a quanto necessario dandone comunicazione scritta al gestore ed addebitandogli un importo pari alla spesa sostenuta.
11. La composizione dell'organico della Ditta appaltatrice, indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata dell'appalto.
12. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla predisposizione di idonei strumenti di rilevazione presenze per il proprio personale.
13. La stazione appaltante si riserva, in ogni momento e a suo insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dell'organico della Ditta appaltatrice, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.
14. Eventuali carenze quantitative e/o qualitative rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

Art. 33 – Direzione del servizio

1. La direzione del servizio, il coordinamento per la preparazione e la distribuzione dei pasti devono essere affidate in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore della ristorazione di dimensione o consistenza almeno pari a quello oggetto del servizio richiesto.
2. Il responsabile deve:
 - dirigere e controllare le attività dei centri cottura;
 - mantenere i rapporti con i fornitori;
 - dirigere e controllare la distribuzione dei pasti nei vari plessi;
 - tenere i rapporti con la stazione appaltante, le Autorità scolastiche e la Commissione Mensa;
 - rispondere e vigilare sull'uso degli immobili/attrezzature/impianti.
3. Il direttore del servizio deve mantenere un contatto costante con gli addetti segnalati dalla stazione appaltante per il controllo dell'andamento del servizio e pertanto deve garantire la presenza presso il centro cottura e/o i locali di distribuzione per almeno 2 volte alla settimana, da comunicare alla stazione appaltante.
4. In caso di assenza o impedimento del direttore (ferie-malattia, ecc.), l'impresa appaltatrice deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti. Analogamente si dovrà

procedere alla sostituzione del personale eventualmente assente per malattia, infortunio, ferie o altri motivi, entro e non oltre il giorno successivo la constatazione dell'assenza.

5. In caso di inadempienza sarà applicata una penale prevista dal presente capitolato d'appalto.

Art. 34 – Rispetto della normativa

1. L'impresa appaltatrice dovrà attuare l'osservanza delle norme 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 appaltatrice dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.
3. Il personale tutto, nessuno escluso, dovrà essere iscritto nel libro paga dell'impresa appaltatrice.
4. Il mancato rispetto delle presenti disposizioni costituirà causa di risoluzione del contratto.
5. La ditta Appaltatrice si obbliga a tenere indenne la stazione appaltante da qualsiasi responsabilità, per infortuni occorsi al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevarla da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art.1676 del codice civile.

Art. 35 – Applicazione contrattuale

1. Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal contratto nazionale di lavoro, deve essere dipendente della Ditta appaltatrice.
2. L'impresa appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio che costituisce oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dei contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio stesso, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.
3. Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.
4. La Ditta appaltatrice dovrà rilevare/assumere alle proprie dipendenze, in base alle vigenti normative contrattuali, nazionali e provinciali, anche se la Ditta appaltatrice non abbia aderito alla loro sottoscrizione, il personale operante alle dipendenze della Ditta attualmente affidataria, in appalto, dei servizi inerenti la ristorazione scolastica.

Art. 36 – Disposizioni igienico-sanitarie

1. Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/4/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80, al Reg. CE 178/2002, al Reg. CE 852/2004, al Reg. CE 853/2004, al Reg. CE 2073/2005, e successive modificazioni ed integrazioni in tema di igiene e sicurezza alimentare, nonché a quanto previsto dal presente capitolato e dalle procedure del sistema di autocontrollo (HACCP).

Art. 37 – Etichettatura delle derrate

1. Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle disposizioni del D.Lgs 110/92, D.Lgs 68/00, circolare n. 165 del 31/03/2000 e al D.Lgs. 259/00, D.Lgs. 181/2003, del Reg. CE 178/2002, D.Lgs. 114/06 e del Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni, con particolare attenzione alle "Indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti alla collettività " prescritte dalla Nota Ministeriale 0003674-P del 06/02/2015 Legge 3/08/2004 n. 204.
2. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.
3. Gli alimenti riconfezionati dall'appaltatore, distribuiti nei plessi, stoccati nel centro cottura, devono essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto, oppure con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, produttore e/o confezionatore e/o marchio, lotto, data scadenza), inoltre per i prodotti presenti nel centro cottura devono essere indicati la data di apertura della confezione e quella entro la quale il prodotto deve essere utilizzato/consumato.

Art. 38 – Garanzie di qualità

1. Il Gestore deve indicare, a richiesta del Comune, l'elenco dei fornitori e mettere a disposizione, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alle vigenti Leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.
2. Le derrate biologiche dovranno essere conformi a tutta la normativa comunitaria e nazionale vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CE n. 834/07, Regolamento CE n. 889/08, Regolamento CE n. 1235/08, Regolamento CEE n. 2092/91, Regolamento CEE n. 1804/99, Regolamento CEE n. 331/00, Regolamento CEE n. 1437/00, Regolamento CEE n. 2020/00, D.Lgs n. 220/95 e successive modificazioni ed integrazioni).

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate, compreso l'art. 59 della Legge 23/12/1999 n. 488 e l'art. 123 della Legge 23/12/2000 n. 388, e s.m.i..

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM). A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa sia nazionale che comunitaria.

I prodotti da filiera corta, ovvero per i quali siano ridotti al minimo i passaggi da produttore e consumatore, al fine di garantire la piena rintracciabilità degli stessi, una maggiore qualità e freschezza e maggiore equità lungo la filiera produttiva.

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare i tipi, le quantità dei prodotti alimentari, i metodi di produzione e l'origine dei prodotti forniti nella commessa, allegando documentazione appropriata.

Art. 39 – Conservazione delle derrate

1. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in frigoriferi distinti.
2. I prodotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.
3. Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, la parte rimanente deve essere travasata in altro contenitore di vetro e acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

4. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di materiale plastico idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
5. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.
6. Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrosti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
7. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Art. 40 – Riciclo

1. È vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 44 del presente capitolato.
2. Nel rispetto della L. 155/2003, l'appaltatore dovrà collaborare ad eventuali progetti attivati dall'Amministrazione destinati al recupero delle porzioni non distribuite di alimenti, il pane e la frutta non consumati. A tal fine gli alimenti non distribuiti dovranno essere conservati dall'Appaltatore in condizioni di sicurezza, conformi alla normativa vigente, sino al ritiro da parte dei terzi autorizzati, secondo le disposizioni concordate tra l'Amministrazione ed Associazioni di volontariato appositamente individuate dall'Amministrazione, secondo le modalità previste da specifica convenzione.

Art. 41 – Manipolazione e cottura

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.
2. Per i cibi biologici occorre adottare misure atte a garantire la separazione dei cicli di lavorazione (nel caso di preparazione contemporanea di piatti “bio” e “convenzionali” si faccia riferimento al Reg. CE 834/2007 e s.m. relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici).

Art. 42 – Preparazione piatti freddi

1. La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.
2. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C in conformità dell'art. 31 del DPR 26 marzo 1980, n. 327 e Reg. CE 852/2004.

Art. 43 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

1. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
 - tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e +4° C;
 - la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;

- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; in alternativa può essere utilizzato formaggio grattugiato confezionato in monoporzione e pronto all'uso;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura;
- le frittiture verranno realizzate nei forni a termoconvezione;
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua, nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

Art. 44 – Linea refrigerata

1. È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° C. e 6° C. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.
2. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno precedente il consumo sono: arrosti, roastbeef, lessi, brasati, polpettone, pasta al forno, verdure al forno e sfornati.
3. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 45 – Condimenti

1. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.
2. Come grasso, sia per condimento sia per cottura, si dovrà utilizzare olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987 e s.m.. Per la cottura di alcuni piatti è consentito l'utilizzo di olio di arachidi.
3. E' fatto divieto di utilizzare margarina.

Art. 46 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

1. Il personale preposto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:
 - a. mantenere tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi a temperatura superiore a + 65° C. (L.283/62, DPR 327/80 e Reg. CE 852/04, Reg. (CE) n. 853/2004, dal Regolamento UE 1169/2011);
 - b. lavare accuratamente le mani;
 - c. indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa;
 - d. togliere anelli e orecchini, braccialetti e gioielli in genere;
 - e. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente i piatti, le tovaglie di carta, le posate, i tovaglioli e i bicchieri capovolti;
 - f. procedere alla distribuzione del primo piatto, tenendo conto che deve essere garantita la giusta temperatura del pasto stesso;

- g. prima di iniziare il servizio effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze, ad esempio: 50 gr. di arrosto corrispondono a due fette;
- h. le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto;
- i. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore;
- j. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- k. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- l. la distribuzione del secondo piatto al tavolo, ove è previsto, deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto.

Art. 47 – Regolamenti

1. Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso la cucina e presso il refettorio sono regolamentati all'allegato A/4 e i detersivi dovranno essere conformi alle norme vigenti.
2. Di tutti i prodotti di pulizia che si intende utilizzare la Ditta Appaltatrice deve presentare alla stazione appaltante le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti.
3. Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

Art. 48 – Pulizia locali

1. La Ditta Appaltatrice deve garantire:
 - Centri cottura centralizzato: pulizie e riassetto della cucina, della dispensa, del refettorio e dei locali annessi, compresi i servizi igienici e lo spogliatoio utilizzati dal personale della ditta appaltatrice.
 - Refettori decentrati nel Comune di Prascorsano: pulizie e riassetto dei refettori delle scuole primaria e dell'infanzia e del locale annesso a quest'ultimo.
2. In riferimento al D.M. 25.7.2011 - 5.3.5 Pulizie dei locali:
 L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.
 L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Art. 49 – Lavaggio attrezzature e stoviglieria

1. Il Gestore deve procedere al lavaggio delle attrezzature, del pentolame, fornendo anche i prodotti per il lavaggio.

Art. 50 – Modalità di utilizzo dei detersivi

1. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni e secondo la durezza dell'acqua erogata.
2. Tutto il materiale di sanificazione deve essere custodito in apposito armadio chiuso. Durante lo svolgimento delle operazioni di pulizia il suddetto materiale deve essere riposto su carrello adibito appositamente a tale funzione messo a disposizione della Ditta Appaltatrice.

Art. 51 – Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

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

Art. 52 – Pulizie esterne

1. Le pulizie delle aree, compresi i vetri esterni, di pertinenza dei locali di produzione e distribuzione, sono a carico del gestore che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree e superfici sempre ben pulite.

Art. 53 – Rifiuti

1. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti dalla Ditta Appaltatrice in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, nel rispetto delle modalità di raccolta differenziata fissate dall'Amministrazione Comunale territorialmente competente. Nell'ottica dell'attuazione del principio di "differenziazione dei rifiuti" la Ditta Appaltatrice dovrà provvedere alla distinzione della c.d. "FRAZIONE UMIDO" dalla c.d. "FRAZIONE SECCO". A tal uopo si precisa che:
 - la parte denominata "FRAZIONE UMIDO", per la quale s'intende il rifiuto organico, cioè lo scarto (non liquido e non bollente) composto da frutta, ortaggi, tutti gli avanzi di cibo ecc., e le stoviglie biodegradabili, deve essere collocata nei "SACCHETTI BIODEGRABILI" forniti dall'Impresa Appaltatrice e conferiti nei contenitori per la raccolta ad essi riservati
 - La parte denominata "FRAZIONE SECCO", per la quale tutti i rifiuti riciclabili (plastica – alluminio – carta – vetro) devono essere invece inseriti negli specifici cassonetti/campane per la raccolta differenziata.
 - la parte denominata "FRAZIONE INDIFFERENZIATA", per la quale si intende tutto ciò che rimane dopo le raccolte differenziate, dovrà essere collocata in sacchetti/sacchi di altro colore a discrezione della ditta aggiudicataria, e collocati negli appositi contenitori ad essa riservata.
2. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti speciali ai sensi D.L.vo 152/2006 e s.m. e del Reg. CE 1069/2009 Norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il Reg. CE n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale) e s.m..
3. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
4. Le spese per il servizio di smaltimento e ritiro rifiuti derivanti dalle lavorazioni dei centri di cottura e dei refettori sono a carico della amministrazione comunale.

Art. 54 – Servizi Igienici

1. I servizi igienici annessi alla cucina in uso al gestore dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto (uno per ogni addetto). Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e salviette a perdere.

Art. 55 – Disposizioni in materia di sicurezza

1. È fatto obbligo al gestore al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia D.L.vo 81/2008 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 56 – Norme generali per l'igiene del lavoro – Piano di evacuazione

1. La Ditta Appaltatrice ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato la normativa per l'igiene del lavoro, in particolare quanto previsto dal D.L.vo 81/2008 e successive modifiche.
2. Entro 30 giorni dall'aggiudicazione la ditta appaltatrice dovrà predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo, certificando l'avvenuto addestramento del personale.

Art. 57 – Impiego di energia

1. L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale del gestore deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica. Ogni responsabilità connessa è a carico della Ditta Appaltatrice.

Art. 58 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

1. La Ditta Appaltatrice deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.L.vo 81/2008).

Art. 59 – Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

1. Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Art. 60 – Pulizia di impianti ed attrezzature

1. Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature presenti presso la cucina dovranno essere deterse e disinfettate come previsto dall'allegato A/4.
2. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.
3. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Art. 61 – Diritto di controllo dell'Amministrazione

1. È facoltà dell'Amministrazione effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso la cucina al fine di verificare le modalità di preparazione e confezionamento dei pasti, comprese le modalità di stoccaggio delle derrate e presso i refettori, per verificare la conformità del servizio con quanto previsto dal presente capitolato.
2. La Ditta Appaltatrice deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione e cottura dei pasti.

Art. 62 – Organismi preposti al controllo

1. Gli organismi preposti al controllo sono oltre quelli previsti dalla vigente normativa: i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale della ASL, gli Uffici preposti della stazione appaltante, la Commissione Mensa, incaricati dal Comune ed eventuali altre strutture specializzate incaricate dalle Amministrazioni Comunali.

Art. 63 – Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione Mensa)

1. E' diritto della commissione all'uopo istituita, procedere al controllo del servizio mediante visite e sopralluoghi ai centri cottura e nei refettori. Durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione le stoviglie per l'assaggio dei cibi.
2. È fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze della Ditta Appaltatrice o prelevare campioni di cibo.

Art. 64 – Metodologia del controllo qualità

1. I tecnici comunali o gli eventuali incaricati esterni della stazione appaltante effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.
2. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.
3. Nulla potrà essere richiesto alla stazione appaltante per le quantità di campioni prelevati.

Art. 65 – Blocco delle derrate

1. I controlli potranno dar luogo al **“blocco di derrate”**. I tecnici dell'autorità sanitaria preposta e gli incaricati dall'Amministrazione provvederanno a far custodire le derrate bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta **“in attesa di accertamento”**.
2. L'Amministrazione provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al gestore; qualora i referti diano esito positivo, cioè rilevino la presenza di anomalie, la Ditta Appaltatrice è tenuta al rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione per le analisi e gli accertamenti del caso.

Art. 66 – Sistema di autocontrollo (HACCP)

1. La Ditta affidataria deve redigere, applicare ed implementare, a proprie cure e spese, un sistema di procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti da applicarsi al servizio, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 – Regolamento CE 853/2004 e s.m.i. – Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i. e D.lgs. 163/07). La Ditta affidataria dovrà pertanto presentare all'Amministrazione Comunale copia del sistema di Autocontrollo realizzato specificatamente per il servizio oggetto dell'appalto.
2. In particolare la Ditta affidataria dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto in preparazione, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti in somministrazione e dal mercato.
3. Campionatura rappresentativa del pasto: al fine di individuare più celermente le cause di eventuali infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari, il gestore dovrà conservare, presso il centro di cottura, un campione rappresentativo dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti cotti e non che hanno subito un processo di trasformazione in loco.
4. Procedure per il campionamento:
 - Il campione dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
 - ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
 - il campione dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a 0°C/4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
 - il contenitore dovrà riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.
5. È fatto obbligo alla Ditta affidataria di:
 - predisporre un piano di analisi microbiologica e chimica per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti, indicando il nominativo dell'ente autorizzato. Parametri microbiologici – limiti e valori guida: per ogni eventuale necessità si farà riferimento alle vigenti leggi ed alle "Linee guida per la ristorazione scolastica – Regione Piemonte";
 - effettuare la lotta agli infestanti nei locali avuti in gestione, secondo criteri generali legati al monitoraggio costante delle infestazioni ed alla pianificazione di eventuali interventi, se necessari;
 - programmare la formazione del personale con particolare riferimento all'igiene della preparazione e della distribuzione degli alimenti, da presentare all'inizio del servizio e all'inizio di ogni anno scolastico alla stazione appaltante.

Art. 67 – Modalità di preparazione

1. Relativamente alle modalità di gestione del servizio, l'Amministrazione pone inoltre il divieto di:
 - raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua;
 - ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo;
 - tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata; è ammessa la cottura anticipata (tempo massimo 24 ore), seguita da un processo di raffreddamento con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura e da una conservazione refrigerata ($0^{\circ}\text{C} < T < +4^{\circ}\text{C}$), dei seguenti prodotti: arrostiti, brasati e paste e verdure al forno e sformati, solo se successivamente riscaldati a temperatura superiore a $+75^{\circ}\text{C}$ (al centro geometrico

dell'alimento) per un tempo superiore a 3 minuti (predisposizione di schede di registrazione per il monitoraggio del processo);

- utilizzo di dadi o prodotti simili contenenti o meno glutammato di sodio. Si utilizzino brodi vegetali preparati con verdure fresche o surgelate;
- utilizzo di preparati liofilizzati per purea di patate;
- utilizzo di pentole ed attrezzature in alluminio;
- riutilizzo di contenitori per alimenti, specie se in banda stagnata.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami ed attrezzature in acciaio inox e/o vetro.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e organolettica.

3. Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati, in conformità di quanto previsto dal D.P.R. 327/80 Articolo 31 e 51, dal D.Lgs. 109 del 27.1.92, dal Reg. CE 852/2004 e dal Reg. CE 853/2004 e successive modificazioni.

Art. 68 – Relazione sull'andamento del servizio

1. Al termine di ogni anno scolastico la ditta trasmetterà alla stazione appaltante una relazione inerente l'andamento del servizio e contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità e di sicurezza, alle attività di addestramento, formazione e informazione a tutto il personale impiegato nel servizio di ristorazione, all'esito degli audit interni, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità, alle cause di eventuali controversie con l'Amministrazione.

Art. 69 – Penalità previste per il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti

1. La stazione appaltante, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

STANDARD MERCEOLOGICI

- 1) per ogni mancato rispetto degli standard previsti dalle Caratteristiche merceologiche € 600,00;
- 2) per ogni mancato utilizzo di prodotti certificati € 1.100,00;
- 3) per ogni confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia € 600,00;
- 4) per ogni etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato € 600,00;
- 5) per ogni etichettatura mancante € 600,00;
- 6) per ogni prodotto preparato non conforme alle buone tecniche di cottura (sovra/cottura, sovrasapidità/sottosapidità, ecc) € 600,00;
- 7) ogni volta che la dieta speciale per patologia viene preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie € 2.600,00;

QUANTITA'

- 1) per ogni non corrispondenza del numero dei singoli pasti, consegnati al numero dei pasti ordinati € 600,00;
- 2) per ogni totale mancata consegna dei pasti ordinati € 2.600,00;
- 3) per ogni parziale mancata consegna della frutta, yogurt e budino € 300,00 e per ogni totale mancata consegna della frutta, yogurt e budino € 2.000,00;

- 4) per ogni totale o parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate € 600,00;
- 5) per ogni totale o parziale mancata consegna di materiale a perdere € 600,00;
- 6) per ogni mancato rispetto delle grammature verificate su 20 (venti) pesate della stessa preparazione, € 300,00;
- 7) per ogni porzionatura non corretta da parte degli addetti alla distribuzione (non corrispondenza piatto campione) € 300,00;
- 8) per ogni mancata rispetto del capitolato per stoviglieria, posaterie ecc € 300,00;
- 9) per ogni mancato rispetto della disciplina sui contenitori termici € 600,00;

RISPETTO DEL MENU' BASE E DIETETICI

- 1) per ogni mancato rispetto del menù previsto € 600,00;
- 2) per ogni mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati € 300,00;
- 3) per ogni errata somministrazione di diete speciali € 2.600,00;

PARAMETRI IGIENICO SANITARI

- 1) per ogni mancato rispetto del piano di autocontrollo aziendale € 600,00;
- 2) per ogni rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti distribuiti € 600,00;
- 3) per ogni rinvenimento di parassiti nei pasti distribuiti € 300,00;
- 4) per ogni rinvenimento di prodotti alimentari scaduti € 1.100,00;
- 5) per ogni promiscuità di merci nelle celle frigorifere € 300,00;
- 6) per ogni inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili € 600,00;
- 7) per ogni inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto eventuale € 600,00;
- 8) per ogni mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica € 1.100,00;
- 9) per ogni fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inidonei all'alimentazione umana € 1.100,00;
- 10) per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizie nelle sedi di ristorazione gestite dall'impresa € 600,00;
- 11) ogni volta che la conservazione delle derrate non sia conforme alle normative vigenti € 600,00;
- 12) ogni volta che le temperature dei pasti non siano conformi alle normative vigenti € 600,00;
- 13) per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione € 600,00;
- 14) per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto eventuale derrate e pasti € 600,00;
- 15) per ogni mancato o non corretto prelievo del pasto test € 600,00;
- 16) ogni volta che l'uso di contenitori per la eventuale veicolazione non sia corrispondente a quanto previsto dal capitolato € 600,00;
- 17) per ogni attrezzatura non conforme o non sostituita € 600,00;
- 18) per ogni mancata apposizione del cartello identificativo su prodotti in fase di accertamento € 600,00;

TEMPISTICA

- 1) per ogni mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto € 600,00;

PERSONALE

- 1) per ogni mancato rispetto delle norme sul personale dipendente del gestore € 600,00;

DISCIPLINA FINALE

- 1) Le amministrazioni, prima di applicare la sanzione, dovrà contestare la violazione alla ditta aggiudicataria attraverso comunicazione scritta; la ditta aggiudicataria potrà presentare entro 15 giorni le proprie controdeduzioni in merito.

Art. 70 – Responsabilità

1. La Ditta Appaltatrice si obbliga a sollevare la stazione appaltante da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi. Le spese che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della Ditta Appaltatrice e in ogni caso da questa rimborsate.
2. La ditta appaltatrice è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale e dai mezzi impiegati potessero derivare all'Amministrazione, a terzi o a cose. Le spese che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della Ditta Appaltatrice e in ogni caso da questa rimborsate.
3. Le interruzioni del servizio per cause di comprovata forza maggiore, comunicate tempestivamente alla stazione appaltante per iscritto, non danno luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti. In ogni caso dovrà essere garantito un servizio sostitutivo anche con pasti freddi. In caso di sciopero del personale dipendente della Ditta Appaltatrice, la controparte deve essere avvisata, sia telefonicamente che per iscritto, entro i tre giorni precedenti a quello in cui si verificherà l'evento, salvo in caso di forza maggiore e comunque il servizio dovrà essere garantito.

Art. 71 – Pagamenti per la preparazione e somministrazione dei pasti

1. Il Pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture che verranno emesse dalla Ditta appaltatrice per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Responsabile del Servizio competente.
2. Le fatture dovranno essere intestate singolarmente agli Enti titolari del contratto agli indirizzi sotto indicati:
 - Comune di Valperga, Via Matteotti, 19 – 10087 Valperga.
 - Comune di Prascorsano, Piazza Enrietto G. 1 - cap 10080 - Prascorsano.Eventuali ritardi nei pagamenti dovuti all'espletamento di formalità amministrative non daranno luogo ad alcuna maturazione di interessi a favore dell'impresa aggiudicataria.
3. L'Impresa appaltatrice dovrà emettere le fatture con modalità compatibili con il sistema di gestione contabile dei Comuni, secondo le indicazioni appositamente fornite da ciascun servizio Comunale competente;
4. Alle fatture dovrà essere allegata la documentazione atta a consentire al Comune la verifica della corrispondenza tra il numero dei pasti fatturati con quelli comunicati dalla scuola.
5. Le fatture emesse dalla ditta appaltatrice saranno pagate previa verifica della regolare esecuzione del servizio, entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse. I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuate dal Comune a mezzo di mandato di pagamento con accredito sull'apposito conto corrente dedicato. I termini di pagamento sono sospesi dal 10 al 31 dicembre di ogni anno, per consentire la chiusura contabile di fine anno.
6. Si stabilisce sin d'ora che la stazione appaltante potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al gestore, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da

operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine a mezzo incameramento della garanzia.

7. Il pagamento delle fatture è subordinato all'accertamento da parte della Stazione Appaltante della regolarità contributiva e previdenziale dell'impresa aggiudicataria mediante acquisizione del relativo D.U.R.C.
8. Al termine dell'appalto si procederà allo svincolo della garanzia definitiva.

Art. 72 – Revisione del prezzo

1. Il prezzo fissato è impegnativo e vincolante per tutta la durata dell'appalto, adeguato come segue annualmente, a partire dal secondo anno scolastico di vigenza del contratto. Pertanto a partire da settembre 2018 sarà riconosciuto un adeguamento del prezzo dell'appalto secondo l'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di impiegati ed operai, come pubblicato ai sensi della legge 392/78 (FOI).
2. In ogni caso è esclusa l'applicazione delle previsioni dell'art. 1664 del c.c. (onerosità e/o difficoltà dell'esecuzione), che darebbero facoltà di chiedere la revisione dei prezzi, oppure diritto ad un equo compenso.

Art. 73 – Garanzia definitiva

1. La Ditta affidataria del presente appalto dovrà presentare, prima della stipulazione del contratto, una garanzia definitiva, da prestare ai sensi dell'art. 103 del D.Lg. n. 50/2016, e successive modifiche, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, che copra gli oneri per il mancato o inesatto adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto stesso, da prestare anche a mezzo di fidejussione bancaria o polizza assicurativa, le quali dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la loro operatività entro 15 giorni. Tale cauzione sarà svincolata a servizio ultimato e regolarmente eseguito.
2. Fatto salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente, il gestore è obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

Art. 74 – Spese contrattuali

1. Tutte le spese, nessuna eccettuata, inerenti la stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico della Ditta affidataria.

Art. 75 – Subappalto e cessione del contratto

1. Per quanto attiene al subappalto si rinvia alle disposizioni di cui all'art. 105 del codice dei contratti D.Lgs. 50/2016.
2. Il Comune non intratterrà rapporti diretti con eventuali sub-appaltatori né procederà a pagamenti diretti ai medesimi, riconoscendo come interlocutore unico l'appaltatore.
3. Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

Art. 76 – Assicurazione

1. La Ditta Appaltatrice si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.
2. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero alla stazione appaltante, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico del gestore.
3. L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo d'appalto.
4. La ditta appaltatrice si impegna a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale sia esplicitamente indicato che le Amministrazioni Comunali debbano essere considerate "terze" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata alla stazione appaltante prima della stipula del contratto.
5. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne l'Amministrazione da ogni responsabilità. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione del servizio e a quelle sulle quali si eseguono i servizi stessi.
6. L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale minimo di € 5.000.000,00 (cinquemilioni), per ogni sinistro.
7. L'esistenza di tale polizza non libera il gestore dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.

Art. 77 – Ipotesi di risoluzione del contratto

1. La stazione appaltante a seguito di inadempimento delle obbligazioni contrattuali da parte della ditta appaltatrice potrà risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1453 del Codice Civile, fermo restando il risarcimento del danno, comunicando alla ditta stessa i motivi mediante lettera raccomandata A/R.
2. Le parti convengono che, oltre a quanto è previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:
 - a. messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della ditta appaltatrice;
 - b. abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
 - c. per motivi di pubblico interesse;
 - d. inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione delle cucine messe a disposizione;
 - e. utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
 - f. casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia o negligenza dell'impresa appaltatrice;
 - g. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, nonché mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali dei confronti del personale dipendente;
 - h. mancata applicazione dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato;
 - i. più interruzioni non motivate del servizio;
 - j. subappalto non autorizzato;
 - k. cessione del contratto;

- l. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
 - m. destinazione dei locali affidati alla ditta appaltatrice ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
 - n. accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
 - o. perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;
 - p. reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con l'avvenuta applicazione delle stesse penalità;
 - q. gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e/o della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio.
3. Costituisce comunque motivo di risoluzione del presente contratto, ex art. 1456 del C.C., la violazione di una qualunque delle clausole contrattuali previste nel presente capitolato, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto.
 4. Nei casi riportati nel presente articolo, la stazione appaltante potrà risolvere di diritto il contratto, previa comunicazione di avvio del relativo procedimento, riferendo alla Ditta appaltatrice, con raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

Art. 78 – Risoluzione anticipata del contratto

1. Il contratto potrà cessare i suoi effetti, e potrà essere risolto anticipatamente con il consenso di entrambe le parti e previa regolamentazione dei rapporti conseguenti. In ipotesi di eventuali contrasti insorti tra le parti tali da inficiare il rapporto di collaborazione reciproca e, in particolare, di inosservanze palesemente ingiustificate da parte della società affidataria delle specifiche direttive e/o richieste avanzate, nei limiti del presente accordo, dall'Amministrazione nonché dalla ditta appaltatrice, è fatta salva la possibilità, per ambo le parti, di richiedere, con preavviso di almeno 90 giorni, la risoluzione anticipata del presente accordo, rimanendo peraltro escluso il pagamento di penali di sorta.

Art. 79 - Recesso della Ditta appaltatrice dal contratto

1. Qualora la ditta appaltatrice intenda recedere dal contratto prima della sua scadenza naturale, la stazione appaltante tratterà senz'altro a titolo di penale, il deposito cauzionale ed addebiterà le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta a titolo di risarcimento danni. È facoltà della ditta appaltatrice invocare cause di forza maggiore che potranno essere valutate dalla stazione appaltante, con esclusivo riferimento agli interessi pubblici da tutelare.
2. In ogni caso si conviene che nulla sarà dovuto alla ditta appaltatrice per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del servizio.

Art. 80 - Ulteriore causa di cessazione del contratto

1. L'appaltatore si obbliga per sé e per i propri eredi aventi causa.
2. In caso di fallimento dell'appaltatore si procederà ai sensi dell'art.110 del D. Lgs. n. 50/2016 e successive modifiche.

Art. 81 - Indicazione degli elementi prezzo/qualità oggetto dell'appalto

1. Il servizio di ristorazione di cui al presente capitolato sarà affidato mediante procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.Lgs. 50/2016 all'offerta più economicamente vantaggiosa che sarà individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo e valutata sulla base dei seguenti criteri:

A. Elemento economico punti max 30/100 da attribuirsi in relazione a quanto segue:

A.1	Prezzo offerto applicando il ribasso unico percentuale sul prezzo del singolo pasto posto a base di gara, compresi ogni onere e prestazione, indipendentemente dal tipo di utenza, sull'importo soggetto a ribasso.	Max punti	30/100
------------	---	------------------	---------------

B. Elementi qualitativi punti max 70/100 da attribuirsi per la qualità e le garanzie del servizio, ripartito secondo i sottoelencati elementi:

		Punteggio Parziale	Punteggio Totale
B.1	Qualità degli alimenti e influenza sugli impatti ambientali		Max punti 43/100
B.1.1	Maggior quantità percentuale di alimenti quali frutta, verdure e ortaggi, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine (D.M. 25/07/2011, allegato 1), in modo direttamente proporzionale: • per frutta, verdure, ortaggi e patate, legumi, per pomodori e prodotti trasformati, olio extravergine • per pane e prodotti da forno, cereali, pasta, riso, farina, polenta • per formaggio, latte UHT, yogurt, uova • per carne e pesce	Max punti 10/100 Max punti 5/100 Max punti 5/100 Max punti 5/100	Max punti 25/100
B.1.2	Fornitura delle derrate alimentari di stagione e provenienti da zone geografiche il più possibile vicine al centro di cottura (filiera corta); l'impegno della ditta in tal senso dovrà essere dettagliato Distanza da 0 a 5 Km Distanza da 5,1 a 10 Km Distanza da 10,1 a 15 Km	Max punti 5/100 Max punti 3/100 Max punti 2/100	Max punti 5/100
B.1.3	Fornitura posate, stoviglie, bicchieri, tovaglioli e tovaglie, monouso in materiale biodegradabile e compostabile al 100%, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.	Max punti 10/100	
B.1.4.	Impegno a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale"	Max punti 3/100	
B.2	Centro di cottura alternativo		Max punti 15/100
	Gestione delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare, in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che possono compromettere il normale svolgimento del servizio presso il centro di produzione pasti, o in caso di interventi di		

B.2.1.	ristrutturazione nella struttura sede del centro cottura, la proposta dovrà contenere l'indicazione di sedi alternative con struttura fissa entro una distanza di Km 25,00 dal centro cottura del Comune di Valperga. Distanza entro Km 10 Distanza entro Km 15 Distanza entro Km 20 Distanza entro Km 25 La vicinanza al centro cottura deve essere documentata con apposita dichiarazione stradale ACI attestante la distanza chilometrica.	Max punti 15/100 Max punti 5/100 Max punti 3/100 Max punti 2/100	
B.3	Organizzazione del servizio		Max punti 7/100
B.3.1	- Programma di formazione ed aggiornamento che la Ditta si impegna ad applicare per tutta la durata dell'appalto al personale impiegato nel servizio, specificando le materie oggetto della formazione, i tempi ed il relativo numero di ore - Piano organizzativo per le sostituzioni (improvvisi e/o programmate) del personale	Max punti 2/100 Max punti 2/100	
B.4	Programma di educazione alimentare, per avvicinare i bambini al consumo di alcuni alimenti dall'elevato valore nutrizionale ma spesso poco graditi (ad esempio Verdura, pesce alcuni formaggi) e che quindi vanno ad aumentare la quota di alimento sprecato. (Indicare contenuti, frequenza, durata)	Max punti 3/100	
B.5	Ulteriori Migliorie		Max punti 5/100
B.5.1	Nuove attrezzature che la Ditta concorrente si impegna ad acquistare in aggiunta o in sostituzione di quelle esistenti, aggiunte o sostituzioni anche eventualmente finalizzate alle migliori ambientali Nuovi arredi che la Ditta concorrente si impegna ad acquistare in aggiunta o in sostituzione di quelli esistenti Nuovi arredi/attrezzature finalizzate al miglioramento della raccolta differenziata	Max punti 2/100 Max punti 2/100 Max punti 1/100	

2. L'impegno di cui al punto B.1.4., a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale sarà valutato in relazione a quanto specificato nel Protocollo sottoscritto tra Fornitore e organizzazione non lucrativa di utilità sociale valutando sia la fattibilità di quanto proposto sia la destinazione territoriale del cibo non somministrato (punteggi maggiori saranno attribuiti per destinazioni finali dei cibi verso cittadini dei Comuni di Valperga e Prascorsano e limitrofi).
3. Per quanto riguarda il punto B.3.1., sarà valutato, in primo luogo, il grado di preparazione globale del personale impiegato ottenibile con la realizzazione del piano di formazione/aggiornamento continuo. Elementi importanti per tale valutazione: monte ore, materie e tematiche trattate, figure professionali coinvolte. Sarà valutata l'efficienza del piano organizzativo sia in relazione alle tempistiche sia in

relazione alla effettiva “copertura” del piano per le sostituzioni rispetto alle varie figure professionali utilizzate.

4. I progetti proposti di cui al punto B.4, finalizzati principalmente allo sviluppo e al mantenimento di una corretta educazione alimentare ed educazione al consumo, saranno valutati in relazione a:
 - a. Tempistiche (intese anche come ore dedicate ai singoli progetti e durata complessiva degli stessi)
 - b. Modalità di realizzazione
 - c. Efficacia dei progetti intesa quale capacità di raggiungimento degli obiettivi (sviluppo e mantenimento di una corretta educazione alimentare ed educazione al consumo)
5. Le migliorie proposte di cui al punto B.5.1., saranno valutate in base alla loro funzionalità e coerenza con la specifica organizzazione del servizio nonché in base al conseguimento di migliorie ambientali. Non otterranno una valutazione positiva le proposte per le quali non ne sia dimostrata l'utilità. Le attrezzature ed arredi proposte e acquisite, così come tutte le migliorie, resteranno di proprietà della stazione appaltante.

Art. 82 - Requisiti minimi degli operatori

Oltre ai requisiti di carattere generale, gli operatori partecipanti alla gara dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti minimi:

Requisiti minimi di ordine generale:

- iscrizione al registro delle imprese presso la C.C.I.A.A. per l'attività oggetto del presente appalto; se appartenenti ad altro Stato della U.E., analoga iscrizione secondo la normativa del Paese di appartenenza;
- insussistenza delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle gare indicate all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;

Requisiti minimi in ordine alla capacità economico finanziaria:

- referenze bancarie attestanti la capacità finanziaria del concorrente. Nel caso di RTI le referenze devono essere presentate in numero di una per ciascuna delle partecipanti al raggruppamento;

Requisiti minimi in ordine alla capacità tecnica:

- svolgimento negli anni 2014, 2015 e 2016 di servizi identici a quelli oggetto del presente bando per un importo complessivo almeno pari o superiore all'importo posto a base di gara del presente appalto;
- di essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001 rilasciata da organismo di certificazione riconosciuto ed in possesso degli accreditamenti relativi al settore in oggetto per un servizio identico a quello oggetto del presente appalto;

Art. 83 - Rinuncia all'aggiudicazione

1. La rinuncia all'aggiudicazione comporta l'incameramento, da parte della stazione appaltante, della cauzione provvisoria versata, nonché il risarcimento di eventuali superiori danni subiti oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare interessi della civica amministrazione

Art. 84 - Stipulazione del contratto

1. L'aggiudicazione costituisce impegno per la ditta appaltatrice, a tutti gli effetti, della gestione del servizio e della fornitura delle derrate, dal momento in cui viene comunicata nei limiti e per gli importi

specificati nella comunicazione stessa; la ditta appaltatrice dovrà essere disponibile ad iniziare il servizio e ad eseguirlo anche in pendenza della stipulazione del contratto con ciascun Comune.

2. Successivamente all'adozione della determinazione di aggiudicazione, si addiverrà alla stipula del formale atto con ciascun Comune in relazione alle condizioni delle presenti prescrizioni ed a tutti gli atti inerenti e conseguenti.
3. La ditta appaltatrice si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso alla data che sarà comunicata dai comuni interessati.
4. Nel caso in cui la ditta appaltatrice non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti il contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione ed il rapporto obbligatorio verrà rescisso con semplice comunicazione scritta della stazione appaltante che porrà a carico dell'impresa inadempiente le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.
5. Il contratto verrà stipulato presso la sede della stazione appaltante.
6. Successivamente, i rapporti con la ditta aggiudicataria saranno gestiti autonomamente da ciascun Comune, fatte salve eventuali forme di collaborazione per quanto riguarda l'attività delle rispettive Commissioni Mensa o altro (incontri con la ditta aggiudicataria e con il personale addetto allo scodellamento per questioni comuni, attività di educazione alimentare connesse al tipo di servizio, altro da individuare nel corso dell'appalto).

Art. 85 - Responsabilità del procedimento

1. La responsabilità del procedimento di gara viene affidata al responsabile del settore affari generali del Comune di Valperga: Sig.ra Antonietta Mancuso.

Art. 86 - Variazione ragione sociale della ditta appaltatrice

1. Ogni variazione alla ragione sociale della ditta appaltatrice dovrà essere tempestivamente comunicata al Comune con copia autenticata degli atti originali.

Art. 87 - Osservanza delle leggi e dei regolamenti

1. Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, l'impresa appaltatrice ha l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livelli nazionali che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali).

Art. 88 – Richiamo alla Legge e altre norme

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

Art. 89 - Tutela della privacy

1. È fatto divieto alla ditta appaltatrice ed al personale impiegato di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento delle attività per fini diversi da quelli inerenti l'attività stessa.
2. Il trattamento dei dati personali dovrà avvenire nel rispetto delle norme del D. Lgs.n. 196/03 e successive modifiche.

Art. 90 - Controversie

1. Per tutte le controversie derivanti dal presente contratto il Foro competente è quello di Ivrea.

Art. 91 - Allegati tecnici

1. Sono allegati al presente atto, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:
 - ◆ All. A/1 Menù;
 - ◆ All. A/2 Grammature;
 - ◆ All. A/3 Tabelle merceologiche;
 - ◆ All. A/4 Pulizia ed igiene degli spazi;
 - ◆ All. A/5 DUVRI Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza.
 - ◆ All. A/6 Elenco attrezzature e pianta centro cottura e refettori