



COMUNE DI SINNAI

(Provincia di Cagliari)

SETTORE ECONOMICO SOCIALE, PUBBLICA ISTRUZIONE, CULTURA, BIBLIOTECA
E POLITICHE DEL LAVORO

CAPITOLATO PRESTAZIONALE DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

CIG N. 6408982B3F

Periodo: 1° Ottobre 2015 – 30 Giugno 2016

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI

ART. 1 – DEFINIZIONI

1. Per "Concessionario" si intende l'Impresa alla quale viene affidata la concessione del servizio di ristorazione scolastica comunale.
2. Per "Comune" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Sinnai che concede all'Impresa il servizio di ristorazione scolastica.

ART. 2 - OGGETTO DEL CONTRATTO

1. Il presente capitolato prestazionale disciplina il rapporto contrattuale tra l'Amministrazione Comunale di Sinnai ed il Concessionario per la gestione completa del servizio di ristorazione scolastica delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di I grado ubicate nel Comune di Sinnai.
2. La concessione comprende, a titolo indicativo e non esaustivo, le seguenti attività e prestazioni:
 - a) la preparazione, il confezionamento e lo sporzionamento dei pasti presso il centro di cottura dell' A.C. siti in via Caravaggio;
 - b) il trasporto dei pasti, mediante il sistema del legame differito – caldo in multirazione, presso i locali di consumo ove saranno distribuiti agli utenti a cura del personale dell'impresa concessionaria mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata;
 - c) lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori, il lavaggio e il ritiro dei contenitori dai refettori, nonché la pulizia e il riordino delle attrezzature (compresi i carrelli termici) presenti nei refettori;
 - d) lo sbarazzo e la pulizia del centro di cottura, compreso il lavaggio di tutte le attrezzature, arredi e utensili necessari per il servizio;
 - e) l'allestimento dei tavoli dei refettori;
 - f) la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti compresi i carrelli termici e i contenitori atti a garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi;
 - g) la fornitura di diete personalizzate;
 - h) la fornitura di cestini freddi in occasione di gite scolastiche;
 - i) la fornitura quotidiana di tovaglie, tovaglioli e tutto il materiale necessario al servizio;
 - j) l'integrazione in caso di rotture e danneggiamenti e/o l'implementazione di piatti, bicchieri e posate presso le scuole, adeguati alla potenzialità della struttura e compatibili con la produzione giornaliera richiesta. Al termine della Concessione le stoviglie rimarranno di proprietà del' A.C.;
 - k) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presenti presso i centri refezionali e la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza.
 - l) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presso il centro di cottura di Via Caravaggio nonché la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza.
 - m) l'integrazione e/o la sostituzione e la fornitura delle attrezzature necessarie presso il centro di cottura di Via Caravaggio adeguati alla potenzialità della struttura e compatibili con la produzione giornaliera richiesta. Al termine della Concessione le attrezzature rimarranno di proprietà comunale;
 - n) l'integrazione e/o la sostituzione delle attrezzature presso i centri refezionali;

- o) la gestione completa dei rifiuti derivanti dal servizio compresa l'attuazione della raccolta differenziata come allestita nel Comune di Sinnai;
- p) l'acquisto e lo stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature ed attrezzature per il servizio;
- q) la gestione della disinfestazione e derattizzazione di tutti i locali interessati al servizio di ristorazione;
- r) la progettazione, implementazione e assunzione della conseguente responsabilità del piano di autocontrollo per tutto il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Sinnai, comprensivo tra l'altro, della formazione del personale comunale, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente;
- s) la fornitura dei dispositivi di protezione individuale al personale operante nel servizio, ai sensi della normativa vigente;
- t) la gestione informatizzata dell'iscrizione degli utenti, rilevazione delle presenze, prenotazione dei pasti, incasso dei pagamenti, recupero delle morosità e riscossione coattiva come indicato nel successivo art. 3;
- u) la progettazione, organizzazione e gestione di progetti di educazione alimentare a favore delle scuole cittadine come indicato nel successivo art. 7;
- v) la pulizia ordinaria e straordinaria dei centri di cottura e dei centri refezionali;
- w) la manutenzione ordinaria e la custodia degli immobili, dei centri di cottura e dei centri refezionali concessi, che normalmente gravano sul conduttore nei rapporti locativi.

3. Il Concessionario, a proprie cura e spese, dovrà provvedere ad intestarsi l'autorizzazione sanitaria del centro di cottura di Via Caravaggio.

4. Le attrezzature smantellate dovranno essere smaltite a cura e spese del Concessionario e, ove riutilizzabili, saranno ritirate dallo stesso.

5. L'integrazione e la sostituzione delle attrezzature presso i centri di cottura e i centri refezionali, è a cura e spese del Concessionario e deve tenere conto delle indicazioni di legge, sia in materia di disciplina igienico-sanitaria, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza, assicurando comunque la qualità dell'attrezzatura e congrui tempi di installazione, tali da non pregiudicare il regolare funzionamento del servizio.

6. Il Concessionario è tenuto altresì ad ottemperare ad eventuali prescrizioni fatte dagli Organi Ufficiali di Vigilanza.

7. Sarà cura del Concessionario mantenere una traccia scritta delle manutenzioni effettuate, che in qualunque momento sarà oggetto di controllo dell'A.C. Quest'ultima si riserva inoltre il diritto di controllare, in qualsiasi momento, l'effettivo stato degli impianti, delle attrezzature e degli arredi concessi in uso al Concessionario.

8. Alla scadenza del contratto tutti gli interventi effettuati su impianti, attrezzature ed arredi nei centri di cottura di Via Caravaggio e nei centri refezionali resteranno di proprietà dell'A.C., senza che il Concessionario possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi, indennizzi o risarcimenti.

9. Il concessionario assume gli oneri economici derivanti dall'allacciamento, uso e consumo di energia elettrica, gas, servizio idrico e utenze telefoniche del Centro Cottura sito nella Scuola di Via Caravaggio nonché dei refettori presenti negli stabili ove si somministrano i pasti. Nel caso in cui risulti di difficile attuazione la separazione degli impianti e delle reti i consumi saranno accertati mediante contatori interni, da allestire a carico dell'Ente, onde procedere alla ripartizione pro-quota dei costi.

ART. 3 - SERVIZIO DI GESTIONE INFORMATIZZATA DEI PASTI

1. Il Concessionario deve provvedere direttamente:

- alla predisposizione di un servizio di accoglienza, informazione ed assistenza al pubblico definendo orari di apertura, somministrazione modulistica e modalità di contattato accessibili all'utenza.
- alla gestione delle iscrizioni degli utenti al servizio ed ad applicare ai medesimi le tariffe che risulta approvate dall'Amministrazione Comunale secondo le fasce ISEE;
- alla rilevazione delle presenze e alla raccolta delle prenotazioni dei pasti giornalieri trasmessi dai singoli terminali di consumo;
- agli incassi delle tariffe approvate dall'A. C. per tutte le categorie di utenti;
- al recupero dei pasti non pagati, al sollecito di pagamento e alla riscossione coattiva del debito, tenendo comunque conto che l'erogazione del servizio potrà essere sospesa solo previa autorizzazione da parte dell'A.C. Queste azioni di recupero sono a totale carico e rischio

del Concessionario, lasciando indenne l'A.C. da qualsiasi rimborso dei pasti non pagati al Concessionario

2. Gli incassi derivanti dalla vendita dei pasti ed i pasti erogati dovranno essere rendicontati dal Concessionario al Comune con specifica relazione analitica sui dati relativi agli incassi delle tariffe e ai pasti erogati suddivisi per categorie di utenti e terminali di consumo; tali dati dovranno essere prodotti entro il quindicesimo giorno successivo alla chiusura della contabilità mensile. I dati dovranno essere trasmessi all' A.C. su foglio elettronico e documento cartaceo.
3. Il servizio di gestione informatizzata dei pasti deve prevedere l'istituzione di dispositivi (reali o virtuali) dotati di un codice utente personale con cui poter ricaricare il credito presso i vari punti di ricarica individuati e dislocati in modo tale da poter essere facilmente raggiungibili dagli utenti (ad esempio istituti bancari, esercizi commerciali della piccola e grande distribuzione, pubblici esercizi, ecc.) e/o nelle vicinanze dei plessi scolastici. Le operazioni di ricarica devono essere esenti da spese aggiuntive e non devono avere data di scadenza. I terminali adibiti alla ricarica non dovranno essere in grado di rendere visibili informazioni che violino la privacy dell'utente (ad esempio informazioni anagrafiche, alimentari, tariffarie, ecc.). La procedura deve consentire la possibilità di rimborso del credito residuo. Compete al Concessionario l'onere di garantire all'utente il mantenimento del credito residuo alla scadenza della Concessione, da poter utilizzare nel contratto successivo. Gli utenti devono essere informati della procedura nei termini adeguati.
4. Il Concessionario deve considerare assente l'alunno che entro le ore 10,00 sia autorizzato a lasciare la scuola senza consumare il pasto.
5. Il Concessionario si atterrà al progetto relativo al servizio di gestione presentato in occasione dell'offerta di gara.
6. Il servizio di gestione informatizzata dei pasti non deve comportare oneri aggiuntivi per l' A.C. e pertanto un eventuale acquisto, installazione e spese di gestione delle stesse dovranno essere a totale carico del Concessionario.
7. Il servizio di gestione informatizzata dei pasti dovrà essere funzionante e utilizzato entro 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi dall'avvio della concessione e l'utenza dovrà essere adeguatamente e preventivamente informata. Il suddetto termine si intenderà ridotto e pari a quello indicato in sede di gara dal concessionario nel caso in cui lo stesso si sia conseguentemente impegnato in sede di offerta a praticare una riduzione dei termini di cui al presente comma.

ART. 4 - VALORE COMPLESSIVO DELLA CONCESSIONE E FORME DI FINANZIAMENTO

1. Il valore complessivo stimato della concessione è determinato in Euro 380.000,00 (IVA esclusa), di cui Euro 0,00 per oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso posto a base d'asta. Tale valore si riferisce alla durata della concessione (1 anni), al numero dei pasti annui stimati (95.000) e al prezzo unitario di un pasto a base d'asta pari ad Euro 4,00 (IVA esclusa), di cui Euro 0,00 per oneri relativi alla sicurezza non soggetti al ribasso.
2. I predetti prezzi dovranno essere comprensivi di tutte le voci di costo sostenute dal Concessionario, compreso quanto indicato nell'art. 2 e nell'art. 3.
3. Tale valore è finanziato come segue:
 - a) Introiti derivanti dalla vendita dei pasti agli utenti del servizio, con relativa riscossione a cura, carico e rischio del Concessionario, in base alle tariffe approvate dall' A.C.;
 - b) Corrispettivo annuo a carico dell'A.C. per i pasti relativi agli utenti con tariffe agevolate e del personale docente e non docente autorizzato. Per ogni singolo pasto erogato a tali utenti, l'importo dovuto dall'A.C. è dato dalla differenza tra il prezzo offerto dal Concessionario in sede di gara e la tariffa applicata in base al piano tariffario adottato dall'A.C. ..
4. Con i finanziamenti sopra indicati si intendono interamente compensati al Concessionario tutti gli oneri, espressi e non dal capitolato, inerenti e conseguenti ai servizi riferiti all'oggetto della concessione.

ART. 5 - DURATA DELLA CONCESSIONE

1. La concessione avrà durata presumibilmente dal 1 ° ottobre 2015 al 30 giugno 2016 (salvo un termine posticipato coincidente con l'ultimo giorno del calendario scolastico adottato dalle scuole dell'infanzia). Il termine di avvio della concessione, se diverso dal 1° ottobre 2015, è stabilito nel termine massimo di 10(dieci) giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della comunicazione di affidamento fatta dall'Amministrazione Comunale al Concessionario o se del caso, entro un termine inferiore pari a quello a cui si è impegnato il concessionario in sede di gara.

ART. 6 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

1. L'utenza è composta da alunni delle Scuole dell'infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado, da personale autorizzato operante presso i plessi scolastici (insegnanti e personale A.T.A.) e dalle altre categorie eventualmente autorizzate dall' A.C ..

2. L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere l'ammissione al servizio di ristorazione per ulteriori tipologie di utenti, dando congruo preavviso al Concessionario, che sarà comunque tenuto ad erogare il servizio alle condizioni previste dal presente capitolato.

ART. 7 – ATTIVITA' DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

1. L'Amministrazione Comunale intende inoltre affidare al concessionario oltre alla produzione ed alla somministrazione dei pasti anche le attività di educazione alimentare attuando in tal modo una corretta politica alimentare non solo durante la permanenza a scuola, ma anche nell'intento di portare all'interno delle famiglie le informazioni e la cultura necessaria per far comprendere a tutti l'utilità delle attività di educazione alimentare.

2. Per questo il concessionario deve organizzare almeno n. 1 (uno) progetto, in stretta collaborazione con le Istituzioni Scolastiche autonome in cui, ad esempio:

- si esplicitino i principi di una corretta alimentazione;
- si evidenzino i ruoli che ciascuna componente ha nel processo di ottimizzazione del servizio di refezione scolastica;
- si promuovano incontri sia per la formazione del personale addetto (cuochi e personale addetto alla distribuzione) che per la informazione agli insegnanti e alle famiglie tendente ad un corretto equilibrio alimentare;
- si individuino momenti per recepire le istanze e le proposte che provengano da tutti i segmenti del settore attraverso un capillare riscontro sul territorio.

ARTICOLO 8 - STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO, MONITORAGGIO E VALUTAZIONE DEL SERVIZIO – RAPPORTI CON I CITTADINI

1. Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e negli allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale (allegati 1, 2 e 3). Tali standard sono da considerarsi minimi . Essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dal Comune di Sinnai.

2. Nella fase di attuazione della concessione del servizio, sulla base di quanto appositamente previsto nel presente capitolato, agli utenti del servizio, ai loro familiari ed alle Istituzioni Scolastiche, all'Azienda Sanitaria Locale, ciascuno per quanto di rispettiva competenza, devono essere riconosciuti strumenti di partecipazione anche sulla base di regolamenti del servizio adottato dall'Amministrazione Comunale, anche se adottati successivamente all'assegnazione della concessione.

3. Allo scopo di promuovere l'accessibilità ai servizi e una costante attività di promozione e di valutazione della qualità, l'Amministrazione Comunale, anche di concerto con le Istituzioni Scolastiche, effettua attività di monitoraggio (mediante apposite griglie di osservazione e/o questionari, e/o moduli di raccolta dati e informazioni) sull'accessibilità e sull'adeguatezza dei servizi.

4. L'Amministrazione Comunale può promuovere, anche con il concorso di rappresentanti di organizzazioni civiche, dei Comitati dei genitori, del Comitato e delle Commissioni mensa, delle Istituzioni Scolastiche, sopralluoghi o ispezioni congiunte per rilevare lo stato dei servizi.

5. Il Concessionario deve dotarsi inoltre, entro trenta giorni dall'avvio del servizio, di carta dei Servizi nella quale sono descritti i servizi offerti al fine di favorire un rapporto diretto tra il servizio ed i propri

utenti. Per la redazione della Carta dei Servizi il concessionario dovrà ispirarsi alla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 1994 che contiene le Linee guida per la realizzazione della Carta quali l'introduzione di standard di qualità, la verifica del loro rispetto ed il monitoraggio del grado di soddisfazione dei suoi utenti; alla Direttiva emanata dal Ministro della Funzione Pubblica del 24.3.2004 "Rilevazione della qualità percepita dai cittadini" ed alla Direttiva del Dipartimento della Funzione Pubblica – Ministro per le Riforme e le Innovazioni nella Pubblica Amministrazione – del 20.12.2006 in tema di qualità dei servizi e miglioramento continuo.

6. La carta dei servizi dovrà essere approvata dall'Amministrazione Comunale ed il concessionario è tenuto a darne pubblicizzazione attraverso le proprie sedi e i propri uffici e/o strumenti di comunicazione pubblica.

7. La carta dei servizi dovrà prevedere per cittadini utenti il diritto di usufruire di rimborsi o di bonus a fronte della comprovata violazione dei termini contrattuali stabiliti nella carta dei servizi e/o nel presente capitolato.

ART. 9 – DIMENSIONAMENTO DEL SERVIZIO

1. Il concessionario assume il rischio operativo derivante dall'oscillazione della domanda di servizio da parte dell'utenza.

2. La dimensione dell'utenza, per l'anno 2015/2016, è stimata in circa n. 95.000 pasti ed è da intendersi puramente indicativo e valido ai fini della formulazione dell'offerta.

ART. 10 - CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

1. L'erogazione dei pasti deve avvenire per tutto l'anno scolastico, secondo il rispettivo calendario di apertura e chiusura dei servizi educativi. Tale calendario può essere variato senza con ciò riconoscere alcun compenso al Concessionario.

2. L'erogazione del Servizio deve essere garantita per ogni giorno della settimana dal lunedì al venerdì compresi, negli orari e nei turni di servizio richiesti dall'Istituto scolastico e dall'Amministrazione Comunale. Il Servizio può iniziare anche per una sola parte dell'utenza. L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere al Concessionario servizi aggiuntivi alla ristorazione, in qualsiasi giorno della settimana, compresi sabato e festivi, per momenti di rappresentanza. Se il menù richiesto diverge da quello stabilito per la ristorazione scolastica, il prezzo del pasto sarà concordato.

ART. 11 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

1. In caso di sciopero del personale o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni e la non necessità del servizio di ristorazione scolastica, l'A.C. avviserà il Concessionario con almeno 24 ore di anticipo, senza che questi possa pretendere indennizzo alcuno.

2. Analogamente nessun indennizzo potrà essere preteso dall'A.C. in caso di interruzione del servizio di ristorazione a causa di sciopero del personale dipendente del Concessionario, che avviserà l'A.C. con almeno 5 giorni di anticipo, il quale comunque è obbligato a garantire la fornitura di un pasto freddo alternativo nel caso di richiesta dell'A.C., la cui composizione dovrà essere preventivamente approvata dalla stessa.

3. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

4. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente del Concessionario come dell'A.C., che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate causa di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

TITOLO II – RISORSE UMANE

ART. 12 – PERSONALE

1. Il Concessionario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'A.C..
2. Il servizio deve essere svolto da personale alle dipendenze del Concessionario.
3. Il Concessionario ha l'obbligo di assorbire nel proprio organico tutto il seguente personale (responsabili e non) che risulta attualmente operante per il Servizio oggetto dell'affidamento, salvo esplicita rinuncia individuale:

N.	Data	Durata contratto	Ore/Sett.	Livello	Mansione
1	31/07/1981	Tempo indeterminato	40	3	CUOCO
2	14/01/1986	Tempo indeterminato	40	4	IMPIEGATO
3	01/10/2014	Tempo indeterminato	30	5	OPERAIO QUALIFICATO
4	01/10/2014	Tempo indeterminato	12	6	ADDETTO AI SERVIZI MENSA
5	01/10/2014	Tempo indeterminato	12,5	6	ADDETTO AI SERVIZI MENSA
6	01/10/2014	Tempo indeterminato	20	6	ADDETTO AI SERVIZI MENSA
7	01/10/2014	Tempo indeterminato	9	6	ADDETTO AI SERVIZI MENSA
8	01/10/2014	Tempo indeterminato	9	6	ADDETTO AI SERVIZI MENSA
9	01/10/2014	Tempo indeterminato	10	6	ADDETTO AI SERVIZI MENSA
10	01/10/2014	Tempo indeterminato	12	6	ADDETTO AI SERVIZI MENSA
11	01/10/2014	Tempo indeterminato	10	6	ADDETTO AI SERVIZI MENSA
12	01/10/2014	Tempo indeterminato	20	6	ADDETTO AI SERVIZI MENSA
13	01/10/2014	Tempo indeterminato	10	6	ADDETTO AI SERVIZI MENSA
14	01/10/2014	Tempo indeterminato	10	6	ADDETTO AI SERVIZI MENSA
15	01/10/2014	Tempo indeterminato	10	6	ADDETTO AI SERVIZI MENSA

4. Tutto il personale deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.
5. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e sporzionamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, nonché attenersi a tutte le disposizioni previste dal sistema di autocontrollo adottato dal Concessionario per le fasi di lavorazione loro inerenti.
6. Il Concessionario garantisce inoltre le funzioni di dietista per la predisposizione e la verifica dei menù (e dei progetti correlati) e per la valutazione di gradimento dei pasti agli utenti, da svolgersi presso i Centri di cottura e refezionali per un minimo di 5 ore settimanali.

ART. 13- ORGANICO ADDETTI

1. Il Concessionario deve individuare e comunicare all'A.C. il nominativo del Responsabile del Servizio di cui al successivo art. 15 e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.
2. L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato dal Concessionario.
3. L'A.C. si riserva il diritto di chiedere al Concessionario la sostituzione del personale non ritenuto idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tal caso il Concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.
4. Per ogni centro refezionale deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione almeno pari ad un rapporto di 1 a 40 per le Scuole dell'infanzia ed 1/50 per le scuole primarie e secondarie.

ART. 14 - REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

1. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni centro di ristorazione; le eventuali assenze devono essere

immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

2. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate a mezzo lettera, per l'approvazione formale.

3. In mancanza di tale approvazione il Concessionario non può procedere ad alcuna variazione.

ART. 15 - RESPONSABILITA' DEL SERVIZIO

1. Il Concessionario è interamente ed esclusivamente responsabile in via civile, per qualsiasi danno ingiusto che dall'espletamento del servizio o per cause ad esso connesse derivasse all'A.C. o a terzi. Dovrà pertanto impegnarsi esplicitamente a rilevare e a sostituirsi all'A.C. per ogni responsabilità che potesse derivare in relazione all'espletamento del servizio nei confronti di terzi.

2. Il Concessionario deve nominare un Responsabile del Servizio, a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso.

3. Il Responsabile del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti dell'A.C. e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Concessionario.

4. Il Responsabile del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

5. Il Responsabile del Servizio ha l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio.

6. Il Responsabile del Servizio provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato. Questi garantirà altresì la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dall'A.C. ..

7. In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile, il Concessionario provvederà a nominare entro un giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti, dandone comunicazione all'A.C.

ART.16 - NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

1. Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- a) tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- b) osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dall'A.C.;
- c) evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'A.C.;
- d) non deve trattenersi con i dipendenti dell'A.C. durante le ore lavorative se non attinenti al servizio;
- e) deve mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività dell'A.C. o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

2. L'A.C. potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti del Concessionario che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

ART. 17 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

1. Il Concessionario deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento.

2. Nel caso in cui il Concessionario abbia già tenuto dei corsi di formazione ed addestramento per gli addetti impiegati nei servizi oggetto del presente Capitolato, la stessa è tenuta a produrre la documentazione del caso.

3. In ogni caso, il Concessionario è tenuto a svolgere almeno due incontri annuali di aggiornamento, anche allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale sulle circostanze e le modalità previste nel contratto, per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'A.C. ..

4. A tali incontri potrà partecipare anche l'A.C. con propri incaricati; a tale scopo il Concessionario informerà gli Uffici preposti dell'A.C. circa il calendario di svolgimento di tali incontri.

ART. 18 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

1. Il Concessionario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio e i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi.
2. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione.
3. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con la normativa vigente.

ART. 19 - CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

1. L'A.S.L. competente per territorio, può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale e adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

ART. 20 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

1. Il Concessionario deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dall' A.C ..
2. Il Concessionario deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
3. Il Concessionario deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART. 21 -APPLICAZIONI CONTRATTUALI

1. Il personale deve essere regolarmente assunto dal Concessionario.
2. Il Concessionario deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.
3. Su richiesta dell' A.C., il Concessionario deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.
4. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico del Concessionario.

ART. 22 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

1. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283/62 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni e alla restante normativa vigente in materia, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

TITOLO III - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 23 – RIFERIMENTI NORMATIVI

1. I riferimenti normativi e di indirizzo di cui si è tenuto conto sono i seguenti:

- Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale);
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute;
- Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (PAN GPP) (pubblicato in G.U. serie generale n°220 del 21 settembre 2011);
- Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n.163 Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE";
- Legge Regionale 5/2007 (Procedure di aggiudicazione degli appalti pubblici di lavori, forniture e servizi, in attuazione della direttiva comunitaria n. 2004/18/CE del 31 marzo 2004 e disposizioni per la disciplina delle fasi del ciclo dell'appalto).
- Decreto legislativo 193/2007 attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;
- Reg. CE 178 / 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Reg. CE 852 /2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Reg. CE 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Reg. CE 854/2004;
- Reg. CE 882/ 2004;

2. Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e alla L.R. N. 1/2010, che il concessionario privilegi l'utilizzo di prodotti tipici, DOP e IGP, prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o integrata, prodotti tradizionali, prodotti locali e a filiera corta all'interno dei servizi di ristorazione scolastica, promuovendo il consumo di alimenti privi di organismi geneticamente modificati.

3. Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo da parte del Concessionario di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

4. Il Comune - al fine dell'interpretazione del presente capitolato e dell'applicazione del conseguente contratto - si riferisce al "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2000", della Comunità Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati.

5. Il Comune richiede e promuove che il Concessionario attui per quanto possibile la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

6. L'albo dei fornitori degli agriturismi, istituito con la L.R. n. 1/2010, può essere strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità a cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per la individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti.

7. Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune pretende che il Concessionario non li utilizzi.

8. Tra le principali norme ambientali che disciplinano i prodotti/servizi oggetto della concessione si segnalano inoltre:

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009;
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica;
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici";
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità";
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell' 8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173";
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti;
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento;
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne;
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli.

ART. 24 -CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e a quanto previsto all'allegato 2 al presente Capitolato e secondo le specifiche tecniche di base indicate al successivo art. 25. In particolare è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici, prodotti di IV e V gamma, semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale.
2. Le derrate alimentari utilizzate, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei centri di cottura, devono essere esclusivamente quelle contemplate nell'allegato 2 citato nel precedente comma.
3. Il Concessionario dovrà fornire tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

Art. 25 – SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

1. Le seguenti qualità e quantità, minime ed inderogabili, dei prodotti da utilizzare nella esecuzione del servizio, oggetto del presente capitolato, saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica:

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

- per almeno il **20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il **10%** espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP, DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all’aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.
- i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” di cui all’allegato 2. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

□ **Carne deve provenire:**

- per almeno il **10%** in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il **10%** in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N.1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

□ **Pesce deve provenire:**

- per almeno il **10%**, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l’introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell’acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

□ **Bevande:**

Con l’obiettivo di ridurre l’impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative al consumo di materiali inquinanti (quali ad esempio la plastica), è obbligatorio l’utilizzo, per quanto riguarda le bevande, dell’acqua della rete idrica urbana. L’acqua somministrata nel corso dei pasti deve essere servita in contenitori riutilizzabili e correttamente sanificati.

Il Concessionario si impegna ad utilizzare, in considerazione dell’utilizzo dell’acqua della rete idrica urbana, sin da subito, gli erogatori filtrati disponibili presso i plessi scolastici, conformi alle norme sul trattamento delle acque potabili (D.M. n.25/2012), in grado di eliminare dall’acqua eventuali odori e sapori sgradevoli e materiale in sospensione, restituendo all’acqua le proprie qualità organolettiche. Sono a carico del Concessionario, oltre la fornitura, le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria dei filtri. Il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia.

Nell’ipotesi di non utilizzabilità dell’acqua della rete idrica urbana, il Concessionario dovrà garantire la fornitura di acqua minerale in possesso dei requisiti previsti dalle norme vigenti, sigillata in bottiglie PET da cl 50 in quantità sufficiente per il consumo durante tutti i pasti previsti.

2. Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente articolo.

3. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

4. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

5. Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

6. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

7. Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate. L'amministrazione Comunale pretende dal Concessionario che le forniture siano dotate degli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

8. I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

ART. 26 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART. 27 - GARANZIE DI QUALITÀ

1. Il Concessionario 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 modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato.

2. Per la fornitura di banane si richiede che il prodotto provenga dal circuito del commercio equo e solidale.

3. Il Concessionario inoltre, onde permettere all'A.C. l'applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture/bolle intestate al Concessionario o all'A.C. devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti; devono inoltre indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia, ed essere muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 952/46).

TITOLO IV - IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 28 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

1. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.
2. Il Concessionario ha l'obbligo di redigere per proprio conto il piano di autocontrollo di qualità ai sensi della normativa vigente in materia.
3. E' fatto obbligo al Concessionario di predisporre ed applicare un piano di analisi microbiologica e chimica per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti.
4. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
5. L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc ..
6. L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di sbucciatura e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati.
7. L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori Gastro-norm.
8. I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.
9. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.
10. L'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori Gastro-norm, quali ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, ecc., deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

ART. 29 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

1. I magazzini, le celle e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.
2. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.
3. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.
4. I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.
5. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
6. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.
7. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.
8. I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e +4 °C.
9. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore.
10. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox.
11. È vietato l'uso di recipienti ed attrezzature di alluminio.

12. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.
13. La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25°C.
14. Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

ART. 30 - RICICLO

1. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.
2. Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, ad eccezione di quelli specificatamente indicati dal successivo articolo 33.
3. Il Concessionario dovrà adeguarsi ai comportamenti previsti dalla normativa nazionale e comunitaria vigenti in materia.

TITOLO V - MANIPOLAZIONE E COTTURA

ART. 31 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

ART. 32- PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

1. La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.
2. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

ART. 33 - 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 posti in cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali; il tempo utile allo scongelamento dei prodotti dovrà essere il più breve possibile ed in ogni caso non dovrà essere superiore a 24/48 ore.
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- la carne macinata, direttamente tritata presso il Centro di Cottura, deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.), utilizzando esclusivamente olio di arachide rispondente ai requisiti di qualità e composizione previsti dalle vigenti Leggi;
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua. Nel caso di impiego di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

ART. 34 - LINEA REFRIGERATA

1. E' 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 (da 0°C a +4°C), dei seguenti prodotti: arrostiti, brasati e lasagne, solo se successivamente riscaldati a temperatura superiore a +75°C (al centro geometrico dell'alimento) per un tempo superiore a 3 minuti (predisposizione di schede di registrazione per il monitoraggio del processo).

2. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 35 - PENTOLAME PER LA COTTURA

1. Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami ed attrezzature in acciaio inox.
2. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
3. I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiero.
4. La pasta, le minestre e i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

ART. 36 - CONDIMENTI

1. Le paste asciutte devono essere trasportate ai centri refezionali, unicamente condite con olio extra vergine di oliva. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.
2. Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.
3. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407/1960 e dal D.M. 509 31/10/1987 e proveniente da produzione locale o Sarda.
4. Per le cotture al forno deve essere utilizzato esclusivamente olio di arachide rispondente ai requisiti di qualità e composizione previsti dalla Legge.

TITOLO VI - MENÙ PER TUTTE LE UTENZE

ART. 37 – MENÙ

1. Il menù con le tabelle dietetiche differenziate per fasce di età dovrà essere coerente con:
 - i Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione italiana, editi dalla Società Italiana di Nutrizione Umana;
 - le Linee Guida per una sana alimentazione italiana predisposte dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione;
 - il gusto collettivo secondo le fasi evolutive;
 - le abitudini alimentari locali.
2. I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati negli allegati 1,2 e 3 al presente capitolato ed essere conformi alle grammature in esso previste.
3. I menù sono articolati in menù invernale (indicativamente ottobre - marzo) ed estivo (indicativamente aprile - giugno). Tali date potranno essere modificate dall' A.C. tenendo conto della situazione climatica contingente.
4. I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dall' A.C. ed eventualmente approvati dalla Commissione Mensa Comunale (a seguito della sua istituzione) e successivamente inviati per conoscenza all' A.S.L. competente per territorio.

ART. 38 – STRUTTURA DEL MENÙ

1. Pranzo: primo e secondo piatto (o in sostituzione dei due, un piatto unico), contorno, pane, frutta da somministrare, utilizzando a rotazione l'intera gamma prevista dagli allegati 1 e 2 (o succo di frutta o budino o yogurt o gelato, o dolce da forno) ed acqua.
2. L' A.C. si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari sostitutivi al pasto in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua e chiusura anno scolastico.
3. Il Concessionario dovrà inoltre fornire, senza nessun costo aggiuntivo per l' A.C., un pasto di scorta per situazioni di emergenza, da conservare presso i Centri Refezionali, composto da tonno, crackers, succhi di frutta, acqua.
4. Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche.

ART. 39 - VARIAZIONE DEI MENÙ

1. Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con l' A.C. e successivamente inviate, per conoscenza, al Servizio A.S.L. competente per territorio.
2. Nessuna variazione può essere apportata dal Concessionario senza la specifica autorizzazione scritta dell' A.C..
3. Il Concessionario può, in via eccezionale, temporanea e previa comunicazione all' A.C. effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi di anomalia:
 - guasto di uno o più impianti;
 - interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili e/o irreperibilità delle materie prime.
4. Tale comunicazione dovrà essere necessariamente effettuata al rilevamento dell'anomalia ed in ogni caso non oltre l'orario di inizio della veicolazione dei pasti.

TITOLO VII - DIETE SPECIALI

ART. 40 - DIETE SPECIALI

1. Il Concessionario si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico e successivamente è tenuto a comunicarlo all' A.C..
2. Le diete speciali devono essere trasportate in piatti monoporzione, con pellicola di chiusura termosigillata, contenuti in singoli contenitori isotermitici. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore.
3. Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.
4. Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.
5. Il Concessionario si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose.

ART. 41- DIETA LEGGERA ("DIETA IN BIANCO")

1. Il Concessionario si impegna alla predisposizione di diete leggere o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.
2. Le "diete in bianco" devono essere trasportate, in monoporzione, in piatti con pellicola di chiusura termosigillata, contenuti in singoli contenitori isotermitici.
3. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.
4. Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

ART. 42 - INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE, MENÙ SPERIMENTALI, "PRANZI AL SACCO"

1. L'A.C. si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con il Concessionario ingredienti e relative grammature. Potrà essere richiesto al Concessionario il confezionamento di "pranzi al sacco" in caso di uscite programmate dalle scuole. Anche in questo caso, per il trasporto dei cestini, dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermitici, eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.
2. La composizione minima del "pranzo al sacco" è la seguente:
 - bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5 litri;
 - 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 e la loro grammatura dovrà essere la seguente:

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

- n. 1 frutto;
 - n. 1 merendina dolce confezionata.
3. Il costo di ogni "pranzo al sacco" è pari a quello di ogni pasto.

TITOLO VIII - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

ART. 43 - CONTENITORI

1. Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le modalità previste dal D.P.R. 327/80.
2. I contenitori devono essere in polietilene o altro idoneo materiale ad esclusione del polistirolo, all'interno dei quali saranno collocati contenitori Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.
3. I contenitori Gastro-norm in acciaio inox impiegati per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.
4. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione ed essere chiaramente contrassegnate per l'identificazione dell'utente a cui sono destinate.
5. Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore.
6. La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica, ad uso alimentare, muniti di coperchio.
7. I contenitori isotermici, forniti dal Concessionario, dovranno essere ritirati a fine servizio e sanificati presso il Centro di Cottura.
8. 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).
9. Il Concessionario dovrà produrre l'elenco di tutte le apparecchiature ed attrezzature utilizzate allegando le relative schede tecniche.

ART. 44 - MEZZI DI TRASPORTO

1. I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. 327/80. Tali mezzi dovranno essere in possesso del parere igienico-sanitario, richiesto all'A.S.L. competente.
2. È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.
3. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto all'art. 47 del D.P.R. 327/80.

ART. 45-ORARI DI TRASPORTO E DI CONSEGNA DEI PASTI

1. Dal confezionamento alla consegna dei pasti presso ogni centro refezionale, non devono trascorrere più di 45 minuti.
2. I pasti devono essere consegnati presso i centri refezionali con un anticipo di 15 minuti rispetto all'orario previsto per la somministrazione.
3. Nessun anticipo o ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.
4. Per ogni centro refezionale il Concessionario emetterà un documento di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali documenti dovrà essere stato preventivamente indicato dal Concessionario l'orario di carico e di partenza del mezzo.
5. L'inizio del servizio di somministrazione, presso le Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di 1° grado deve essere concordato prima dell'inizio dell'anno scolastico con l'A.C. secondo le diverse esigenze dei Servizi. I predetti orari possono essere oggetto di revisione durante l'anno scolastico per esigenze specifiche.

TITOLO IX - NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 46-SOMMINISTRAZIONE PORTATE

1. Il Concessionario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù.
2. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione dell'A.C..
3. La distribuzione di ogni portata agli utenti deve essere assicurata in non più di 15 minuti, mediante l'impiego di personale specializzato in possesso di indumenti di lavoro idonei e nel pieno rispetto di tutte le norme igieniche previste dalla normativa vigente. Nella distribuzione deve essere rispettato il rapporto in distribuzione di cui all'art. 14 del presente capitolato.

ART. 47 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

1. I pasti sono distribuiti da personale del Concessionario nei centri refezionali. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:
 - a) lavare accuratamente le mani e togliere anelli di ogni genere;
 - b) indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi; copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
 - c) esibire il cartellino di riconoscimento;
 - d) imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, piatti e contenitori di acqua minerale;
 - e) all'arrivo dei contenitori isotermici:
 - controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni; provvedere, mediante termometro a sonda tarato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione.

Alimenti		Temperatura di riferimento	Tolleranza
da consumare caldi		~65°C	60°C
da consumare freddi	Salumi	SI0°C	11 °C
	Formaggi	SI0°C	11
	Verdure crude	SI0°C	11
	Insalate di riso o pasta	SI0°C	11 °C

- f) procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli utenti abbiano preso posto a tavola;
- 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 e/o a crudo;
- h) la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
- i) non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- l) distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- m) eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- n) aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- o) per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;

- p) il Parmigiano Reggiano deve essere messo negli appositi contenitori con il cucchiaino e posto sui tavoli;
- q) la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- r) distribuire la frutta lavata e dopo la consumazione del secondo piatto;
- s) il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto;
- t) devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di elementi già cotti;
- u) per gli alunni della scuola dell'infanzia e per gli alunni delle classi prime della scuola primaria può essere richiesta la sbucciatura della frutta e il taglio delle carni.

ART. 48-TABELLA PESI A COTTO

1. Il Concessionario deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione; tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale e per ogni categoria di utenti. Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite all'A.C. ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo sporzionamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione. Le suddette tabelle non devono discordarsi da quelle previste nell'allegato 3 al presente capitolato.

ART. 49 - INFORMAZIONI AI COMMENSALI

1. Il Concessionario è tenuto a:

- affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno;
- consegnare ad ogni nuovo utente copia del menù estivo e invernale all'inizio di ogni anno scolastico;
- consegnare a tutti gli utenti copia del nuovo menù, in caso di consistenti variazioni approvate dalla Commissione mensa.

ART. 50 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

1. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento alla Legge 30 aprile 1962 n. 263 e suo Regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento Comunale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

2. Presso il centro di cottura dovrà essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

3. I campioni di cui al precedente comma 2:

- dovranno essere raccolti al termine del ciclo di preparazione;
- dovranno essere rappresentativi di ogni produzione, cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- dovranno essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
- dovranno essere mantenuti refrigerati in idonei apparecchi frigoriferi da 0°C a +4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
- dovranno riportare sul proprio contenitore un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

4. Per i parametri microbiologici e i limiti e i valori guida si farà riferimento alle vigenti leggi .

TITOLO X – PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO

ART. 51 - PIANO DELLE PULIZIE

1. Al termine della refezione il Concessionario deve provvedere giornalmente alla perfetta pulizia e disinfezione dei locali dei Centri di cottura e dei Centri refezionali, delle relative attrezzature, arredi e suppellettili, impiegando un adeguato numero di addetti.
2. Il Concessionario deve predisporre un piano di disinfezione e sanificazione di cui dovrà fornire copia all'A.C.. Il Concessionario deve compilare un registro comprovante il rispetto di tale piano, presso il Centro di cottura e i Centri refezionali.
3. E' compito del personale addetto allo sporzionamento dei pasti nei Centri refezionali provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica.

ART. 52 - MODALITA' DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE E DISINFEZIONE

1. Tutti i detersivi ed i disinfettanti devono 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.
2. Il Concessionario deve provvedere a fornire, presso ogni Centro refezionale, le attrezzature necessarie e tutti i prodotti di pulizia e disinfezione che intende utilizzare. Tali prodotti dovranno essere accompagnati da schede tecniche e di sicurezza.
3. Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione; tutti i materiali di pulizia dovranno essere adeguatamente riposti in appositi armadietti forniti dal Concessionario.

ART. 53 - PIANO DI LOTTA AGLI INFESTANTI

1. Il Concessionario deve predisporre un piano di lotta agli infestanti effettuando almeno:
 - un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro di Cottura all'inizio di ogni anno scolastico (la frequenza indicata degli interventi è da considerarsi minima);
 - un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale presso ogni centro refezionale e ogni magazzino all'inizio di ogni anno scolastico (la frequenza indicata degli interventi è da considerarsi minima).
2. Il Concessionario deve farsi carico inoltre di mettere in atto misure necessarie a prevenire la presenza di roditori.
3. In caso di evidente necessità, dovranno essere effettuati interventi straordinari di disinfestazione a carico del concessionario.
4. L'A.C. si riserva la possibilità di operare un controllo sullo stato di pulizia di tutti i locali e di tutte le attrezzature.

ART. 54 - DIVIETI

1. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione pasti, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, disinfettanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

ART. 55 - PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E PULIZIA

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

ART. 56- PULIZIE ESTERNE

1. Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di somministrazione sono a carico del Concessionario che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

ART. 57 - RIFIUTI

1. Tutti i rifiuti devono essere smaltiti in idonei sacchi.
2. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
3. Il Concessionario deve rispettare le norme nazionali, regionali e le regole dettate dall' A.C. in materia di raccolta differenziata dei rifiuti. Il Concessionario si impegna inoltre a smaltire i residui organici negli appositi contenitori per il compostaggio situati presso ogni Centro di cottura e ogni Centro refezionale.
4. Contenitori e pattumiere devono essere a pedale, munite di coperchio e devono essere fornite dal Concessionario.

ART. 58 - SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI

1. I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai Centri di cottura e ai Centri refezionali, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.
2. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere forniti dal Concessionario.

TITOLO XI – CONCESSIONE DEGLI IMMOBILI E ATTREZZATURE E RELATIVE MANUTENZIONI

ART. 59 - CANONE D'USO DEL CENTRO COTTURA COMUNALE IN CONCESSIONE

1. Il concessionario avrà in uso esclusivo, per la durata della concessione, il Centro Cottura sito nel plesso scolastico di Via Caravaggio nello stato di fatto in cui si trova. Il concessionario dovrà corrispondere al Comune di Sinnai un canone per l'utilizzo del Centro Cottura e delle relative attrezzature sito nell'ambito del Plesso Scolastico di Via Caravaggio, pari ad un importo fisso di € 5.000,00, oltre IVA se dovuta, per l'intera durata della concessione e sino al 30/06/2016. Tale somma dovrà essere versata anticipatamente in un'unica soluzione all'atto della stipulazione del contratto di concessione.
2. Il concessionario avrà in uso promiscuo con le direzioni scolastiche cittadine i refettori scolastici allestiti presso ciascun plesso scolastico.

ART. 60 - MANUTENZIONE ORDINARIA

1. La manutenzione ordinaria degli immobili e delle attrezzature del Centro di cottura e refezionali sono a carico del concessionario.
2. Nel caso di inadempienza del Concessionario, detti interventi saranno effettuati direttamente dall'A.C. con addebito delle relative spese al Concessionario, ferma in ogni caso la responsabilità di quest'ultimo conseguente alle inadempienze manutentive ed agli obblighi di verifica e vigilanza.
3. In caso di inadempienza reiterata, l'A.C. disporrà la revoca della concessione.

ART. 61 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA

1. La sostituzione per rottura, guasto, malfunzionamento delle attrezzature del centro cottura e refezionali sono a carico del Concessionario.
2. I lavori di manutenzione straordinaria, ristrutturazione, adeguamento e/o innovazione degli immobili, del Centro di cottura e refezionali sono a carico dell'A. C.. Qualora il Concessionario, su propria iniziativa o in caso di impossibilità da parte dell'A.C., volesse effettuare interventi di manutenzione straordinaria, ristrutturazione, adeguamento o innovazione questi dovranno essere approvati dall'A.C., nel rispetto di tutte le modalità e le prescrizioni previste dalla vigente normativa, legislativa e regolamentare. In caso di lavori non autorizzati è fatto obbligo al Concessionario del ripristino dei luoghi e dei manufatti alla situazione originaria.
3. Al termine della concessione tutte le migliorie, manutenzioni ordinarie e straordinarie, ristrutturazioni, adeguamenti o innovazioni saranno acquisite gratuitamente al patrimonio dell'A.C..

ART. 62 - INTERVENTI URGENTI

1. In qualunque momento l'A.C., con preavviso di sessanta giorni naturali, può apportare all'impianto tutti gli interventi di manutenzione straordinaria, ristrutturazione, adeguamento e innovazione che rivestano carattere di obbligatorietà e/o urgenza. Il concessionario dovrà entro trenta giorni dal ricevimento del preavviso provvedere ad ottenere in propria disponibilità un centro cottura alternativo ai locali comunali dati in concessione. In tal caso l'Amministrazione Comunale procederà a rimborsare al Concessionario la quota del canone d'uso previsto all'art. 59 versata dal Concessionario proporzionale al tempo di mancato utilizzo del centro cottura comunale.

TITOLO XII - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 63 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

1. È fatto obbligo al Concessionario, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori ai sensi del D.Lgs. 81/2008 come successivamente modificato e integrato.
2. Prima dell'inizio del servizio il Concessionario dovrà presentare al Comune copia del documento redatto ai sensi dell'art. 17, lett.a) del suddetto D.Lgs. 81/2008.
3. Il Concessionario dovrà redigere il documento di valutazione dei rischi derivanti dall'attivazione della gestione oggetto dell'appalto e dall'osservanza del DUVRI preliminare relativo al servizio oggetto della concessione allegato al presente Capitolato (Allegato n.4), nonché il piano e la gestione dell'emergenza con personale formato ai sensi di legge.
4. All'interno del suddetto DUVRI preliminare sono analizzati i rischi derivanti da interferenze con il personale scolastico facente capo ai due Istituti Comprensivi Statali aventi sede nel Comune di Sinnai e stimati i relativi costi per la sicurezza non assoggettabili a ribasso in sede di offerta. Gli stessi DUVRI potranno essere aggiornati anche su proposta del concessionario, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative. I DUVRI potranno, inoltre, essere integrati su proposta del Concessionario e delle Direzioni degli Istituti Comprensivi Statali coinvolti entro 30 gg. dall'affidamento ed a seguito della valutazione del Comune.

ART. 64 -REFERENTI ALLA SICUREZZA

1. Il Concessionario deve comunicare al all'A.C. il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

ART. 65 - SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI

1. Il Concessionario dà atto, senza riserva di sorta:
 - di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio;
 - di aver verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

ART. 66 – DIVIETI

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

ART. 67 - IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME DEI REGOLAMENTI

1. Il Concessionario deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza della normativa posta a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e diretta alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.
2. In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.
3. Il Concessionario deve osservare e far osservare al suo personale, tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti.

ART. 68 - NORME DI SICUREZZA PER L'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.
2. Nella scelta dei disinfettanti si dovrà tenere conto dello spettro d'azione, della tossicità, dei tempi di contatto, in rapporto anche alle caratteristiche del materiale e delle superfici da trattare.
3. Sono a carico del Concessionario tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza o ad uso improprio da parte del personale dipendente del Concessionario.

TITOLO XIII - CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ART. 69 – DIRITTO DI CONTROLLO

1. I controlli di qualità sono effettuati come da programma predisposto in sede di offerta e tenendo conto del piano di analisi di "customer satisfaction", anch'esso oggetto di valutazione.
2. E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i Centri di cottura ed i Centri refezionali per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Concessionario alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.
3. Il Concessionario si impegna a permettere e facilitare i controlli da parte dei componenti della Commissione Mensa Comunale, nel caso in cui la medesima venga istituita dall'Amministrazione Comunale.

ART. 70 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

1. Gli organismi preposti al controllo sono:
 - i competenti Servizi territoriali della A.S.L.;
 - le strutture specializzate e/o i consulenti incaricati dall 'A.C.;
 - i componenti della Commissione mensa.

- Il Concessionario dovrà garantire la presenza di un proprio rappresentante o delegato nelle riunioni delle commissioni che verranno convocate dall' A.C ..
2. Il Concessionario provvede a fornire ai componenti gli organismi di controllo e a tutti i visitatori autorizzati dal Comune, idoneo vestiario (camicie e copricapi monouso), da indossare, durante la visita ai Centri di cottura; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.
3. Il Concessionario deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'A.C., per i controlli di conformità, il piano di autocontrollo da esso predisposto ai sensi della vigente normativa in materia e le registrazioni delle procedure.
4. Il Concessionario si impegna a tenere indenne l' A.C. per gli oneri sopportati in sede di controllo di qualità.

ART. 71 – TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

1. I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali e/o accertamenti analitici di laboratorio ed essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.
2. I tecnici incaricati dall' A.C., i membri della Commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze del Concessionario.
3. Il personale del Concessionario non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.
4. Le ispezioni riguardano:
 - lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
 - le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
 - i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
 - i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
 - il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
 - l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
 - l'igiene dell'abbigliamento del personale;
 - i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
 - le modalità di cottura;
 - le modalità di distribuzione;
 - il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
 - le modalità di sgombero rifiuti;
 - la verifica del corretto uso degli impianti;
 - le caratteristiche dei sanificanti;
 - le modalità di sanificazione;

- la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
 - lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente; - lo stato igienico-sanitario del personale addetto; - lo stato igienico dei servizi;
 - l'organizzazione del personale;
 - il controllo dell'organico;
 - la distribuzione dei carichi di lavoro;
 - la professionalità degli addetti;
 - il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
 - le modalità di manipolazione;
 - il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
 - il controllo degli interventi di manutenzione;
 - il controllo delle attrezzature;
 - il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
 - il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.
5. I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dal Concessionario o dai tecnici incaricati dall'A.C. ..
6. Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.
7. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle A.S.L. di competenza che dai laboratori di soggetti incaricati dall' A.C. ..
8. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.
9. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.
10. I tecnici dell' A.C. ed i tecnici specializzati incaricati dall' A.C. effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.
11. Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

ART. 72 - BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. I controlli effettuati dall' A.C. potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".
2. In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".
3. L' A.C. provvederà entro due giorni lavorativi a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a dare tempestiva comunicazione al Concessionario; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica o il mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate al Concessionario.

ART. 73 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ

1. I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.
2. L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

TITOLO XIV - PENALI

ART. 74 - PENALITÀ PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

1. L'A.C., a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità da intendersi come limite massimo:

a) Standard merceologici:

1. € 500,00 (cinquecento) per:
 - mancato rispetto degli standard previsti dalle caratteristiche merceologiche;
 - confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;
 - etichettatura non conforme alla vigente normativa.
 - mancato utilizzo/mancaza nel menù giornaliero, di uno o più prodotti in violazione delle specifiche tecniche di base di cui al precedente art. 25, nel limite massimo di n. 5 giornate al mese. Al superamento del detto limite le penali sono raddoppiate.
2. € 1.000,00 (mille) nel caso in cui il Concessionario non avverta l'A.C. del mancato utilizzo/mancaza nel menù giornaliero, di uno o più prodotti provenienti da agricoltura biologica.

b) Quantità:

1. € 500,00 (cinquecento) per:
 - non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati;
 - mancata o errata consegna di diete speciali personalizzate;
2. € 5.000,00 (cinquemila) per totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo centro refezionale;
3. € 2.500,00 (duemilacinquecento) per totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo centro refezionale;
4. € 250,00 (duecentocinquanta) per:
 - mancata consegna di materiale a perdere necessario all'effettuazione del servizio.
 - mancato rispetto delle grammature, verificato su n.10 porzioni della stessa preparazione.

c) Rispetto del menù:

1. € 500 (cinquecento) per:
 - mancato rispetto del menù previsto (primo piatto);
 - mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto);
2. € 250 (duecentocinquanta) per:
 - mancato rispetto del menù previsto (contorno)
 - mancato rispetto del menù previsto (frutta)

d) Igienico-sanitari:

1. € 250,00 (duecentocinquanta) per:
 - rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici. rinvenimento di parassiti.
2. € 1.000,00 (mille) per:
 - rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
 - mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
 - mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo della ditta.
3. € 500,00 (cinquecento) per:
 - inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.
 - mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Cottura o presso i Centri Refezionali.
 - conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

- temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso Centri di Cottura.
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
 - mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione (centri refezionali).
 - inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto pasti.
- 4. € 5.000,00 (cinquemila) per fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.

e) Tempistica:

1. € 500,00 (cinquecento) per:
 - mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.
 - mancato rispetto dell'orario di inizio del servizio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.
2. € 5.000,00 (cinquemila) per ogni giorno di ritardo rispetto all'attivazione dei servizi indicati nell'offerta tecnico-qualitativa che hanno consentito l'attribuzione di punteggi all'offerta del concessionario.

f) Personale:

1. € 500,00 (cinquecento) per mancato rispetto delle norme di cui al Titolo II del presente Capitolato.
2. Per ogni altra fattispecie non prevista al precedente comma si applica una penalità massima di € 500,00 (cinquecento).
3. L' A.C., entro cinque giorni lavorativi dall'accertamento dell'evento negativo, inoltrerà la notifica dell'eventuale inadempienza riscontrata con lettera raccomandata A.R. o altro mezzo equivalente al Concessionario.
4. Il Concessionario avrà tempo dieci giorni lavorativi dalla notifica per formulare le proprie controdeduzioni. Qualora le stesse non vengano presentate entro il sopra citato termine previsto o non vengano accolte dall 'A.C., la stessa si riserva di applicare la sanzione prevista.
5. Il totale delle penali annue non potrà superare l'10 % del totale del contratto.
6. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite, si potrà procedere alla risoluzione del contratto a danno del Concessionario.

TITOLO XV - SCHEMA CONTRATTUALE

ART. 75 - VALORE DEL CONTRATTO E CAUZIONE DEFINITIVA

1. Il Concessionario è tenuto a produrre tutta la documentazione richiesta dall'A. C. ed a sottoscrivere il contratto di concessione del servizio.
2. Il valore del contratto è rappresentato dal valore complessivo presunto dei servizi affidati in riferimento al periodo temporale previsto ai precedenti articoli 4 e 5.
3. Il Concessionario è tenuto a versare all'atto della stipulazione del contratto una cauzione definitiva, a garanzia delle obbligazioni derivanti dall'esecuzione del contratto, pari al 10% dell'importo complessivo netto del contratto, mediante pagamento in contanti ovvero mediante polizza fidejussoria bancaria o assicurativa contenente la rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell' A.C.
4. L'importo della garanzia può essere ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati del sistema di qualità.
5. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale.

ART. 76 - RINUNCIA ALL'AFFIDAMENTO

1. Qualora il Concessionario non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto nei confronti dell'A.C. e sarà comunque tenuto al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dall'A.C. .

ART. 77 - ASSICURAZIONI

1. Il Concessionario, prima dell'inizio del servizio, deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l' A.C. è considerata "terzi" a tutti gli effetti.
2. Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all' A.C. o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve ed eccezioni alcune a totale carico del Concessionario.
2. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia dall'assicurato, a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli dell' A.C., oltre quelli conseguenti ad incendio e furto. Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovino nell'ambito di esecuzione del servizio. L'importo del massimale non potrà essere inferiore ad € 5.000.000,00 per singolo sinistro.
3. L' A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo della concessione. A tale riguardo il Concessionario deve stipulare apposita polizza assicurativa con un massimale non inferiore ad € 5.000.000,00 per singolo sinistro.
4. L' A.C. si riserva la facoltà di valutare le clausole e condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni.
5. Il Concessionario si impegna a mantenere la copertura assicurativa in corso per l'intera durata della concessione ed a comunicare alla A.C. eventuali annullamenti o disdette della suddetta polizza. Nell'ipotesi di annullamento o disdetta delle polizze assicurative, il Concessionario deve produrre nuova polizza assicurativa con i massimali sopra indicati.
6. Ogni documento, comprese le quietanze, dovrà essere prodotto in copia all' A.C. a semplice richiesta.
7. Copia delle polizze deve essere consegnata all' A.C. e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, deve altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

8. Tutti i massimali dovranno essere rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale. L'operatività o meno di tale polizza non libera il Concessionario dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

9. Il Concessionario è altresì tenuto a richiedere alle imprese fornitrici di cui si avvale, copia della polizza RC Prodotti che le stesse avranno contratto contro i rischi di danni a terzi cagionati da prodotto difettoso ex D.P.R. 24 maggio 1988 n. 224, in attuazione alla Direttiva CEE 85/374.

10. Copia di tali polizze dovrà essere trasmessa all'A.C. prima dell'inizio del servizio. L'esistenza o meno di tali polizze non libera il Concessionario dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

ART. 78 - SPESE, IMPOSTE E TASSE

1. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico del Concessionario.

2. Nessun compenso è dovuto dall'A.C. per la formulazione dell'offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza ed imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte dell' A.C. .

ART. 79 - PAGAMENTO

1. Il pagamento del corrispettivo annuo a carico dell' A.C. sarà effettuata con cadenza mensile, dietro presentazione di regolari fatture riportanti i pasti consegnati, suddivisi per scuola, tipologie di utenti (alunni, personale docente e personale non docente), tipologie di costo (agevolazioni, esenzioni e riduzioni).

2. Ai sensi dell'art. 4 comma 4 e 6 del D.lgs. 9/10/2002 n. 231 come modificato dal D.Lgs. n. 09/11/2012 n. 192, le parti si danno reciprocamente atto e concordano che, per la natura e l'oggetto del contratto che richiede in particolare all'Amministrazione Comunale la verifica della conformità e rispondenza dei corrispettivi dovuti al concessionario quale differenza tra l'importo a pasto fissato in sede di gara e la tariffa praticata a ciascun utente, sia consentito all'Amministrazione Comunale il pagamento delle fatture entro il termine massimo di 60 (sessanta) giorni dalla data di ricevimento delle stesse con precisazione che eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.

3. Il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al Concessionario, 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 mediante incameramento della cauzione.

ART. 80- POTESTA' SULLE TARIFFE

1. Rimane impregiudicata la facoltà dell'A.C. di ridurre le tariffe dovute dagli utenti del servizio. In tal caso il valore economico differenziale sarà a carico dell'A.C.

2. L' A.C. ha facoltà inoltre di prevedere esenzioni o riduzioni delle tariffe per utenti residenti nel Comune di Sinnai in particolari situazioni socio-economiche. Anche in questo caso il valore economico differenziale sarà carico dell' A.C.

ART. 81-RECESSO

1. L'A.C. ha diritto, nei casi di giusta causa, di recedere unilateralmente dal contratto, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, con preavviso di almeno 30 giorni, da comunicarsi con lettera raccomandata A/R o altro metodo con valore legalmente riconosciuto.

2. Per giusta causa si intende a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

a) qualora sia stato depositato contro il Concessionario o contro l'impresa mandataria (in caso di aggiudicazione ad un R.T.I.) un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione o il concordato con i creditori;

b) qualora il titolare o un componente dell'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico del Concessionario o dell'impresa mandataria (in caso di aggiudicazione ad un R.T.L) siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'Ordine pubblico, la Fede pubblica o il Patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia.

3. In caso di fallimento di un'impresa mandante (o di morte, interdizione o inabilitazione del titolare di un'impresa mandante se impresa individuale) l'impresa mandataria è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti, se non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità.

4. Dalla data di efficacia del recesso, il Concessionario deve cessare tutte le prestazioni contrattuali.

5. In ogni caso è fatto salvo il diritto dell'A.C. di richiedere il risarcimento dei danni subiti, potendosi in tal caso rivalere anche in parte sulla cauzione definitiva.

6. L'A.C. si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di recedere in ogni momento dal contratto con preavviso di almeno di 60 giorni, da comunicarsi con raccomandata A/R o altro metodo con valore legalmente riconosciuto.

7. In caso di recesso, il Concessionario ha diritto al pagamento delle prestazioni correttamente eseguite, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese.

ART. 82 - RISOLUZIONE

1. L'A.C. si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, previa diffida ad adempiere ai sensi degli artt. 1453 e 1454 C.C., in caso di grave inadempimento o di ripetute inadempienze comportanti penali per un importo complessivo superiore al 10 % del valore del contratto.

2. Il contratto si risolve di diritto nei casi:

a) per impossibilità sopravvenuta.

b) cessione del contratto.

3. Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, le seguenti ipotesi:

a) interruzione non motivata del servizio;

b) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolato in materia igienico-sanitaria;

c) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

d) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;

e) mancata osservanza del sistema di autocontrollo;

f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;

g) casi di grave intossicazione alimentare;

h) difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Comune;

i) quando il Concessionario si renda colpevole di frode.

4. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata A.R. o altro metodo con valore legalmente riconosciuto, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

5. Qualora l'A.C. si avvalga di tale clausola, il Concessionario incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'A.C., salvo l'ulteriore risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le circostanze che potranno verificarsi.

ART. 83 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

1. Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a quindici giorni dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 84 - FORMA DEL CONTRATTO

1. Il contratto sarà stipulato nella forma dell'atto pubblico amministrativo informatico.

ART. 85-TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. Ai sensi e agli effetti di quanto disposto dal D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, ciascuna delle parti autorizza l'altra al trattamento dei propri dati, compresa la comunicazione a terzi, per finalità e scopi annessi, connessi e conseguenti esclusivamente all'esecuzione del Servizio regolamentato nel presente Capitolato.

ART. 86 - FORO COMPETENTE

1. Per tutte le controversie che dovessero sorgere sulla validità, efficacia, interpretazione, esecuzione e scioglimento del contratto, sarà competente esclusivamente il Foro di Cagliari.

ART. 87 - NORME DI RINVIO

1. Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si rinvia a quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

ART. 88 - ALLEGATI AL CAPITOLATO

1. Sono allegati al presente Capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

Allegato 1 - Tabelle Merceologiche;

Allegato 2 - Tabelle Dietetiche e Menù;

Allegato 3 - Tabelle variazione pesi al cotto e crudo;

Allegato 4 - Preliminare D.U.V.R.I.