



COMUNE DI NOCETO

PROVINCIA DI PARMA

P.le Adami, 1 - 43015 Noceto (PR) - Tel. 0521 622011 Fax 0521 622100
www.comune.noceto.pr.it - C.F.-P.IVA 00166930347



CAPITOLATO D'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA STATALE DELL'INFANZIA, DELLA SCUOLA PRIMARIA DI NOCETO Periodo 1 settembre 2017 - 31 agosto 2022

TITOLO I – OGGETTO

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto principale la fornitura del servizio di refezione scolastica presso i plessi scolastici indicati nell'art. 4 che segue, da eseguirsi secondo le modalità indicate nel presente capitolato d'appalto; il servizio comprende le attività complementari riportate nel presente capitolato;
2. Il servizio di refezione scolastica e fornitura pasti di cui al presente capitolato, verrà svolto con l'utilizzo in parte delle cucine e terminali di proprietà dell'Amministrazione Comunale presenti nei diversi plessi scolastici.

Art. 2 – Durata dell'appalto

1. La durata dell'appalto è fissata in anni cinque, dal 1 settembre 2017 al 31 agosto 2022 per i relativi anni scolastici (2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022).
2. Alla scadenza della durata originaria, il contratto si intende cessato automaticamente, senza necessità di alcuna disdetta da una delle parti, salvo quanto previsto al successivo punto.
3. A prescindere dalla predetta rinnovazione, l'appaltatore su richiesta del Comune è tenuto a proseguire nelle prestazioni appaltate alle medesime condizioni in essere nella misura strettamente necessaria e comunque per un periodo massimo indicativo di sei mesi dalla scadenza, nelle more dell'espletamento del nuovo appalto ai sensi dell'art 106 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 3 – Corrispettivo

1. Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico della Ditta appaltatrice è rappresentato dal prezzo unitario per pasto determinato in sede di aggiudicazione sulla base del ribasso percentuale offerto dall'aggiudicatario, moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente somministrati o forniti ad ogni fascia di utenza.
2. Il pagamento e la fatturazione avverrà alle condizioni riportate nell'art. 44 del presente capitolato.

Art. 4 – Luoghi di svolgimento del servizio, orari di somministrazione e dimensione indicativa dell'utenza

1. Il servizio di refezione scolastica dovrà essere prestato presso:
 - Scuola primaria statale “Renzo Pezzani”, sita in Noceto p.le dello Sport;
 - Scuola statale dell'infanzia “Bruno Munari”, sita in Noceto via dello Sport;
2. L'avvio del servizio è così fissato per l'anno scolastico 2017/2018:

STRUTTURA	DATA INIZIO SERVIZIO
Scuola primaria statale “Renzo Pezzani” - sezioni a tempo pieno	15 settembre 2017
Scuola primaria statale “Renzo Pezzani” - sezioni a tempo a 30 ore	15 settembre 2017
Scuola statale dell'infanzia “Bruno Munari”	15 settembre 2017

1. Per gli anni successivi, sarà cura dei referenti per il servizio provvedere a comunicare all'aggiudicatario la data di avvio dell'anno scolastico quindi del servizio.
2. Le autorità, nel corso dell'anno scolastico, si riservano la facoltà di prevedere modifiche al calendario scolastico regionale, nel rispetto della propria autonomia scolastica, dandone un giusto preavviso al fornitore;
5. Viene indicato nelle tabelle sottostanti il numero presunto – considerato che la formazione della quantità di classi sarà stabilita durante il periodo estivo a seconda dei contingenti inviati dal Ministero alla Pubblica Istruzione - di pasti giornalieri e complessivo annuo per ogni tipologia di scuola:

Scuola primaria statale “Renzo Pezzani”

A) Pasti alunni scuola primaria - tempo pieno - consumati presso scuola primaria:

Tipologia pasto / utenza	Orari di somministrazione	Numero complessivo pasti per giorno				
		Lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Pasti alunni	1° turno ore 12.20 2° turno ore 13.20	235	235	235	235	235
Pasti insegnanti	1° turno ore 12.20 2° turno ore 13.20	10	10	10	10	10

B) Pasti alunni scuola primaria - tempo 30 ore - consumati presso scuola primaria:

		Numero complessivo pasti per giorno				
Tipologia pasto / utenza	Orari di somministrazione	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Pasti alunni scuola primaria	1° turno ore 12.20 2° turno ore 13.20	50	121	50	121	---
Pasti insegnanti scuola primaria	1° turno ore 12.20 2° turno ore 13.20	3	6	3	6	---

Totale pasti settimanali: - n. 1517 pasti alunni consumati presso la scuola primaria.
- n. 68 pasti insegnanti consumati presso la scuola primaria.

Totale: 1585 pasti settimanali, distribuiti in 35 settimane, per complessivi presunti 55.475 pasti all'anno, così suddivisi:

- n. 53.095 pasti alunni della scuola primaria;
- n. 2.380 pasti insegnanti della scuola primaria.

-

Scuola statale dell'infanzia "Bruno Munari"

		Numero complessivo pasti per giorno				
Tipologia pasto / utenza	Orario di somministrazione	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven
Pasti alunni	Ore 11.30	130	130	130	130	130
Pasti insegnanti	Ore 11.30	6	6	6	6	6
Merenda alunni	Ore 11.30	130	130	130	130	130

Totale pasti settimanali: n. 800 pasti alunni
n. 30 pasti insegnanti

Totale merende settimanali: n. 800 merende alunni

Totali:

- 830 pasti settimanali, distribuiti in 39 settimane, per complessivi presunti 32.565 pasti all'anno;
- 700 merende settimanali, distribuite in 39 settimane, per complessive presunte 30.030 merende all'anno.

Art. 5 – Descrizione del servizio di refezione scolastica e di fornitura derrate e pasti

1. Il servizio del presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni e ricomprende a titolo esemplificativo e non esaustivo le seguenti prestazioni minime inderogabili:

- l'acquisto e il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù concordati con il committente, comprensivi ove previsto di merenda pomeridiana, la preparazione, il confezionamento in multirazione dei pasti, ordinari e/o relative varianti nonché eventuali diete personalizzate, presso il centro di cottura esterno dell'Assuntore e/o presso i centri comunali attrezzati, utilizzando nel primo caso prevalentemente il sistema del "refrigerato";
 - il trasporto dei pasti con mezzi e contenitori idonei, di proprietà della ditta appaltatrice, dal centro di cottura esterno dell'Assuntore ai singoli centri attrezzati o recapiti di consegna indicati;
 - la rigenerazione delle pietanze refrigerate;
 - l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli dei refettori utilizzati per il servizio, la distribuzione dei pasti agli utenti, il lavaggio delle attrezzature, del pentolame, dei contenitori, delle stoviglie e in generale delle minuterie utilizzati, la pulizia e sanificazione di tutti i locali ove viene prestato il servizio compresi i refettori ove esistenti, con personale e materiale di pulizia a carico della ditta appaltatrice;
 - la manutenzione di locali, impianti, arredi, attrezzature e utensileria, secondo quanto definito dal presente capitolato;
 - la fornitura del materiale a perdere per il consumo del pasto, ove richiesto o necessario;
 - la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti secondo le modalità vigenti nell'ambito del territorio comunale e che saranno comunicate dal committente all'aggiudicatario, nonché il trasporto degli stessi negli appositi contenitori per la raccolta differenziata;
2. Eventuali prestazioni maggiormente dettagliate o integrative di quelle sopra esposte saranno descritte negli articoli del presente capitolato afferenti i diversi servizi o prestazioni richiesti nell'ambito dell'appalto di cui all'oggetto.

Art. 6 - Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni: sostituzione, integrazione, manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature

1. Le ditte interessate a partecipare alla gara dovranno obbligatoriamente effettuare il sopralluogo nelle sedi e nei locali interessati del servizio previo appuntamento telefonico con i Servizi Educativi, Culturali – Sport Comune di Noceto P.le Adami 1, 43015 tel. 0521/622134-137.

2. al sopralluogo dovrà partecipare un solo soggetto per impresa, ossia il titolare della ditta o il legale rappresentante della società o un rappresentante munito di apposita delega, sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa rappresentata, in originale, dalla quale risulti che è stato da essa allo scopo incaricato oppure copia della procura notarile, che qualifichi e legittimi l'incaricato ad effettuare il sopralluogo. Il soggetto che si presenterà per

l'effettuazione del sopralluogo dovrà inoltre essere munito di un documento di riconoscimento.

3. in assenza della predetta documentazione, il soggetto non sarà ammesso ad effettuare il sopralluogo.

4. al termine del sopralluogo, verrà rilasciato dal Responsabile del procedimento al soggetto partecipante attestato di ricognizione dei luoghi debitamente firmato e timbrato; tale attestato dovrà essere allegato in originale dal concorrente alla domanda di partecipazione alla gara, a pena esclusione.

Art. 7 - Consegna dei locali

L'Amministrazione contraente consegnerà al fornitore il terminale, i refettori e gli annessi locali di servizio, nelle condizioni in cui si trovano.

La consegna comprenderà altresì gli impianti, gli arredi, le attrezzature e le stoviglie, la tegameria, l'utensileria ed il tovagliato presenti in detti locali, di proprietà dell'Amministrazione stessa.

All'atto di consegna dovrà essere sottoscritto da entrambe le parti apposito verbale di presa in consegna in duplice copia, con annesso l'inventario dei beni mobili ed immobili consegnati.

L'Amministrazione contraente si riserva di effettuare visite presso i locali consegnati per verificarne lo stato di manutenzione e di conduzione, in qualunque momento e comunque con cadenza almeno annuale, con l'intesa che eventuali mancanze dovranno essere riparate da fornitore.

Art. 8 - Divieto di cambio della destinazione d'uso

I locali consegnati al fornitore dovranno essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione. Il fornitore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso consegnati.

Art. 9 – Fornitura delle suppellettili per i plessi scolastici oggetto del servizio

1. Compete all'aggiudicatario provvedere alla fornitura, all'integrazione e/o al completamento delle suppellettili (stoviglie, posate, bicchieri e, in genere, e altre minuterie e/o utensilerie) ad uso degli alunni delle scuole comunali e statali, mancanti o usurate al momento dell'aggiudicazione dell'appalto, nonché a garantire il mantenimento delle stesse nelle quantità necessarie per tutta la durata del contratto di appalto.

2. L'aggiudicatario sarà conseguentemente tenuto a verificare in ogni momento dell'appalto che le suppellettili siano in numero adeguato e sufficiente rispetto al numero potenziale degli utenti del servizio di refezione scolastica nei plessi indicati nell'art. 4 che precede.

3. L'aggiudicatario sarà altresì tenuto ad ottemperare all'integrazione delle suppellettili anche nell'ipotesi di richiesta di integrazione recapitata da parte del referente del servizio, ove lo stesso riscontri una carenza in tale dotazione senza che l'aggiudicatario abbia provveduto di propria iniziativa.

4. Quanto acquistato nel corso dell'appalto diverrà alla scadenza contrattuale di proprietà comunale, senza che corrispettivo alcuno sia previsto a carico dell'Amministrazione comunale in favore dell'aggiudicatario.

5. I prodotti non alimentari devono rispondere alle normative vigenti nei diversi settori: plastica, cellulosa, alluminio, ecc....

TITOLO II – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Art. 10 – Locali comunali di preparazione dei pasti e relativa dotazione strumentale

Fermo quanto previsto al successivo articolo in ordine alla disponibilità da parte dell'aggiudicatario di un centro produzione pasti esterno, questa stazione appaltante metterà a disposizione dell'aggiudicatario il seguente locale attrezzato o da attrezzare secondo le specifiche indicate nel presente capitolato di cui l'impresa aggiudicataria sarà tenuta a richiedere la relativa autorizzazione sanitaria:

Terminale Scuola statale primaria e scuola dell'Infanzia (sei sezioni) capoluogo – Via dello Sport.

2. La Ditta appaltatrice dovrà farsi carico di predisporre ed affiggere, a proprie spese, all'interno delle cucine e dei terminali, i cartelli che illustrano le norme di prevenzione e antinfortunistica, ove mancanti. E' a carico dell'aggiudicatario appendere all'entrata della porta di ciascun terminale il divieto di entrata ai non autorizzati.

3. L'Amministrazione comunale metterà altresì a disposizione dell'aggiudicatario le attrezzature fisse e mobili installate nei locali sopra indicati e comunque nella dotazione dell'ente, nello stato in cui si trovano.

4. I locali, gli impianti e le attrezzature succitate sono di proprietà e disponibilità del Comune, che ne garantisce l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

5. La disponibilità degli stessi viene trasferita all'appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto.

6. La Ditta Appaltatrice si impegna all'uso corretto e diligente di installazioni, impianti e macchinari costituenti il complesso delle dotazioni date in uso dal Comune di Noceto.

Art. 11 – Centro pasti esterno.

1. I pasti destinati ai plessi scolastici dotati di solo terminale (Scuola primaria statale "Renzo Pezzani", Scuola statale dell'infanzia "Bruno Munari") dovranno essere preparati in centro di cottura nella disponibilità dell'aggiudicatario.

2. È fatto pertanto obbligo a ciascun partecipante alla procedura di disporre di un centro cottura, in proprietà o affitto o qualunque altro titolo, in possesso di autorizzazione in corso di validità alla preparazione e al confezionamento di pasti da asporto ai sensi dell'art. 2 della legge 30/04/1962 n. 283 e successive modificazioni, con superfici, attrezzature e capacità di produzione adeguate all'entità del presente appalto. A tal fine, ciascun concorrente sarà tenuto a dichiarare al momento della partecipazione alla gara la disponibilità o l'impegno a procurarsela in caso di aggiudicazione per tutta la durata del contratto.

3. Il centro deve presentare i requisiti richiesti e descritti nell'art. 28 del D.P.R. 26.3.1980, n. 327 e comunque dalle norme di legge nel tempo vigenti e deve essere debitamente autorizzato alla produzione e al confezionamento di pasti da veicolare dall'Autorità sanitaria locale, ai sensi dell'art. 2 della L. n. 283 del 30.4.1962 e successive modificazioni.

4. Al fine di garantire la continuità del servizio, anche in caso di eventuale blocco parziale e/o totale del centro pasti principale, la ditta dovrà garantire la continuità del servizio alle stesse condizioni del presente capitolato.

Art. 12 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno possedere le caratteristiche indicate nell'ALLEGATO I "Scaffale delle derrate" al presente Capitolato.

Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie. Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica.

E' tassativamente vietata la fornitura di prodotti con origine transgenica o sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

I pesci surgelati dovranno provenire da tutte le zone di pesca ammesse, sulla base delle norme vigenti.

L'acqua fornita sarà quella erogata dagli acquedotti comunali. Nel caso di particolari situazioni, il fornitore dovrà fornire acqua oligominerale. Si considerano situazioni particolari i casi di rottura di impianti di distribuzione dell'acqua, sia esterni che interni alle cucine/centri refezionali, che determini la non potabilità dell'acqua, accertata dagli enti competenti.

L'eventuale introduzione di nuovi prodotti non ricompresi fra quelli riportati nell'Allegato I dovrà essere preventivamente autorizzata dall'Amministrazione contraente, con la presentazione della scheda prodotto da sottoporre alla valutazione.

Art. 13 - Tipologia delle derrate alimentari

Le derrate utilizzate nella preparazione dei pasti e, comunque, somministrate agli alunni, dovranno avere la seguente provenienza, **o quella offerta dal fornitore in sede di gara:**

1. prodotti biologici 100% in peso sul totale:

- pasta di semola;

2. prodotti biologici 70% in peso sul totale:

- cereali in chicchi;

- yogurt;

- latte fresco;

- burro;

- legumi secchi;

3. prodotti biologici 50% in peso sul totale:

- frutta fresca;

- verdura fresca;

- olio extra vergine di oliva;

- uova;

4. prodotti biologici 15% in peso sul totale:

- carni avicunicole;

- carni bovine;

5. prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata 50% in peso sul totale:

- frutta fresca;
- verdura fresca;

6. prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata 100% in peso sul totale:

- prodotti trasformati dal pomodoro;

7. prodotti DOP 100% in peso sul totale:

- parmigiano reggiano;
- grana padano;
- prosciutti crudi con concentrazione di sale non superiore al 7%, privi di nitriti e nitrati;
- squacquerone di Romagna;

8. prodotti IGP 100% in peso sul totale:

- pera dell'Emilia Romagna;
- bresaola della Valtellina;
- pesca nettarina di Romagna;

9. prodotti del Mercato Equo e Solidale 100% in peso sul totale:

- cacao;
- zucchero;

10. prodotti tipici della Regione Emilia-Romagna:

i menù dovranno prevedere, di norma con cadenza mensile, d'intesa con le Amministrazioni contraenti la somministrazione di uno o più prodotti DOP, IGP o prodotti tradizionali o preparazioni tradizionali tratti dall'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali dell'Emilia- Romagna;

Il fornitore sarà tenuto, prima dell'inizio del servizio, a consegnare alle Amministrazioni contraenti l'elenco delle Ditte fornitrici e subfornitrici delle derrate alimentari.

L'utilizzo di prodotti alimentari non aventi le provenienze e le caratteristiche di cui sopra e quelle migliorative offerte in sede di gara comporterà l'applicazione di una penale pari ad € 300,00 per ogni episodio e per ogni prodotto, fino al ripristino della situazione ordinaria, salvo che il fornitore produca oggettive motivazioni circa l'irreperibilità di detti prodotti, accertate dalle Amministrazioni contraenti. Tali circostanze dovranno comunque essere limitate a situazioni eccezionali e di breve durata e comunicate all'Amministrazione contraente immediatamente al loro verificarsi. In relazione ai soli prodotti biologici, in presenza di oggettive motivazioni circa l'irreperibilità di uno o più prodotti, sarà comunque riconosciuto uno sconto forfetario fino al 15% sul prezzo del pasto.

Art. 14 - Derrate di emergenza

Presso i centri refezionali dotati di contenitori idonei (dispense, frigoriferi), il fornitore dovrà tenere a disposizione alcuni alimenti, quali: formaggio parmigiano reggiano D.O.P. o grana padano D.O.P. porzionato, tonno conservato, ecc.. per fronteggiare singole situazioni particolari, come il rifiuto totale del pasto da parte di uno o più bambini.

TITOLO III - MENU'

Art. 15 – Composizione dei pasti per il servizio di refezione scolastica. Menù, sue variazioni e diete speciali

1. I pasti per gli alunni delle Scuole, dovranno essere confezionati nel rispetto dei menù settimanali concordati dalle parti sulla base delle specifiche stabilite nel presente capitolato d'appalto e saranno composti da:

- **Scuola dell'infanzia:**

- Pranzo: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, una porzione di frutta, pane, acqua minerale per il fabbisogno giornaliero;

- Merenda pomeridiana: crekers e succo, frutta di stagione, latte e biscotti, yogurt alla frutta, focaccia, pane e marmellata in modo alternato.

Gli orari indicativi di consumo sono indicati nella relativa tabella riportata nell'art. 4 del presente capitolato.

- **Scuola primaria :**

- Pranzo: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, una porzione di frutta, pane e acqua per il fabbisogno giornaliero.

Gli orari indicativi di consumo sono indicati nella relativa tabella riportata nell'art. 4 del presente capitolato.

2. I menu allegati al disciplinare costituiranno il riferimento qualitativo e quantitativo che l'aggiudicatario dovrà garantire e mantenere per tutta la durata dell'affidamento, previo accertamento di congruità dei menu effettivi proposti dall'aggiudicatario da parte dell'Azienda AUSL e fatti salvi eventuali adeguamenti richiesti dal medesimo organo tecnico.

3. In corso di esecuzione del contratto, l'Impresa appaltatrice potrà formulare di norma 30 giorni prima dell'inizio di un nuovo anno scolastico, una proposta di menu dieteticamente equilibrati e organoletticamente appetibili, compresi gli spuntini e le merende, per l'intero anno scolastico. La proposta dei menu' dovrà tener conto di variazioni e/o integrazioni modulate, anche in base al grado di accettazione da parte dell'utenza e in rispetto delle abitudini locali e rispondere a necessita emergenti di ordine dietetico, igienico, organolettico, etico-religioso od altro.

9. I suddetti menu verranno approvati dall'Amministrazione comunale e vidimati dall'AUSL competente.

10. Le nuove preparazioni manterranno lo stesso valore economico di quelle sostituite.

11. I menu concordati dovranno essere esposti, a cura della ditta appaltatrice, nei locali mensa utilizzando una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione per l'utenza, sia dei menu del giorno, che della settimana a cui questi appartengono.

12. La ditta aggiudicataria e tenuta inoltre a distribuire a ciascun utente del servizio mensa una copia del menu in vigore.

13. Le eventuali variazioni del menù dovranno essere tempestivamente comunicate in forma scritta all'Amministrazione comunale, precisando la causa, la durata e i servizi coinvolti. Le variazioni potranno essere fatte anche previa documentata verifica della non gradibilità delle preparazioni.

14. Il committente, d'intesa con l'appaltatore potrà chiedere la modifica dei menù settimanali e l'aggiornamento delle tabelle dietetiche.

15. La ditta si impegna altresì ad osservare quanto di seguito indicato:

- in occasione delle feste di Natale, Carnevale, Pasqua, inizio e fine anno scolastico, si riserva di definire menu particolari, comprensivi eventualmente anche del dolce
- in occasione di uscite scolastiche o di centri ricreativi o di altre iniziative su richiesta dell'Amministrazione Comunale il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di un cestino picnic individuale, così composto: n. 1 panino imbottito o focaccia con prosciutto cotto senza polifosfati e caseinati; n. 1 banana; n. 1 succo di frutta in brick, mezzo litro di acqua minerale in PET, un dolce da forno in monoporzione, bicchiere e tovagliolo a perdere;
- agli utenti della scuola dell'infanzia, all'inizio dell'anno scolastico (per tutto il periodo di inserimento che precede l'attivazione del Servizio di Refezione Scolastica) dovrà essere garantito uno spuntino di metà mattina (comprensivo di acqua minerale e bicchieri a perdere). La somministrazione di detto spuntino sarà a carico del personale scolastico.

16. Tutti i casi di variazione al menu previsti dai punti sopra elencati non possono comportare alcun ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale.

Art. 16 - Diete speciali

1. Si definiscono diete speciali, in deroga al menù standard:

- **Diete in bianco per giorni limitati entro la settimana:** in caso di indisposizione del bambino, protratta per un periodo limitato (n. 3 giorni);
- **Diete speciali per patologie particolari:** riconosciute per motivi sanitari (allergie, intolleranze e patologie croniche);
- **Diete per motivi religiosi o culturali.**

I pasti per diete speciali saranno somministrati alle stesse condizioni economiche dei pasti convenzionali.

Le diete speciali con carattere permanente dovranno essere richieste prima dell'inizio di ciascun anno scolastico o al momento della diagnosi; le diete in bianco dovranno essere richieste entro le ore di prenotazione dei pasti.

Le diete dovranno essere prodotte con un processo che assicuri la rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

Il fornitore dovrà prevedere il menù il più possibile simili a quelli convenzionali tenendo conto delle esclusioni previste dalle diverse diete.

Per le diverse diete speciali, il fornitore dovrà utilizzare alimenti sostitutivi, prelevando dall'Allegato I "Scaffale delle derrate".

Per allergie e/o patologie il fornitore dovrà porre la massima attenzione ad evitare l'uso di alimenti non consentiti, anche in minima traccia, adottando altresì tutte le misure atte ad evitare ogni possibile contaminazione in tutte le fasi di lavoro, dal ricevimento degli alimenti alla loro somministrazione.

In particolare:

- gli utensili e le attrezzature utilizzati per la produzione dei pasti per soggetti affetti da patologie, allergie e simili dovranno essere sottoposti ad accurate procedure di pulizia e sanificazione in modo da evitare contaminazioni con residui di precedenti lavorazioni;
- prima dell'utilizzo di ogni materia prima, sarà necessario verificare l'assenza di sostanze non compatibili con le caratteristiche della dieta speciale in produzione, controllando le indicazioni riportate in etichetta;
- il confezionamento avverrà in contenitori monoporzione di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, secondo la normativa vigente;
- ogni contenitore, una volta ben chiuso in modo da evitare fuoriuscite o ingressi di sostanze, dovrà essere identificato con nome e cognome del fruitore della dieta e

scuola di appartenenza.

Le diete di tipo etico religioso saranno confezionate in contenitori multiporzione, identificate con la tipologia di dieta (es. no carne di maiale, no carne di manzo, ecc.) e scuola di appartenenza. Anche le diete in bianco potranno essere confezionate in contenitori multiporzione.

L'elenco degli utenti soggetti a diete speciali presenti in ogni scuola dovrà essere aggiornato costantemente ed essere conservato presso ciascuna cucina e refettorio.

Al personale adulto delle scuole dovranno essere fornite le diete speciali previa richiesta dall'interessato direttamente all'Amministrazione contraente, inviando la richiesta assieme al certificato medico convenzionato con l'Azienda USL.

2. La ditta appaltatrice si rende garante delle materia prime e di tutte le derrate alimentari e non fornite dal centro cottura ai terminali di distribuzione. Si rende, inoltre, garante oltre che di tutti gli ingredienti utilizzati per il confezionamento dei pasti, anche delle corrette modalità di gestione del servizio.

3. L'azienda appaltatrice dovrà infine essere disposta a collaborare con l'Amministrazione comunale e/o con le singole scuole, nelle varie attività didattiche o ricreative mirate alla manipolazione e conoscenza degli alimenti mettendo a disposizione piccoli quantitativi di materie prime (pasta, farina, ecc...) e, compatibilmente con le operazioni necessarie alla preparazione del pasto, attrezzature per la cottura, o conservazione di prodotti alimentari prodotti dai bambini o dagli utenti dei servizi per gli anziani secondo protocolli concordati con l'Azienda appaltatrice, l'AUSL e l'Amministrazione comunale.

4. Gli operatori del Servizio Igiene Pubblica dell'Azienda USL potranno effettuare in ogni momento, prelievi di campioni di alimenti per l'accertamento delle conformità degli stessi ai requisiti di legge. Tale potere di controllo potrà essere esercitato anche dall'Amministrazione Comunale.

Art. 17 - Confezionamento e trasporto

Il trasporto esterno ed interno ai centri refezionali dovrà essere effettuato con attrezzature idonee al mantenimento delle temperature e in modo da evitare qualsiasi contaminazione dall'esterno (esempio attraverso carrelli termo-refrigerati o cassette termiche).

I pasti devono essere forniti, subito dopo la fine cottura, mediante sistema fresco-caldo e devono essere consegnati in confezione monoporzione o multiporzione a perdere ed in contenitori isotermici, sigillati in modo tale da assicurare il mantenimento delle temperature previste dalle normative vigenti.

Tutto il ciclo di produzione - trasporto - consegna deve essere svolto in piena conformità alle norme vigenti in materia di preparazione, manipolazione e trasporto dei cibi, al fine di garantire la salubrità degli stessi e la conservazione delle prerogative organolettiche e di appetibilità.

L'Azienda Aggiudicataria dovrà documentare le attrezzature utilizzate per il trasporto ed il tipo e numero di automezzi con impianto di refrigerazione per la consegna.

I contenitori utilizzati per la confezione ed il trasporto dei pasti e degli alimenti dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione ed essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.

Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzi e personale a carico del fornitore, secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati dalle stesse Amministrazioni contraenti nell'Atto di regolamentazione del servizio.

Il fornitore dovrà utilizzare mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale, qualora offerto in sede di gara e conformemente alla propria offerta.

La consegna dei pasti dovrà avvenire nei tempi il più possibile vicini al consumo del pasto e comunque in conformità dell'offerta presentata dall'aggiudicatario.

Art. 18 - Mezzi adibiti al trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti e derrate dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

I mezzi non dovranno essere utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale ed essere facilmente lavabili e sanificabili.

L'Accesso dei mezzi per la consegna dei pasti e delle derrate dovrà essere concordato con il titolare dell'attività, con l'Istituto Comprensivo di Noceto, secondo le motivazioni del piano di emergenza/sicurezza e del documento Valutazione Rischi.

Art. 19 - Piano dei trasporti

Il fornitore, almeno 10 giorni prima dell'avvio del servizio di ogni anno scolastico, dovrà predisporre un piano dei trasporti relativo alla consegna dei pasti ai centri refezionali non dotati di cucine, comprensivo delle seguenti indicazioni:

- a) i luoghi di partenza e di ciascuna sede di destinazione;
- b) il giro di consegna;
- c) gli orari di partenza e quelli previsti di arrivo;
- d) la tipologia dei mezzi di trasporto, che dovranno essere idonei al trasporto degli alimenti e a basso impatto ambientale Euro 6, elettrici, ibridi, bi-fuel, se offerto in sede di gara;
- e) il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- f) la targa dei mezzi di trasporto utilizzati;
- g) il numero delle persone impiegate per il servizio di trasporto;
- h) i tragitti ed i Km percorsi.

Il piano dei trasporti dovrà essere organizzato in modo tale che la consegna avvenga non prima di 120 minuti dall'orario previsto per il consumo del pasto.

Al momento della consegna dei pasti, dovrà essere rilasciato un documento riportante il numero dei pasti consegnati e i nominativi dei destinatari dei pasti per diete speciali.

Il fornitore non potrà unilateralmente apportare alcuna variazione al piano dei trasporti, se non concordata con l'Amministrazione contraente.

Art. 20 – Modalità di distribuzione e somministrazione dei pasti agli utenti

1. La distribuzione dei pasti secondo la tipologia prevista, nell'ambito del servizio di refezione scolastica, dovrà avvenire nel rispetto degli orari indicati nel presente capitolato. La stazione appaltante, in persona dei referenti per i servizi, potrà a proprio insindacabile giudizio apportare modificazione agli orari come sopra indicati senza che l'aggiudicatario possa opporvisi né pretendere alcuna prestazione aggiuntiva rispetto a quelle ordinarie previste nel presente capitolato speciale e comunque nei documenti di gara.

2. Fermo quanto sopra esposto, il trasporto dei pasti dalle cucine e comunque dai terminali di preparazione interni ai plessi scolastici da parte dell'aggiudicatario dovrà essere effettuato come di seguito descritto, nel rispetto degli orari previsti dal capitolato o modificati dall'Amministrazione comunale in corso d'appalto:

- **Scuola dell'infanzia:**

I pasti preparati nel terminale interno al plesso vengono trasportati dal personale fornito dall'impresa presso il refettorio adiacente a ciascuna delle sei sezioni e quindi serviti dal medesimo personale agli utenti.

- **Scuola primaria:**

I pasti preparati nel terminale interno al plesso vengono trasportati dal personale fornito dall'impresa presso i due refettori a servizio della scuola primaria e quindi serviti dal medesimo personale agli utenti.

3. Per quanto attiene in particolare al trasporto dei pasti destinati agli alunni della scuola primaria e dell'infanzia site nel plesso di Via Gandiolo dal terminale interno ai sei refettori a servizio della scuola statale dell'infanzia e ai due refettori a servizio della scuola primaria, l'impresa aggiudicataria sarà tenuta a organizzare il trasporto interno in modo da consegnare i pasti nei refettori entro gli orari indicati per l'attività di somministrazione e tenendo conto che il corridoio che dovrà essere percorso per il trasporto dei pasti ai refettori risulterà impegnato all'incirca dalle ore 12.00 e fino alle ore 12.30 a causa dell'uscita da scuola degli alunni della scuola primaria che osservano l'orario normale e dunque non fruiscono del pasto.

4. A tal fine, per il trasporto interno dei pasti la ditta aggiudicataria dovrà essere dotata – e utilizzare – di propri carrelli portavivande termici, che mantengano i pasti nelle temperature previste dal capitolato.

5. Il personale dell'Impresa appaltatrice deve provvedere all'apparecchiatura dei tavoli lo stesso giorno del servizio, con piatti di ceramica, posate di acciaio inox e bicchieri di vetro (infrangibile).

6. La ditta appaltatrice dovrà anche mettere a disposizione, a proprie spese, tovaglioli e tovaglie o tovagliette di carta a perdere per l'apparecchiatura dei tavoli. In caso di inagibilità della lavastoviglie, il servizio avverrà con stoviglie a perdere (piatti, bicchieri, posate) il cui costo è a carico dell'Impresa appaltatrice.

7. La distribuzione dei pasti è completamente a carico dell'impresa appaltatrice nelle scuole dell'obbligo e nella scuola dell'infanzia. In fase di distribuzione deve essere sempre garantita la temperatura adeguata per gli alimenti caldi e freddi. Nello stesso tempo devono essere rispettate le caratteristiche igieniche e organolettiche degli alimenti. A tutela di ciò l'Impresa appaltatrice deve provvedere a dotare i centri di distribuzione di termometri ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti. Tali termometri dovranno essere messi a disposizione, su richiesta, anche del personale incaricato dall'Amministrazione comunale per il controllo. Il servizio deve essere effettuato al tavolo. Per quanto concerne le modalità distributive, la ditta appaltatrice deve rendersi disponibile a soddisfare eventuali richieste provenienti dagli utenti, dall'Istituto Comprensivo, o dall'Amministrazione comunale, previo accordo tra le parti.

8. Il personale addetto alla distribuzione, ove previsto, deve essere in numero sufficiente affinché il servizio si svolga nel più breve tempo possibile, al fine di garantire un omogeneo comportamento nei confronti dell'utenza.

9. L'azienda appaltatrice deve inoltre premurarsi di informare il proprio personale addetto alla distribuzione riguardo a:

- gli ingredienti che compongono le singole ricette al fine di fornire risposte adeguate agli utenti;
- le quantità di olio necessarie per condire i contorni del giorno sulla base dei pasti prenotati;

- le quantità di parmigiano necessario per condire i primi piatti del giorno sulla base dei pasti prenotati;
 - l'entità delle porzioni da distribuire a seconda del menù del giorno (es n° di mestoli, n° di fette ecc..);
 - il peso del pane inviato e necessario a coprire il fabbisogno della giornata.
10. Dovrà inoltre sempre fornire tutte le indicazioni varie ed eventuali necessarie per l'espletamento e l'ottimizzazione del servizio (es. servire la salsa a parte in ciotoline, distribuire una fetta di limone per ogni bambino, aggiungere il prezzemolo solo prima del servizio, utilizzare la paletta e non le pinze per servire ecc...) ed accertarsi del rispetto e del pieno recepimento di tutte le indicazioni e le informazioni trasmesse.
11. Il tempo necessario per la distribuzione del pasto non potrà mai superare i limiti temporali indicati nell'art. 4.
12. La sparcchiatura e la pulizia dei tavoli, la pulizia delle sedie, nonché il loro posizionamento sui tavoli a gambe rovesciate, devono essere eseguite al termine dello scodellamento.
13. È prevista, a carico della ditta appaltatrice, anche la pulizia e sanificazione dei refettori, delle cucine e dei locali annessi, spogliatoio e WC.
14. Per quanto attiene le sezioni di scuola dell'infanzia site in via Gandiolo, lo sbarazzo dei tavoli e la pulizia dei refettori deve tassativamente essere eseguita dal personale addetto dell'aggiudicatario entro l'orario previsto per la merenda, ossia entro e non oltre le ore 15.00 di ciascun giorno di apertura della scuola.
15. Tutte le operazioni sopra descritte, insieme con il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature impiegate per il servizio dovranno essere effettuate nella stessa giornata della distribuzione. Il lavaggio dei contenitori utilizzati per il trasporto deve essere effettuato quotidianamente nei terminali di distribuzione, con gli strumenti a disposizione. Deve essere garantita sempre la sanificazione dei contenitori che non possono essere sottoposti a lavaggio meccanico in lavastoviglie.
16. L'organizzazione complessiva del servizio prevista da ciascun concorrente dovrà essere dettagliatamente descritta nell'offerta tecnica, tenendo conto delle specifiche generali indicate nel presente articolo e comunque nel capitolato speciale d'appalto.

Art. 21 - Distribuzione del pasto dieta per motivi di salute

Il personale addetto alla distribuzione del pasto dieta per motivi di salute dovrà assicurare che il pasto/dieta sia distribuito ai bambini a cui è destinato. Pertanto il fornitore dovrà:

- controllare la tipologia o il nominativo sul contenitore dieta su cui è posta l'etichetta e consegnarlo al bambino a cui è destinato;
- servire le diete speciali dovranno ai bambini interessati ancora chiuse. L'apertura del mono piatto dovrà avvenire solo davanti al bambino seduto a tavola.

In caso di dubbi sulla composizione o di mancanze del pasto dieta dovrà essere chiamata la cucina.

Dovrà essere noto a tutti gli operatori dell'aggiudicatario operanti presso i centri refezionali l'elenco dei bambini soggetti a diete speciali ed il tipo di dieta, salvaguardando il rispetto della privacy.

Art. 22 – Prenotazione dei pasti

1. Il numero complessivo annuo dei pasti indicati nell'art. 4 del presente capitolato è da intendersi a titolo indicativo.
2. I pasti dovranno essere forniti in base al numero delle presenze comunicate giornalmente da ogni singola scuola.
3. L'ordinazione dei pasti verrà effettuata dal personale della scuola, debitamente autorizzato, attraverso un ordine esecutivo giornaliero riportante il numero dei pasti per bambini, adulti, specificando la tipologia di pasto, eventuali diete speciali ecc.
4. Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dalla ditta appaltatrice, da personale diverso da quello che sarà comunicato dai referenti per l'appalto.
5. La fornitura dei pasti deve essere effettuata in riferimento alle presenze effettive degli utenti rilevate dal personale incaricato. Il numero degli utenti deve pervenire alla ditta Appaltatrice entro le ore 9,15 dello stesso giorno di distribuzione, mentre la variazione del pasto deve essere comunicata entro le ore 10.00. La comunicazione deve essere effettuata dalle persone autorizzate. La ditta appaltatrice deve indicare i nominativi del personale autorizzato al ricevimento della prenotazione stessa. Nel caso di escursioni di turismo scolastico o altre iniziative didattiche che comportino il ricorso a cestini pic-nic, o pasti freddi, con consegna anticipata rispetto l'orario abituale, il numero presunto degli utenti interessati al servizio dovrà essere comunicato alla ditta appaltatrice con almeno un giorno di anticipo.
6. La prenotazione dei pasti per gli alunni deve avvenire mediante messa a disposizione da parte dell'Impresa Appaltatrice di apposita organizzazione che permetta:
 - la veloce raccolta da parte del personale scolastico, delle informazioni relative al numero delle presenze e ai menù scelti;
 - la minimizzazione degli errori in fase di trasmissione dei dati dai plessi scolastici al centro cottura;
 - la redazione di un riepilogo giornaliero riportante il numero di pasti ordinati e il numero di pasti prodotti differenziati per menù (menù giorno, alternativo e diete speciali);
7. In sede di offerta, sarà valutata l'eventuale fornitura gratuita, da parte dell'impresa appaltatrice, del sistema informatizzato per la raccolta della quantità di pasti giornaliera.

TITOLO IV – CONTROLLI

Art. 23 – Conservazione dei pasti campione

1. Il Fornitore, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezionialimentari, dovrà prelevare almeno un pasto campione di peso non inferiore a 100 gr di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali dovrà essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo. I campioni così confezionati, dovranno essere conservati in congelatore per almeno 7 giorni successivi.
2. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa appaltatrice la presentazione dei risultati delle analisi effettuate sulle materie prime dal proprio laboratorio o da struttura privata.

Art. 24 – Controlli da parte dell'Amministrazione

1. L'Impresa aggiudicataria ha il compito di definire un piano dettagliato delle operazioni, dei metodi di lavoro e dei mezzi necessari, nel rispetto delle specifiche descritte nei precedenti paragrafi, al fine di garantire il risultato prestazionale atteso.
2. Ai fini della valutazione del risultato, in termini di livello qualitativo atteso del servizio di produzione del vitto, lavaggio stoviglie e pulizia ambienti, sono stati identificati i parametri e gli indicatori utilizzati per la misurazione delle prestazioni nonché per la predisposizione del sistema di controllo.
3. La vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.
4. L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di procedere, anche attraverso le competenti autorità sanitarie, a controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sul rispetto dei tempi e dei modi delle opere commissionate, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate alimentari impiegate allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.
5. Le operazioni di controllo verranno effettuate unicamente da personale autorizzato.

Art. 25 – Autocontrollo da parte dell'aggiudicatario

1. L'Impresa appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti e garantire la qualità e la conformità richiesta dal presente capitolato.
2. La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Amministrazione appaltante, i certificati analitici in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.
3. Dovrà inoltre dare atto di essere dotata di un sistema di controllo della qualità che garantisca la perfetta osservanza delle norme in materia di igiene degli alimenti.
4. A tal fine, la ditta appaltatrice deve uniformarsi al D.Lgs n. 155/97, individuando nelle loro attività i processi, le fasi o le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le opportune procedure di buona prassi igienica avvalendosi dei principi dell' H . A. C .C. P. (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici) una cui copia dovrà essere fornita all'Amministrazione comunale.
5. Per le finalità indicate nel presente titolo, l'impresa dovrà possedere i seguenti requisiti, da autocertificare in sede di partecipazione alla gara:
 - a. avvalersi di laboratorio di analisi per il controllo igienico delle materie prime o lavorate;
 - b. avvalersi di un apposito servizio dietologico, operante sul territorio.
6. Inoltre è a carico dell'impresa l'analisi chimico-fisica dell'acqua somministrata agli alunni durante i pasti dall'acquedotto comunale senza oneri a carico dell'Amministrazione comunale rispetto al corrispettivo pattuito.

TITOLO V – PERSONALE

Art. 26 – Personale fornito dall'aggiudicatario

1. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'esecuzione del servizio con proprio personale in possesso dei requisiti professionali richiesti – tra cui l'idoneità sanitaria secondo le leggi vigenti - e con composizione per entità numerica e orario di servizio atta a garantire l'ottimale esplicazione delle attività oggetto del contratto con le modalità e i tempi indicati nel presente capitolato.

In particolare il personale di cucina/terminale dovrà essere in possesso di valido attestato di formazione per il personale alimentarista di livello 2 (rischio alto), come previsto dal Regolamento UE 852/2004.

2. L'Impresa Aggiudicataria a tal fine dovrà presentare nell'offerta tecnica lo schema organizzativo del personale fornito, indicando il numero, le qualifiche, le modalità di impiego e gli orari di servizio del personale impiegato.

3. L'organico impiegato per l'espletamento del servizio deve essere quello dichiarato in fase di offerta tecnica, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio. Eventuali variazioni devono essere preventivamente comunicate alla Committente.

4. Per quanto attiene al personale addetto alla somministrazione dei pasti, nel caso di variazione o integrazione delle diverse modalità di somministrazione e/o del numero di utenti, l'impresa deve adeguare il proprio organico in funzione del sopravvenuto cambiamento.

5. L'ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato. Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

6. Il personale lavorerà sotto l'esclusiva responsabilità dell'Aggiudicatario; la Ditta appaltatrice assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

7. Al fine di assicurare le prestazioni inerenti al servizio in oggetto, si richiede che tutti gli operatori siano professionalmente capaci ed in possesso del requisito di idoneità fisica;

- che tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente capitolato sia tenuto professionalmente aggiornato, secondo le modalità e la pianificazione che formeranno oggetto di offerta tecnica.

8. La ditta aggiudicataria si dovrà impegnare a sostituire immediatamente i propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi con personale di pari qualifica professionale e senza alcun aggravio di spese per l'Amministrazione committente.

9. La Ditta aggiudicataria dovrà indicare l'ubicazione, il recapito telefonico di un proprio punto di coordinamento al quale esista sempre qualcuno preposto a rispondere, cui rivolgersi nei casi di necessità e sarà tenuta a garantire la reperibilità immediata dalle ore 7,30 alle ore 17,30 e comunque nelle ore di svolgimento del servizio presso le strutture comunali.

Art. 27 – Responsabile del servizio per l'aggiudicatario e referente per l'Amministrazione e l'aggiudicatario

1. L'appaltatore dovrà affidare la direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto ad un suo Responsabile di servizio, in possesso di laurea in scienze e tecnologie alimentari o laurea in dietistica o titolo di studio equipollente.

2. In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- Alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento di tutto il personale operante nei terminali di distribuzione, nonché l'armonizzazione globale del servizio di concerto con il cuoco responsabile del centro cottura.
- Al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale.
- Alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara.
- All'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi).

3. La Ditta aggiudicataria sarà inoltre tenuta ad indicare il nominativo del proprio referente per il servizio che dovrà essere dotato di telefono cellulare per una pronta reperibilità.

4. Il soggetto individuato dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- autonomia operativa adeguata a far funzionare la globalità del servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
- esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di refezione scolastica analoghi a quelli oggetto del capitolato;

5. L'amministrazione Comunale individuerà e comunicherà all'aggiudicatario il nominativo e recapito di un proprio referente - o di più referenti in relazione ai diversi ambiti di svolgimento dei servizi oggetto dell'appalto -, scelto tra il proprio personale o tra il personale dell'Istituto Comprensivo di Noceto.

Art. 28 – Interruzione del servizio

1. L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità, per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.

2. Si conviene che per cause di forza maggiore sono da intendersi unicamente interruzione totale di energia e le calamità naturali gravi.

3. In caso di sciopero del personale delle scuole e dei servizi comunali serviti dal presente appalto, esso dovrà essere comunicato alla Ditta aggiudicataria dal referente comunale del servizio o da suo incaricato entro le ore 12.00 del giorno precedente. In ogni caso la ditta aggiudicatrice è tenuta all'erogazione regolare del servizio agli utenti che risultano presenti nel giorno interessato dallo sciopero.

4. In caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice tale da impedire l'effettuazione del servizio, l'informativa al Comune dovrà pervenire il prima possibile, di norma almeno 5 giorni prima della data fissata, e comunque nel rispetto dei termini di legge, se più ampi,

sulla base di quanto stabilito dalla Legge 12.06.1990, n. 146, recante "Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati".

5. Qualora, la comunicazione dello sciopero della ditta appaltatrice al Comune, sia fatta posteriormente ai termini indicati, potrà essere applicata alla Ditta una penale, pari al 50% del costo dei pasti non forniti (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente lo sciopero), fatto salvo la facoltà di acquisto da parte dell'Amministrazione comunale, a totale carico della ditta aggiudicataria, di alimenti alternativi al pasto non fornito. In ogni caso la ditta appaltatrice non può sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

Art. 29 – Vestiario

Il fornitore, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto per i servizi di preparazione e distribuzione dei pasti, per ogni anno della durata dell'appalto, divise complete di lavoro (almeno: camice, pettorina, copricapo) oltre agli indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, i guanti, ecc.. Il fornitore dovrà fornire altresì divise complete per gli operatori delle pulizie, avendo cura di utilizzare per ogni mansione, colorazioni diverse. Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dal fornitore .

Il personale dovrà indossare correttamente le divise fornite dal fornitore, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo.

Il lavaggio delle divise del personale del fornitore dovrà essere centralizzato e non lasciato al libero arbitrio del lavoratore.

Durante l'esecuzione del servizio il personale del fornitore dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

- nome e cognome;
- qualifica;
- azienda di appartenenza;
- foto personale.

Il cartellino identificativo è personale e potrà essere usato solo dal titolare.

Art. 30 - Comportamenti non conformi

L'Amministrazione contraente, anche su segnalazione delle Autorità Scolastiche, potrà promuovere l'allontanamento dei dipendenti della ditta aggiudicataria che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra. L'amministrazione si riserva il diritto di chiedere al fornitore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso la ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Art. 31 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Art. 32 – Osservanza dei contratti collettivi di lavoro e delle leggi in materia di lavoro

1. L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo la scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

2. Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertat, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

3. L'appaltatore assume altresì piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le leggi e norme in materia di lavoro nel tempo vigenti nei confronti del proprio personale, quale che sia la tipologia contrattuale di inquadramento nell'organico dell'aggiudicatario.

Art. 33 - Addestramento e formazione del personale

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, il fornitore dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio in materia di igiene così come stabilito dalle vigenti normative. Tale formazione dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla LR 2003 N. 11 Determinazione Giunta regionale n° 16963 del 29/12/2011 o norme equivalenti, D.M. 10/3/1998, Decr. N. 81/2008.

Il fornitore ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso i centri refezionali.

Ogni anno, entro il mese di giugno, dovranno essere predisposti piani di formazione e aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio, da trasmettere all'Amministrazione contraente.

La formazione e l'aggiornamento dei lavoratori impiegati nel servizio dovrà prevedere incontri specifici così come stabilito dalle vigenti normative.

Il piano di formazione e aggiornamento dovrà prevedere modalità di formazione del personale neoassunto durante tutta la durata dell'appalto.

TITOLO VI – RESPONSABILITÀ E GARANZIE

Art. 34 – Responsabilità a carico dell'aggiudicatario e polizze assicurative

1. La Ditta appaltatrice assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

2. La Ditta appaltatrice risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

3. In particolare la Ditta appaltatrice è direttamente responsabile della qualità dei pasti e si assume tutte le responsabilità per danni o inconvenienti riconducibili direttamente o indirettamente ai pasti forniti, compresi eventuali casi di avvelenamento e/o intossicazione derivante dal consumo, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

4. L'appaltatore è inoltre sempre responsabile verso il committente o verso terzi per i fatti derivanti dall'operato e dal contegno dei suoi dipendenti e di quanti operano anche in via contingente ed estemporanea nel suo interesse.

5. L'appaltatore è responsabile anche per danni arrecati alle strutture ove si svolge il servizio e agli esistenti impianti luce, acqua, gas, telefono.

6. Conseguentemente, la Ditta appaltatrice esonera l'Amministrazione comunale ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

7. La Ditta appaltatrice dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, ivi compresi i danni provocati direttamente, indirettamente, inconsapevolmente o in qualsiasi altro modo dalle sue maestranze o dai suoi mezzi di trasporto, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

1) R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)

Euro 5.000.000,00 per sinistro

Euro 2.500.000,00 per persona

Euro 2.500.000,00 per danni a cose o animali

2) R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)

Euro 2.500.000,00 per sinistro

Euro 1.500.000,00 per persona

8. La polizza assicurativa dovrà tenere conto di tutti i rischi di danno derivanti da responsabilità civile verso terzi e relativi all'attività del servizio di gestione, compresi intossicazione, avvelenamento, ingestione di cibi o bevande avariate e per ogni danno non menzionato.

9. L'assicurazione o ciascuna assicurazione così stipulata dovrà contenere l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di Noceto.

10. L'esistenza di tali polizze non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

11. Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

12. La copertura assicurativa dovrà avere validità ed efficacia per tutta la durata contrattuale.

13. Inoltre, i mezzi impiegati per i trasporti, dovranno essere provvisti di copertura assicurativa con massimali non inferiore ai minimi di legge; a tal fine, dovranno essere presentate al Comune, alla sottoscrizione del contratto, le relative quietanze ovvero apposita dichiarazione.

14. L'esistenza e la validità delle polizze previste dal presente articolo è condizione essenziale per l'Amministrazione; pertanto, qualora l'appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento detta copertura assicurativa, il contratto si risolverà di diritto, con conseguente trattenuta a titolo di penale della cauzione prestata e fatto salvo il risarcimento del maggior danno subito.

Art. 35 – Obblighi dell'aggiudicatario

1. La ditta aggiudicataria è responsabile della perfetta rispondenza del servizio alle caratteristiche richieste, per come evidenziate nel presente capitolato d'oneri.
2. La ditta aggiudicataria rinuncia a qualsiasi pretesa di carattere economico che dovesse derivare da errata valutazione o mancata conoscenza di atti di natura tecnica oggetto del servizio richiesto.
3. L'esecuzione del servizio dovrà avvenire nella più completa applicazione delle specifiche generali e particolari del presente capitolato e della disciplina vigente relativa alla materia, compresi gli obblighi in materia di prevenzione infortuni e tutela dei lavoratori e di sicurezza.
4. Nel caso di difformità e/o inefficienza rispetto alle specifiche contrattuali, l'aggiudicatario sarà diffidato, a mezzo PEC a sanare le difformità e/o inefficienze, entro il termine perentorio di giorni 5 (cinque) dalla ricezione dell'invito medesimo, salvo proroghe motivate concesse dalla stazione appaltante.
5. Decorso il termine di cui al precedente punto senza che l'aggiudicatario abbia provveduto, la stazione appaltante potrà procedere di diritto alla risoluzione contrattuale ed all'incameramento della cauzione definitiva, senza che l'inadempiente abbia nulla a pretendere, fatto salvo il diritto della stazione appaltante di richiedere il risarcimento dei danni.

Art. 36 – Garanzia definitiva

1. L'appaltatore deve costituire, entro la data di stipulazione del contratto e per tutta la durata del medesimo, a favore del Comune, un deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo contrattuale, tenuto conto di quanto disposto dall' articolo 103 del D.Lgs. 50/2016, commi 1 e 2.
2. La cauzione definitiva dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della stessa entro 15 giorni, a semplice richiesta del Comune.
3. La mancata costituzione della cauzione definitiva entro il termine assegnato comporta la decadenza dall'affidamento, l'incameramento della cauzione provvisoria presentata in sede di gara e l'aggiudicazione a favore del concorrente che segue in graduatoria.
4. La cauzione definitiva è prevista a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto e dell'eventuale risarcimento dei danni.
Ogni qualvolta l'Amministrazione comunale si rivalga sul deposito cauzionale definitivo, per qualsiasi motivo, la ditta aggiudicataria è tenuta a reintegrare la somma del deposito entro 30 giorni.
5. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione definitiva risultasse insufficiente.
6. Lo svincolo della cauzione definitiva è subordinato al rilascio di certificato attestante la completa e regolare esecuzione del servizio, da parte del RUP.
7. Bozza della cauzione, di cui sopra, dovrà essere presentata, per la valutazione di accettabilità da parte degli uffici comunali prima della data fissata per la stipula del contratto.
8. L'importo della garanzia è ridotto, secondo le percentuali e le condizioni previste all'articolo 93, comma 7, del D.Lgs. 50/2016 per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000 e/o la registrazione al sistema comunitario

di ecogestione e audit (Emas) ai sensi del regolamento (CE) n.1221/2009 del Parlamento Europeo , oppure (non cumulabile con le precedenti) in possesso del rating di legalità o della attestazione del modello organizzativo, di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori.

TITOLO VII – PRESTAZIONI ACCESSORIE

Art. 37 - Direzione mense

1. Attraverso l'impiego di proprio personale specializzato, l'appaltatore sovrintenderà alla gestione complessiva delle cucine/terminali scolastici, all'organizzazione del lavoro e nello specifico ai seguenti compiti:

- 1) in base ad un programma dietetico concordato e secondo le specifiche contrattuali, dovrà predisporre i menù normali e le diete speciali;
- 2) ottimizzare l'organizzazione del lavoro dei dipendenti dell'Ente e propri, operanti nelle cucine;
- 3) ottimizzare la qualità del pasto;
- 4) consentire un corretto afflusso dei rifornimenti in funzione dei menù programmati;
- 5) esercitare sorveglianza sull'osservanza delle norme in materia di igiene degli alimenti, segnalando all'Ente eventuali disfunzioni e proponendo gli interventi opportuni;
- 6) operare controlli qualitativi ed igienici sui pasti confezionati;
- 7) predisporre il piano HACCP con relativa messa in atto e sorveglianza.

Art. 38 – Dotazioni a carico dell'aggiudicatario

1. L'aggiudicatario sarà tenuto a utilizzare nelle attività oggetto dell'appalto tutte le dotazioni strumentali necessarie all'epletamento del servizio, che non risultano nella disponibilità del committente e diverse da quelle espressamente previste negli atti di gara, quali a mero titolo esemplificativo carrelli porta vivande che mantengano le pietanze a temperatura adeguata, per la somministrazione dei pasti agli alunni della scuola primaria e delle sei sezioni di scuola dell'infanzia di Via Gandiolo.

2. Competerà a ciascun concorrente verificare, per le finalità di cui al presente punto, al momento del sopralluogo la dotazione strumentale esistente presso ciascuna cucina o terminale interni.

Art. 39 – Oneri a carico dell'aggiudicatario

1. L'Impresa aggiudicataria dovrà assicurare, a propria cura e spese:

1. la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali comunali messi a disposizione della Ditta Appaltatrice per l'esecuzione del servizio (con esclusione dei refettori) e dei locali ad essi pertinenti (es: spogliatoi e servizi igienici);
2. la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti esistenti presso le strutture comunali messe a disposizione della Ditta Appaltatrice per l'esecuzione del servizio (con esclusione dei refettori);
3. la manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi e di tutte le attrezzature all'interno del terminale (apparecchi elettrodomestici, utensili ecc...) forniti dall'aggiudicatario ovvero messi a disposizione dall'Amministrazione comunale e

dei locali ad essi pertinenti (es: spogliatoi e servizi igienici), per lo svolgimento del servizio;

2. Alla disinfestazione, derattizzazione, deragnatura dei locali comunali adibiti al servizio.
3. Fra gli interventi di manutenzione ordinaria dei locali è compresa la tinteggiatura biennale, a regola d'arte, delle pareti e dei soffitti, fatta salva una cadenza più breve qualora il Committente ne verificasse la necessità.
4. In caso di guasti o rotture, dovuti a qualsiasi causa, l'Assuntore dovrà provvedere tempestivamente alla riparazione garantendo comunque la continuità del servizio.
5. L'aggiudicatario sarà in particolare tenuto a garantire il perfetto funzionamento e la perfetta pulizia delle attrezzature e dei locali dati in uso (cucine, terminali e refettori, e locali ad essi pertinenti compresi i servizi igienici) presso i plessi scolastici, secondo le specifiche di seguito elencate:

Pulizia dei locali, degli impianti e delle attrezzature

I locali, le attrezzature, l'utensileria, e la tegameria utilizzate per la preparazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti, sia presso le cucine che presso tutti i centri refezionali dovranno essere puliti e sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo.

Ad ogni utilizzo il fornitore dovrà provvedere al lavaggio delle stoviglie, se del tipo riutilizzabile.

Sono a carico del fornitore la fornitura dei detersivi e degli accessori necessari e dei sacchi per la raccolta dei rifiuti. I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la sanificazione e pulizia degli impianti, arredi, attrezzature e utensili dovranno essere mantenuti costantemente in buono stato e sanificate, secondo quanto previsto dalle buone pratiche di lavorazione.

Le operazioni di pulizia giornaliera da eseguire presso i refettori consistono in:

- sparcchiatura;
- sanificazione dei tavoli;
- sanificazione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- eventuale capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- pulizia e sanificazione dei servizi igienici a disposizione del personale del fornitore e dei locali di servizio;
- deragnatura se occorrente.

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro, il fornitore dovrà inoltre provvedere a:

- sparcchiare e detergere i tavoli;
- apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. I prodotti impiegati dovranno essere conformi alle norme in vigore e non dovranno arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, ecc.

Il fornitore dovrà utilizzare detersivi a ridotto impatto ambientale. In ogni caso il fornitore dovrà sempre mettere a disposizione dell'Amministrazione contraente la lista dei prodotti utilizzati, con relative schede di sicurezza ed informarla in caso di sostituzione.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione dovrà obbligatoriamente fare uso dispositivi di protezione individuale, quando il loro uso è consigliato nelle schede di sicurezza, l'onere dei quali sarà a carico del fornitore.

Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione delle attrezzature ed impianti dovrà essere fatta rispettando le norme di sicurezza a protezione dei lavoratori ed in modo da non arrecare danno a cose o terzi.

Pulizie periodiche

Il fornitore dovrà, di norma, provvedere alle seguenti pulizie periodiche:

- detersione di infissi, tapparelle, veneziane, vetri, contro soffittature, porte;
- detersione esterna di condotte dell'aria aspirata e tubi a soffitto;
- pulizia di zanzariere e reti antimosche, punti luce, cappe (detersione interna anche oltre il filtro ed esterna), ecc.;
- lavaggio a fondo di pavimenti e parti lavabili della struttura.

Dette operazioni saranno eseguite nelle cucine ed in tutti i centri refezionali, con cadenza tale da garantire la costante igienicità dei locali e loro dotazioni.

Divieti

Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali dovranno essere eseguite in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione con gli alimenti. Durante le operazioni di preparazione, somministrazione e consumo dei pasti è assolutamente vietato tenere in prossimità degli alimenti, detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Pulizie esterne

La pulizia delle aree esterne di pertinenza delle cucine è a carico del fornitore che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre in perfetto stato di igiene e decoro.

Raccolta e smaltimento rifiuti

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti presso le cucine interne e i terminali di distribuzione deve essere effettuato con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e nel rispetto delle norme igieniche.

Occorre provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi degli appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile; i recipienti vanno svuotati quando i sacchi sono completamente pieni e puliti a fine servizio. L'azienda appaltatrice deve effettuare la raccolta differenziata della carta, del vetro, delle lattine, della plastica, e di ogni altra tipologia di rifiuti indicata dal committente, nonché ad approvvigionarsi dei sacchi e/o contenitori necessari al suo corretto smaltimento conformemente ai regolamenti vigenti.

I coperchi non devono mai mancare; i bidoni non vanno mai usati come appoggi e vanno sempre posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti.

E' necessario, qualora si usurino o manchino nei terminali, procurare dei contenitori in numero adeguato per mantenere accuratamente distinta la tipologia della raccolta differenziata. I contenitori devono essere costruiti in materiali a lunga durata, non devono produrre cessioni né assorbire liquidi e devono essere mantenuti puliti.

La raccolta differenziata deve essere ricoverata in maniera appartata e comunque mai esposta a temperature elevate.

Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti sia per i contenitori sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

I rifiuti devono essere riposti in sacchi idonei e depositati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata posti all'esterno degli edifici nelle aree in cui avviene il ritiro

calendarizzato. Gli oneri relativi alla tariffa dei R.S.U. non sono a carico della ditta appaltatrice.

3. Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, l'appaltatore si impegna a:

- a) attuare e garantire la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche-profilattiche, atte ad evitare inconvenienti, in relazione alla qualità, conservazione, manipolazione, trasporto e somministrazione di alimenti e bevande. A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà individuare nella propria attività, processi, fasi ed operazioni che potrebbero compromettere la sicurezza dei prodotti alimentari e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica, avvalendosi dei principi dell'HACCP, nell'osservanza delle disposizioni impartite dal D. L.gvo 26 maggio 1997 n° 155;
- b) utilizzare derrate alimentari (comprese quelle fresche giornaliere) e prodotti accessori, atti a garantire la qualità del pasto, da trasformarsi nel rispetto delle norme igienico sanitarie ed in base alla corretta applicazione delle diete;
- c) impiegare per i trasporti, automezzi aventi le caratteristiche previste dalle leggi e regolamenti in vigore e muniti di relativa autorizzazione sanitaria e di adeguata copertura assicurativa (per quest'ultimo aspetto dovrà essere presentata al Comune, alla sottoscrizione del contratto, apposita dichiarazione)
- d) specificare tipo e marca dei prodotti utilizzati e ditta o fornitore da cui vengono acquistati;
- e) garantire il mantenimento dei locali, nei quali viene svolto il servizio di mensa, nelle condizioni igienico-sanitarie idonee all'attività svolta, approvvigionandosi in maniera costante dei materiali di pulizia occorrenti;
- f) pagare tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento il gestore per l'esercizio del servizio, con esclusione della tariffa per la raccolta differenziata denominata TARI;
- g) impiegare personale con requisiti, qualifiche e professionalità adeguate ai servizi di cui al presente capitolato e sottoporre lo stesso a visita sanitaria, rispettando le leggi e i regolamenti vigenti in materia;
- l) sostenere tutte le spese inerenti e conseguenti i trasporti, necessarie per l'esecuzione del servizio oggetto d'appalto;
- m) sovrintendere alla gestione complessiva delle cucine ottimizzando ed organizzando il lavoro dei dipendenti dell'appaltante, operanti nelle cucine.

4. Tutti gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili dati in uso, imputabili a negligenza, imperizia, uso improprio, da parte del personale dipendente addetto al servizio o ad usura e/o guasto, dovranno essere sollecitamente riparati, compresa l'eventuale sostituzione di interi macchinari ed impianti a cura e spese dell'Impresa aggiudicataria.

Art. 40 –Oneri a carico dell'Amministrazione comunale

1. L'Amministrazione comunale provvederà a propria cura e spese:
 - alla messa a disposizione dei locali e delle attrezzature per lo svolgimento dei servizi per l'intera durata dell'appalto e predisposizione dell'inventario degli impianti e attrezzature esistenti in detti locali che verrà redatto anteriormente alla data d'inizio del servizio;
 - Alla manutenzione straordinaria delle opere murarie dei locali comunali messi a disposizione della ditta appaltatrice per l'esecuzione del servizio (fatto salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria dell'appaltatore);
 - Alla manutenzione straordinaria dei refettori e degli arredi ivi posti;
 - Alla fornitura di acqua calda e fredda, gas, energia elettrica, riscaldamento per le strutture comunali utilizzate per il servizio, in relazione al fabbisogno per l'ottimale esplicazione del servizio.
 - Al riscaldamento e la termoventilazione dei locali
 - Al pagamento delle utenze relative alle descritte forniture e della tariffa di raccolta dei rifiuti.

Art. 41 – Procedura per contributi comunitari e AGREA

1. La Ditta aggiudicataria, su richiesta dell'Amministrazione, è tenuta a fornire copia, all'Amministrazione o ad altro ente incaricato, di tutte le fatture relative agli acquisti interni di prodotti lattiero caseari ammessi alla contribuzione comunitaria (ad es. latte, grana ecc.) utilizzati per la preparazione dei pasti da destinare ai refettori scolastici, onde permettere al Comune di espletare le procedure per l'ottenimento dei contributi AGREA (Agenzia regionale per le erogazioni in agricoltura).
2. In luogo della copia delle fatture è ammessa una dichiarazione su carta intestata della ditta dalla quale siano desumibili comunque i quantitativi suddetti e gli estremi delle relative fatture di acquisto (ditta, numero e data).

TITOLO VIII – SICUREZZA SUL LAVORO E PRIVACY

Art. 42 – Rispetto delle norme in materia di sicurezza sul lavoro

1. La Ditta appaltatrice è tenuta al rispetto della normativa in materia di sicurezza ed igiene del lavoro; a tal fine, essa assume piena e diretta responsabilità in ordine alla sicurezza sui luoghi di lavoro propri o concessi in uso con il presente appalto, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui al D.Lgs. n. 81/2008.
 2. Tutte le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori nel centro cottura debbono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi.
- L'Impresa appaltatrice dovrà farsi carico di predisporre ed affiggere, a proprie spese, all'interno del centro pasti, i cartelli che illustrano le norme di prevenzione e antinfortunistica.

3. Il personale dell'Assuntore, per poter iniziare il servizio dovrà essere in possesso di certificazione di idoneità alla mansione specifica effettuata da un medico competente, in osservanza delle norme di sicurezza come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 citato.

4. In relazione a quanto sopra esposto, la ditta aggiudicataria sarà in particolare tenuta a:

- utilizzare esclusivamente personale qualificato e adeguatamente formato sui rischi propri della specifica attività lavorativa esercitata, nonché informato sulla modalità di gestione delle emergenze come previsto dal piano predisposto per ciascuna struttura;
- informare il personale impiegato sui rischi presenti nelle aree e negli ambienti oggetto di affidamento da richiedere all'Amministrazione Comunale;
- produrre, al fine di rendere efficace l'aggiudicazione definitiva dell'appalto:
 - nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, del Rappresentante dei lavoratori alla Sicurezza e del Medico competente;
 - dichiarazione del Legale Rappresentante nella quale si attesta che la valutazione del rischio della propria attività è stata realizzata ed il proprio personale ha ricevuto una adeguata informazione e formazione in materia di prevenzione e sicurezza.

5. Il personale impiegato dall'aggiudicatario dovrà essere munito durante lo svolgimento delle attività affidate di apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, ai sensi dell'art. 18 comma 1 lett. u) del d.Lgs. n. 81/2008. Il tesserino dovrà essere esposto in modo da essere sempre immediatamente visibile.

Art. 43 – Norme in materia di privacy

1. Ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs. n. 196/2003 e successive modifiche (tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali) si fa presente che i dati personali forniti dalle imprese concorrenti saranno raccolti presso il Comune di Noceto per le finalità inerenti la gestione delle procedure previste dalla legislazione vigente per l'attività contrattuale e la scelta del contraente. Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione) svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi potrà avvenire sia per le finalità correlate alla scelta del contraente ed all'instaurazione del rapporto contrattuale, sia per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo. Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione; per l'aggiudicatario il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge. La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui al D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.. In relazione al trattamento dei dati conferiti, si informa che l'interessato gode dei diritti di cui all'art. 7 del medesimo D.Lgs. n. 196/2003.

2. La ditta aggiudicataria, con riferimento all'appalto in oggetto, sarà in particolare tenuta a:

- comunicare al committente il nominativo del titolare e, se individuato, del responsabile del trattamento dei dati ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.;
- attestare che l'impresa ha proceduto all'adozione delle misure minime di sicurezza previste dagli articoli da 33 a 35 del decreto citato, nonché nel caso di trattamento dei dati con strumenti elettronici, all'adozione delle misure individuate dall'Allegato B "Disciplinare tecnico in materia di misure minime di sicurezza", con particolare riferimento alla redazione del Documento Programmatico per la Sicurezza prescritto

dalla regola 19 dell'Allegato "B" stesso, contenente le specifiche informazioni descritte nei punti da 19.1 a 19.8;

- dichiarare che i dati afferenti al presente appalto, rilevanti ai fini del d.Lgs. n. 196/2003, saranno trattati conformemente alle norme ivi contenute

Art. 44 – Fatturazione e pagamenti

1. La fatturazione del servizio avverrà con cadenza mensile. Il pagamento dei corrispettivi verrà effettuato entro 30 giorni dalla data di ricevimento di regolare fattura mensile. Saranno messe in pagamento solo le fatture mensili riscontrate regolari.

2. Le fatture, in formato elettronico, dovranno essere distinte per servizio, secondo quanto disporrà il Committente, indirizzate al Comune di Noceto; ciascuna fattura dovrà quindi riportare l'indicazione del numero dei pasti erogati nel mese di riferimento e la tipologia di scuola/utenza servita, distinguendo i pasti adulti e i pasti bambini.

3. Ogni fattura, per i servizi in cui i pasti vengono serviti preconfezionati, dovrà far riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, debitamente firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse.

Art. 45 – Revisione dei prezzi

1. il prezzo definito in sede di aggiudicazione per il servizio oggetto del presente appalto si intende fisso e invariabile per il primo anno di vigenza del contratto.

2. I prezzi delle prestazioni dedotte in appalto saranno soggetti a revisione annuale in rapporto all'indicizzazione ISTAT del costo della vita, a partire dal secondo anno di gestione, ai sensi art.106 del DLG 50/2016.

3. Qualora, nel corso dell'appalto, l'impresa ritenga sussistenti ragioni di alterazione dell'equilibrio contrattuale, potrà essere presentata richiesta revisione prezzi.

4. Si applicheranno comunque i diversi criteri che fossero imposti da norme di legge o regolamenti o da atti amministrativi generali emanati dal governo per la revisione dei prezzi dei contratti delle PP. AA.

5. La revisione annuale potrà essere richiesta dalla Ditta mediante PEC entro IL 31 AGOSTO. L'applicazione della revisione sarà subordinata all'adozione, da parte dell'Amministrazione Comunale, di apposito atto da adottarsi entro 30 gg. Dal ricevimento della richiesta e con decorrenza dal mese successivo a quello dell'adozione dell'atto.

Art. 46 - Quinto d'obbligo.

1. Ai sensi dell'art. 11 del R.D. 18 novembre 1923, n. 2440 e dell'art. 106, comma 12 del Dlgs 50/2016, l'Amministrazione comunale si riserva di estendere o diminuire le prestazioni ricomprese nell'appalto sino alla concorrenza di un quinto in più o in meno dell'importo contrattuale di aggiudicazione e l'appaltatore dovrà assoggettarvisi applicando il prezzo unitario offerto, in sede di gara, restandovi sin d'ora obbligato.

Art. 47 – Cessione e subappalto

1. E' escluso il sub appalto dell'attività del servizio di refezione, sono subappaltabile le diverse prestazioni ricomprese nell'appalto entro i limiti di legge.
2. E' fatto divieto all'affidatario di cedere totalmente o parzialmente a terzi il contratto d'appalto: nei casi di trasformazione, fusione e scissione dell'azienda il nuovo soggetto subentra nel contratto alle modalità e condizioni previste all'art.106 del

D.Lgs. 50/2016.

3. In caso di modifiche e variazioni della denominazione e della ragione sociale dell'impresa aggiudicataria, deve essere data prontamente notizia al Comune, corredata da copia dell'atto notarile con il quale la variazione è stata operata; e da cui risulta che il nuovo soggetto subentra in tutti gli obblighi assunti dal precedente.
4. Il Comune riconosce il soggetto contraente sino a quando non sia correttamente conclusa la procedura di cui ai commi 2 e 3, pertanto eventuali fatture pervenute con la nuova intestazione non saranno liquidate.

Per la cessione dei crediti si richiama l'art.106, comma 13 del d.Lgs.

Art. 48 - Controlli e penali

E' facoltà delle Amministrazioni contraenti effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni di legge e a quelle previste nel presente Capitolato.

E' inoltre facoltà delle Amministrazioni contraenti disporre senza limitazione di orario la presenza presso le cucine di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto nell'offerta tecnica.

Il personale incaricato dalle Amministrazioni contraenti effettuerà controlli secondo la metodologia che riterrà più idonea. I controlli saranno effettuati su tutte le strutture, le derrate alimentari, i mezzi, le attrezzature, le procedure, la documentazione, il personale e le preparazioni.

Durante i controlli, gli incaricati dalle Amministrazioni contraenti potranno effettuare prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività del fornitore. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Eventuali irregolarità riscontrate, al di là dell'applicazione delle penali, darà luogo alla richiesta di azioni correttive che dovranno essere tassativamente recepite dal fornitore che dovrà proporre tutte le soluzioni atte a rimuoverne le cause.

Oltre a quanto previsto specificatamente negli articoli precedenti, eventuali inadempienze risultanti da tali controlli potranno determinare l'applicazione delle seguenti penali:

- € 300,00 qualora la grammatura dei cibi fosse riscontrata, nella media dei campioni esaminati in un refettorio, inferiore a quanto previsto nell'Allegato II MENU';
- € 300,00 per ogni episodio e per ogni prodotto, qualora fossero utilizzate derrate non conformi a quanto previsto all'ALLEGATO I "Scaffale delle derrate";
- € 300,00 per ogni episodio in cui sia riscontrato il cambio del menù, non previamente concordato con l'Amministrazione contraente;
- € 1000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti, le modalità di trasporto e di quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, sia per inadempienze accertate presso le cucine sia per ogni inadempienza accertata nei singoli centri refezionali; qualora la trasgressione fosse riferita alle modalità di trasporto, la penale sarà di € 700,00 per ogni mezzo di trasporto interessato dall'evento;
- € 250,00 per ogni episodio di ritardo nella consegna dei pasti superiori a 15 minuti;
- € 500,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione o nel contenitore, riservandosi l'Amministrazione, in tal caso, di respingere la fornitura con l'obbligo da parte del fornitore di fornire un pasto sostitutivo;

- € 1000,00 per ogni mancato rispetto del piano di autocontrollo;
- € 750,00 per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli prescritti dalla normativa vigente, anche riferito alle singole pietanze. Qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti l'Amministrazione contraente si riserva di richiedere un piatto alternativo;
- € 500,00 per ogni mancata erogazione o somministrazione dei pasti dietetici;
- € 1.500,00 per ogni erronea somministrazione dei pasti dieta per motivi di salute, fatta salva ogni eventuale e ulteriore azione volta ad accertare la responsabilità del fornitore;
- € 150,00 per ogni accertamento di mancato utilizzo di mezzi di trasporto, detergenti, stoviglie a ridotto impatto ambientale, secondo quanto offerto in sede di gara;
- € 250,00 per ogni accertamento di mancata effettuazione degli interventi di manutenzione ordinaria. Perdurando il ritardo, l'Amministrazione contraente provvederà, previa diffida, all'esecuzione in danno;
- per ogni giorno di mancata prestazione del servizio ed anche in ipotesi di effettuazione dello stesso in forma parziale, l'Amministrazione applicherà una decurtazione del canone mensile pari ad 1/22esimo dello stesso, fatto salvo il risarcimento del maggiore danno.

Art. 49 – Cause di risoluzione del contratto

1. L'appaltatore dovrà uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti riguardanti l'esecuzione del presente contratto.

3. L'Amministrazione comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni subiti dall'amministrazione stessa, nelle seguenti ipotesi:

- a) Cessione, anche parziale, del contratto o subappalto vietato.
- b) Gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio.
- c) Mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente e mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato.
- d) revoca di licenze e provvedimenti di autorizzazione incidenti sull'attività oggetto dell'appalto.
- e) Perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto.
- f) Fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale.
- g) Ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

4. In tali casi l'amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, via PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

Art. 50 – Stipula del contratto e consegna anticipata

1. La stipulazione del contratto ha luogo non prima di 35 giorni dall'invio della comunicazione del provvedimento di aggiudicazione;
2. Trattandosi di servizio pubblico legato al calendario scolastico, l'esecuzione del contratto potrà essere anticipatamente disposta, anche nelle more della stipulazione, al fine di non pregiudicare l'interesse pubblico che il servizio è destinato a soddisfare.

3. La stipulazione formale del contratto avverrà in forma pubblica amministrativa con modalità elettronica a cura dell'ufficiale rogante del Comune, previa effettuazione delle verifiche della documentazione probatoria presentata in sede di gara ed accertamento dell'inesistenza di limiti o impedimenti a contrarre dell'aggiudicatario.
4. Sono a carico completo ed esclusivo della ditta appaltatrice tutte le spese relative e conseguenti alla stipulazione del contratto d'appalto.

Art. 51 – Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari

1. Ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136 del 13.8.2010, s.m.i., ed a pena di nullità assoluta del presente atto, l'Appaltatore si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. A tal fine i pagamenti in conto o a saldo in dipendenza del presente contratto sono effettuati mediante bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni per l'intero importo dovuto, su apposito conto corrente bancario o postale, acceso presso banche o presso la Società Poste Italiane s.p.a., dedicato ai sensi dell'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136, s.m.i..
2. Entro sette giorni dall'accensione dei predetti conti correnti o, nel caso di conti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione per operazioni afferenti il presente contratto, l'Appaltatore ha l'obbligo di comunicare al Comune di Noceto gli estremi identificativi dei conti correnti di cui sopra e le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. L'Appaltatore ha inoltre l'obbligo di comunicare al Comune di Noceto ogni modifica a tali dati.
3. I bonifici bancari o postali devono riportare, in relazione a ciascuna transazione, il codice identificativo gara **CIG** -----; il CIG deve essere riportato in qualsiasi documento contabile riferibile al presente atto. Il mancato utilizzo di strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del presente contratto;
4. E' fatto obbligo all'Appaltatore di osservare, in tutte le operazioni riferite al presente contratto, le norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui al citato art. 3 della Legge n. 136 del 13.8.2010, s.m.i..
5. Agli obblighi in materia di tracciabilità, di cui all'art. 3 della Legge n. 136 del 13.8.2010, s.m.i. ed al presente articolo, sono soggetti eventuali subcontraenti.
6. Ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136 del 13.8.2010, il presente contratto sarà risolto di diritto in tutti i casi in cui saranno violati gli obblighi ivi previsti.

Art. 52 - Rinvio a norme di legge

1. Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al Codice Civile, nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari, in quanto vigenti e applicabili nelle materie oggetto dell'appalto, anche in materia di sanità e igiene.
2. Inoltre la ditta aggiudicataria si impegna ad osservare e a far osservare tutte le norme (leggi, regolamenti ed altro) in materia di igiene o aventi attinenza al contratto, anche se emanate successivamente alla stipulazione del contratto.

Art. 53 – Controversie: foro competente

1. Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere in ordine all'esecuzione del contratto è competente il foro di Parma.
2. E' esclusa la competenza arbitrale.

Art. 54 – Termine dell'appalto

1. Alla scadenza naturale o anticipata dell'appalto, l'appaltatore dovrà restituire i locali utilizzati e le attrezzature perfettamente funzionanti, salvo il naturale deterioramento d'uso.
2. In caso di ammanco di materiale o attrezzature o rotture si conviene che il prezzo di ciascuno dei beni di cui sopra, sarà determinato di comune accordo al momento della loro restituzione, in base allo stato di manutenzione ed efficienza preesistente.

Art. 55 – Allegati al capitolato

- A) Scaffale delle derrate (Allegato I);
- B) menù (Allegato II);
- C) Planimetria locali cucina plesso scolastico via Gandiolo (scuola primaria e dell'infanzia);

SOMMARIO

TITOLO I – OGGETTO

Art 1	Oggetto dell'appalto	
Art 2	Durata dell'appalto	
Art 3	Corrispettivo	
Art 4	Luoghi di svolgimento del servizio, orari di somministrazione, dimensione indicativa dell'utenza	
Art 5	Descrizione del servizio di refezione scolastica e di fornitura derrate e pasti	
Art. 6	Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni. Sostituzione, integrazione, manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature	
Art. 7	Consegna dei locali	
Art 8	Divieto di cambio della destinazione d'uso	
Art. 9	Fornitura delle suppellettili per i plessi scolastici oggetto del servizio	

TITOLO II – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Art 10	Locali comunali di preparazione dei pasti e relativa dotazione strumentale	
Art11	Centro pasti esterno. Disponibilità di una cucina di riserva	
Art 12	Caratteristiche delle derrate alimentari	
Art 13	Tipologia delle derrate alimentari	
Art 14	Derrate d'emergenza	

TITOLO III – MENU'

Art 15	Composizione dei pasti per il servizio di refezione scolastica. Menù, sue variazioni e diete speciali	
Art 16	Diete speciali	
Art 17	Confezionamento e trasporto	
Art 18	Mezzi adibiti al trasporto	
Art 19	Piano dei trasporti	
Art. 20	Modalità di distribuzione e somministrazione dei pasti agli utenti	
Art. 21	Distribuzione del pasto dieta per motivi di salute	
Art 22	Prenotazione dei pasti	

TITOLO IV – CONTROLLI

Art 23	Conservazione dei pasti campione	
Art 24	Controlli da parte dell'Amministrazione	
Art 25	Autocontrollo da parte dell'aggiudicatario	

TITOLO V – PERSONALE

Art 26	Personale fornito dall'aggiudicatario	
Art 27	Responsabile del servizio per l'aggiudicatario e referente per l'Amministrazione e l'aggiudicatario	
Art 28	Interruzione del servizio	
Art 29	Vestiario	
Art 30	Comportamenti non conformi	
Art. 31	Igiene del personale	
Art. 32	Osservanza dei contratti collettivi di lavoro e delle leggi in materia di lavoro	
Art 33	Addestramento e formazione del personale	

TITOLO VI – RESPONSABILITA' E GARANZIA

Art 34	Responsabilità a carico dell'aggiudicatario e polizze	
Art 35	Obbligo dell'aggiudicatario	
Art 36	Garanzia definitiva	

TITOLO VII – PRESTAZIONI ACCESSORIE

Art 37	Direzione mense	
Art 38	Dotazioni a carico dell'aggiudicatario	
Art 39	Oneri a carico dell'aggiudicatario	
Art 40	Oneri a carico dell'amministrazione comunale	
Art 41	Procedura per contributi comunitari e AGREA	

TITOLO VIII – SICUREZZA SUL LAVORO E PRIVACY

Art 42	Rispetto delle norme in materia di sicurezza sul lavoro	
Art 43	Norme in materia di privacy	
Art 44	Fatturazione e pagamenti	
Art 45	Revisione dei prezzi	
Art 46	Quinto d'obbligo	
Art. 47	Cessione e subappalto	
Art. 48	Controlli e penali	
Art 49	Cause di risoluzione del contratto	
Art. 50	Stipula del contratto e consegna anticipata	
Art 51	Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari	
Art 52	Rinvio a norme di legge	
Art 53	Controversie: foro competente	
Art 54	Termine dell'appalto	
Art 55	Allegati al capitolato	