

ALLEGATO B) DELLA DETERMINA DIRIGENZIALE N.100 DEL 16/10/2015



C O M U N E D I P E T R O S I N O

PROVINCIA DI TRAPANI

C.A.P. 91020

C.F. 82007940818 - P. IVA 00584590814

Fax 0923731706 – 0923986788 - Tel. 0923731751 - 0923731730 E-Mail: struzione@comune.petrosino.tp.it

IV SETTORE – PUBBLICA ISTRUZIONE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO DI SCUOLA MATERNA E MEDIA "G. NOSENGO" DI PETROSINO - ANNO SCOLASTICO: 2015/2016.

**TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI**

**ART. 1
OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione del Servizio di Refezione Scolastica del Comune di Petrosino, (di seguito chiamato Comune) per gli alunni dell'Istituto Comprensivo di Scuola Materna, Elementare e Media "G. Nosengo", con utilizzo delle attrezzature della cucina di proprietà del Comune ad impresa di ristorazione (di seguito indicata con la sigla I. A.).

Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di Ente Pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica. Il concessionario dovrà, pertanto, attenersi rigorosamente nell'esercizio delle sue

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

funzioni, ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari.

La ditta deve garantire un elevato livello di qualità dei servizi in tutti i loro aspetti, tenendo conto della natura degli stessi.

Lo standard di qualità del servizio richiesto riguarda

- la ristorazione scolastica con alimenti derivanti da prodotti biologici certificati, come meglio specificato negli articoli seguenti;
- il menù, le grammature, la qualità delle materie prime e dei prodotti alimentari;
- la rintracciabilità delle informazioni per identificare origine, provenienza e caratteristiche di qualità dei prodotti alimentari;
- le metodologie organizzative, produttive, di conservazione e distribuzione;
- la sicurezza igienico- sanitaria e la gestione tecnica degli ambienti;
- la gestione e la prevenzione dei rifiuti;
- la verifica della qualità erogata e di quella percepita;
- le competenze e le tutele del personale.

Il Comune svolgerà a questo proposito specifiche funzioni di vigilanza.

In particolare l'appalto riguarda:

- a) la rilevazione delle presenze giornaliere, e l'ordine dei pasti.
- b) l'I. A. è tenuta a gestire il servizio, con propria organizzazione, nel rispetto delle disposizioni normative in materia di ristorazione collettiva e scolastica.

Il Servizio comprende l'approvvigionamento, la preparazione presso i locali del Centro Cottura, l'allestimento dei tavoli del refettorio, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Secondaria di I Grado, al personale insegnante avente diritto ai sensi delle vigenti disposizioni, **mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65° C.) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro - Norm**, da installare presso il Refettorio; lo sparecchiamento dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie, la successiva pulizia dei locali utilizzati quali il refettorio e quelli comunque utilizzati per l'espletamento del servizio, nonché delle attrezzature e la fornitura dei prodotti di pulizia e consumo in genere.

Il Servizio di Refezione Scolastica sarà effettuato secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e giorni di effettivo funzionamento delle scuole e, in ogni caso, sulla base dei rientri pomeridiani approvati dalle competenti Autorità.

Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni particolari.

La manutenzione e la pulizia dei carrelli termici, del freezer, della lavastoviglie e di tutte le attrezzature presenti è a carico dell'I. A.

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

E' altresì a carico dell'I. A. la messa in funzione delle attrezzature e la manutenzione ordinaria e straordinaria (ivi compresi gli interventi di riparazione, per guasto o avaria, e di ripristino della normale funzionalità) di tutti gli impianti e apparecchi esistenti, utilizzati per il servizio.

Tutti i materiali di pulizia necessari, i prodotti e relativi dosatori automatici, necessari al funzionamento della lavastoviglie e quelli di consumo quali la carta igienica, la carta asciugamani, il sapone liquido, ecc., nonché le stoviglie (piatti, posate, bicchieri, ecc.), i tovaglioli e le tovagliette di carta, dovranno essere forniti in quantità necessaria da parte dell'I. A., senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale. Presso il locale di Refezione Scolastica dovranno sempre essere disponibili un idoneo numero di stoviglie monouso da utilizzare in caso d'emergenza per improvviso guasto alla lavastoviglie, rottura accidentale delle stoviglie in ceramica o altro, in modo da non arrecare interruzione al Servizio.

In ogni caso il personale dell'I. A. è tenuto prima di lasciare i locali a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

ART. 2 **DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO**

Il servizio è riferito all'anno scolastico 2015/2016, gli orari definiti ad inizio di anno e gli eventuali giorni di non effettuazione del servizio potranno variare con preavviso anche verbale e da confermare per iscritto.

Si stima la preparazione di **n. 15.220** così distinti:

-n. 10.004 per la scuola dell'infanzia costo pasto bio unitario di € **5.00** oltre iva 4% per importo complessivo di € **5.20**.

-n. 5.216 . per la scuola secondarie di 1° grado costo pasto bio unitario di € 6.00 oltre iva 4% per importo complessivo di € 6.24.

La data di inizio del servizio verrà in ogni caso comunicata per iscritto all'I. A.

La durata dell'appalto è fissata in un anno scolastico 2015/2016.

L'importo a base d'asta è così fissato:

di € **81.316,00** (Euro ottantunotrecentosedici/00) oltre iva al 4% pari a € 3.253,00 per un importo complessivo pari a € **84.569,00** (Euro ottantaquattrocinquecentosessantanove /00)

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

Il Capitolato d'Appalto deve essere accettato incondizionatamente dai partecipanti, sottoscritto e restituito unitamente ai documenti presentati in sede di gara.

Esso contiene tutte le indicazioni e condizioni generali del servizio, nonché la tabella dietetica ed ad esso occorre far riferimento prima di formulare l'offerta.

ART. 3

IL PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

E' importante promuovere a scuola un'alimentazione sana, con qualità nutrizionale elevata, sicura, perché più controllata, eticamente corretta, gustosa e piacevole.

L'adozione di alimenti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche, oltre a rispondere a vigenti disposizioni legislative, rappresenta una scelta importante per la tutela del territorio.

La ditta aggiudicataria si attiverà per offrire un servizio di alta qualità, che promuova e sperimenti ogni soluzione innovativa e migliorativa.

ART. 4

ORDINE DI ESECUZIONE

L'I.A. potrà iniziare l'espletamento del servizio, prima della stipula del contratto, sulla scorta delle disposizioni normative che regolano la materia.

ART. 5

MODALITÀ DI ESECUZIONE

L'I. A. si obbliga ad effettuare direttamente il servizio in oggetto nel rispetto delle indicazioni impartite dal servizio comunale competente.

ART. 6

OFFERTE

Le offerte dovranno essere presentate in busta chiusa e sigillata. Le stesse devono avere validità di almeno 180 gg. successivi alla data di scadenza del termine per la presentazione e avranno valore di proposta contrattuale irrevocabile ai sensi dell'art. 1329 del Codice Civile. Con la presentazione dell'offerta l'I.A. è obbligata nei confronti del Comune ad effettuare la presentazione dell'offerta nei modi e nei termini della stessa e del presente capitolato.

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

ART. 7

PROCEDURE DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'affidamento dell'appalto sarà effettuato mediante il criterio del massimo ribasso, rispetto all'importo a base di gara delle singole tipologie di pasti.

La partecipazione alla gara implica, è di per sé, accettazione di tutte le condizioni stabilite nel presente Capitolato d'appalto.

ART. 8

SCIOPERI ED INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Il servizio in appalto è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico e non potrà essere sospeso od abbandonato dall'I.A., salvo cause di forza maggiore.

Il diritto di sciopero dovrà essere esercitato nel rispetto delle leggi vigenti in materia (*L. 12/06/1990 n° 146 “sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali”*)

In caso di sciopero del personale della gestione o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune dovrà essere avvisati con anticipo di almeno 48 ore.

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

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

ART. 9

CAUZIONE

A garanzia degli obblighi contrattuali l'I.A. dovrà prestare, prima della stipula del contratto, una cauzione costituita da una somma pari al 5% del valore del servizio calcolata sull'importo contrattuale mediante versamento alla Tesoreria del Comune di Petrosino. La cauzione dovrà essere versata in contanti o mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa, rilasciata da una compagnia autorizzata ai sensi della L. 10/6/82 n° 348. Il deposito cauzionale è svincolato e restituito all'appaltatore solo alla conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale. Nel caso di inadempienze contrattuali l'Amministrazione Comunale avrà diritto di rivalersi, di propria autorità e senza altra formalità di comunicazione all'appaltatore, sulla cauzione come sopra prestata. Qualora il Comune abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in parte o in tutto di essa, l'appaltatore dovrà integrarla nel termine che sarà prefissato. In caso di inadempimento il Comune potrà dichiarare lo scioglimento del contratto in danno dell'I. A.

ART. 10

SUBAPPALTO

E' vietata la cessione ad altri di tutte o di parte delle prestazioni oggetto del contratto.

ART. 11

INADEMPIMENTI E PENALITÀ

Ove si verificano inadempienze dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, sarà applicata dal Comune, in relazione alla loro gravità, una penale rapportata all'importo delle prestazioni non eseguite, nella misura stabilita dal successivo articolo dedicato a tal fine.

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'I.A. in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che seguono a detto istituto.

ART.12

ASSICURAZIONI

L'I. A. si assume tutte le responsabilità derivanti dalla somministrazione di cibi contaminati e/o avariati.

L'I. A., pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone od alle cose comunque provocati nel servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

A tale proposito l'I. A. dovrà contrarre un'assicurazione contro i rischi, anche prodotti per colpa grave, inerenti alla gestione della mensa, con un massimale pari a 2 milioni di Euro.

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

ART. 13
SPESE, IMPOSTE E TASSE

Qualsiasi spesa inerente al presente contratto, o conseguenziale a questo, nessuna eccettuata, o esclusa, sarà a carico dell'I. A.

L'I. A. assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e le tasse relative all'appalto di cui trattasi.

TITOLO II
GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

ART. 14
TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni della Scuola Materna, e Scuola secondaria di primo grado, dal personale insegnante presso i plessi scolastici e da eventuali ospiti autorizzati dal Comune.

Il Comune potrà richiedere al gestore, previo congruo e preciso preventivo di spesa, lo svolgimento di servizi per feste e altre iniziative o la fornitura di pasti freddi o cestini per particolari occasioni.

ART. 15
TIPOLOGIA DEL SERVIZIO E NUMERO DEI PASTI

I pasti per gli utenti della Scuola Materna, e Media inferiore, per il personale insegnante presso i plessi scolastici, ed eventuali ospiti delle scuole dell'infanzia e medie inferiori, verranno prodotti nel Centro Cottura di Via Gianinea e distribuiti nel refettorio attiguo.

La distribuzione avverrà utilizzando carrelli termici. E' a carico dell'I. A. l'eventuale integrazione dell'utensileria, del vasellame, piatti, bicchieri, posate esistenti e di quant'altro necessari per l'erogazione del servizio oggetto dell'appalto.

Il numero dei pasti potrà variare. In ogni caso l'I. A. è tenuta a fornire le quantità effettivamente richieste senza pretendere alcun compenso extra. L'eventuale mancata attivazione, parziale o totale, di alcuni servizi preventivi non darà diritto all'I. A. di richiedere indennizzi o risarcimenti di alcun tipo.

L'I. A. si impegna a fornire i pasti richiesti anche nel caso di sospensione del funzionamento del centro di cottura per lavori di manutenzione straordinaria,

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

eventuali lavori di ristrutturazione, senza alcun aumento di spesa del servizio. In tal caso il confezionamento degli alimenti dovrà essere predisposto in un centro cottura di proprietà dell'I. A. e il Comune non riconoscerà la maggiore spesa per il trasporto. I pasti saranno somministrati normalmente in un unico turno, tuttavia qualora il numero degli utenti sia superiore alla capacità del locale, saranno organizzati due turni di somministrazione. Le presenze giornaliere saranno verificate tramite il sistema elettronico. Il servizio dovrà sempre essere effettuato qualunque sia il numero dei pasti giornalieri richiesti. L'I. A. si impegna a fornire, settimanalmente un numero di 30 pasti per soggetti bisognosi.

L'I. A. è tenuta a fornire giornalmente le diete speciali personalizzate richieste dal Comune seguendo gli schemi dietetici previsti dal Comune per ogni singola patologia e per motivazioni etiche o religiose.

La somministrazione in ogni caso dovrà essere effettuata agli utenti del servizio effettivamente presenti in refettorio.

l'Amministrazione Comunale provvederà a liquidare la fattura sulla scorta dei pasti effettivamente consumati.

Le seguenti fasi del sistema sopradescritto sono in carico al Comune:

- a) la richiesta del servizio di refezione scolastica;
- b) la comunicazione di aggiornamenti;
- b) l'indicazione numerica/nominativa degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito;
- c) la comunicazione del calendario scolastico adottato dalla scuola con le relative vacanze, ponti, santo patrono, la sospensione del servizio per scioperi, gite, ecc.,
- d) la verifica ed il controllo del corretto funzionamento dell'intero sistema.

ART. 16

REFETTORIO E ORARI DI DISTRIBUZIONE

I pasti verranno distribuiti nel refettorio attiguo al centro di cottura, dal personale alle dipendenze dell'I. A. Il servizio dovrà essere organizzato secondo le modalità di organizzazione presentate in sede di gara. Il Comune metterà a disposizione dell'I. A. i locali nello stato di fatto in cui si trovano al momento della consegna. L'I. A. ha la responsabilità della conservazione e custodia di tutti i beni concessi in uso per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e/o danneggiamenti resta a totale carico di essa. Pertanto, il Comune resta sollevato da qualsiasi spesa inerente il funzionamento, la manutenzione, eventuali sostituzioni di parti di ricambio o componenti di esse che si dovessero rendere necessarie a causa di usura o danneggiamenti. Tali eventuali spese saranno a carico dell'I. A.

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

-

ART. 17
PERIODO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'I. A. si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario scolastico.

ART. 18
STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Condizione essenziale ed obbligatoria del servizio è l'utilizzo di derrate bio.

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

ART.19
CONSEGNA DEI LOCALI ED ARREDI

Il Comune consegnerà all'I. A. i locali, le attrezzature e gli arredi del centro cottura e refettorio di Via Gianinea.

ART. 20
RICONSEGNA DEI LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Alla scadenza del contratto, l'I. A. si impegna a consegnare funzionanti ed in buono stato d'uso i locali, gli impianti, le attrezzature, la stoviglieria, i carrelli termici e quant'altro messo a disposizione dal Comune per l'espletamento del servizio.

L'I. A. si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni, trasformazioni ai locali senza previa autorizzazione del Comune.

ART. 21
ONERI DELL'I. A.

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, l'I. A. si impegna a provvedere:

- all'organizzazione, gestione, somministrazione dei pasti giornalieri, ivi compresa la fornitura di articoli complementari quali tovaglie in carta monouso, tovaglioli di carta, bicchieri in vetro, posate in acciaio inox, piatti di porcellana, **sale iodato**,

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

ecc. I pasti dovranno seguire le grammature indicate nelle tabelle dietetiche approntate dal Comune, unitamente ai relativi menù e approvate dall'ASP di competenza. I tavoli saranno apparecchiati con le tovaglie monouso, n. 1 tovagliolo di carta, n. 1 bicchiere, posate in acciaio inox, n.1 bottiglia di acqua minerale naturale preconfezionata e sigillata da 250 ml per ogni utente. Il servizio di distribuzione dovrà avvenire direttamente dai contenitori termici. Al termine del pasto l'I. A. dovrà provvedere a sparecchiare i tavoli, alla pulizia del refettorio e al lavaggio delle stoviglie.

L'I.A. dovrà provvedere inoltre:

- 1) Al trattamento economico sia ordinario che straordinario del personale necessario che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge.
- 2) A curare l'osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti, che dovrà essere munito di attestato di frequenza al corso per alimentaristi in corso di validità;
- 3) Alla fornitura del vestiario per tutto il personale addetto al servizio.
- 4) A tutte le imposte e tasse generali, senza diritto di rivalsa, che colpiscano o potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'impianto e per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge vigenti in materia.
- 5) All'assicurazione per danni a cose e persone, nonché quelle relative alla responsabilità civile dell'I. A. verso terzi.
- 6) A tenere i registri fiscali a norma di Legge.
- 7) All'acquisto e al trasporto delle derrate alimentari (materie prime, ecc.).
- 8) Alla pulizia ordinaria e straordinaria (in occasione delle vacanze scolastiche ed all'inizio dell'anno scolastico) della sala refettorio ivi compresi i servizi igienici. Il suddetto lavoro sarà eseguito dal personale dell'I. A.
- 9) Alla pulizia e sanificazione degli armadietti a doppio scomparto per il personale addetto al servizio;
- 10) All'organizzazione di corsi di aggiornamento di tutto il personale di servizio.
- 11) Alle visite sanitarie, a tutto il personale addetto ai servizi di cui al presente capitolato, in ossequio a quanto previsto dalle normative vigenti in materia.
- 12) Alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature, sia della cucina centralizzata che nel refettorio.
- 13) Ai costi derivanti dai consumi di energia elettrica, gas, telefono e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti relativi alla cucina centralizzata (compresa l'eventuale installazione della linea telefonica, della linea gas metano, e/o contatori elettrici).
- 14) Ai costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle Leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione.

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

15) All'allacciamento del gas e del telefono e ai costi che ne derivano.

16) Alla disinfezione e alla disinfestazione dei locali adibiti al servizio (come da offerta presentata).

L'I.A. si impegna altresì a :

- realizzare il servizio con diligenza cautela e perizia;
- far sì che le attrezzature utilizzate siano idonee e collaudate per l'uso;
- assicurare le predette attrezzature per la responsabilità civile presso terzi;
- a sollevare la P. A. da qualsiasi responsabilità per eventuali incidenti e/o infortuni che potrebbero verificarsi durante lo svolgimento del servizio , ivi compresa quella scaturente dall'art. 2043 del cc.

Per quello che concerne l'uso dei locali l'I. A. diventa , ex art 2051 del cc, custode del sito, dei locali di pertinenza, dei manufatti ivi esistenti, ed in tale qualità, oltre ad asseverare tutte le condizioni di garanzia per gli utenti si impegna a :

- rendere il sito privo da qualsiasi pericolo anche occulto, insidia o trabocchetto che possa provocare danni a persone o cose;
- a sollevare la P.A. da qualsiasi responsabilità per eventuali incidenti e/o infortuni che potrebbero verificarsi durante lo svolgimento del servizio , ivi compresa quella scaturente dall'art. 2043 del cc.

L'Amministrazione Comunale, pertanto, non assume alcuna responsabilità civile per eventuali incidenti e/o infortuni che potranno verificarsi durante lo svolgimento del servizio.

E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria il rispetto delle norme in materia di salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro ex D.LGS. n° 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

L'I.A. si impegna, pertanto, ad approntare il DURVI.

TITOLO III PERSONALE

ART. 22 PERSONALE

La Ditta è tenuta all'esatta osservanza della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene dei lavoratori e prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali sul lavoro nonché in materia di assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, etc.).

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi dovuti ad INPS ed INAIL sulla base della normativa di riferimento. A tale proposito il Comune, in occasione dei pagamenti, provvederà ad acquisire la certificazione DURC relativa alla regolarità e correttezza contributiva.

La Ditta si impegna all'osservanza di condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui viene prestato il servizio, nonché delle vigenti disposizioni di legge in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori. I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. La ditta si obbliga altresì, fatto in ogni caso salvo il trattamento di miglior favore per il dipendente, a continuare ad applicare i contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

La ditta è tenuta al rispetto delle norme in materia di cessazione previste dal C.C.N.L. del comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione collettiva";

E' obbligatorio al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro attenersi a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e dal D.Lgs 106/2009. A tale proposito la ditta dovrà:

- comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e degli addetti incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e comunque di gestione delle emergenze;
- formare il personale alla gestione dell'emergenza in caso di Primo Soccorso e Antincendio.

La I. A. dovrà approntare il DURVI - "Documento Unico di Valutazione dei Rischi e Interferenze" relativo a possibili interferenze che richiedono misure preventive e protettive supplementari rispetto a quelle già a carico della ditta.

Tali misure devono essere adottate dalla ditta a propria cura e spese.

La Ditta deve fornire a tutto il proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 DPR 327/1980) da indossare durante tutte le ore di servizio, dispositivi di protezione individuale come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 nonché apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le generalità del lavoratore e la denominazione del datore di lavoro.

La ditta, sia prima che durante l'esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale informandolo adeguatamente sui contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti. In particolare tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve essere formato professionalmente ed aggiornato sui vari aspetti della ristorazione scolastica ed in particolare sulle seguenti materie:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Pulizia e sanificazione;
- Sicurezza ed antifuorilegittimità all'interno delle strutture di produzione e somministrazione;
- Primo Soccorso (con particolare riferimento alle tecniche di disostruzione delle vie aeree per gli addetti alla distribuzione) e prevenzione incendi.

Il personale addetto alla distribuzione, il cui rapporto operatore/utente deve essere 1/35, deve essere costantemente presente nel refettorio; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate con altro personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità ed esperienza. Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi con particolare riferimento al rapporto con gli utenti e alle modalità di espletamento del servizio. In tale caso la Ditta dovrà provvedere alla sostituzione con urgenza. Dovrà avere altresì a disposizione personale qualificato ed in particolare almeno un dietista a tempo pieno presso il centro cottura che segua la preparazione dei pasti (ordinari e diete speciali) e che effettui i normali controlli. Detto professionista potrà essere contattato all'occorrenza dai competenti uffici dell'Ente e dovrà essere sempre ed immediatamente disponibile per fornire tutte le necessarie informazioni al personale preposto al controllo del servizio.

La ditta è obbligata a presentare in sede di gara il proprio organigramma aziendale con particolare riferimento al centro cottura e, **prima dell'attivazione del servizio, l'elenco nominativo del personale impiegato presso il refettorio**, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio), di qualifica e curriculum nonché il piano di formazione previsto comprese le eventuali successive variazioni.

Il personale addetto alla Direzione e Controllo delle attività, annesso alla preparazione e distribuzione dei pasti nonché incaricato a coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto compresi i contatti con il Comune, la Commissione Mensa ed eventuali Autorità Sanitarie coinvolte, deve essere un Tecnologo Alimentare (o titolo di studio equipollente), in possesso del titolo Accademico conseguito in 5 anni e che abbia superato l'esame di stato o una figura professionale con un titolo di studio inferiore (Diploma) in possesso di un'esperienza di almeno 5 anni nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione scolastica.

L'I. A. deve individuare e comunicare al Comune, il *Responsabile* dell'esecuzione del servizio e le *figure tecniche* impiegate per l'esecuzione dello stesso.

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

ART. 23

VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L' I. A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio e disposizioni di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42 e successive modificazioni.

ART. 24

CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'I. A. le modalità adottate per assicurarsi che i propri addetti non siano portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi tossici.

I soggetti individuati come positivi devono essere allontanati dal servizio fino a guarigione raggiunta.

ART. 25

RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

Per quanto concerne le leggi igienico-sanitarie e le leggi relative alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, si fa riferimento al D.P.R. 327/80, al Regolamento CEE 852/2004, al D.Lgs. n. 193/2007, Decreto Assessoriale Regionale Sanità n. 19372 del 20.05.1996 e successive modifiche ed integrazioni, alla L. R. n. 15 del 20.11.2008.

L' I. A. si impegna inoltre ad approntare il DURVI.

L'I. A. in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, deve dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I. A., che è tenuta al versamento dei prescritti contributi assistenziali e previdenziali a norma di legge.

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

ART. 26 APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'I. A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

TITOLO IV DERRATE ALIMENTARI

ART. 27 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari fornite e trasformate, devono essere **bio**, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi nonché alle Tabelle Merceologiche allegate al presente capitolato.

Nella preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente sale iodato.

L'I. A. deve inviare al Comune, ogni qualvolta richieste, le schede tecniche degli alimenti biologici utilizzati, con l'eventuale nome commerciale dei prodotti utilizzati, i nominativi dell'azienda fornitrice e loro idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità degli alimenti alle vigenti leggi in materia.

ART. 28 ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari, **bio**, devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete, che non siano redatte in lingua italiana e prive del prescritto bollo CEE per gli alimenti di origine animale.

TITOLO V IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 29 IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo di termometri.

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

La sistemazione del cibo porzionato nelle Gastro Norm, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, se necessario, deve essere esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

ART. 30

CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Per la conservazione delle derrate, l'I. A. deve curare i seguenti adempimenti:

- i magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in ordine ed in perfetto stato igienico. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere idoneo alle potenzialità dell'impianto frigorifero.
- i contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiate a terra.
- I prodotti sfusi non devono stare a contatto diretto con l'aria quando il contenuto non viene immediatamente consumato, vanno allontanati, il contenuto deve essere travasato in altro contenitore di vetro, di acciaio inox, o altro materiale non soggetto ad ossidazione all'esterno del quale va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto, la data di apertura e consumato entro le 24 ore.
- Lo stesso dicasi per i sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, i quali, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti con coperchio, sul quale va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto, data di apertura e scadenza.
- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati devono essere conservati in celle frigorifere distinte.
- I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.
- La protezione delle derrate da conservare deve avvenire con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777.
- I prodotti cotti devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.
- La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25° C. Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.
- E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.
- Ogni giorno l'I. A. dovrà prelevare almeno 150 grammi di ogni derrata rappresentativa del menù e conservarla in sacchetti sterili, indicanti all'esterno il contenuto, l'ora e la data del prelievo, alla $T^{\circ} \leq$ di 4° C. per 72 ore.

Pertanto tutti i cibi erogati devono essere preparati in giornata, tranne per quanto

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

contemplato nei successivi art. 31 e 32 del presente Capitolato.

TITOLO VI MANIPOLAZIONE COTTURA

ART. 31 OPERAZIONI PRELIMINARI LA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono avvenire in modo tale da ottenere standard elevati di qualità igienica, qualità nutrizionale e sensoriale. La conservazione dei piatti freddi precedente la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- E' vietato utilizzare carne premacinata anche se conservata sottovuoto.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- Sono assolutamente vietate le frittiture tradizionali per immersione in olio.
- Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.).
- Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
- E' vietato utilizzare alimenti precotti.
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione.
- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° C e +4° C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali.
- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.
- E' vietato congelare materie prime acquistate fresche.
- E' vietato utilizzare preparati per purè o prodotti simili. Come addensante è possibile utilizzare farina bianca o fecola di patate.
- E' vietato utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico.

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

- Tutti i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati utilizzando una base di carote, sedano e cipolle.
- Tutti i dessert devono essere distribuiti in confezioni singole monoporzioni.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti esponendoli a temperatura ambiente o sottoponendoli ad immersione in acqua.

ART. 32

PREPARAZIONI ANTECEDENTI LA DISTRIBUZIONE

Sono consentite le seguenti lavorazioni il giorno antecedente la distribuzione:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e spezia tra delle carni a crudo seguite da conservazione a + 4°C;
- pelatura di patate e carote, seguite da una conservazione a + 5 –10°C in contenitori chiusi con acqua pulita ed acidulata;
- cottura di torte casalinghe non a base di creme, seguite da conservazione in luogo asciutto e riparato;
- cottura di arrosti, brasati e bolliti, seguiti da abbattimento rapido di T° entro 30 minuti dalla cottura e raggiungimento di 10 ° C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a 4° C in contenitori coperti.

La cottura delle carni macinate, dello spezzatino e scaloppine, cotolette e cosce di pollo non è consentita il giorno precedente in quanto si ritiene agevolmente effettuabile nello stesso giorno della distribuzione, garantendo maggiormente la salvaguardia dei caratteri organolettici.

ART. 33

PENTOLAME PER LA COTTURA

La cottura di tutti i cibi, compresa quella per le diete speciali, deve essere effettuata esclusivamente con pentolame in acciaio inox o vetro pirex. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere. La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

ART. 34

CONDIMENTI

I condimenti debbono essere BIO.

Le paste asciutte devono essere trasportate al refettorio condite con le seguenti modalità:

- olio extra vergine di oliva;

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

- il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione;
- il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale;
- per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano;
- per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva a crudo;
- il condimento con olio extravergine di oliva deve essere aggiunto al momento della distribuzione;
- altri condimenti (aceto, **sale iodato**, limone) potranno essere aggiunti a richiesta.

TITOLO VII MENU' E TABELLE DIETETICHE

ART. 35 COMPOSIZIONE DEL PASTO

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica, preparato e distribuito in multi razione, deve essere così composto:

- **Un primo piatto**
- **Un secondo piatto**
- **Un contorno**
- **Pane**
- **Frutta fresca di stagione o dessert (budino, gelato, ecc.)**
- **Acqua minerale naturale da somministrare in una bottiglia piccola- 250 ml preconfezionata per ogni singolo utente.**

Il pasto in distribuzione presso la refezione scolastica delle Scuole Materne e Scuola secondaria di primo grado, durante l'anno scolastico, deve essere quello autorizzato dall'A. S. P. .

Dovrà essere presente ogni giorno almeno il **15%** di pasti in più per consentire la distribuzione di eventuali bis, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per il Comune.

Nel rispetto delle tradizioni alimentari legate alle diverse religioni, l'I. A. deve predisporre la sostituzione di alcuni alimenti (es. carne di maiale). L'I. A. verrà avvertita mediante richiesta scritta dal Comune.

In occasione di ricorrenze particolari o Festività (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc.) il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'I. A. menù particolari comprensivi di dolce, senza che ciò costituisca ulteriori oneri per il Comune.

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

ART. 36 **VARIAZIONE DEL MENÙ**

In via temporanea e previa comunicazione all'ufficio Comunale, L'I.A. può effettuare una variazione di menù senza necessaria autorizzazione solo nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

ART. 37 **TABELLE DIETETICHE**

Le Tabelle Dietetiche possono subire variazioni e/o integrazioni in funzione a:

- stagionalità;
- grado di accettabilità da parte dell'utenza;
- sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (A. S. P. ecc.).

Le tabelle sono distribuite su quattro settimane.

Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, che modificassero le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'I. A.

ART. 38 **PESO DEGLI INGREDIENTI**

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle dietetiche nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione.

Tutti i pesi si intendono *a crudo*, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

L'I.A. è tenuta a fornire al Comune le tabelle dei *pesi a cotto* relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Queste tabelle, elaborate dall'I. A. in relazione ad ogni tabella dietetica, devono essere realizzate riportando: singolo piatto, peso a crudo e peso a cotto corrispondente.

ART. 39 **DIETE SPECIALI**

L' I. A. è tenuta a preparare **diete speciali**, in presenza di situazioni patologiche comprovate, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

competente Ufficio del Comune.

Le diete speciali dovranno essere distribuite separatamente dal resto del menù. Se ritenuto opportuno, dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox o contenitori di plastica termosaldati in monoporzione. Non sono accettate vaschette di alluminio o altro tipo di contenitore. Sullo stesso deve essere riportata un'etichetta con l'indicazione del contenuto e del nome dell'utente.

L'I.A. dovrà predisporre un elenco riepilogativo delle diete speciali esistenti, raggruppando i soggetti in base al tipo di intolleranza e/o allergia accertata, con relativi alimenti vietati e consentiti. L'elenco dovrà essere affisso in refettorio e fornito in copia al Comune.

ART. 40

DIETE IN BIANCO

Quotidianamente l'I. A. deve predisporre, se necessario, **diete in bianco**, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Le diete in bianco dovranno essere distribuite separatamente dal resto del menù. Se ritenuto opportuno, dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox o contenitori di plastica termosaldati in monoporzione. Non sono accettate vaschette di alluminio o altro tipo di contenitore. Sullo stesso deve essere riportata un'etichetta con l'indicazione "**bianco**".

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, devono essere costituite da:

- un *primo piatto* di pasta o riso, asciutti o in brodo, conditi con olio extra vergine di oliva crudo;
- un *secondo piatto* di carne magra al vapore, ai ferri o lessata, pesce al vapore, prosciutto cotto, ricotta magra vaccina, legumi lessati; un *contorno* di verdura cruda o lessata condita con olio extra vergine di oliva crudo ed eventualmente limone;
- *pane e frutta*.

ART. 41

UTILIZZO DI PRODOTTI ALIMENTARI

L'I. A. si impegna a fornire prodotti **BIO**.

TITOLO VIII

VEICOLAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 42

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

CONTENITORI

Le attrezzature per la veicolazione, e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R.

In particolare:

- Non devono essere utilizzati contenitori termici in polistirolo.
- Se dovessero essere necessari contenitori, dovranno essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori Gastro - Norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalle legge.
- Le Gastro-Norm in acciaio impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.
- Le diete speciali ed in bianco devono essere consegnate come descritto nei precedenti articoli.
- Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.
- La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

ART. 43

MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto per l'approvvigionamento devono essere:

- idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti;
- conformi a quanto descritto nel D.P.R. 327/80 art. 43;
- sanificati settimanalmente, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto nell'allegato "Operazioni di pulizia ordinaria" e all'art. 47 del D.P.R. 327/80.

ART. 44

MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE

La distribuzione deve essere effettuata a cura del personale dell'I.A. ed iniziare dopo che i bambini hanno preso posto a sedere.

A tal proposito l'I. A. deve predisporre le tovagliette, i tovaglioli, le posate ed i bicchieri, sugli appositi tavoli, ed assicurare un inserviente (secondo il rapporto operatore/utente stabilito in precedenza) per la porzionatura delle portate.

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

ART. 45

OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

I pasti sono distribuiti dal personale dell'I. A. nel locale adibito ad uso refettorio dell'Istituto Comprensivo di Scuola Materna, e Media.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1- Lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in generi;
- 2- Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- 3- All'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- 4- La quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
- 5- Non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo; tale disposizione non vale per utenti adulti;
- 6- Distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- 7- Aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- 8- Per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- 9- Posizionare sui tavoli l'acqua necessaria.

Gli addetti dell'I. A. devono inoltre:

- Imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti;
- Procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- Il pane deve essere posto sui tavoli solo quando i commensali hanno terminato di consumare il primo piatto;
- Eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
 - La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
 - Distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica ed il competente Ufficio Comunale.

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

ART. 46

INFORMAZIONE AI COMMENSALI

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'elenco delle presenze delle eventuale diete speciali.

TITOLO IX

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

ART. 47

REGOLAMENTI

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso il Centro di Produzione Pasti e presso il Refettorio devono essere eseguiti secondo le prescrizioni di seguito riportate. E' compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nel refettorio provvedere, dopo il pasto, allo sgombrò dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica (stoviglie, vassoi, refettori, magazzino, dispense, ecc.).

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

ART. 48

PRODOTTI DI DETERSIONE E MODALITÀ DI UTILIZZO

L'I. A deve presentare al Comune prima dell'inizio del servizio, le schede tecniche di sicurezza dei prodotti utilizzati. Dovranno essere utilizzati prodotti **ecocompatibili**.

Inoltre, presso ogni refettorio le stesse schede di sicurezza devono essere a disposizione degli addetti per ogni evenienza del caso.

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in altri armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

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

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione:

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

ART. 49

INTERVENTI DI DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

L'I. A. deve tenere a disposizione del Comune le modalità di derattizzazione e disinfestazione effettuate presso il centro cottura dove si preparano i pasti per gli utenti. Lo stesso deve essere consegnato in copia prima dell'inizio del servizio.

L'I.A. deve effettuare un intervento di derattizzazione e disinfestazione generale all'inizio del servizio di ogni anno e successivamente con cadenza bimestrale.

ART. 50

RIFIUTI

Lo smaltimento dei rifiuti dovrà avvenire osservando le modalità di legge e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.

ART. 51

PULIZIA DI IMPIANTI E ATTREZZATURE

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nel Centro di Produzione Pasti devono essere deterse e disinfettate.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

TITOLO X

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ART. 52

DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che si riterranno opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti ed il refettorio per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I. A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

ART. 53

ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo possono essere:

- Incaricati dell'Ufficio Servizi di Igiene Pubblica dell'A. S. P.;
- Componenti della Commissione Mensa;
- Eventuali figure tecniche specializzate incaricate dal Comune.

L'I. A. provvede a fornire a tutti i visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario conforme alle normative igienico-sanitarie (camici e copri capi monouso), da indossare durante la visita al Centro di Produzione Pasti e/o al refettorio. A tal proposito l'I. A. deve tenere a disposizione presso il refettorio il vestiario necessario.

Agli organismi preposti al controllo non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature. Tuttavia, quando il controllo ne prevede la manipolazione (prove organolettiche, prelievo per verifica dei pesi, ecc.) gli incaricati preposti devono essere muniti della documentazione richiesta dall'A.S.P. locale di competenza. Pertanto i membri della Commissione mensa devono essere sempre in possesso del Nulla Osta Sanitario.

L'I. A. ha l'obbligo di approntare il DUVRI.

ART. 54

TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli si articolano come segue.

1) Ispettivi, riguardano il controllo su:

- lo stato, le condizioni igieniche di impianti, attrezzature, mezzi di trasporto, materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, loro lavaggio ed impiego di sanificanti;
- i procedimenti di processi tecnologici, modalità di cottura, manutenzione, disinfestazione, disinfezione e pulizia;
- rispondenza delle derrate alimentari **alla provenienza BIO**;
- data di scadenza e presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio delle derrate nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- temperatura di servizio delle celle;
- modalità di sgombero rifiuti;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 porzioni);

2) Sensoriali, riguardano:

- assaggio dei prodotti alimentari ai fini della verifica degli standard dei prodotti;

3) Accertamenti analitici di laboratorio (effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti), da eseguirsi su:

- derrate alimentari in genere (materie prime, semilavorati, prodotti finiti, ecc.) ai fini della ricerca e verifica degli standard qualitativi attestanti la salubrità dei prodotti (indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici).

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A. S. P. locale che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune. In quest'ultimo caso, se gli esiti delle indagini analitiche risultassero fuori dai limiti consentiti, oltre alle penali previste nel presente capitolato verranno addebitate all'I. A. i costi del laboratorio.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa D. Lgs. 123/93 e successive modifiche ed integrazioni.

I tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi. Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

I tecnici incaricati dal Comune ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'I. A.

Il personale dell'I. A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

Gli incaricati effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea.

ART. 55

BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al “blocco dei prodotti alimentari”.

In tal caso, i tecnici competenti, provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta “in attesa di accertamento”.

Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla I.A.

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

ART. 56

CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno 1 aliquota di 150 grammi ciascuna di tutti i prodotti indicati giornalmente nel menù, riporli in sacchetti sterili, indicare data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di $\leq 4^{\circ}$ C. per le 72 ore successive. Sui sacchetti deve essere riportata anche l'ora di prelievo.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- *primo piatto*: pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;
- *risotti, minestre, pizze*: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);
- *secondi piatti*: campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);
- *contorni*: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);
- *pane*: campioni sul prodotto tal quale;
- *macedonia*: prodotto completamente elaborato;
- *acqua, frutta e dessert preconfezionati (gelato, budini, yogurt, ecc.)*: non necessitano di campionamento, ma è necessario tenere a disposizione un campione per lo stesso periodo di tempo, o identificare il lotto del prodotto somministrato per un'eventuale rintracciabilità.

ART. 57

APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ

Eventuali non conformità al servizio rilevate durante i controlli, verranno contestati tempestivamente all'I.A., per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'I. A. non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora la stessa non fosse ritenuta accoglibile, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

ART. 58

CONTROLLO DELLA QUALITÀ

Ogni qual volta lo ritenga necessario, il Comune può richiedere all'I. A. di visionare le registrazioni interne riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto fornito. Inoltre, l'I. A. deve inviare trimestralmente in Comune gli esiti delle

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

indagini analitiche eseguite presso i propri laboratori, ai fini della verifica secondo il D. Lgs. 155/97 e successive modifiche, sui prodotti alimentari forniti (prodotti finiti) alle scuole.

Il Comune resta sollevato da qualsiasi spesa inerente il funzionamento delle attrezzature sia per le manutenzioni ordinarie, sia per le riparazioni ed eventuali sostituzioni di parti di ricambio o componenti di esse, di tipo straordinario, che si dovessero, per qualsiasi motivo, rendere necessari (compresi danneggiamenti ed usura). Tutte le spese per i suddetti interventi saranno a carico dell'I. A.

ART. 59

OBIETTIVI DEL PROGETTO DEL CENTRO COTTURA

L'obiettivo del progetto dovrà essere quello del rispetto massimo della qualità del prodotto nella salvaguardia dei valori nutritivi delle derrate. Le condizioni igienico – sanitarie della struttura e del processo di lavorazione dovranno essere a livello di eccellenza.

L'obiettivo è quello di un utilizzo massiccio della cottura a vapore e di una sensibile riduzione dell'utilizzo dei grassi. Non andrà trascurata un'organizzazione della struttura che ne consenta una facile ed accurata pulizia.

TITOLO XI PENALI

ART. 60

PENALITÀ PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

Il Comune a tutela della norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità, qualora i cibi non fossero rispondenti alla qualità e al tipo previsti.

1- STANDARD MERCEOLOGICI

1.1– €. 516,46 (cinquecentosedici e quarantasei centesimi)

Scostamento degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche e nei limiti di carica microbica consentiti.

1.2– €. 516,46 (cinquecentosedici e quarantasei centesimi)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.3– €. 516,46 (cinquecentosedici e quarantasei centesimi)

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2- QUANTITA'

2.1 – €. 516,46 (cinquecentosedici e quarantasei centesimi)

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

2.2 – €. 2.582,28 (duemilacinquecentoottantadue e ventotto centesimi)

Totale mancanza dei pasti.

2.3 – €. 516,46 (cinquecentosedici e quarantasei centesimi)

Mancata consegna di materiale a perdere.

2.4 – €. 258,23 (duecentocinquantotto e ventitre centesimi)

Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

3- RISPETTO DEL MENU'

3.1 – €. 516,46 (cinquecentosedici e quarantasei centesimi)

Mancato rispetto del menù previsto senza preavviso

3.2 – €. 516,46 (cinquecentosedici e quarantasei centesimi)

Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)

3.3 – €. 516,46 (cinquecentosedici e quarantasei centesimi)

Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)

3.4 – €. 258,23 (duecentocinquantotto e ventitre centesimi)

Mancato rispetto del menù previsto (contorno)

3.5 – €. 258,23 (duecentocinquantotto e ventitre centesimi)

Mancato rispetto del menù previsto (frutta)

4- IGIENICO – SANITARI

4.1 – €. 516,46 (cinquecentosedici e quarantasei centesimi)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.

4.2 – €. 258,23 (duecentocinquantotto e ventitre centesimi)

Rinvenimento di parassiti.

4.3 – € 1.032,91 (milletrentadue e novantuno centesimi)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

4.4 – €. 516,46 (cinquecentosedici e quarantasei centesimi)

Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.

4.5. – €. 516,46 (cinquecentosedici e quarantasei centesimi)

Inadeguata igiene degli automezzi.

4.6 – € 1.032,91 (milletrentadue e novantuno centesimi).

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.

4.7 – € 1.032,91 (milletrentadue e novantuno centesimi)

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.

4.8 – €. 516,46 (cinquecentosedici e quarantasei centesimi).

Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro di Produzione Pasto o presso il refettorio.

4.9 – €. 516,46 (cinquecentosedici e quarantasei centesimi)

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

4.10 – €. 516,46 (cinquecentosedici e quarantasei centesimi)

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.

4.11 – €. 516,46 (cinquecentosedici e quarantasei centesimi)

Mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Produzione Pasti.

4.12 – €. 516,46 (cinquecentosedici e quarantasei centesimi)

Mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

4.13 – €. 516,46 (cinquecentosedici e quarantasei centesimi)

Mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno del refettorio.

5- TEMPISTICA

5.1 – €. 516,46 (cinquecentosedici e quarantasei centesimi)

Mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.

5.2 – €. 258,23 (duecentocinquantotto e ventitre centesimi)

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.

6- PERSONALE

6.1 – €. 516,46 (cinquecentosedici e quarantasei centesimi)

Mancato rispetto delle norme previste di cui al Titolo III del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno dell'I. A.

TITOLO XII PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

ART. 61 PREZZO DEI PASTI

Il prezzo del servizio sarà quello che risulterà dalla gara. Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'I. A. tutti e/o i beni forniti ed i servizi, comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Nessun altro onere, a qualsiasi titolo, sarà corrisposto all'I. A. per l'appalto di che trattasi.

ART. 62 PAGAMENTI PER LA PREPARAZIONE, VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.

64.1. I **prezzi a pasto** risultanti dalla gara si devono considerare **comprensivi di ogni onere** esclusa la sola IVA di legge.

64.2 Il pagamento delle fatture avverrà entro trenta giorni dal ricevimento delle stesse, una volta verificata la regolare esecuzione dei servizi. In caso di contestazioni il termine dei trenta giorni si deve considerare sospeso.

64.3 In ottemperanza alle vigenti normative, in sede di formale liquidazione delle fatture, l'ufficio competente è tenuto all'acquisizione d'ufficio (presso l'INPS di

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

competenza) di DURC regolare, in corso di validità, della ditta aggiudicataria in relazione al presente capitolato.

64.4 Come prescritto dal DPR 602/1973 e dal D.M. 40/2008 l'Ente, prima di liquidare le fatture di importo superiore ad €. 10.000,00, verificherà se aggiudicatario risulti o meno inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una più cartelle di pagamento per un ammontare complessivo pari almeno a tale importo.

64.5 Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali sanzioni pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta e quant'altro dalla stessa dovuto.

64.6 Il pagamento verrà effettuato, ai sensi del disposto dell'art. 3 della L. **136/2010** esclusivamente a mezzo bonifico bancario o postale **su c/c dedicato** anche in via non esclusiva acceso presso banche o presso la società Poste Italiane Spa. La ditta si impegna a comunicare a ciascun Comune gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati unitamente a generalità e codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. È a carico della ditta concessionaria l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010.

Qualora la ditta non assolva gli obblighi per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al servizio appaltato, il contratto si risolve di diritto ai sensi delle norme del c.c. che regolano l'istituto della risoluzione contrattuale.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà agire, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati all'I. A., il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

TITOLO XIII

CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 63

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Costituisce causa di risoluzione del contratto il mancato utilizzo di prodotti BIO, inoltre, nel caso in cui si verificassero per più di cinque volte nel corso dell'anno scolastico, una o più irregolarità contemplate il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1453 e ss del c.c.

La risoluzione del contratto potrà avvenire anche immediatamente e senza preavviso nel caso in cui venga accertata la presenza, nella preparazione delle porzioni di cibo, di cariche microbiche particolarmente elevate (accertate da un laboratorio di una struttura pubblica) in grado di mettere a repentaglio la salute degli utenti, oppure in

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

caso di grave e duratura mancanza d'igiene nei locali adibiti alla preparazione dei cibi, il tutto previo conforme parere dell'A. S. P. di competenza.

Oltre che per quanto previsto al punto precedente si darà luogo alla risoluzione del contratto anche quando l'appaltatore o il suo personale comunque utilizzato per la gestione della mensa, non abbia i requisiti, anche personali o igienico-sanitari o le autorizzazioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio della gestione stessa.

Inoltre il Comune promuoverà, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto nei seguenti casi :

- *Abbandono dell'appalto;*
- *Più di cinque contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge (anche in materia di sicurezza e prevenzione) o alle norme del presente capitolato;*
- *In caso di fallimento, frode o apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;*
- *In caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal capitolato e dalla normativa vigente;*
- *Mancata osservanza del sistema di auto controllo di cui al Regolamento (CE) N.852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004;*
- *Subappalto anche parziale o totale del servizio;*
- *Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'articolo 1453 del Codice Civile.*
- *In tutti i casi previsti l'I .A. incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.*

TITOLO XIV CONTROVERSIE

ART. 64 CONTROVERSIE

L'Appaltatore non potrà sospendere il servizio né rifiutarsi di eseguire disposizioni dell'Ente Appaltante per effetto di contestazioni che dovessero sorgere fra le parti. Per ogni controversia è competente esclusivo ed inderogabile il Foro di Marsala.

TITOLO XV NORME FINALI

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)

ART. 65

RINVIO A NORME VIGENTI

La presentazione dell'offerta implica per i partecipanti, l'accettazione incondizionata ed il rispetto di tutte le clausole o condizioni previste dal presente capitolato e dal bando di gara.

Per tutto quanto non espressamente previsto, si rinvia alle norme contenute nel vigente D. Lgs. N. 163/06 (Codice dei Contratti), nonché a quelle del codice civile in tema di obbligazioni e contratti. Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato l'I. A. avrà l'obbligo di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale, o che potessero venire emanati nel corso dello svolgimento del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze sindacali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque attinenti i servizi in oggetto dell'appalto. Il Comune, dal canto suo, notificherà all'appaltatore tutte le deliberazioni, ordinanze o altro provvedimenti che comportino variazioni dello stato iniziale.

Si richiede altresì l'osservanza scrupolosa di quanto previsto nel D. Lgs. 9 aprile 2008 , n. 81 – Sicurezza sul posto di lavoro - e successive modifiche ed integrazioni.

Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato valgono come riferimento:

- *Tabelle dietetiche per le mense scolastiche – Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione – A.S.P. competente.*
- *Eventuali altre norme che regolano la materia*

Allegati

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

Allegato n. 1 Elenco Tabelle Merceologiche e di Composizione degli Alimenti

Allegato n. 2 Tabelle Dietetiche e ipotesi di menù.

Letto e sottoscritto per accettazione. Il legale rappresentante _____ (timbro e firma)