



COMUNE DI MONTECRETO

UFFICIO RAGIONERIA

Error: Reference source not found
MODENA



Reference source not found

PROVINCIA DI PROVINCIA DI

CAPITOLATO SPECIALE PER APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLA MATERNA DI MONTECRETO ED ELEMENTARE DI ACQUARIA

TITOLO I

Art. 1 Oggetto, durata e forma dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'organizzazione e la gestione del servizio di ristorazione scolastica della scuola materna di Montecreto e della scuola primaria di Acquaria per il periodo dal **01-03-2015 al 30-6-2017**.

Allo scadere del contratto di cui al presente appalto e nel caso in cui l'Amministrazione non abbia ancora completato gli atti necessari per la procedura di aggiudicazione, l'impresa è tenuta a svolgere il servizio fino al subentro della nuova aggiudicataria, senza alcun onere aggiuntivo. **Il presente appalto è disciplinato dalle "Norme di gara", dal presente capitolato e dagli artt. del D. Lgs 163/2006 espressamente richiamati e per quelli applicabili e da altra normativa vigente regolante la materia.**

Art. 2 Caratteristiche generali del servizio

Il servizio consiste nella fornitura di pasti ai bambini della scuola materna di Montecreto ed alla scuola primaria di Acquaria e agli adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse.

Considerato che non esistono locali adibiti a cucina, la ditta dovrà dimostrare di possedere un centro abilitato di produzione pasti distante non più di km 25 dal luogo di distribuzione dei pasti medesimi.

Il servizio comprende inoltre:

- "Colazioni" e "merende" alunni Scuola Materna (come da progetti di Educazione alimentare scolastica approvati da Comune);
- "Colazioni" alunni Scuola Elementare (come da progetti di Educazione alimentare scolastica approvati da Comune);
- contabilizzazione dei pasti forniti;
- predisposizione del refettorio e apparecchiatura tavoli per le scuole d'infanzia ed elementare;
- scodellamento, porzionatura e distribuzione dei pasti per le scuole d'infanzia ed elementare;
- pulizia, riordino dei tavoli, lavaggio, sanificazione, riordino delle stoviglie e gestione rifiuti, nelle scuole d'infanzia ed elementare;

Spetta all'impresa aggiudicataria del servizio la fornitura di tutto quanto necessario al servizio in oggetto ivi compresi: tovaglioli e tovagliette, i detersivi e gli attrezzi per la pulizia e la

sanificazione dei locali; i detersivi per il lavaggio delle eventuali stoviglie utilizzate.

I pasti dovranno essere serviti in contenitori plurirazione che dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici che assicurino la conservazione secondo quanto disposto dalle normative vigenti in materia; il servizio di somministrazione dei pasti dovrà essere effettuato utilizzando piatti, bicchieri e posate del tipo usa e getta.

All'impresa aggiudicataria spetta inoltre di implementare e fare osservare dagli addetti il proprio sistema di autocontrollo igienico-sanitario secondo i principi dell' HACCP presso il centro di cottura pasti e dove i pasti vengono da essa distribuiti per il consumo.

In particolare l'esecuzione del servizio dovrà perseguire le finalità e gli obiettivi descritti nel presente capitolato nessuno escluso.

Nella preparazione dei pasti l'aggiudicatario del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato e a tutte le norme di legge e regolamentari in vigore in materia di ristorazione collettiva.

Dovrà in ogni caso, essere garantita la massima igienicità, integrità e freschezza dei generi alimentari, secondo i criteri indicati nel presente Capitolato,.

Art. 3 Quantificazione presunta del servizio

A titolo puramente indicativo (vista la possibile modifica degli orari scolastici e le frequenze variabili) si riportano i seguenti dati riferiti all'inizio dell'a.s. 2014/15:

- scuola materna – media di nr. 98 pasti a settimana (tutti i giorni da lunedì a venerdì), oltre a 98 “colazioni” e 98 “merende” a settimana;
- scuola elementare – media di nr. 118 pasti a settimana (tutti i giorni da lunedì a venerdì), oltre al 118 “colazioni”.

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo e vincolo per l'Amministrazione comunale. Il luogo di consegna e il numero dei pasti da fornire giornalmente alla scuola materna e alla scuola elementare verrà indicato dalla singole scuole nella sua entità precisa entro le ore 9,30 di ogni giorno del calendario scolastico secondo le modalità che saranno concordate con l'Amministrazione comunale. Entro lo stesso orario le scuole preciseranno altresì i pasti speciali da fornire. Conseguentemente la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati e l'impresa aggiudicataria resterà comunque obbligata alla fornitura in base ai prezzi unitari ed alle condizioni contrattuali, fermo restando il rispetto di quanto previsto dall'art.11 del R.D. 2440/1923.

Art. 4 Servizio di refettorio

Il servizio di refettorio comprende (come già elencato nel precedente art. 2) la predisposizione del refettorio e l'apparecchiatura tavoli, la contabilizzazione dei pasti forniti, lo scodellamento, la porzionatura e la distribuzione dei pasti, nonché la pulizia, il riordino dei tavoli, il lavaggio e il riordino delle stoviglie e la gestione rifiuti, ed ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio, dovrà essere interamente gestito dalla ditta aggiudicataria. A carico della impresa aggiudicataria è altresì il lavaggio di tutti gli eventuali contenitori utilizzati per il trasporto. Tali servizi sono interamente remunerati nel prezzo di aggiudicazione del pasto.

Art. 5 Servizio di trasporto pasti

All'Impresa appaltatrice spetta di trasportare i pasti prodotti dal centro di produzione pasti dichiarato al refettorio delle scuole materna ed elementare. Per il trasporto dovranno essere utilizzati specifici contenitori di materiale lavabile e disinfettabile, tipo gastronorm, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere separati, a loro volta inseriti in contenitori isotermici al fine di mantenere il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80.

Il mezzo di trasporto deve essere idoneo e deve inoltre essere perfettamente funzionante e in regola con quanto previsto dal vigente ordinamento per la loro regolare circolazione stradale.

Tutte le spese di carburante per la conduzione del mezzo sono a carico dell'impresa aggiudicataria, nonché gli oneri per la manutenzione straordinaria e ordinaria dello stesso.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre garantire, provvedendo alla sanificazione, il mantenimento dell'idoneità igienico-sanitaria del mezzo veicolare, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti, il tempo di percorrenza del mezzo utilizzato dal centro di cottura al centro di distribuzione non deve essere di norma superiore ai 30 (trenta minuti) e la distanza non superiore a 25 km, salvo verifica di diversa organizzazione che ne garantisca comunque la massima qualità possibile.

Art. 6 - Prezzi posti a base della gara

L'importo presunto dell'appalto è fissato in **€ 96.000,00**(IVA esclusa).

Il prezzo unitario posto a base di gara, comprensivo di tutte le voci di costo (IVA esclusa) è pari ad € 5,50. L'offerta andrà infatti effettuata su tale prezzo.

Art. 7 - Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato. Tali standard sono considerati minimi.

Art. 8 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Nelle fasi di preparazione e confezionamento dei pasti l'impresa dovrà osservare tutte le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare, attenendosi altresì alle eventuali raccomandazioni fornite, nel corso del contratto, dai competenti organi dell'Azienda USL. I servizi richiesti dovranno essere svolti senza interruzione, fatto salvo che ciò avvenga per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e fuori dal controllo dell'impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza nell'esecuzione del servizio. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità od onere alcuno per il Comune e dovranno essere comunicate con la massima celerità al Comune stesso, fermo restando che nulla è dovuto alla ditta per le mancate prestazioni, qualunque sia il motivo. In caso di non funzionamento temporaneo del/i centro/i di produzione pasti per guasti a impianti o attrezzature, interruzione delle utenze o disposizioni dell'Azienda USL, l'impresa dovrà disporre di un efficiente ed efficace piano di emergenza per la produzione dei pasti richiesti e nel rigoroso rispetto delle diete speciali.

Per tutte le strutture il servizio è distribuito su 5 (cinque) giorni settimanali, da lunedì al venerdì, secondo gli specifici calendari scolastici.

Qualora, da parte dell'addetto al porzionamento o del personale scolastico alla distribuzione ai tavoli, si riscontrino vizi e difformità nelle caratteristiche quantitative e qualitative, oltre alla registrazione degli stessi come previsto dal manuale di autocontrollo, dovrà esserne data

immediata comunicazione all'Istituzione. Qualora la difformità sia riscontrabile per effetto dell'esame visivo, tattile, olfattivo e gustativo dovrà essere richiesta all'impresa l'immediata sostituzione del prodotto.

In ogni caso l'accettazione della consegna, anche viziata o tardiva, non preclude la contestazione formale da parte dell'Istituzione di vizi/difformità/ritardi accertati, entro sette giorni dalla rilevazione del fatto.

Il personale dell'impresa dovrà svolgere quotidianamente le operazioni di rimozione dei rifiuti e conferimento nei cassonetti posti all'esterno delle strutture, avendo in precedenza provveduto alla loro separazione tra frazione umida organica, vetro, materie plastiche e rifiuti non riciclabili.

L'impresa dovrà svolgere, attraverso adeguati strumenti e personale dedicato, un efficiente ed efficace monitoraggio per il corretto svolgimento del servizio e per la verifica della gradibilità da parte dell'utenza.

Art. 9 - MODALITÀ PREPARAZIONE PASTI

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti si richiama il documento "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" pubblicato in G.U. n.134 del 11 giugno 2010 e delle linee strategiche per la ristorazione scolastica approvate dalla Regione Emilia Romagna.

La preparazione dei pasti deve rispondere a quanto previsto dalla vigente legislazione comunitaria, nazionale, regionale.

La ditta aggiudicataria deve attenersi al Regolamento CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro-alimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché a quanto previsto da tutta la normativa comunitaria (pacchetto igiene) e nazionale vigente e di interesse specifico.

La Ditta deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo.

La Ditta deve individuare un responsabile del sistema qualità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto, che devono restare costanti nel tempo e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

Nell'espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- . evitare la promiscuità tra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- . evitare scorte e stoccaggi;
- . curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc.;
- . non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- . non ricongelare le materie prime congelate;
- . non congelare le materie prime acquistate fresche;
- . non congelare il pane;
- . effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C, salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- . non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;

- . mantenere le temperature di mondatura di ortaggi e carni al di sotto dei 10°C;
- . mantenere le temperature di assemblamento degli ingredienti al di sotto dei 10°C (frittate, hamburger, timballi, crocchette, ortaggi cotti e crudi);
- . mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carni, pesci, crocchette, ecc., su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- . condizionare i secondi piatti da distribuire caldi in armadi caldi che mantengano la temperatura costantemente al di sopra dei 65°C: tra l'ultimazione della cottura e del trasporto non devono intercorrere più 30 minuti;
- . mantenere secondi piatti e contorni da distribuire e consumare freddi in celle frigorifere sino al momento del trasporto: devono giungere ai terminali di distribuzione a temperatura max di 10°C;
- . condizionare i cibi sia caldi che freddi esclusivamente in bacinelle gastronomiche in acciaio inox;
- . ogni contenitore, o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo terminale di consumo;
- . non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili monouso;
- . non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti;
- . lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolino alimenti quali carni, uova, pollami, pesci nonché dopo essersi recati ai servizi e/o aver tossito e/o starnutito

Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione.

10 - SUBAPPALTO

E' vietato cedere o subappaltare il servizio assunto con il presente appalto sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione del contratto e della perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione comunale salvo maggiori danni accertati.

Eventuali parziali subappalti riguardanti il servizio di trasporto pasti e il servizio di refettorio, sono subordinati a specifiche preventive autorizzazioni dell'Amministrazione comunale da concedersi come previsto dalle leggi in materia, con particolare riferimento all'art. 118 del D.lgs. 163/06. In ogni caso L'Amministrazione comunale rimane estranea al rapporto contrattuale tra l'appaltatore e il subappaltatore per cui tutti gli adempimenti e responsabilità contrattuali nessuna esclusa faranno carico all'appaltatore.

In particolare : L'impresa che intenda avvalersi di tale possibilità dovrà darne esplicita dichiarazione nella presentazione dell'offerta a pena di inammissibilità della successiva richiesta di subappalto.

L'affidamento in subappalto è subordinato alla previa concessione dell'autorizzazione da parte della Amministrazione aggiudicatrice, che sarà rilasciata a seguito della verifica delle seguenti condizioni:

- 1) che il concorrente, all'atto dell'offerta, abbia dichiarato di voler procedere al subappalto;
- 2) che l'aggiudicatario provveda al deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante almeno 20 (venti) giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni;
- 3) che al momento del deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante l'aggiudicatario trasmetta altresì la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti dal "Codice degli Appalti" e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 38

del medesimo codice;

4) che l'impresa sub-appaltatrice risulti abilitata al trasporto giornaliero di pasti veicolati e in regola con quanto prescritto per la registrazione delle imprese del settore alimentare, come previsto dalla normativa e dalle ulteriori disposizioni vigenti in materia;

5) che non sussista, nei confronti dell'aggiudicatario del subappalto alcuno dei divieti previsti dagli artt. 67, commi 1, lettere da a) a g), da 2 a 7 e 8, e 76 comma 8 del D.lgs. n. 159/2011;

6) che l'affidatario che si avvale del subappalto o del cottimo alleggi alla copia autentica del contratto la dichiarazione circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento a norma dell'articolo 2359 del codice civile con il titolare del subappalto o del cottimo. Analoga dichiarazione deve essere effettuata da ciascuno dei soggetti partecipanti nel caso di raggruppamento temporaneo, società o consorzio;

7) che l'affidatario comunichi alla stazione appaltante, per tutti i sub-contratti stipulati per l'esecuzione dell'appalto, il nome del sub-contraente, l'importo del contratto, l'oggetto del lavoro, servizio o fornitura affidati

L'Amministrazione aggiudicatrice provvederà a corrispondere all'aggiudicatario l'importo relativo al servizio eseguito dai subappaltatori. E' fatto obbligo all'aggiudicatario di trasmettere entro 20 (venti) giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti, dei subappaltatori, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso aggiudicatario corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Qualora l'aggiudicatario non trasmetta le fatture quietanzate del subappaltatore entro il termine predetto, la stazione appaltante sospende il successivo pagamento a favore dell'aggiudicatario, il quale altresì deve comunicare alla stazione appaltante la parte delle prestazioni eseguite dal subappaltatore, con la specificazione del relativo importo e con proposta motivata di pagamento.

Ove ricorrano condizioni di crisi di liquidità finanziaria dell'affidatario, comprovate da reiterati ritardi nei pagamenti dei subappaltatori, o anche dei diversi soggetti che eventualmente lo compongono, accertate dalla stazione appaltante, per il contratto di appalto in corso può provvedersi, sentito l'affidatario, anche in deroga alle previsioni del bando di gara e del presente capitolato, al pagamento diretto alle mandanti, , nonché al subappaltatore o al cottimista dell'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguite, così come disposto dal D.L. 145/2013 come convertito dalla legge 9/2014.

L'aggiudicatario resta in ogni caso responsabile nei confronti dell'Amministrazione aggiudicatrice per l'esecuzione del servizio oggetto di subappalto, sollevando l'Amministrazione medesima da ogni pretesa dei subappaltatori o da richieste di risarcimento danni avanzate da terzi in conseguenza all'esecuzione delle attività subappaltate.

Art.11 - Garanzie di qualità, CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ, CONTROLLI E ANALISI

L'impresa aggiudicataria deve acquisire dai fornitori e rendere disponibile all'Amministrazione comunale, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbica.

L'aggiudicatario deve, inoltre, disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori omologati. Deve essere in possesso di un sistema di qualità interno, la cui documentazione e le cui procedure possono essere richieste dal comune.

In occasione dei sopralluoghi, la Ditta dovrà fornire al personale quanto necessario per assicurare il rispetto della normativa igienico-sanitaria. al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e più in generale il rispetto di tutta la normativa

vigente e degli obblighi derivanti dall'attuazione dell'HACCP, nonché la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle caratteristiche merceologiche e ai menù, ed il controllo della preparazione e della buona conservazione degli alimenti.

Il piano di autocontrollo dovrà essere disponibile, per eventuali controlli degli organi di vigilanza dell'Azienda USL e dell'addetto al Controllo dell'Amministrazione Comunale, in ogni plesso scolastico in cui è effettuato il servizio di refezione. La ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di autocontrollo su richiesta motivata dell'Amministrazione comunale o su indicazione della competente Autorità sanitaria senza poter pretendere alcun rimborso.

Sono inoltre possibili anche controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti della commissione mensa presso ogni singola struttura scolastica servita. I rappresentanti della commissione mensa potranno effettuare controlli, anche tramite porzioni-assaggio distribuite dal personale addetto, sulla conformità al menù dei pasti/derrate consegnati e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio ecc., sul rispetto del capitolato e, in generale, sull'andamento complessivo del servizio. I rappresentanti della commissione mensa potranno richiedere l'intervento del Comune per qualsiasi rilievo o problema che dovrà essere segnalato in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.

La Ditta dovrà inoltre far pervenire al Comune copia delle non conformità gestite direttamente nell'ambito del proprio sistema di gestione della qualità, delle Azioni Correttive attuate, delle Azioni

Preventive messe in campo, al fine di garantire la qualità del servizio erogato, detta documentazione dovrà sempre essere presente fisicamente presso i plessi ed essere esibita in caso di richiesta.

La ditta è altresì tenuta ad ottemperare a qualsiasi disposizione proveniente dall'Azienda USL, sia preventiva che successiva ad eventuali controlli. Il Comune si riserva di verificarne l'ottemperanza da parte della Ditta.

TITOLO II

Art. 12 – Caratteristiche e modalità di consegna delle derrate alimentari

La ditta aggiudicataria dovrà garantire l'utilizzo di generi alimentari di prima qualità, nello scrupoloso rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti in materia. Sarà necessario attenersi a quanto indicato dalle Linee di Indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica elaborate dalla Regione Emilia Romagna.

La Ditta si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo, della loro veicolazione, nonché del loro stoccaggio.

Non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati, pre-fritti, in scatola (ad eccezione delle passate di pomodoro e dei pelati) inoltre non potranno essere utilizzati congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure non stagionali, e per il pesce, che potranno anche essere surgelati.

Le derrate alimentari dovranno essere di prima qualità, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente e, a richiesta, la ditta dovrà dimostrarne il non utilizzo.

A richiesta del Comune di Montecreto la ditta aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di

provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

L'aggiudicatario si obbliga a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge in merito a presenza di residui di pesticidi, parametri merceologici e parametri microbiologici.

Art. 13 – Etichettatura delle derrate.

Le derrate dovranno essere in regola con tutte le norme nazionali e comunitarie relative alla rintracciabilità, al confezionamento e alle etichettature. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D.lgs. 109/92 e al D.lgs. 77/93 ed in generale a tutta la normativa vigente in materia o che entrerà in vigore durante il periodo della concessione. Si intende per etichettatura l'insieme delle indicazioni, marchi di fabbrica e di commercio, immagini o simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente nell'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo. Le indicazioni sopra precisate possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta ritenuta più idonea da parte della ditta aggiudicataria. Ogni fornitura di carne deve essere accompagnata da dichiarazione attestante la provenienza della carne e le modalità di allevamento e di produzione ai sensi della normativa vigente

Art. 14 - Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti

Il trasporto deve prevedere un'organizzazione tale da rispettare l'orario fissato per il consumo e il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

A tale fine la ditta dovrà avere la disponibilità in proprietà o in altre forme, di un parco di automezzi di trasporto idonei a garantire le consegne, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi a quanto disposto dalla vigente normativa. La Ditta si impegna a conformarsi a tutte le prescrizione di legge, regolamentari, ecc.... in materia di trasporto, che dovessero intervenire nel corso di validità del contratto, in particolare per quanto attiene l'osservanza delle norme igienico-sanitarie, con il conseguente adeguamento dei mezzi di trasporto alle nuove normative.

I mezzi dovranno inoltre essere in perfetta efficienza, in possesso dei requisiti previsti dalla legge in materia di circolazione stradale, dotati di polizza di assicurazione R.C.A., con regolare pagamento della tassa di possesso e carta di circolazione, con annotate le revisioni previste dalla legge.

I mezzi di trasporto utilizzati per i pasti, dovranno essere a basso impatto ambientale.

L'aggiudicatario deve inoltre provvedere alla pulizia e sanificazione dei mezzi e attrezzature per il mantenimento dell'idoneità igienico-sanitaria, conformemente a quanto previsto dal DPR 327/80 e dal D.Lgs 155/97 e ss.mm. e dal regolamento CE 852/2004.

La Ditta dovrà fornire ogni mensa terminale di apposito termometro ad infissione per il controllo della temperatura al momento della distribuzione.

Per gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi la temperatura non dovrà superare i + 4°C; per gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi la temperatura non dovrà superare i + 10° C.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, su segnalazione delle scuole e/o del Comune, la Ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

Le consegne dei pasti dovranno essere effettuate da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario. I conducenti dei mezzi sono tenuti all'osservanza di tutte le prescrizioni vigenti in materia di trasporto di alimenti, di circolazione stradale e di quanto previsto dal presente capitolato per il personale dell'impresa.

La ditta aggiudicataria dovrà elaborare, un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole sedi di distribuzione, in modo tale da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti. Il tempo di percorrenza dei mezzi utilizzati dal centro di produzione all'ultima sede di distribuzione raggiunta non dovrà superare, di norma i 30 (trenta) minuti.

Il servizio deve essere espletato nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole anche in presenza di condizioni metereologiche e/o circostanze avverse; in caso di forti neviccate, sarà cura della ditta, provvedere allo sgombero neve dagli accessi alle cucine e terminali pasto, in modo da garantire il normale funzionamento del servizio.

ART. 15 - MODALITA' DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

Il servizio di somministrazione dei pasti deve essere eseguito dalla ditta aggiudicataria nei terminali, nelle fasce orarie e secondo le modalità indicati all'allegato A 1, nel rispetto delle prescrizioni di cui al Piano HACCP.

Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato. Il servizio all'interno delle mense scolastiche deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- il personale dovrà essere munito di corso di formazione come previsto dalla normativa il cui documento attestante la formazione dovrà essere conservato sul luogo di servizio, curare l'igiene personale e l'abbigliamento ed eseguire tutto il lavoro in modo igienicamente corretto come previsto dalla normativa vigente;
- provvedere al servizio di distribuzione dei pasti con un numero adeguato di operatori per ogni singolo refettorio, legato al numero dei pasti da somministrare, e comunque tale da garantire un regolare svolgimento del servizio. In caso di turnazione ravvicinata si richiede la presenza di personale di supporto nel numero e per il tempo necessario a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto tra un turno e l'altro .

La distribuzione e somministrazione pasti nelle scuole d'infanzia e scuole primarie prevede:

- pulizia/sistemazione dei piani d'appoggio nel locale di ricevimento/frazionamento, pulizia e sanificazione utensili;
- apparecchiatura dei tavoli con tovaglie a perdere;
- sistemazione del corredo da tavola (bicchieri, stoviglie e tovaglioli per ogni utente lavaggio della frutta e sistemazione delle ciotole sui tavoli;
- porzionamento e sistemazione del pane nei contenitori sui tavoli;
- per scuole infanzia e primarie preparazione brocche acqua (ed eventuali bottiglie per i richiedenti);
- ricevimento c/o locali frazionamento contenitori termici con pietanze;
- rilevamento temperatura;
- sistemazione delle gastronomie sui carrelli neutri per la somministrazione;
- frazionamento e distribuzione dei primi piatti agli utenti e somministrazione di eventuali bis;
- ritiro dei piatti utilizzati per il primo;
- condimento delle verdure;
- rilevamento temperatura e frazionamento e distribuzione dei secondi e dei contorni e

somministrazione di eventuali bis;

- ritiro dei piatti utilizzati per il secondo;
- svuotamento contenitori multiporzioni ed eliminazione dei rifiuti di mensa (organici) del materiale monouso a perdere, dentro i contenitori porta rifiuti secondo il principio della raccolta differenziata;
- sparecchiamento;
- preparazione delle merende sui carrelli per le scuole dell'infanzia
- preparazione delle colazioni per scuola infanzia ed elementare;
- sanificazione dei carrelli utilizzati per la somministrazione pasti;

Il riordino e pulizia dei refettori/sezioni nella scuola d'infanzia e scuola primaria prevede:

- spazzatura dai pavimenti;
- lavaggio e sanificazione dei pavimenti;
- lavaggio e sanificazione di tavoli e sedie.

Nella scuola dell'infanzia la sanificazione di tavoli, sedie e pavimenti delle sezioni avverrà prima della distribuzione mentre nella scuola primaria la sanificazione di tavoli, sedie e pavimenti del refettorio avverrà dopo la sparecchiatura.

Riordino e pulizia dei terminali scuola d'infanzia e scuola primaria

- lavaggio dei locali ad uso ricevimento pasti;
- lavaggio stoviglie;
- pulizia dei lavandini e arredi locali di ricevimento;
- sistemazione delle attrezzature necessarie per le pulizie in appositi locali.

Tutte le attrezzature, gli eventuali macchinari, i generi e gli accessori necessari per le pulizie, ossia detersivi, spugne, sacchetti per i rifiuti (compresi sacchi per rifiuti organici ecc.), sono a carico della Ditta e dovranno essere conformi alle specifiche esigenze e alle norme di legge vigenti.

Art. 16 – Utilizzo di prodotti provenienti da colture particolari

Ai sensi della L.R. 29/2002 la ditta concorrente dovrà, prevedere la fornitura di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e di produzione integrata; tale fornitura dovrà in via prioritaria privilegiare alimenti quali frutta e verdura.

Per prodotti biologici si intendono gli alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del reg. CEE n. 2092 del 24.06.91 reperiti presso aziende sottoposte al controllo da parte di organi autorizzati previsto da tale regolamento. Le etichette dei prodotti biologici dovranno essere conformi a quanto previsto dal D.Lgs. 109/92 e dal regolamento CEE 2092/91. Gli alimenti derivanti da produzione integrata dovranno essere dotati del marchio "Qualità Controllata" (QC) ai sensi della L.R. n. 28/99.

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire un piano mensile che indichi i giorni della settimana, la tipologia dei prodotti e la quantità indicativa delle derrate da consegnare rientranti nelle presenti fattispecie, onde consentire il controllo in ordine ai requisiti merceologici e alle quantità previste.

TITOLO III STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

Art. 17 - Strutture, impianti, attrezzature

Considerato che non esistono locali adibiti a cucina, la preparazione dei pasti dovrà avvenire in strutture abilitate ai sensi della normativa vigente nella disponibilità dell'impresa e collocate

entro il raggio di km 25 dalle scuole interessate

Art. 18 - Accessi

E' consentito libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale , ogni qualvolta si renda necessario. L'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale deve essere garantito in qualsiasi luogo e ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'impresa aggiudicataria.

TITOLO IV ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 19 - Oneri inerenti il servizio

Sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria, e interamente compensate nel prezzo unitario di aggiudicazione del pasto , tutte le spese, nessuna esclusa, espresse e non espresse, relative:

- ❑ alla preparazione dei pasti,;
- ❑ al confezionamento dei pasti destinati alla refezione nei plessi scolastici;
- ❑ al trasporto dei pasti dal centro di produzione pasti al plesso scolastico di consumo;
- ❑ alla predisposizione del refettorio e apparecchiatura tavoli per tutte le scuole materne, elementari;
- ❑ scodellamento, porzionatura e distribuzione dei pasti per tutte le scuole materne, elementari;
- ❑ pulizia, riordino dei tavoli, lavaggio e riordino delle stoviglie e gestione rifiuti, presso tutte le scuole materne, elementari;
- ❑ ☂ al lavaggio dei contenitori per il trasporto utilizzati;
- ❑ ☂ alla fornitura dei tovaglioli e delle tovagliette, dei detersivi e attrezzi per la pulizia e la sanificazione dei locali ;

Art. 20 - Assicurazioni

L'impresa aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito di tutti i servizi oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al comune o a terzi, o ai propri dipendenti, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'impresa aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici. A tale scopo dovrà contrarre apposita assicurazione, avente le più ampie garanzie assicurativi possibili pertinenti ai servizi oggetto del presente appalto, RCTe R.C.O.

Art. 21 - Esercizio del diritto di sciopero

In caso di sciopero dei propri dipendenti, l'appaltatore si impegna, in riferimento alle prestazioni di cui al presente capitolato, a rispettare le prescrizioni e modalità stabilite dal regolamento comunale relativi alla tutela erogativa dei servizi pubblici essenziali in caso di esercizio del diritto di sciopero, in particolare per quanto attiene i termini di preavviso e le modalità di informazione all'utenza. Qualora la comunicazione da parte della ditta avvenga dopo il termine delle 48 ore antecedenti l'inizio dello sciopero, verrà applicata una penale pari

al 50% del costo dei pasti non forniti calcolata su un numero delle presenze del giorno precedente lo sciopero), fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di procedere all'acquisto, a totale carico della ditta appaltatrice, di alimenti alternativi al pasto non fornito. In caso di sciopero del personale scolastico, ne sarà data comunicazione alla ditta appaltatrice almeno 48 ore prima. Non essendo possibile quantificare preventivamente con esattezza il numero di scuole o di utenti interessati allo sciopero, è data facoltà alla ditta appaltatrice di modificare per quella giornata il menù previsto, sostituendolo con un menù semplificato. La mancata comunicazione dello sciopero nei tempi stabiliti consente alla ditta appaltatrice un accredito del 30% dei pasti prenotati, come riconoscimento delle spese che essa deve comunque sostenere.

TITOLO V NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Art. 22 - Personale dell'impresa aggiudicataria

La ditta provvede ai servizi di cui al presente appalto con proprio personale.

La ditta che risulterà aggiudicataria del presente appalto organizzerà il personale necessario all'esecuzione dello stesso a sua cura e sue spese formando la mano d'opera necessaria e l'organizzazione tecnica.

Il personale della ditta appaltatrice deve:

- osservare le prescrizioni igieniche / sanitarie e applicare le procedure e le prescrizioni previste nel piano HACCP e compilare le schede di autocontrollo;
- tenere un comportamento irreprensibile ed agire in ogni circostanza con la massima diligenza, mantenere un contegno decoroso, irreprensibile, riservato, corretto, in particolare nei riguardi dell'utenza;
- essere disponibile alla collaborazione con gli altri operatori, con il personale ausiliario, insegnante ed amministrativo delle scuole, per il buon esito del servizio;
- osservare diligentemente gli oneri e le norme previste dal presente capitolato nonché rispettare i propri orari di lavoro;
- assicurare il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti;
- essere di sana e robusta costituzione fisica, in regola con tutte le norme di igiene e di idoneità sanitarie previste, in possesso dei diritti civili e politici;
- avere età non inferiore ai 18 anni;
- indossare specifico abbigliamento (fornito dalla ditta aggiudicataria) idoneo e conforme alla specifica attività lavorativa e dovrà esibire distintivo di riconoscimento visibile corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza come previsto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008.

La Ditta, in considerazione della specifica delicatezza del servizio, garantisce che il personale da essa impiegato nei servizi oggetto dell'appalto, non abbia subito condanne penali o non abbia pendenze in atto.

Il Comune di riserva il diritto di chiedere alla ditta la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tal caso l'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di provvedere e di procedere alla sostituzione, entro due giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune.

Tutto il personale dell' Appaltatore deve essere professionalmente qualificato in specifica relazione al servizio oggetto del presente appalto, preparato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sulle norme di igiene della produzione degli alimenti, nonché sulle norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro.

La ditta dovrà inoltre garantire al proprio personale la massima informazione circa le modalità di svolgimento dei singoli servizi e le norme contenute nel presente capitolato, sollevando pertanto il Comune da oneri di istruzione del personale incaricato; il personale della Ditta dovrà osservare diligentemente gli oneri e le norme previste dal presente capitolato ed attuare gli indirizzi indicati dall'Amministrazione.

Prima dell'inizio del servizio, l'aggiudicatario dovrà fornire all'amministrazione comunale dettagliato elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nei servizi, con l'indicazione delle qualifiche possedute, copia dei libretti sanitari o attestato in regola con le norme di igiene per gli operatori addetti alla distribuzione degli alimenti.

Tale elenco e la documentazione che lo correda devono essere presentati all'inizio del periodo contrattuale e devono essere costantemente aggiornati.

L'appaltatore deve assicurare la stabilità e la continuità del personale impiegato nei servizi di cui al presente capitolato.

Per il personale con funzioni di responsabilità (capo-cuoco, dietista ecc) dovrà essere trasmesso anche il curriculum professionale.

L'impresa comunicherà inoltre il nome del responsabile dell'appalto, nonché l'indirizzo al quale sarà reperibile, numero di cellulare, numero di telefono e fax ed indirizzo di posta elettronica.

La ditta dovrà comunque garantire personale qualitativamente e quantitativamente sufficiente per l'esecuzione dei servizi di cui all'oggetto.

L'amministrazione si riserva di risolvere il contratto in caso di non osservanza del presente articolo.

Dovrà essere comunicato in forma scritta all'Amministrazione comunale, prima dell'inserimento la eventuale presenza di personale tirocinante o volontario.

Art. 23 - Organico addetti

L'impresa aggiudicataria deve individuare e comunicare all'Amministrazione comunale il nominativo del responsabile dell'esecuzione dell'appalto, nonché le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dei servizi di cui al presente appalto.

Tale consistenza deve essere riconfermata tramite elenco nominativo al committente con frequenza annuale.

L'Amministrazione si riserva inoltre il diritto di chiedere alla ditta la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio ; in tal caso l'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di provvedere nel rispetto delle norme vigenti in materia e di procedere alla sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art. 24 - Vestiario

L'impresa aggiudicataria fornirà a tutto il proprio personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

Art. 25 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, durante le ore di lavoro non deve indossare orecchini, anelli, braccialetti, collane e orologio e non deve avere

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

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

TITOLO VI MENU'

Art. 26 - Menù

Il menù dovrà osservare il Progetto dietetico elaborato sulla base della *deliberazione della Giunta Regionale 10 aprile 2012, n. 418 "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo"* e del *Documento del Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna "Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna"- Collana Contributi n. 56*, con le relative prescrizioni dei cicli alimentari destinati ad essere praticati secondo un criterio di alternanza a cadenza settimanale, con una rotazione su 4 settimane. Il progetto dietetico comprende le tabelle relative a:

- apporti calorici e grammature medie consigliate previste per i diversi ordini di scuola;
- frequenze settimanali raccomandate per i diversi gruppi proteici;
- frequenze dei vari piatti e modalità di preparazione.

I pasti da fornire agli utenti dei diversi servizi scolastici sono così composti:

- *Scuola dell'Infanzia*: frutta o spuntino al mattino, pranzo (primo, secondo, n. 2 contorni, pane), merenda del pomeriggio;
- *Scuola Primaria* a tempo pieno: frutta o spuntino al mattino, pranzo (primo, secondo, n. 2 contorni, pane);

I menù offerti dall'impresa aggiudicataria saranno sottoposti al parere per le scuole dell'infanzia e primarie, del S.I.A.N (Servizio igiene degli Alimenti e della Nutrizione) dell'Azienda USL competente per territorio.

Nella redazione dei menù l'impresa dovrà indicare dettagliatamente tutti gli alimenti previsti (compresi gli ingredienti quali i grassi di condimento e lo zucchero per dolcificare), con le relative grammature, al crudo e al netto degli scarti.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati dal menù.

L'Istituzione potrà richiedere periodicamente, senza maggiorazioni di prezzo, modifiche dei menù riguardanti grammature, tipologia delle derrate e composizione, su proposta o indicazione del S.I.A.N., per rispondere a esigenze nutrizionali e dietetiche emerse nel tempo. Eventuali variazioni, fermo restando il rispetto del progetto dietetico, potranno essere richieste anche a seguito di verifiche e monitoraggi del servizio da parte dell'Istituzione.

Il risultato di tali verifiche sarà oggetto di periodici incontri tra azienda, Istituzione e rappresentanti del Comitato scolastico mensa, al fine di migliorare la gradibilità dei piatti, affrontando eventuali difficoltà di accettazione da parte dell'utenza.

La programmazione del menù deve essere affissa nei refettori a cura della ditta; sempre a

cura della ditta deve essere redatta, stampata e distribuita agli utenti del servizio una brochure, nella quale, oltre alla programmazione, dovranno essere riportate:

- le grammature e le calorie;
- le diete particolari;
- altre informazioni utili per la fruizione del servizio.

I pasti degli adulti dovranno seguire il medesimo menù predisposto per i bambini, con adeguamento delle grammature, che dovranno essere calibrate dalla ditta aggiudicataria tenendo conto delle esigenze alimentari dell'adulto medio.

Essendo obiettivo del Comune accrescere il livello di gradimento del servizio da parte dell'utenza, si ritiene che vada in questa direzione una proposta alimentare particolarmente variata e il frequente rinnovo del menù previa sperimentazione di ricette da sottoporre alla valutazione dei ragazzi; sono pertanto auspicabili in tal senso proposte migliorative da parte dell'aggiudicatario.

Dovranno inoltre essere previsti, senza nessuna variazione del prezzo di aggiudicazione dei singoli pasti, integrazioni/completamenti dei menù proposti, in occasione di specifiche ricorrenze (es. natale, festa di fine anno scolastico, ecc), fino a un massimo di quattro volte all'anno. Poiché la condivisione del cibo e delle tradizioni alimentari a scuola rappresenta un importante elemento nel quadro degli interventi per la promozione di un'educazione interculturale (Legge Regione Emilia Romagna n. 5/2004), si richiede all'impresa di prevedere, almeno otto volte all'anno (anche in occasioni di particolari festività), un menù secondo la cucina di altre regioni o paesi, sempre nel rispetto delle tabelle dietetiche.

Poiché esiste un equilibrio nutrizionale tra le ricette indicate all'interno della settimana, si consiglia che le eventuali sostituzioni avvengano utilizzando preparazioni simili nella loro composizione bromatologica ai piatti proposti nel menù indicativo.

Si sottolinea la necessità di proporre periodicamente dei piatti a sorpresa, in quanto la ripetitività delle preparazioni – soprattutto se si tiene conto che gli utenti della ristorazione scolastica usufruiscono del pasto per svariati anni della loro vita - può portare al rifiuto anche di piatti appetibili e gustosi.

Le recenti Linee Guida dell'Istituto Nazionale della Nutrizione consigliano un modello alimentare definito "mediterraneo", caratterizzato dal prevalere di vegetali, frutta, cereali, dalla riduzione di grassi saturi, zuccheri semplici e sale da cucina, ricco di principi nutritivi come le vitamine antiossidanti (A, E, C), importanti "fattori protettivi" poiché hanno la capacità di prevenire i danni dei radicali liberi.

Art. 27 - Variazione dei menù

L'Amministrazione Comunale potrà apportare variazione ai menù in uso, anche su indicazione della competente Azienda Sanitaria Locale, sia sotto il profilo della tipologia dei cibi che sotto il profilo della grammatura delle derrate, senza variazioni del prezzo pattuito. Variazioni occasionali del menù da parte dell'impresa aggiudicataria devono essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto all'Amministrazione Comunale.

E' comunque facoltà dell'Amministrazione Comunale previo accordo con la ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menu' per migliorarne la qualità e la gradibilità. Per gli scopi suddetti la ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione del Comune di Montecreto personale esperto in grado di elaborare le variazioni ai menù che verranno richiesti dall'Amministrazione Comunale. Il costo delle suddette elaborazioni e' a totale carico della ditta aggiudicataria.

Art. 28- Cestini freddi

Il centro di cottura dovrà provvedere, come sopra citato, su richiesta dell'Autorità scolastica, alla fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in mono-razione, i panini dovranno essere avvolti separatamente con involucro per alimenti.

Questa soluzione potrà essere adottata anche in caso di scioperi o emergenze, sentita la stazione appaltante. Tali cestini sono composti da:

- ☛ 3 panini (prosciutto cotto o crudo), lattuga e formaggio semistagionato;
- ☛ frutta di stagione (banana o altro frutto di facile sbucciatura)
- ☛ merenda confezionata
- ☛ acqua minerale cl. 50

Art. 29- Stagionalità

Laddove non diversamente specificato, gli ortaggi freschi e i prodotti frutticoli freschi dovranno essere impiegati sulla base del criterio della stagionalità.

TITOLO VII TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI

Art. 30- Diete speciali

L'impresa aggiudicataria dovrà essere in grado di approntare diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranze alimentari.

La predisposizione di una dieta speciale per tali fattispecie avverrà previa presentazione di certificato medico di recente rilascio. Per le patologie non guaribili (es. celiachia) il certificato medico deve essere presentato una sola volta.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte della ditta aggiudicataria tramite il supporto di professionisti qualificati.

Le diete speciali possono essere predisposte per i bambini e per gli adulti che ne abbiano diritto, in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse e che, eventualmente, consumano il pasto a scuola.

I nominativi degli alunni richiedenti le diete speciali, corredati dei relativi certificati medici, saranno trasmessi alla ditta da parte dell'Istituzione almeno una settimana prima dell'avvio dell'anno scolastico e per le nuove richieste in corso d'anno almeno due giorni prima dell'attivazione. I pasti per diete speciali saranno confezionati in specifici contenitori individuali termosaldati e separati dai restanti contenitori, con apposto il nominativo dell'alunno. Nel caso di dieta ebraica, dieta musulmana o per particolare religione sarà necessario sostituire gli alimenti vietati con altri dalle caratteristiche nutrizionali equivalenti. In particolare, per i bambini i cui genitori richiedono l'astensione delle sole carni di maiale si devono prevedere sostituzioni con altri tipi di carne come vitello, manzo, pollo, tacchino, agnello, coniglio o pesce; per i bambini i cui genitori richiedono l'astensione di tutti i tipi di carne, si devono prevedere sostituzioni con pesce, uova, formaggio e legumi variandoli nella settimana.

In relazione all'opportunità di offrire una dieta vegetariana e/o vegana in età evolutiva, considerando le perplessità presenti in letteratura, la stazione appaltante subordinerà l'accettazione delle singole richieste previa:

- istanza sottoscritta da entrambi i genitori;
- sottoscrizione di un consenso informato da parte di entrambi i genitori

.Art. 31 - Diete in bianco e Menù alternativi

L'impresa aggiudicataria deve provvedere alla predisposizione di diete in bianco, qualora

venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco. Tali diete sono fornite esclusivamente per i bambini. E' opportuno che la dieta in bianco, normalmente motivata da indisposizioni leggere, non venga fornita per più di due giorni consecutivi.

Art. 32 - Introduzione di nuovo pasti

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'impresa aggiudicataria deve presentare all'Amministrazione Comunale le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle tabelle Dietetiche.

E' consentito, in via temporanea, una variazione dei menù in uso nei seguenti casi:

- ☂ guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- ☂ interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, etc;
- ☂ avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- ☂ blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con il personale dell'Amministrazione Comunale.

TITOLO VIII IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 33 - Organizzazione lavoro per la produzione

Il personale adibito alla preparazione di pasti deve preferibilmente fare uso di mascherine e guanti monouso. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

ART. 34 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La Ditta dovrà obbligatoriamente gestire per ogni mensa servita tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P) previsto dalla vigente normativa in materia ed in particolare dal D. Lgs. 193/2007 e dal Regolamento CE 852/2004 e ss.mm. .

Art. 35 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'impresa aggiudicataria deve prelevare almeno 3 aliquote da 50 grammi ciascuna di prodotti

somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati dagli incaricati del Comune, uno a disposizione dell'impresa aggiudicataria) con l'indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 1 8' C per le 72 ore successive. Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora di prelievo.

Art. 36 - Livello di qualità igienica

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai limiti di contaminazione microbica

Art. 37 - Conservazione delle derrate

I prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 0°C e 4°C.

Le uova fresche non consumate immediatamente dovranno essere conservate in frigorifero con modalità tali da evitare qualsiasi rischio di contaminazione crociata.; Su ogni confezione dovrà essere indicata e chiaramente leggibile la scadenza.

Art. 38 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

TITOLO IX TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 39 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia e dalla buona prassi igienica.

Art. 40 - Operazioni preliminari.

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

- Legumi secchi: ammollo con 2 ricambi d'acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento dell'ebollizione.
- I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in frigo a temperatura tra 1° e 10° o direttamente in cottura.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- La consegna delle carni (bovine, avicole, suine) dovrà essere effettuata con tagli già preparati per la cottura quali fettine, spezzatino, arrosto; tali preparazioni possono essere effettuate il giorno precedente il consumo.
- Le verdure da consumarsi cotte o crude e quelle miste per passati e minestre possono essere consegnate in IV gamma.
- E' consentito l'impiego di verdure surgelate quali: piselli e spinaci, mentre l'utilizzo di altri vegetali surgelati è subordinato alla mancata reperibilità sul mercato del prodotto fresco o in IV gamma.
- Gli alimenti cucinati devono essere mantenuti a temperature di 65 °C fino al momento del consumo.
- E' consentito l'approvvigionamento sul mercato di prosciutto già affettato sottovuoto; se

l'affettatura avviene presso l'impresa aggiudicataria, può avvenire il giorno precedente il consumo solo in caso di immediato stoccaggio in cella frigorifera ; Il trasporto può avvenire sia in vaschette per alimenti termosaldate, sia in contenitori gastronomici in acciaio.

- Si consiglia l'uso di uova sgusciate pastorizzate per la preparazione di frittate.

Art. 41 - Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 4° C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti.

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

Art. 42 - Condimenti

Tutte le preparazioni alimentari devono essere condite utilizzando olio extra vergine di oliva o burro se espressamente previsto dalla ricetta.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente 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 avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 del 1987.

TITOLO X LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E SANIFICAZIONE

Art. 43 - Pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso il centro centralizzato di produzione pasti al termine delle operazioni di preparazione, sono regolarmente da apposite procedure, elaborate dall'impresa aggiudicataria.

Art. 44 - Caratteristiche dei detersivi

I prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione dovranno essere privi di sostanze tossiche, rispondenti alle normative vigenti in Italia e corredati dalle relative schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione degli alimenti.

Art. 45 - Divieti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Art. 46 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto

previsto dalla normativa vigente .

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate sulle relative schede tecniche.

Art. 47 - Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del centro di cottura, salvo diversa disposizione dell'Amministrazione Comunale.

Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via, per tipologia di rifiuto e/o negli spazi appositamente attrezzati, senza oneri per il Comune

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico). L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'impresa aggiudicataria il riciclaggio del materiale a perdere.

Art. 48 - Spogliatoi e servizi igienici

I servizi igienici devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone e tovagliette a perdere.

TITOLO XI

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 49 - Segnalazioni antinfortunistiche

E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in vigore in materia.

TITOLO XII

FALLIMENTO O SUCCESSIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 50 - Obblighi dell'Impresa Aggiudicataria

L'impresa aggiudicataria si obbliga per sé e per i propri eredi e aventi causa.

Art.51 - Fallimento e amministrazione controllata. In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'impresa aggiudicataria l'appalto si intende senz'altro revocato e l'Amministrazione Comunale provvederà a termini di legge.

TITOLO XIII

CONTROLLO DI QUALITA'

Art. 52 - Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso

all'impresa aggiudicataria e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla stessa alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

L'Amministrazione Comunale provvederà inoltre, con frequenze da stabilire, alla diffusione tra gli utenti dei servizi di cui al presente appalto di un questionario attraverso cui verificare l'indice di gradimento del servizio.

Art. 53 – Organismi preposti al controllo.

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi dell'Asl, il personale incaricato dell'Amministrazione Comunale, nonché eventuali altre strutture specializzate indicate dall'amministrazione Comunale; la Commissione Mensa dell'Istituto Scolastico di riferimento.

Art. 54 – Controlli da parte del committente

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'impresa aggiudicataria per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'impresa aggiudicataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicati per iscritto all'amministrazione comunale.

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'amministrazione comunale. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

L'Amministrazione Comunale ha la facoltà di commissionare ad una struttura di propria fiducia controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche delle derrate, con analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche, ponendone le relative spese a carico dell'impresa aggiudicataria. Tali analisi non eccedono di norma quattro controlli annuali.

Le analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche commissionate dall'amministrazione comunale non sostituiscono quelle previste dai programmi di controllo qualità.

Art. 55 – Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Impresa aggiudicataria.

L'impresa aggiudicataria deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei punti critici; tale piano deve essere elaborato secondo i principi contenuti nel regolamento (CE) 852/2004.

L'impresa aggiudicataria deve, inoltre, disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori omologati. Inoltre l'impresa aggiudicataria deve essere in possesso di un sistema di qualità interno, la cui documentazione e le cui procedure devono essere trasmesse all'amministrazione comunale.

Art. 56 – Metodologia del controllo di qualità

I tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

La quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

Art. 57 – Rilievi dei tecnici

Il personale dell'impresa aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale.

Art. 58 – Blocco delle derrate.

I controlli effettuati dagli incaricati dell'Amministrazione Comunale potranno dar luogo al "blocco delle derrate" con l'eventuale variazione dei menù. Il blocco delle derrate potrà essere disposto dall'amministrazione comunale anche in via cautelare qualora si verificano rischi di pregiudizio per la salute degli utenti per la somministrazione di particolari alimenti.

TITOLO XIV PENALITÀ

Art. 59 – Penalità

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'impresa aggiudicataria, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito una tipologia di inadempienze che sicuramente comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- Mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- Mancata consegna di derrate o parti di pasti;
- Grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- Mancata o errata preparazione delle diete speciali;
- Presenza di corpi estranei nei prodotti;
- Personale inferiore a quanto stabilito;
- Pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- Carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;

Potranno essere applicati in tali casi sanzioni da un minimo di € 258,23 ad un massimo di € 1.549,37 rapportate alla gravità dell'inadempimento.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla ditta sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione Comunale il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie in un anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

TITOLO XV PREZZO E PAGAMENTO PASTI

Art. 60 – Prezzo del pasto

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall'Amministrazione comunale all'impresa aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere, espresso e non espresso dal presente capitolato.

Art. 61 – Revisione prezzi

Dopo il primo anno si potrà procedere alla revisione periodica dei prezzi ai sensi e con le modalità dell'art. 44, commi 4 e 6 Legge 23/12/1994 n. 724 e dell'art. 1664 del Codice Civile, qualora l'incremento dell'indice dei prezzi al consumo accertato dall'ISTAT per le famiglie di operai e impiegati verificatosi nell'anno precedente, superi la percentuale stabilita dal 1° comma del sopracitato art 1664 del C.C.

Art. 62 – Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dall'impresa aggiudicataria. Dovranno essere emesse distinte fatture per ciascuno dei seguenti servizi:

- scuola materna
- scuola elementare

Il pagamento dei corrispettivi avverrà, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del funzionario competente, entro 30 giorni dal ricevimento delle fatture al Protocollo Generale dell'Ente.

Si stabilisce sin da ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'impresa aggiudicataria, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 63 – Spese

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

Art. 64 - Cauzione definitiva

L'impresa aggiudicataria deve versare, prima della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva in uno dei modi stabiliti dalla Legge 348 del 10 giugno 1982 nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di Iva, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'impresa aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che l'Amministrazione Comunale dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dell'appalto aggiudicato all'impresa aggiudicataria in caso di risoluzione del contratto per inadempienze della stessa.

Resta salvo per l'Amministrazione Comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'impresa aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui all'amministrazione Comunale avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito provvedimento, da adottarsi entro e non oltre tre mesi dalla scadenza del contratto in assenza di controversia.

TITOLO XVI CAUSE DI RISOLUZIONE E DEFINIZIONE CONTROVERSIE

Art. 65 -Risoluzione del contratto

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge, sia previste dalle disposizioni del presente capitolato, nelle seguenti ipotesi:

- qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato;
- in caso di inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- in caso di apertura di una procedura di fallimento a carico dell'appaltatore;
- in caso di cessione dell'attività ad altri;
- in caso di mancata osservanza del divieto di subappalto, come previsto all'art. 11;
- qualora si verificasse un caso di intossicazione alimentare accertato dalle autorità sanitarie, riconducibili a comportamento doloso o colposo dell'impresa appaltatrice, fatta salva ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- per interruzione non motivata del servizio;
- per inadempienze reiterate, nel corso del medesimo anno scolastico, per più di tre volte, che l'A.C. giudicherà non più sanzionabili, tramite penali;
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione alle norme previste dal contratto;
- violazione del divieto di somministrazione di prodotti contenenti OGM (organismi geneticamente modificati);

In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà scegliere:

- o di far proseguire il servizio fino al periodo di un mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni;
- oppure affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto alla ditta appaltatrice.

E' sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze, potendo rivalersi l'Amministrazione Comunale su eventuali crediti dell'appaltatore, nonché sulla cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di alcun genere.

Art. 66 - Definizione delle controversie

In caso di controversie sull'applicazione e sulla interpretazione del contratto, le parti si atterranno al giudizio di un collegio arbitrale composto da un rappresentante del Comune, un rappresentante nominato dall'impresa, e da un terzo nominato dal presidente del Tribunale.

Art. 67 - Elezione domicilio

Per tutti gli effetti del contratto giudiziali ed extragiudiziali, la ditta aggiudicataria dovrà eleggere domicilio in Montecreto presso la residenza municipale.

