**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA
CONSISTENTE NELLA PREPARAZIONE DEI
PASTI, NELLA PULIZIA LOCALI CUCINA E
REFETTORIO E SERVIZIO ASSISTENZA
TRASPORTO SCOLASTICO SCUOLA
DELL'INFANZIA
ANNI SCOLASTICI - 2017/2018 – 2018/2019 –
2019/2020**

CIG. N. 71351976D4

CAPITOLATO D'ONERI

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 – Definizioni

- Per "Impresa" o "I.A." si intende l'Impresa che risulterà aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio.
- Per "Committente" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Montecrestese che affida all'Impresa il servizio.

Art.2 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica, della pulizia dei locali cucina e mensa e della scuola dell'infanzia e primaria nonché del servizio di assistenza trasporto scolastico alunni della scuola dell'infanzia.

Il servizio prevede:

- a) la preparazione e il confezionamento dei pasti presso il centro di cottura ubicato presso la scuola dell'infanzia in via Roldo n. 7;
- b) la distribuzione dei pasti agli utenti delle scuole dell'infanzia e primarie;
- c) il riordino e la pulizia del centro di cottura e dei locali di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori;
- d) il servizio di assistenza ed accompagnamento al trasporto su scuolabus degli alunni della scuola dell'infanzia dal domicilio al plesso scolastico e ritorno. Tale servizio richiede la presenza di un addetto per un periodo di tempo stimato in un'ora al mattino e un'ora al pomeriggio.

Art. 3 – Consegna immobili, attrezzature ed arredi

La Committenza mette a disposizione dell'Impresa Aggiudicataria i locali del centro di cottura comunale ubicato presso il plesso della scuola dell'infanzia in Via Roldo n. 7, unitamente ai relativi impianti, attrezzature, utensili e arredi, nonché i locali e le relative attrezzature presso tutti i locali di consumo dei pasti.

All'Impresa aggiudicataria, prima dell'avvio del servizio, verrà consegnato in duplice copia l'inventario degli arredi e delle attrezzature, del materiale di stoviglieria ed utensileria, della cucina centrale.

L'impresa, dopo attenta verifica, dovrà restituire copia siglata in ogni foglio come presa visione e accettazione di quanto riportato in esso. I locali e le attrezzature e tutto il materiale preso in consegna dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto in perfetto stato di funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

I locali ed il materiale (impianti, attrezzature, arredamenti, stoviglie e suppellettili) di cui al verbale di consegna, si intendono in buono stato di conservazione e sufficienti, in quanto a tipologia, all'espletamento dei servizi richiesti.

Art. 4 – Durata dell'appalto

Il contratto decorre dal 1 settembre 2017 e avrà la durata pari a 3 (tre) anni scolastici. Avrà pertanto scadenza a giugno 2020.

Articolo 5 – Tipologia dell'utenza e del servizio richiesto

L'utenza è composta da alunni della scuola dell'infanzia e primaria, dal personale operante presso i plessi scolastici e da eventuali altre utenze autorizzate dall'Amministrazione Comunale.

La tipologia del servizio per ogni singola fascia di utenti risulta così articolata:

- Scuola dell'infanzia e primaria

Il servizio prevede la preparazione dei pasti e la conseguente distribuzione agli alunni, la preparazione, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature e dei locali di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato.

Articolo 6 – Prezzo del pasto, corrispettivo dell'appalto e revisione prezzi

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato e negli allegati, nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante per tutta la durata dell'appalto ed è soggetto a revisione ai sensi di quanto dispongono i successivi commi.

Il pagamento avverrà mensilmente a presentazione di regolare fattura e alla quale dovrà essere allegato il prospetto dei pasti preparati nel mese al quale si riferisce e risultanti dall'apposito registro delle presenze.

Il pagamento della fattura avverrà entro 30 (trenta) giorni dalla data di protocollo della stessa.

In caso di ritardato pagamento delle fatture, l'aggiudicatario avrà diritto agli interessi di mora per ogni mese o frazione di esso secondo la misura stabilita dal Ministero dell'Economia.

L'appaltatore con tale corrispettivo si intende soddisfatto di qualsiasi sua spettanza per l'appalto del servizio di che trattasi.

I prezzi determinati in sede di gara rimarranno invariati per il primo anno scolastico oggetto dell'appalto.

Il contratto, qualora ne ricorrano i presupposti, sarà sottoposto a revisione annuale dei prezzi, a decorrere dal secondo anno di vigenza contrattuale.

Pertanto, il corrispettivo d'appalto, dalla scadenza del secondo anno, è soggetto ad adeguamento annuale nella misura corrispondente alla variazione percentuale dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai partire dal secondo anno di durata del contratto, l'amministrazione comunale potrà riconoscere tale revisione sulla base dell'indice di variazione prezzi per le famiglie di operai ed impiegati (F.O.I.), pubblicato dall'ISTAT e riferito al mese di settembre.

Articolo 7 – Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato d'Oneri e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Ente.

L'Impresa può presentare in fase di offerta proposte migliorative, che non potranno comunque abbassare il livello degli standard minimi indicati.

Articolo 8 – Ubicazione dei plessi scolastici e variazione di tipologia e dimensione dell'utenza

Le strutture di ristorazione e le relative ubicazioni, per l'anno scolastico in corso, sono:

- SCUOLA DELL'INFANZIA in via Roldo n. 7.

L'Amministrazione Comunale è tenuta a garantire l'esecuzione del servizio, anche a seguito delle modifiche apportate, senza modifica del prezzo di aggiudicazione.

L'appalto viene affidato per una fornitura presunta di 13600 pasti per anno scolastico. Gli eventuali scostamenti in più e in meno, non comporteranno variazioni al presente contratto. Ai soli fini fiscali si stabilisce presuntivamente in € 250.000,00 il valore del presente appalto.

Articolo 9 – Assicurazioni RCT e RCO e cauzione definitiva

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, 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 ditte assicuratrici.

A tale scopo l'Impresa aggiudicataria provvederà a contrarre, con onere a proprio carico, apposita polizza assicurativa RCT e RCO con una primaria Compagnia di assicurazione, nella quale venga esplicitamente indicato che il Committente debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti di legge.

Il predetto contratto dovrà prevedere la copertura da rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione.

Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.

L'importo dei massimali non potrà essere inferiore ad € 5.000.000,00 RCT per singolo sinistro senza sottolimiti ed € 5.000.000,00 RCO per singolo sinistro senza sottolimiti.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Copia delle polizze deve essere consegnata entro 10 giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e comunque prima dell'inizio del servizio, a pena di revoca dell'aggiudicazione.

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla aggiudicazione dell'appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'aggiudicatario, al momento della stipulazione del relativo contratto d'appalto, è obbligato a costituire una cauzione definitiva in misura pari al 10% dell'importo contrattuale costituita dall'importo annuale di aggiudicazione moltiplicato per il numero di anni di durata dell'appalto o nelle misure previste dall'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016, tramite fidejussione bancaria ovvero polizza assicurativa, che preveda espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile, nonché la sua operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta della stazione appaltante.

E' esclusa la costituzione della cauzione in contanti o tramite assegni.

Resta salvo per l'Amministrazione Comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo dell'appalto.

Articolo 10 – Calendario per l'erogazione del servizio

L'erogazione del servizio dovrà avvenire:

- per le scuole dell'infanzia e primaria dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico locale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole;

Articolo 11 – Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale dell'Impresa o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale e/o l'Impresa aggiudicataria dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'Impresa aggiudicataria con un anticipo di 24 ore, l'Amministrazione Comunale riconoscerà all'Impresa aggiudicataria un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera.

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

Per forza maggiore, si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa o dell'Amministrazione Comunale, che non si possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

TITOLO II - PERSONALE

Articolo 12 – Personale

Ogni prestazioni, inerente l'oggetto del presente capitolato, verrà svolta da personale alle dipendenze dell'Impresa. A tale proposito, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, l'Impresa deve fornire copia della denuncia annuale delle retribuzioni soggette a contribuzione.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Articolo 13 - Organico

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere corrispondente alle esigenze del servizio.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico standard dichiarato in fase d'offerta.

L'Amministrazione Comunale si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere. Tale sostituzione dovrà avvenire entro 10 giorni dalla richiesta scritta.

Articolo 14 – Vestiario

L'impresa 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 ed eventuali dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante in nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia.

L'Impresa appaltatrice è tenuta inoltre a fornire mascherine e guanti monouso.

Articolo 15 – Idoneità Sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, deve essere idoneo da punto di vista sanitaria ai sensi delle vigenti normative.

Articolo 16 – Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento e al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

Articolo 17 – Controllo della salute degli addetti

L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere all'Impresa l'effettuazione di accertamenti clinici (non esclusi dal C.C.N.L.) per i dipendenti impiegati nel servizio.

Articolo 18 – Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alle normative vigenti, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e quanto espressamente previsti dal presente capitolato.

Articolo 19 – Obblighi del personale

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso della particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, ed in caso di contestazione sulla qualità dei pasti, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni della Committenza o di suoi incaricati di controllo della conformità delle derrate agli standard di qualità previsti dal presente capitolato.

TITOLO III – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Articolo 20 – Sicurezza alimentare

L'Amministrazione Comunale richiede quale requisito di partecipazione il possesso della certificazione UNI EN ISO 22000 – 2005 relativa alla sicurezza alimentare.

L'Amministrazione Comunale promuove l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida della Regione Piemonte e delle altre raccomandazioni dell'Ist. Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

Inoltre richiede e promuove l'utilizzo di prodotti a rintracciabilità di filiera agroalimentare.

L'Amministrazione Comunale promuove la cultura alimentare di attenzione alla stagionalità dei prodotti forniti.

L'Amministrazione Comunale vieta l'utilizzo di prodotti alimentari derivati da organismi geneticamente modificati.

Articolo 21 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate ed alle "Tipologia e qualità degli alimenti" (allegato n. 2).

Articolo 22 – Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Articolo 23 – Pezzature

Le pezzature dei prodotti devono essere quelle indicate dall'Amministrazione Comunale previste negli allegati 3 e 4.

Articolo 24 – Garanzie di qualità

L'Impresa deve acquisire dai fornitori e produrre all'Amministrazione Comunale idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle norme vigenti.

TITOLO IV – IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 25 – Condizioni della cucina – Manuale di autocontrollo igienico

L'impresa deve produrre e consegnare in copia al Comune il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico HACCP.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche, che l'Impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia alla Committenza.

Ogni nuova procedura deve riportare la data e firma del Responsabile.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse fredda o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

Articolo 26 – Conservazione delle derrate

Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in frigoriferi distinti.

I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero, ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.M. 21.03.1973 e successivi aggiornamenti, compreso il D.M. del 20.10.1982.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza.

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti sfusi, sia freschi che secchi, non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Articolo 27 – Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo articolo 33 del presente capitolato.

TITOLO V – TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Articolo 28 – Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico HACCP.

Articolo 29 – Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C.

Articolo 30 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;

- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne che per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua. Nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

Articolo 31 – Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura, purchè dopo la cottura vengano raffreddati 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°C e 6°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, roast-beef, lessi, brasati.

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

Articolo 32 – Pentolame per la cottura

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro.

Non può essere utilizzato pentolame in alluminio.

Articolo 33 – Condimenti

Le paste asciutte devono essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dell'operatore addetto alla distribuzione.

E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n.125/1954 e D.P.R. n.667/55 e s.m.i., ad eccezione dei formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'Amministrazione Comunale.

Per tutti i condimenti delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine d'oliva italiano avente le caratteristiche prescritte dalla legge n. 1407 del 13/11/1960 e dal D.M. 509/1987.

TITOLO VI – MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Articolo 34 – Menù

I menù attualmente in vigore sono quelli indicati nell'allegato 5 e dovranno essere adottati all'avvio del servizio.

I menù sono attualmente articolati in menù estivo e menù invernale, sia per la scuola dell'infanzia che per la scuola primaria.

Articolo 35 – Variazione del menù

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

- a) guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- b) interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d) mancato approvvigionamento del prodotto fresco.

Tale variazione potrà, in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione.

Articolo 36 – Struttura del menù

Alunni refezione scolastica:

- un primo piatto
- un secondo piatto

(o in alternativa al primo e secondo piatto, un piatto unico)

- un contorno
- pane
- frutta fresca che una volta a settimana può essere sostituita con yogurt o un dolce semplice
- acqua minerale naturale

TITOLO VII – TABELLE DIETETICHE

Articolo 37 – Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste dagli allegati 3 e 4 “tabelle grammature”, nelle quali son riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione.

Tali pesi si intendono a freddo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Articolo 38 – Diete speciali

L'Impresa appaltatrice, dietro presentazione di un certificato medico, deve approntare le diete speciali per i diversi utenti che dovranno essere approvate dal SIAN.-

Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto o delle derrate da evitare, tranne che si tratti di intolleranze alimentari codificate.

L'Impresa appaltatrice dovrà garantire, inoltre, la fornitura delle diete a carattere religioso (dieta islamica, ebraica, ecc.) e/o etico (dieta vegetariana, vegana, ecc.); in particolare, per questi utenti è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato con pasti sostitutivi, che rispettino le rispettive convinzioni etico/religiose.

La ditta appaltatrice dovrà inoltre fornire, in caso di richiesta, pasti senza glutine ai sensi della legge 04/07/2005 n. 123.

TITOLO VIII – NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Articolo 39 – Somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

Articolo 40 – Personale addetto alla distribuzione

La distribuzione dei pasti avviene a cura di personale dipendente dell'impresa appaltatrice.

Articolo 41 – Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione

I pasti devono essere distribuiti dal personale dell'Impresa nei locali ad uso refettorio presso la scuola dell'infanzia in via Roldo n. 7. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi
2. lavare accuratamente le mani
3. aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli
4. riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli
5. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare
6. apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti
7. eseguire la distribuzione mediante carrelli in dotazione

8. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox
9. la quantità di cibo da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi cotti e/o a crudo con riferimento al piatto campione o utilizzando utensili calibrati
10. procedere al condimento dei cibi solo prima della distribuzione del pasto
11. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione dell'insegnante
12. distribuire la frutta o i dessert di norma dopo la consumazione del secondo piatto
13. eseguire il rigoverno e la sanificazione di refettori, cucine e locali accessori

Articolo 42 – Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/1980 e s.m.i., nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

TITOLO IX – PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Articolo 43 – Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione, detersivi scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Articolo 44 – Personale addetto al lavaggio ed alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua operazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

Articolo 45 – Rifiuti

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

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti speciali ai sensi del D. Lgs 05.02.1997 n. 22 e s.m.i. oppure come materie prime seconde in conformità alle normative vigenti. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

TITOLO X – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 46 – Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'Impresa appaltatrice di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

In particolare l'Impresa appaltatrice, entro 60 giorni dall'inizio del servizio, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e salute durante il lavoro. Il documento deve essere trasmesso alla Committenza, la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'Impresa appaltatrice dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.

Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la Committenza e l'Impresa appaltatrice.

Resta a carico dell'Impresa appaltatrice organizzare la riunione (almeno annuale) alla quale parteciperanno sia i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza dell'Impresa sia della Committenza, come pure il Legale rappresentante dell'Impresa ed il Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione sia dell'Impresa sia della Committenza.

Resta inoltre a carico dell'Impresa appaltatrice la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Date le modalità di svolgimento delle prestazioni oggetto del presente affidamento non sono stati rilevati rischi di natura interferenziale, ai sensi dell'articolo 26 comma 3 del D.Lgs. n.81/2008 e s.m.i.

Articolo 47 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese, entro 15 gg. dall'avvio del servizio, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle norme vigenti (Allegato XXV del D.Lgs n.81/2008 e s.m.i.).

Articolo 48 – Piano di evacuazione

L'Impresa che risulterà aggiudicataria, entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione, deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga al massimo della sicurezza del luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmesso alla Committenza.

TITOLO XI – CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Articolo 49 – Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, senza limitazioni di orario e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato d'onori, in aderenza a quanto previsto dal progetto presentato dall'Impresa appaltatrice in sede di gara ed a quanto disposto dal Manuale di Autocontrollo Igienico presentato dall'Impresa appaltatrice.

Articolo 50 – Controllo della qualità

L'Impresa appaltatrice deve produrre copia del proprio Manuale di Autocontrollo igienico che si impegna a rispettare in ogni struttura e per ogni tipo di servizio erogato.

L'Impresa appaltatrice è tenuta a rispettare il piano di autocontrollo igienico (HACCP) dichiarato e a comunicare trimestralmente alla Committenza il rispetto del piano stesso inviando documentazione dei controlli effettuati; deve inoltre consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Il progetto di controllo della qualità del servizio che l'Impresa appaltatrice ha presentato in sede di gara, sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto. Eventuali miglioramenti al progetto di controllo della qualità dovranno essere approvati dalla Committenza.

L'impresa appaltatrice deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare alla Committenza ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati.

Qualora la Committenza rilevi la non conformità del prodotto, l'Impresa appaltatrice deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmettere documentazione alla Committenza.

I relativi rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente alla Committenza e, nei casi di non conformità, l'Impresa appaltatrice si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

L'Impresa appaltatrice, in caso di sostituzione del marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.

L'Impresa appaltatrice è tenuta a informare con immediatezza la Committenza di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (NAS, ASL) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (Verbali) da essa effettuati.

L'Impresa appaltatrice è obbligata a fornire con immediatezza alla Committenza ogni segnalazione di non conformità.

Articolo 51 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi dell'ASL, l'Amministrazione Comunale, nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione Comunale.

Articolo 52 – Tipologia dei controlli

I controlli preposti dall'Amministrazione Comunale saranno articolati in:

a) Controlli a vista del servizio

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- controllo della data di scadenza dei prodotti
- modalità di lavorazione delle derrate
- modalità di cottura
- modalità di distribuzione
- lavaggio e impiego dei sanificanti
- modalità di sgombero rifiuti
- verifica del corretto uso degli impianti
- caratteristiche dei sanificanti
- modalità di sanificazione
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente
- stato igienico-sanitario del personale addetto
- stato igienico dei servizi
- organizzazione del personale
- controllo dell'organico
- professionalità degli addetti
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche
- modalità di manipolazione
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici
- controllo degli interventi di manutenzione
- controllo delle attrezzature
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dall'Amministrazione Comunale
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate

b) Controlli analitici

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

Articolo 53 – Conformità degli alimenti e controlli

L'Impresa appaltatrice si impegna a verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e della materia prima da impiegare, nonché tutte le

prescrizioni impartite dalle competenti Autorità e a quanto richiesto dalle "Tipologia e qualità degli alimenti" allegato 2.

Tutte le forniture sono soggette a controlli che possono essere eseguiti anche presso la ditta fornitrice; a tal fine la stessa dovrà concedere libero accesso agli incaricati dalla Committenza.

Articolo 54 – Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate". I responsabili tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento da non utilizzare".

L'Amministrazione Comunale provvederà entro 2 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione di ulteriori penalità. In caso di non conformità accertata di un prodotto, l'Impresa appaltatrice deve presentare all'Amministrazione Comunale la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese dall'Impresa appaltatrice.

Articolo 55 – Idoneità sanitaria dei componenti gli organi di controllo

I componenti gli organi di controllo dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso la cucina centralizzata e i refettori, apposito camice e copricapo, fornito dall'Impresa appaltatrice.

Articolo 56 – Metodologia del controllo qualità

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

Le quantità di derrate da prelevare di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale per le quantità di campioni prelevati.

Articolo 57 – Conservazione di campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa appaltatrice deve prelevare almeno gr. 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportato il luogo, la data e l'ora del prelievo e la denominazione delle pietanze prelevate.

Articolo 58 – Rilievi dei tecnici

I tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati.

Articolo 59 – Contestazioni

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Amministrazione Comunale, in relazione alle contestazioni mosse.

Articolo 60 – Rilievi all'Impresa Appaltatrice

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'Impresa, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data di comunicazione, l'Impresa non fornisce nessuno controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

TITOLO XII – PENALI

Articolo 61 – Penalità previste per il servizio

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'Impresa appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni o giustificazioni scritte e documentate, entro e non oltre 8 giorni dall'invio della contestazione.

Si procede al recupero delle penalità da parte dell'Amministrazione Comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento ovvero mediante escussioni di quota-parte della cauzione definitiva.

L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione Comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità, e ogni altro genere di provvedimento dell'Amministrazione Comunale, sono notificate all'Impresa per mezzo di raccomandata.

L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- **STANDARD MERCEOLOGICI**
 - 1.1 Mancato rispetto degli standard previsti dalla tipologia di alimenti e qualità € 400,00
 - 1.2 Mancato utilizzo di prodotti certificati € 1.000,00
 - 1.3 Etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal Presente Capitolato € 400,00
 - 1.4 Etichettatura mancante € 400,00
 - 1.5 Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie € 1.500,00

- **QUANTITA'**
 - 2.1 Non corrispondenza del numero dei pasti preparati al numero dei pasti richiesti € 600,00
 - 2.2 Mancato rispetto delle grammature verificate su n.20 (venti) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione € 300,00
 - 2.3 Porzionatura non corretta da parte degli addetti alla distribuzione € 300,00

- **RISPETTO DEI MEN' BASE E DIETETICI**
 - 3.1 Mancato rispetto del menù previsto, senza preavviso € 300,00
 - 3.2 Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati € 300,00

- **PARAMETRI IGIENICO-SANITARI**
 - 4.1 Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale € 300,00
 - 4.2 Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti distribuiti € 300,00
 - 4.3 Rinvenimento di parassiti nei pasti distribuiti € 300,00
 - 4.4 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti € 500,00
 - 4.5 Riciclaggio non autorizzato di derrate € 600,00
 - 4.6 Promiscuità di merci nelle celle frigorifere € 300,00
 - 4.7 Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione € 300,00
 - 4.8 Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi di ristorazione gestite dall'I.A. € 300,00

4.9 Conservazione delle derrate non conformi alle normative vigenti	€ 300,00
4.10 Temperatura dei pasti non conformi alle normative vigenti	€ 300,00
4.11 mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto derrate e pasti	€ 300,00
4.12 mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione	€ 300,00
4.13 Mancato o non corretto prelievo del pasto test	€ 300,00
4.14 Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal capitolato	€ 300,00
4.15 Attrezzature non conformi o non sostituite	€ 1.000,00
4.16 mancata apposizione del cartello identificativo su prodotti in fase di accertamento	€ 600,00
• TEMPISTICA	
5.1 Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto	€ 300,00
• PERSONALE	
6.1 Mancato rispetto delle norme di cui al TITOLO V, relativi al personale	€ 300,00
6.2 Errata somministrazione di diete speciali	€ 300,00

TITOLO XIII - IMMOBILI

Art. 62 – Centro di cottura e locali di ricevimento pasti nelle scuole

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione dell'impresa aggiudicataria la cucina Comunale sita in Via Roldo n. 7 unitamente agli impianti, alle attrezzature e agli arredi esistenti.

L'Impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione dell'A.C.

Art. 63 – Consegna all'Impresa degli immobili e degli impianti

L'Amministrazione Comunale dà in consegna all'Impresa, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, gli immobili e le attrezzature esistenti sia presso la cucina sia presso i locali di ricevimento pasti. Detti locali ed attrezzature sono di proprietà dell'Amministrazione Comunale e saranno utilizzate dall'impresa aggiudicataria che ne garantirà l'efficienza e la conformità in materia di igiene e sicurezza.

Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in buono stato, pertanto l'A.C. resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie. Gli oneri relativi alla sostituzione di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, saranno a carico del Comune, mentre saranno a carico dell'impresa le sostituzioni dovute a danneggiamento o furto.

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzate ed effettuate dall'impresa aggiudicataria restano di proprietà dell'Amministrazione Comunale e per le stesse non sarà riconosciuta alcun compenso o indennizzo.

Art. 64 – Verifica periodica degli immobili e degli impianti

In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in ogni caso di inadempienza da parte dell'Impresa, l'Amministrazione Comunale provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Art. 65 – Riconsegna all'Amministrazione Comunale degli immobili, impianti, attrezzature, arredi ed utensili

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale i locali con impianti e attrezzature annessi in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizie, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'impresa.

Art. 66 – Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'Impresa, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati (es. utilizzare la cucina comunale per produrre pasti destinati ad utenze diverse da quelle previste dal presente Capitolato o autorizzate dall'Amministrazione Comunale, tranne diversa disposizione dell'Amministrazione Comunale e nei limiti consentiti dalla stessa.

Art. 67 – Licenze e autorizzazioni

L'Impresa, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga all'ottenimento, a proprio nome e spese, delle eventuali autorizzazioni che fossero prescritte.

TITOLO XIV – Disposizioni finali

Art. 68 – Divieto di subappalto e cessione del contratto

Il subappalto è ammesso e regolato dall'art.118 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., e comunque nei limiti previsti.

E' vietata all'appaltatore la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese.

Art. 69 – Controversie e arbitrato

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'Amministrazione Comunale e l'appaltatore, così durante lo svolgimento del servizio come al suo termine e che non si possono definire in via amministrativa, vengono deferite al Giudice ordinario.

Il Foro competente, per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti, è quello di Verbania.

E' esclusa la competenza arbitrale.

Art. 70 – Costituzione in mora

I termini e le comminatorie contenute nel presente capitolato operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'aggiudicatario.

Art. 71 – Schema contratto appalto e spese

Il contratto di appalto sarà a rogito del Segretario comunale e le relative spese di bollo, registro, diritti segreteria sono a carico dell'aggiudicatario.

Prima della data fissata per la firma del contratto la ditta è tenuta ad effettuare il versamento delle spese dovute come da apposita distinta che verrà trasmessa dal Comune.

ALLEGATI AL CAPITOLATO

- 1- LINEA GUIDA PER LA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA
- 2- TIPOLOGIA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI
- 3- TABELLA GRAMMATURE 3 - 6 ANNI
- 4- TABELLA GRAMMATURE 6 - 11 ANNI
- 5- MENU' IN VIGORE
- 6- SCHEMA CONTRATTO APPALTO
- 7- ATTESTATO SOPRALLUOGO
- 8- DUVRI