



COMUNE DI URBISAGLIA CORSO A. GIANNELLI 45 - 62010 - URBISAGLIA

ufficio tecnico tel 0733 51.26.05 fax 0733 50.367
e@mail ufficiotecnico@urbisaglia.sinp.net
p.e.c. comune.urbisaglia@emarche.it



OGGETTO:

DICIPLINARE DI APPALTO

**SERVIZIO DI PREPARAZIONE, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI PER
MENZA ASILO NIDO, SCUOLE D'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA E
EVENTUALI VARI UTENTI**

Il responsabile della posizione organizzativa

n°2 Urbanistica ed Edilizia

(geom. Massimo Rastelli)

Art 1 Oggetto appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione per l'asilo nido, la scuola infanzia e le scuole dell'obbligo (elementari e medie) nonché per il personale scolastico e quello comunale, con estensione, su richiesta del comune ed alle stesse condizioni, ad altri servizi ed iniziative istituiti o promossi dal comune a favore di minori, di partecipanti a corsi ed iniziative sociali, culturali, sportive e ricreative, di studenti, delle persone anziane e dei portatori di handicap.

Indicativamente il quantitativo dei pasti da fornire per il periodo di durata dell'appalto è determinato (23.575 * 3 anni = 70.725) pasti complessivi.

I pasti sono approssimativamente ripartiti come segue:

	Pasti giorno	Pasti settimana	N. Set	n° giorni	totali pasti/anno
pasti asilo nido	9	45	44	220	1.980
pasti scuola d'infanzia	49	245	38	190	9.310
pasti scuola primaria	60	300	35	175	10.500
pasti scuola secondaria	51	51	35	35	1.785
	186	641			23.575

importo soggetto a ribasso	€ 3,95	€ 93.121,25
oneri sicurezza non sogg. a ribasso	€ 0,05	€ 1.178,75
<u>base d'asta</u>	-	€ 94.300,00
importo totale contrattuale anni	3	€ 282.900,00

Art 2 Durata dell'appalto

L'appalto ha la seguente durata dal 01/09/2014 al 31/07/2017, per gli effettivi giorni del calendario scolastico dell'asilo nido, della scuola infanzia e della scuola dell'obbligo e per le eventuali iniziative e servizi promossi dal comune di cui all'articolo precedente.

Alla scadenza del contratto lo stesso potrà essere rinnovato per un anno con espressa accettazione di entrambe le parti.

Si conviene che alla scadenza del contratto, o in caso di risoluzione e/o rescissione anticipata dello stesso, da qualsiasi causa determinata, la ditta è obbligata a prestare la propria attività per 4 mesi successivi alla data di fine rapporto, per consentire al comune di portare a termine tutte le procedure per la definizione del nuovo soggetto gestore del servizio.

Art. 3 Canone dell'Appalto

Il canone di appalto è fissato in **€ 3.95 + IVA di cui € 0.05** per oneri di sicurezza per ogni pasto fornito. Con tale corrispettivo, al netto del ribasso d'asta, la ditta si intende compensata di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi e per qualsiasi altra prestazione connessa e/o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo in tutto soddisfatta dal comune con il pagamento del canone. Ai soli fini fiscali il canone annuo di appalto risulta di € 94.300,00+ IVA. L'importo totale del servizio per i 3 anni e pari **€ 282.900,00 + IVA di cui 3526.25** per oneri della sicurezza

Il canone di appalto resterà invariato per tutta la durata del contratto.

salvo aumento ISTAT

Art. 4 Cauzione Definitiva

La misura della cauzione definitiva, a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, del risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle somme che il comune dovesse eventualmente sostenere durante l'appalto per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, è fissata in un ammontare pari al 10% dell'importo totale del contratto.

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

La ditta può essere obbligata a reintegrare la cauzione, di cui il comune avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza può essere reintegrata d'ufficio a spese della ditta, prelevandone l'importo dal canone di appalto.

La cauzione potrà essere costituita nei modi di legge anche secondariante fideiussione bancaria o polizza assicurativa.

Art 5 Fornitura del Servizio

Il servizio dovrà essere fornito nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole indicate nell'art. 1, secondo il rispettivo calendario scolastico.

L'erogazione dei pasti dovrà essere effettuata dal lunedì al venerdì in orario compreso fra le 11.00 e le ore 14.00.

Le modalità di erogazione, gli orari ecc... dei servizi aggiuntivi previsti nell'articolo 1 verranno comunicati contestualmente alla richiesta di attivazione.

Art.6 Disciplina del Servizio

Il servizio consiste nelle attività di seguito elencate e meglio specificate nei successivi articoli del presente capitolato:

1. preparazione di pasti presso la cucina comunale centralizzata,
2. trasporto dei cibi preparati dalla cucina centralizzata, ai refettori.
I refettori sono individuati nei diversi plessi: asilo nido, scuola infanzia, primaria e secondaria; salvo diverse dislocazioni comunicate dal comune alla ditta, che dovrà immediatamente garantire il servizio nei nuovi spazi individuati senza variazioni di prezzo.
3. predisposizione di tutte le sale adibite a refettorio, apparecchiatura con tovaglie non monouso, piatti in porcellana, bicchieri di vetro, bottiglie per l'acqua in vetro, posate in acciaio inox, portapane in plastica per uso alimentare o altro materiale simile che mantenga un elevato stato di igienicità degli alimenti
4. somministrazione dei pasti
5. distribuzione al tavolo dei pasti e porzionatura nel piatto e sbucciamento della frutta da eseguirsi prima della somministrazione
6. sorveglianza e vigilanza degli utenti della mensa
7. pulizia e riordino di tutti i beni strumentali, oggetti e spazi utilizzati per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto (mensa centralizzata, refettorio, bagni adibiti ad esclusivo uso del refettorio, locali comuni ecc...).
8. ritiro dei buoni pasto e verifica quotidiana numero pasti da preparare
9. manutenzione ordinaria e straordinaria dei beni mobili ed immobili utilizzati per il servizio.
10. attivazione immediata dei servizi previsti nell'art. 1, qualora richiesto dal comune.

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione previsto dal presente capitolato sono interamente a carico della ditta, compreso il reintegro del materiale e delle attrezzature necessari all'espletamento del servizio.

Art.7 Condizioni particolari del servizio

Il servizio di cui al precedente articolo viene appaltato alle seguenti condizioni:

Organizzazione:

Entro il 1° agosto di ogni anno il comune comunica alla ditta appaltatrice la data di avvio del servizio presso i plessi scolastici indicati all'articolo precedente; in difetto di comunicazione vale la situazione dell'anno precedente e per le successive modifiche vengono concessi un massimo di quindici giorni alla ditta per organizzare il servizio.

E' in facoltà dell'ente di istituire nuove sedi di servizio per l'organizzazione di mense sociali.

Per la preparazione dei pasti la ditta utilizza gli impianti ed i locali della cucina messi a disposizione del comune a titolo gratuito e precario con i materiali e le attrezzature presenti. (come da inventario redatto dall'ufficio tecnico e specificato in allegato N.1).

All'atto della presa di possesso dei locali e delle attrezzature, è redatto un verbale in contraddittorio, sottoscritto dalle parti, per l'inventariazione, sia per quantità sia per valore delle attrezzature esistenti e la descrizione dello stato dei locali.

Tale verbale è il solo documento che fa fede, fra le parti, dello stato dei beni in possesso della ditta.

La ditta, accertata la funzionalità degli impianti, dei locali, macchinari, attrezzature, ne assume l'onere della conservazione nonché della ordinaria manutenzione. Qualora il piccolo materiale di uso corrente (pentole, piatti, bicchieri, posate, ecc...) non fosse sufficiente o idoneo all'uso, la ditta provvederà alla sostituzione rispettivamente con altro della stessa o migliore qualità, che non alteri in alcun modo le caratteristiche degli impianti, delle strutture e degli arredi. Per la cottura devono essere utilizzati solo pentolame in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

La ditta è tenuta a rispondere di eventuali ammanchi o rotture per la parte eccedente il normale degrado, pari al 20% del valore complessivo di quanto consegnato, calcolato su tutta la durata dell'appalto.

Alla scadenza del contratto od in caso di cessazione anticipata, la ditta deve procedere entro quindici giorni successivi alla riconsegna dei locali e delle attrezzature nello stato in cui sono stati ricevuti, salvo l'intervenuto degrado dell'uso normale di queste ultime. A tal fine, della riconsegna è redatto apposito verbale, in contraddittorio fra le parti, con l'evidenziazione dello stato in cui i locali e le attrezzature si trovano e gli eventuali danni da addebitare alla ditta; è facoltà del Comune, a proprio insindacabile giudizio, procedere all'acquisto delle attrezzature, materiali e generi acquistati dalla Ditta ed eventualmente presenti.

Salvo eventuali temporanee inagibilità della struttura, durante la quale la ditta dovrà servirsi di altra cucina o di un proprio centro di cottura, i pasti devono essere preparati e cotti in loco.

Rimane a carico della ditta l'autorizzazione sanitaria per l'esercizio della mensa.

I locali cucina e mensa devono essere utilizzati dalla ditta per lo scopo del presente capitolato e per la preparazione dei soli pasti dallo stesso contemplati oltre che per eventuali ulteriori servizi di ristorazione che il comune dovesse richiedere, escluso qualsiasi uso per interesse diverso o privato. Essi devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia. L'ingresso alle cucine e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio (eccezion fatta per i controlli di cui ai successivi articoli).

Manutenzione e pulizia dei locali

La ditta è obbligata, con la fornitura del materiale occorrente, alla pulizia dei locali delle cucine, mense e refettori, nonché di tutti i locali e/o spazi connessi al servizio (magazzini, bagni, aree esterne alla cucina e refettori ecc...), nonché alla pulizia delle attrezzature ed alla eliminazione dei rifiuti, raccolti in maniera differenziata, e alla consegna a ditta specializzata per il ritiro degli oli di cottura.

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata dislocati sul territorio. La ditta ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Urbisaglia in materia di raccolta differenziata. E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc...).

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori consistono in: sparcchiatura, lavaggio tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali refezionali, pulizia servizi igienici del refettorio e delle zone attigue esterne ai servizi igienici: pulitura dei vetri interni ed esterni del locale refettorio.

Il materiale fornito dovrà essere di prima qualità e non dovranno essere utilizzati prodotti tossici o nocivi e tali da poter arrecare danno alle caratteristiche degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto, durante l'utilizzo, su un carrello adibito appositamente a tale funzione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati il locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

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

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura della ditta. Gli indumenti degli addetti dovranno essere riposti negli appositi armadietti che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. La ditta provvederà a colmare ogni eventuale carenza di arredo o materiali.

Sono a carico della ditta tutte le spese di ordinaria manutenzione dei locali, delle attrezzature di cucina e degli impianti esistenti, come pure le riparazioni imputabili a colpa del proprio personale. Si specifica in maniera esemplificativa ma non esaustiva le manutenzioni ordinarie a carico della ditta specificate in allegato 1

La disinfestazione periodica di qualsiasi tipo è a carico della ditta, che dovrà essere preventivamente comunicata al comune e alla scuola specificando le ditte esecutrici ed i prodotti utilizzati.

Al verificarsi dei guasti, di qualsiasi natura essi siano, la ditta sarà tenuta a provvedere, a propria cura e spese, con personale specializzato, eseguendo tempestivamente gli interventi necessari, nei tempi possibili (max 2 giorni naturali e consecutivi), garantendo comunque la continuità del servizio.

La ditta è tenuta ad utilizzare tutte le attrezzature, integrando e/o sostituendo quelle già esistenti, che sono necessarie per la preparazione dei pasti (bollitore, forni, affettatrici, grattugia e quant'altro fosse necessario) garantendo di conseguenza quanto previsto nel capitolato di appalto.

Rimangono a carico del Comune le spese per l'acqua, l'elettricità e il riscaldamento, con esclusione delle spese telefoniche, del gasolio e del gas per uso cucina, che sono a carico della ditta. Dietro richiesta potranno essere forfettizzate in un corrispettivo fisso annuale

In ogni caso è vietata la modifica degli impianti e delle attrezzature fisse di cucina attualmente esistenti senza la preventiva formale autorizzazione del comune. In caso di mancanza di fonti di energia o altre cause di forza maggiore, non imputabile a colpa e negligenza, la ditta è tenuta a fare il possibile per rendere ugualmente possibile il pranzo agli alunni delle scuole (secondarie) piatti freddi preventivamente concordati con il comune).

Preparazione dei pasti

I pasti verranno preparati e cotti, quotidianamente, dalla ditta all'interno dei locali cucina, con sistema tradizionale, con esclusione dei cibi precotti e pre-cucinati.

I pasti a base di materie prime della migliore qualità, fornite da ditte qualificate, devono essere preparati nel massimo rispetto delle norme di igiene e sanità. Il pasto deve, in ogni caso, essere composto da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane e frutta fresca e/o dolce, acqua corrispondente al menù predisposto all'inizio di ogni anno scolastico dall'autorità sanitaria, d'intesa con il Comune.

Nell'allegato "A" è riportata la dieta normocalorica relativa ai bambini di diverse fasce di età, le cui indicazioni di peso e cottura, ecc..., dovranno essere rispettate dall'appaltatore.

Nell'allegato "B" è riportato il menù, che dovrà essere seguito all'inizio dell'appalto. Gli allegati "A" e "B" (dieta normocalorica e menù) costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

In ogni caso va garantita agli utenti un'integrazione di almeno il 50% della grammatura prevista per ciascuno dei piatti offerti (primo, secondo, e contorno).

E' vietato l'uso degli alimenti surgelati o congelati, tranne nei casi di alimenti quali pesce.

E' comunque esclusa la somministrazione di prodotti surgelati pre-manipolati salvo che non sia espressamente previsto.

In particolare è vietato

- usare prodotti transgenici o modificati geneticamente (OGM);
- congelare le materie prime acquistate fresche;
- congelare il pane;
- scongelare le derrate all'aria o sotto corrente, dovendo tale operazione essere effettuata in frigorifero;
- utilizzare prodotti in scatola, fatta eccezione per il pomodoro pelato, e il tonno, le olive conservate in acqua, ed i carciofi.
- effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- preparare i pasti nei giorni antecedenti quelli del consumo, tranne preparare fagioli ed altri legumi da cucinare il giorno successivo (es. mettere sotto acqua i ceci o i fagioli...);
- effettuare la precottura;
- friggere gli alimenti; frittate, crocchette, pesce, patate, ecc... saranno cotti al forno;
- usare dadi o estratti vari per brodi o minestre;
- usare ortaggi o verdure coltivati in serra o di provenienza non italiana;
- usare ortaggi a bulbo germogliati;
- usare frutta con presenza di tracce di appassimento o non matura;
- usare formaggi di qualsiasi tipologia, fusi o contenenti polifosfati, conservanti, coloranti additivi vari, anche contenuti nella parte esterna del prodotto;
- utilizzare preparati per purè, brodi o altri similari prodotti;
- utilizzare come base per la preparazione dei pasti, "fondi" di cottura ottenuti da prolungata soffrittura degli ingredienti;
- utilizzare la margarina;
- utilizzare burro o panna se non nei casi espressamente previsti dal menù per la preparazione di dolci;
- utilizzare sale, sia grosso che fino, diverso da quello marino integrale iodurato;
- usare prodotti sotto vuoto o conservati in atmosfera modificata.
- usare prodotti con presenza di polifosfati, conservanti, coloranti o additivi vari.
- La ditta dovrà impiegare prodotti biologici certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento, o altre norme di grado e tipologia inferiore.

- **Sono tassativamente obbligatori i seguenti prodotti biologici: pane, pasta, riso, farina, latte, verdure, ortaggi, frutta, legumi, formaggi, pelati di pomodoro, olio extra vergine di oliva**

Nell'acquisto delle materie prime, si devono seguire i seguenti criteri:

- verifica della precisa denominazione della vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- tutti i prodotti utilizzati dovranno essere di provenienza italiana e certificata, e dotati di etichette o di certificati in grado di individuarli specificatamente, dai quali si possa inequivocabilmente evincere la data di macellazione e/o produzione, il produttore, la data di confezionamento e di scadenza dell'alimento. Le etichette comunque dovranno avere indicazioni esaustive secondo quanto previsto dalla legge e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Tutte le verifiche delle etichette, delle date di macellazione, dei certificati dovranno effettuarsi giornalmente da parte del personale della ditta. Copia dei certificati, delle bolle di trasporto, delle etichette, o di quant'altro ritenuto utile dagli organi preposti al controllo, dovranno essere consegnate giornalmente presso gli uffici comunali a cura del personale della ditta.
- presenza su ogni confezione o cartone del termine minimo di conservazione;
- fornitura con imballaggi, integri ed integrità del singolo prodotto (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc...);
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
- si devono tassativamente adoperare i prodotti provenienti da produzioni italiane certificate e da coltivazioni biologiche garantite e certificate;

In particolare deve usarsi:

- **pane biologico certificato (anche quello grattugiato);**
Le pezzature fornite dovranno essere di 500g. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato: lo stesso dovrà risultare ben cotto e sfornato da almeno due ore. Deve essere di odore gradevole, la crosta dovrà essere ben aderente alla mollica, che dovrà risultare soffice, elastica, porosa, omogenea, senza macchia, di sapore gradevole e non acida. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, assicurando tutte le norme di igiene del caso.
- **riso biologico certificato**
Dovrà essere di tipo parboiled, dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14/15%, privo di polveri minerali (gesso, caolino), privo di colatura (cromato di piombo, ossido di ferro). Il riso non dovrà avere odore di muffa o altro odore diverso da quello che gli è proprio. Non dovrà contenere grani striati di rosso, grani rotti vaiolati o ambrati corpi estranei e impurità varie. Alla cottura dovrà resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti.
- **pasta di semola di grano duro di produzione biologica certificata idonea a mantenere adeguata tenuta alla cottura così da poter essere servita "al dente"**
La pasta non deve presentare difetti di tipo: presenza di macchie bianche e contenere, bolle d'aria, spezzatura o tagli. Deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, o da altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate. Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche: tempo di cottura, resa (almeno di peso con la cottura), tempo massimo di mantenimento delle paste cotte scolate entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità), tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici come il mantenimento della forma o l'assenza di spaccatura.
- **farine del tipo "0" o "1" di produzione biologica certificata**
Farina di grano tenero, proveniente da grano coltivato secondo metodi biologici, indenne da parassiti, non contenente corpi estranei, non contenente imbiancanti e/o farine di altri cereali. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione;
- **legumi freschi o secchi provenienti produzione biologiche certificate, non sono ammessi legumi in scatola;**
Puliti, esenti da aflatoxine, di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma, sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati. Il prodotto deve avere subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Legumi richiesti: Fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, ceci, farro, piselli.
- **carne bovina fresca, di 1° qualità, esclusivamente IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"**
usare esclusivamente carne fresca di marchio certificato IGP " Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", non sotto vuoto o conservata in atmosfera modificata, con le caratteristiche previste dal disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta: "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale". L'identificazione dei citati requisiti dovrà avvenire secondariamente presentazione di apposito scontrino informatizzato POS, e certificato di identità del prodotto rilasciato dai consorzi IGP al momento della macellazione, nonché dall'apposizione sulle cosce o sui quarti anteriori del timbro IGP unitamente al timbro del mattatoio pubblico di ".....", timbrature che garantiscono la provenienza del capo macellato da aziende locali marchigiane ed il suo assoggettamento alle disposizioni di polizia veterinaria vigente. Le carni fornite/somministrate dovranno essere ben dissanguate, in

ottimo stato di conservazione, di bel colore rosso chiaro senza presenza di alterazioni organolettiche e con grasso di copertura bianco, aver subito un'adeguata frollatura, tessitura abbastanza compatta, assenza di contaminazioni microbiche e fungine. La carne sarà consumata al max entro 10 giorni dalla data di macellazione per la parte anteriore dell'animale, e 15 giorni dalla data di macellazione per la parte posteriore dello stesso. La stessa dovrà essere consegnata da ditte fornite di idonei mezzi di trasporto direttamente presso la mensa della scuola infanzia e nel giorno previsto per il suo consumo. La carne dovrà essere macinata nella mensa scolastica. La carne dovrà provenire da bovino maschio (castrato o non castrato) o femmina (che non abbia partorito e non sia gravida) di peso vivo superiore a kg. 300 e peso morto oltre kg. 150 in canale. Le tipologie dei tagli sono di posteriore sono: noce, scamone, roast beef e fesa.

Il vitello fresco di 1° qualità dovrà presentare le stesse caratteristiche del vitellone sopra indicate e la tipologia di tagli è la seguente: arrotolato per arrosto di anteriore, esclusivamente rivestito con rete di cotone e non con rete di plastica, quarto posteriore disossato (coscia), reale di vitello.

- **usare come pollame galletto e/o tacchino prioritariamente di produzione biologica certificata e comunque forniti freschi e puliti, in confezioni riportanti la data di macellazione, che dovrà essere non anteriore a due giorni dalla cottura;**

Le carni devono provenire da allevamenti nazionali. Le carcasse devono presentare bollo o placca del comune della avvenuta visita sanitaria. Qualora le carcasse, parti di esse o le viscere siano poste in vendita in confezione originale, su di essa o su apposita etichetta debbono essere riportate le diciture del bollo a placca. Non devono avere subito azione di sostanze estrogeniche. Devono essere trasportate con mezzi refrigeranti e mantenuti a temperatura di 4°C. Le confezioni di bacchette o sacchi di materiale per lenimenti non devono contenere liquido di sgocciolamento. I polli di allevamenti industriali, allevati a terra, di 1° qualità (1° /A), del peso di grammi 1.000/100, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, assenza di collosità sternale.

Le tipologie di tagli sono le seguenti: galletto, pollo intero completamente sviscerato, senza testa e zampe del peso di circa 1,2 Kg petto di pollo, cosce e controcosce con ossa.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciature da freddo ed ossidazione dei grassi.

Il tacchino deve essere fresco di 1° qualità, proveniente da tacchino maschio da allevamenti italiani. Non devono esserci ammaccature sottocutanee. La carne deve presentare colore rosa pallido, l'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici ed allevato a terra. Deve presentare carni morbidissime a grana sottile, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile. Le tipologie di tagli sono la fesa ed il petto di tacchino.

- **coniglio**

Deve essere consegnato il coniglio intero, fresco (entro 5 giorni dalla macellazione) e di origine nazionale documentata e certificata.

Dovrà essere fornito preconfezionato e consegnato in confezioni originali in conformità alle prescrizioni di legge vigenti in materia.

- **maiale magro fresco di 1° qualità**

Prioritariamente dovrà essere di produzione biologica certificata, comunque dovrà rispettare le seguenti condizioni generali:

- essere consumato fresco a cinque giorni dalla macellazione
- deve provenire esclusivamente da allevamenti italiani
- deve essere specificata la provenienza
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.
- La carne deve essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata.

Tipologia di tagli: arista, fesetta.

- **usare uova "Extra" provenienti da produzione biologica certificata, conservate nel frigorifero per max 5 giorni;**

Le uova devono essere consumate in data anteriore a sette giorni rispetto la data di scadenza. Le stesse dovranno presentare un guscio integro, immobile, albume chiaro, limpido, denso, tuorlo ben trattenuto. Vi dovrà essere assenza di punti di carne, macchie di sangue e odori estranei.

Le uova devono essere confezionate in piccoli e grandi imballaggi muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibili e recanti: il nome e la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda, il numero distintivo del centro d'imballaggio, la categoria di qualità e di peso, il numero indicante il giorno di imballaggio delle uova e il numero delle uova imballato.

- **usare pomodori pelati di produzione biologica certificata;**
I frutti interi devono essere a giusta maturazione, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali anche se non nocivi. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. Le confezioni non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti.
- **usare formaggi di produzione biologica aventi contenuto di calcio più elevato, alternando quelli freschi con quelli a secondaria e lunga stagionatura;**
Nel caso in cui i formaggi di produzione biologica non fossero disponibili si potranno utilizzare prodotti con le seguenti caratteristiche. I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie e a partire da materie prime in conformità alle norme vigenti. I formaggi non devono presentare alterazioni interne o esterne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione stagionatura. Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, nome del venditore, peso di ogni forma e confezione.
I formaggi, di produzione nazionale ad esclusione dell'emmenthal svizzero, devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte di bovino nazionale non margarinato. Ai formaggi non devono, pertanto, essere aggiunte sostanze grezze estranee (farina, patate, fecola, ecc...). I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno ed all'esterno. I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore ed il sapore dei formaggi maturi. I formaggi, anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino. Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia. In particolare i formaggi da somministrare devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:
Mozzarella: Prodotta a partire da solo latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 44%. Deve essere venduta in confezioni immersa in adatto liquido di governo. Le confezioni devono presentare dichiarazioni relative al peso netto. Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o gusto amaro altro. Deve essere dichiarata la data di confezionamento.
Crescenza o stracchino: prodotta da puro latte di vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazione anomalo dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.
Caciotta: deve essere ottenuta da latte di vaccino intero; stagionatura minima 20 giorni.
Emmenthal svizzero: prodotto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Deve essere maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura. Deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se e può essere più frequente nella parte più interna. Non deve presentare odore e sapori anomali.
Quartiolo, Robiola, Taleggio: Prodotti da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Devono: essere maturi e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura, avere l'aspetto caratteristico del prodotto, non presentare difetti di aspetto, sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- **usare burro, limitatamente alla preparazione di dolci**
Il burro dovrà essere prodotto da centrifugazione. Dovrà avere colore bianco o giallognolo, avere odore e sapore gradevoli. Esso deve avere circa 87% di grassi, il 12% massimo di acqua, 0,3% di proteine, 0,4 % di lattosio e acido lattico e lo 0,1% di ceneri. Sarà usato solo per la preparazione diretta, nella mensa stessa, dei dolci. Dovrà essere di esclusiva produzione italiana.
- **usare come formaggio grattugiato solo il parmigiano reggiano, grattugiato prima del suo consumo, con la presenza di marchio sui pezzi utilizzati;**
Il parmigiano dovrà essere di prima scelta, marchiato e con almeno 18 mesi di invecchiamento. Prodotto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 32%. Deve riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura. Non deve contenere sostanze antifermentative di alcun tipo. Non deve presentare difetti esterni, tipo marcescenza o altro. Non deve presentare odore o sapore anomali e non corrispondenti al prodotto tipico. Deve essere idoneo all'essere grattugiato.
- **usare olio extra vergine di oliva di produzione biologica;**
Ottenuto con spremitura a freddo, e da olive coltivate con metodo biologico. Non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio la sedimentazione ed il filtraggio. Non deve contenere più dell'1% in peso di acidità, espressa con acido oleico, senza tolleranza alcuna. Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza. Il prodotto deve essere consegnato in contenitori sigillati da 1 o 5 litri cadauno.
Sono esclusi i prodotti che non posseggano le caratteristiche sopra indicate e che all'esame organolettico rilevino odore di rancido, di muffa, di fumo e simili.
- **usare come gelati sorbetti di frutta;**
- **prodotti ortofruttilicoli di produzione biologica certificata**

La ditta dovrà consegnare prodotti di 1° qualità. Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità e grandezza omogenea. Sono escluse dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che :

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbiano pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente.
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni e screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, spacchi semplici o radiali derivanti da ticchiolatura etc...)
- abbiano una percentuale di scarto superiore al 10% del prodotto commestibile.

- **garantire la fornitura di frutta di produzione biologica, alternando le varie tipologie secondo la stagionalità e fornendone almeno tre tipi diversi nella settimana**

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione, dovrà essere di produzione nazionale (escluse le banane), del tipo di 1° qualità ed in particolare dovrà rispondere ai seguenti requisiti:

- deve essere esente da difetti;
- deve essere chiaramente indicata la provenienza
- presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie e delle varietà ordinate
- avere raggiunto la maturazione fisiologica, che la rende adatta per pronto consumo, od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, dovranno essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;

La tipologia di frutta richiesta è la seguente: arance, albicocche, banane, ciliegie, clementini, cocomeri, fichi, fragole, mele, meloni, pere, pesche, susine, uva.

- **usare verdure e d ortaggi freschi di produzione biologica certificata.**

La verdura fresca di 1° qualità dovrà:

- avere chiaramente indicata la provenienza (produzione italiana);
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica, o zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere sana e giunta a naturale maturazione;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere omogenea nella maturazione;
- essere di pezzatura uniforme a seconda della specie e coltivazioni ordinate;
- essere esente da difetti o tare di qualsiasi origine che possono alterare, a giudizio insindacabile del comune, i caratteri organolettici della verdura stessa.

Elenco ortaggi richiesti: aglio, basilico, bietole, broccoletti, cardi, carote, cavolfiore, cetriolo, cicoria, cipolla (fresca o secca), cime di rapa, fagiolini, fagioli borlotti freschi, fave fresche, finocchi, insalate : lattughe e scarola, melanzane, patate bianche e rosse, peperoni, piselli, pomodori da insalata e da sugo, porri, prezzemolo, radicchio rosso, ravanelli, rosmarino, rucola, salvia, sedano, spinaci, zucche gialle, zucchine.

- **latte biologico certificato**

Latte intero, la cui data di scadenza riportata sulla confezione deve essere posteriore di almeno 15 giorni dalla data di consumazione.

- **pesce surgelato**

Deve essere consegnato in confezioni originali chiuse in conformità con le normative vigenti..L'etichettatura riportata sulla confezione originaria deve risultare conforme alle normative vigenti. Deve essere trasportato con mezzi idonei e durante il trasporto deve essere mantenuto alla temperatura di -18° . Il prodotto di provenienza nazionale o estera, deve essere accuratamente privato dalle spine, cartilagini e pelle. Il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure avere subito fenomeni di scongelamento. I prodotti non devono presentare alterazioni di colore odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione. Filetti e tranci non devono presentare grumi di sangue, pinne o resti di pinne, spine, residui di membrane o cartilagine. Dopo avere portato il pesce ad una temperatura di $15/20^{\circ} C$, le carni devono presentare odore fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni, soda.

I prodotti richiesti sono i seguenti: filetti di platessa con provenienza Nord Europa (in questi prodotti non è ammessa la presenza di alcuna spina e devono essere privati della pelle dorsale e ventrale); fiori di filetto di

merluzzo, provenienza nord Europa; coda di rospo in tranci, filetti di halibut spellati, nasello in tranci, palombo in tranci, bastoncini di merluzzo, sogliola.....

- **prosciutto cotto (senza polifosfati)**

Il prodotto deve essere senza polifosfati, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose senza aree vuote (bolle rammollimenti), avere carni di colore rosa-chiaro, compatta; grasso bianco, sodo e ben refilato; assenza di difetti esterni ed interni; essere assente da difetti anche lievi di fabbricazione; essere confezionato con carni di buona qualità e di sapore gradevole e soltanto proveniente da cosce.. All'analisi il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite: acqua sul magro : non superiore al 74%,

umidità assoluta : non superiore al 70 % , con tolleranza +1%,

proteine : 15-20%,

grassi: 10-15 %,

ceneri: 2-2.5%.

Deve essere munito di dichiarazione riguardante : il tipo di prodotto (per prosciutto si intende il ricavato dalla coscia del suino); il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione; il peso netto del prodotto; dichiarato non addizionato di polifosfati; tutte le altre dichiarazioni previste dal DPR n.327 e dal giugno 1983, dal DPR n. 322 del 18/05/1982.

All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato. All'esterno non deve presentare "patinosità" superficiale né presentare odore sgradevole. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido. Non deve presentare alterazioni di colore, odore e sapore. Non deve presentare iridizzazione, picchiettatura, alveolature o altri difetti. Non deve risultare contaminato. Deve essere di produzione nazionale.

- **prosciutto crudo**

Per prosciutto crudo si intende il prodotto di conservazione con il metodo della salatura della coscia di suino, avvolto da un sufficiente strato di stucco e cotenna. Dovrà essere prodotto da ditte nazionali e ricavato da animali nati ed allevati in Italia. Avrà una salatura moderata(tipo dolce-Parma), ben asciutto (stagionatura minima 18 mesi), con grasso bianco nella fetta in quantità non superiore ai due centimetri di larghezza. Non dovrà essere contenuto, per la conservazione, in buste sotto vuoto. La coscia sarà tenuta con la indicazione della provincia e dell'allevamento. Sarà munita di etichetta sulla quale saranno riportate le notizie relative alla ditta produttrice e quelle specifiche della lavorazione, in particolare quella della salatura

- **tonno in scatola al naturale**

Prodotto e confezionato secondo le vigenti normative, di colore chiaro e di trancio intero. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o latro, e devono possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62 e DM 21/03/73 e successive modificazioni.

Nella preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà rispettare le indicazioni contenute nelle alleghe tabelle dietologiche nonché nel menù settimanale.

Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni eccezionali debitamente documentate e indipendenti dalla volontà della ditta, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali di alta qualità, le cui caratteristiche dovranno essere simili a quelle dei prodotti biologici certificati. In tal caso:

1. La ditta ha l'obbligo tassativo di comunicare preventivamente via fax al comune l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno;
2. Il prezzo di ciascun pasto sarà decurtato per ogni giorno:
 - € 0.15 nel caso di mancanza di frutta e/o verdura;
 - € 0.20 nel caso di mancanza di legumi;
 - € 0.15 nel caso di mancanza del pane e farina;
 - € 0.20 nel caso di mancanza della pasta, del riso,
 - € 0.20 nel caso di mancanza di pomodori trasformati (pelati)
 - € 0.20 nel caso di mancanza di uova, latte, formaggi
 - €1.00 nel caso di mancanza di carne bovina IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"
 - € 0,05 nel caso di mancanza di pollame-galletto e/o maiale biologico
 - € 0,02 nel caso di mancanza di tacchino biologico
- 3 Le decurtazioni sono cumulabili in mancanza di più prodotti.
- 4 Il reiterarsi del non reperimento dei prodotti previsti dal menù, per più di due volte al mese, comporterà l'applicazione delle sanzioni previste all'articolo 16.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino e destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste nel presente capitolato, dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alla tabelle merceologiche.

Tutti gli alimenti dovranno essere consegnati nel giorno stesso del loro utilizzo presso i locali adibiti a mensa scolastica, a cura di ditte fornitrici in possesso di idonei mezzi di trasporto rispettosi delle normative vigenti per il trasporto degli alimenti. E' fatto divieto assoluto di utilizzo di prodotti sotto vuoto, e/o conservati in atmosfera modificata, salvo che in particolari casi eccezionali di reperimento sul mercato di prodotti di alta qualità confezionati esclusivamente con tale metodo; di tali fatti deve essere fornita documentata motivazione al fine della preventiva autorizzazione del comune all'utilizzo temporaneo di tali prodotti.

Le carni di qualsiasi genere dovranno essere consumate al massimo entro 10 giorni dalla loro macellazione salvo specifiche disposizioni per particolari tipologie (2 giorni per quelle avicunicole, 5 giorni per quelle suine, 10/15 giorni per quelle bovine).

Trasporto del cibo

Il trasporto di cibo deve essere sempre preventivamente autorizzato dall'Amministrazione Comunale, salvo che per la fase giornaliera di trasporto dalla cucina centralizzata al refettorio della scuola primaria e secondaria.

E' vietato trasportare i prodotti alimentari dal personale addetto al servizio ristorazione se non dopo la preparazione degli stessi.

Il trasporto del cibo deve essere effettuato con mezzi e contenitori appositamente attrezzati e destinati esclusivamente a tale uso e riconosciuti idonei ai sensi della normativa vigente. A tal fine la ditta deve essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie per il trasporto degli alimenti. E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione settimanale dei mezzi utilizzati, in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati

Le attrezzature devono consentire ai cibi una costante temperatura non inferiore ai 65° fino al momento della consumazione, in particolare le vivande confezionante col sistema della multirazione devono essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche tecniche che assicurano una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico che dell'appetibilità.

Il coperchio deve essere a perfetta chiusura termica. I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre puliti e disinfettati giornalmente. La frutta e la verdura dovranno essere trasportate già perfettamente lavate, salvo casi di lavaggio da effettuarsi presso il refettorio, qualora fossero rispettate tutte le norme igienico-sanitarie.

Il pane e la frutta possono essere trasportati in contenitori di plastica per uso alimentare.

La ditta deve attuare un piano di trasporti organizzato in modo che i tempi tra la partenza dalla cucina e la consegna dei pasti presso i plessi scolastici, siano ridotti al minimo.

I pasti dovranno essere somministrati nei locali adibiti a refettorio; all'interno degli edifici scolastici, i pasti dovranno essere trasportati con l'ausilio di carrelli, al fine di garantire la sicurezza degli alunni.

Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la consegna e somministrazione degli stessi agli utenti dovrà intercorrere un tempo massimo di 10 minuti.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata, dal lunedì al venerdì, secondo gli orari stabiliti all'inizio dell'anno scolastico:

per l'asilo nido dalle ore 11.00 ed entro e non oltre le ore 11.05;

per la scuola infanzia dalle ore 12.00 ed entro e non oltre le ore 12.05;

per la scuola primaria dalle ore 12.30 ed entro e non oltre le ore 12.35;

per la scuola secondaria dalle ore 13.25 ed entro e non oltre le ore 13.30;

Tali orari dovranno essere rispettati dalla ditta in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

In relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici, la scuola comunicherà alla ditta eventuali modifiche degli orari prefissati.

Distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti avviene tramite servizio individuale a tavola presso le stesse scuole sopra nominate, in locali adibiti a refettorio, nonché presso altre sedi di servizi comunali e non, mediante il trasporto del cibo; in ogni caso deve essere presente il personale della ditta sia per la distribuzione del pasto per i bambini delle scuole materne, elementari e medie, sia per la sorveglianza in genere durante la somministrazione del pasto.

La ditta deve periodicamente controllare che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del pasto; la somministrazione dei pasti non deve comunque avvenire prima della sistemazione nella mensa dei bambini serviti.

La ditta deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio in base agli orari definiti. In caso contrario il comune, sentita la scuola, potrà ordinare il potenziamento del numero minimo obbligatorio degli addetti alla distribuzione e la ditta dovrà adeguarsi entro tre giorni dalla data di comunicazione scritta. Al termine del servizio la ditta deve provvedere alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

Il personale addetto alla distribuzione di pasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario, compresi i guanti monouso.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento ai Regolamenti (CE) 852/04, 853/04, 854/04, 882/04, Direttiva 2002/99 e Regolamento (CE) 183/05 nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Durante la somministrazione dei pasti si dovranno utilizzare esclusivamente piatti in porcellana, posate in acciaio inox, bicchieri e brocche per l'acqua in vetro, contenitori per il pane in plastica.

Nell'eventualità che la ditta ritenesse necessario ricorrere, limitatamente alla somministrazione dei pasti nel refettorio della scuola secondaria, o nei casi relativi ai servizi accessori richiesti dal comune, a contenitori e stoviglie monouso, dovrà utilizzare esclusivamente quelli in materiale biodegradabile avviabile al compostaggio, e riferirsi a quant'altro previsto nella legge regionale 28 ottobre 1999, n. 28.

Numero dei pasti

Il numero dei pasti da preparare sarà rilevato, con le modalità ritenute più opportune concordate con il comune dal personale della ditta, giornalmente, entro le ore 10.00, in base alle effettive presenze di alunni, personale ed altri utenti delle singole scuole e dei servizi comunali.

Il comune non assume alcun onere o responsabilità per garantire un numero minimo di presenze. L'ammissione alla mensa è consentita dal personale della ditta ai soli utenti in possesso del buono-pasto, che costituisce presupposto necessario per riconoscere da parte del comune il compenso alla ditta.

Deve, in ogni caso, garantirsi il pasto all'utente che abbia eccezionalmente dimenticato il buono-pasto, salvo successivo recupero.

Personale in servizio

La ditta si impegna alla realizzazione dei pasti con personale numericamente e qualitativamente idoneo, garantendo almeno la contemporanea presenza di due addetti per la scuola d'infanzia, e due addetti per la scuola primaria e due addetti per la scuola secondaria al momento della distribuzione e del consumo dei pasti.

Nel caso in cui il numero di personale dovesse comunque risultare insufficiente per l'espletamento del servizio secondo quanto previsto dal presente capitolato, la ditta è obbligata ad integrarlo senza alcun onere aggiuntivo per il comune. Il personale assente dovrà essere sostituito con personale di pari qualifica entro le due ore dell'inizio del turno di appartenenza..

Tutto il personale adibito ai centri di cottura e di distribuzione deve infine essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria e dei certificati attestanti idoneità fisica e l'esenzione da malattie infettive, contagiose o di carattere epidemico, rilasciati dalle competenti autorità sanitarie.

Il personale deve inoltre:

- essere di pieno gradimento del Comune, che ha l'insindacabile facoltà di pretendere in ogni momento l'allontanamento imsecondariato di quei lavoratori che non soddisfino pienamente il servizio;
- mantenere un comportamento riguardoso e corretto sia nel comportamento che nel vestiario;
- curare l'igiene personale, e durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.
- essere di assoluta fiducia e di provata riservatezza;
- rilevare, durante l'attività professionale, disfunzioni e/o problemi, che richiedono l'intervento dall'esterno.

Se del caso, su segnalazione del Sindaco e/o Responsabile del Servizio, l'Appaltatore è obbligato a prendere tutti i provvedimenti necessari e opportunamente graduati, nei confronti del personale non in pieno possesso dei requisiti di cui sopra o che non osservino condotta irreprensibile nell'ambito del servizio.

La ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato presso i refettori, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti dal presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarlo. La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio deve prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento. Le modalità e la tempistica di svolgimento di tali corsi ed incontri saranno comunicati al comune che vi potranno far partecipare anche propri incaricati.

Il responsabile della cucina dovrà essere in possesso del diploma di qualifica specifica di cuoco rilasciata da un Istituto Professionale Alberghiero oppure in possesso del titolo di licenza secondaria integrato da un attestato di qualifica specifica rilasciato al termine di corsi regionali ai sensi dell'art. 14 legge 845/78.

L'elenco del personale in servizio dovrà essere comunicato al comune, specificando per ciascuno la qualifica, i titoli di studio posseduti e le mansioni che svolgono. Il comune si riserva di richiedere ogni altra documentazione che ritenga.

Dovrà essere individuato un responsabile del servizio, il cui nominativo dovrà essere tempestivamente comunicato al comune.

Indumenti di lavoro

La ditta fornisce a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio. A tal fine devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, questi ultimi dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'impresa.

Controlli Sanitari sul Personale

Il Comune si riserva la facoltà della ricerca di portatori di enterobatteri patogeni di stafilococchi enterotossici e di altre malattie contagiose. Il personale che si rifiuti di sottoporsi a tale controllo medico e quello risultato positivo è imsecondariamente allontanato dal servizio per tutto il periodo di bonifica.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo le vigenti normative (DPR 327/80 Art. 37)

Documentazione relativa a tutte le consegne alimentari

Alla ditta è fatto obbligo di consegnare al personale incaricato del comune, le copie fotostatiche di tutte le bolle di consegna relative ai prodotti alimentari acquistati per il servizio refezione, onde consentire opportune verifiche sulla qualità delle merci utilizzate.

E' altresì obbligatorio fornire un piano di lavoro degli addetti al servizio refezione dettagliato con le mansioni e gli orari di lavoro; nonché un elenco puntuale dei fornitori, dei produttori, dei distributori e dei prodotti alimentari usati (e delle eventuali variazioni), che dovrà essere ritenuto ad insindacabile giudizio del comune, idoneo a fornire le garanzie di qualità previste nel presente capitolato. In caso di non accettazione da parte del comune dell'elenco proposto o di parte di esso, la ditta si impegna a sostituirlo con un altro concordato. Tale documento sarà necessario anche per consentire le verifiche del comitato mensa e di quanti preposti al controllo del corretto rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato.

Menù

La ditta si impegna alla predisposizione di menù alternativi, qualora ne venga fatta motivata richiesta entro le ore 10.00 dello stesso giorno nell'ambito del 15% dei pasti forniti. La richiesta della dieta in bianco non necessita di certificato medico. Tale menù conserva le stesse struttura di quello giornaliero previsto ed è costituito da pasta o riso in bianco, da verdura e da una porzione di carne o pesce cotto al vapore o lessato, patate lessate o da altre pietanze che verranno concordate tra le parti. Inoltre, su presentazione di certificato medico o della ASL o di un'altra forma stabilita dal Comune, deve approntare diete speciali per i diversi utenti. La preparazione delle diete deve avvenire con la supervisione di un dietista che potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno indicate dal comune.

L'impresa deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta al comune, l'erogazione di un menù compatibile con le scelte religiose. Nel periodo quaresimale e nel mercoledì delle ceneri dovrà essere concessa, da parte dei comuni, una dieta alternativa, di pari valore nutritivo, per gli utenti di religione cattolica le cui famiglie ne facciano richiesta.

Di norma i menù non sono modificabili. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione, per cause di forza maggiore;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà essere effettuata solo previa autorizzazione del comune.

Il comune si riserva di modificare la preparazione prevista nel menù, con altri piatti di equivalente valore nutrizionale e nel rispetto dell'equilibrio dietetico, nel caso in cui vi sia un costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza; tali variazioni potranno essere riferite sia alla qualità che quantità dei pasti somministrati.

Qualora fosse necessario introdurre nuovi piatti, in sostituzione di quelli vigenti, nessun incremento del prezzo del pasto potrà essere richiesto per tali variazioni.

Autocontrollo da parte dell'impresa HACCP

L'impresa deve mettere a disposizione degli incaricati al controllo il Piano di autocontrollo da essa predisposto, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e le documentazioni relativa almeno al mese in corso.

Deve impegnarsi altresì a far effettuare verifiche da ditte di loro fiducia sugli alimenti consumati in almeno 2 giorni al mese i cui risultati dovranno essere inviati tempestivamente al comune. Inoltre dovranno essere consegnate al comune, prima del loro consumo, tutte le schede tecniche relative ai prodotti ed alimenti somministrati.

E' fatto obbligo all'impresa nella persona del responsabile del servizio di partecipare alle riunioni convocate dai rappresentanti degli utenti per discutere sull'andamento del servizio di cui trattasi.

Art.8 Personale

L'appaltatore si impegna ad assumere prioritariamente il personale in servizio presso la struttura con la precedente gestione, al fine di assicurare la continuità dei servizi, dietro impegno ad acquisire gli eventuali titoli formativi richiesti in base al presente capitolato ed alla normativa vigente, salvo i casi in cui il personale sia incorso in gravi e verificate inadempienze;

La ditta si impegna ad osservare integralmente e ad applicare in favore del proprio personale tutte le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro e dagli accordi locali integrativi agli stessi.

L'inottemperanza degli obblighi precisati nel presente articolo comporta l'applicazione delle penalità ed il sequestro della cauzione a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra, lo svincolo della quale potrà essere effettuato solo dopo che si sia accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Su richiesta del comune, la ditta deve fornire il modello 01/M – Aut (denuncia annuale delle retribuzioni soggette a contribuzione) ed il modello DM 10/S (Contributi Servizio Sanitario).

Art.9 Obblighi Assicurativi e normativi

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della ditta, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme legislative che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere della spesa a carico del Comune o in solido con il Comune, con l'esclusione di qualsiasi rivalsa nei confronti del comune medesimo.

Art. 10 Pagamento del Canone

Il Comune corrisponde il canone a rate mensili posticipate, dietro presentazione di regolare fattura entro il 30 giorno dal ricevimento della stessa, previa acquisizione e verifica della documentazione di regolarità contributiva. Ciascuna rata è liquidata per un ammontare pari al 95% del corrispettivo mensile; il conguaglio finale avverrà ogni semestre a seguito delle verifiche contrattuali. Qualora la ditta non risulti in regola con il pagamento delle retribuzioni e dei contributi, tale somma verrà trattenuta a garanzia del pagamento degli stessi.

A tal fine la ditta e' tenuta ai seguenti adempimenti:

- alla fattura mensile dovrà essere allegata la seguente documentazione:

a) elenco analitico giornaliero degli alunni e insegnanti che hanno usufruito del servizio mensa correlati dei relativi buoni pasto corrispondenti all'importo indicato in fattura suddivisi in blocchi

Si conviene che il Comune può rivalersi, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento del corrispettivo, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla ditta o il rimborso di spese e pagamento di penalità.

Art.11 Infortuni e danni

La ditta risponde direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte delle società assicuratrici.

In particolare la ditta si assume tutte le responsabilità per avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento da parte dei commensali di cibi contaminati o avariati; a tale merito la ditta è tenuta a contrarre una assicurazione contro i rischi inerenti la gestione della mensa per un massimale minimo RCT di € 3.000.000,00 per sinistro, con un massimo di € 1.000.000,00 per persona. La ditta è tenuta ad assicurare i propri automezzi per la responsabilità civile.

Art.12 Interruzioni

In caso di interruzione dell'attività scolastica alla quale risulti interessata l'intera utenza e non sia dipendente dal calendario scolastico e non sia comunicata almeno 4 ore prima della somministrazione dei pasti alla ditta, il comune è tenuto a riconoscere alla ditta medesima un equo indennizzo non superiore a € 300,00 + Iva pro -die, e solo in caso di interruzione totale. Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Art.13 Controlli

Il Comune si riserva il diritto in qualsiasi momento, di effettuare o di fare effettuare controlli nei locali di produzione e consumo dei pasti, per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel contratto. Gli organismi preposti al controllo sono il sindaco, la giunta, il responsabile del servizio comunale, il comitato mensa, i competenti organi di igiene pubblica, o altri soggetti direttamente incaricati dal comune.

Il comune è tenuto a garantire che tutti i componenti gli organi di controllo indossino indumenti opportuni, e siano muniti dei prescritti libretti sanitari.

Il controllo può avvenire in qualsiasi momento senza preavviso (sia nelle cucine, che nei punti di distribuzione).

E' facoltà del comune disporre, senza limitazione di orario la presenza presso i centri di produzione di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato.

I controlli non dovranno interferire con lo svolgimento della produzione dei pasti. Detti controlli sono articolati in controlli a vista del servizio ed in controlli analitici, secondariamente prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità prelevate saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto al comune per le quantità di campioni prelevati.

I controlli a vista del servizio saranno articolati nel seguente modo:

- Modalità di stoccaggio nelle celle e nei luoghi preposti
- Temperatura di servizio nelle celle
- Controllo data scadenza prodotti
- Modalità lavorazione derrate
- Modalità cottura
- Modalità distribuzione
- Lavaggio e impiego sanificanti
- Modalità sgombero rifiuti
- Verifica corretto uso impianti
- Caratteristiche sanificanti
- Modalità sanificazione
- Stato igienico impianti ed ambiente
- Stato igienico sanitario personale
- Stato igienico servizi
- Organizzazione del personale
- Controllo organico
- Professionalità addetti
- Controllo quantità dei prodotti in relazione alle tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature
- Controllo sulla qualità dei prodotti con particolare riferimento ai prodotti biologici
- Modalità manipolazione
- Controllo funzionamento impianti tecnologici

- Controllo attrezzature
- Controllo abbigliamento di servizio del personale
- Controllo modalità dei trasporto dei pasti e derrate
- Controllo sul corretto rispetto del menù giornaliero
- Controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente capitolato
- Ogni altro ulteriore controllo ritenuto necessario

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate". Si provvederà a porre tali derrate in custodia in un magazzino o in una cella frigorifera (se deperibili) ed a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "derrate in attesa di accertamento".

Il comune provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'impresa, qualora i referti diano esito positivo, alla ditta verranno addebitate le spese delle analisi, oltre le sanzioni da applicarsi.

Il comitato mensa dovrà e potrà impartire tutte le indicazioni che riterrà necessarie al fine di garantire che il servizio della ditta, rispetti tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato.

Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla ditta di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D. Lgs. 81/2008. La ditta entro 60 giorni dall'inizio del servizio dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e salute durante il lavoro ed il "d.u.v.r.i." . il documento dovrà essere trasmesso al comune e all'autorità scolastica che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, che la ditta dovrà recepire entro 90 giorni dall'inizio delle attività.

Resta a carico della ditta la dotazione per tutto il personale impiegato nel servizio di dispositivi di protezione individuali e ad uso promiscuo, necessari per l'espletamento del lavoro in sicurezza, oltre l'organizzazione di specifici programmi di formazione, informazione e sorveglianza sanitaria di tutto il personale addetto alla cucina.

L'impiego di energia elettrica, gas e vapore da parte del personale della ditta deve essere effettuato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica ogni responsabilità connessa è a carico dell'impresa.

La ditta deve predisporre e far affiggere a proprie spese cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti. Incendi

La ditta dovrà predisporre, entro trenta giorni dall'aggiudicazione, un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo, nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni e storni, allagamenti. A tal fine la ditta dovrà effettuare un mappatura dei locali, con un piano prestabilito e verificato di fuga dal luogo dell'incidente, nel massimo della sicurezza, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento dovrà essere inviata preventivamente e tempestivamente al comune e all'autorità scolastica al fine di verificarne la compatibilità con altri documenti di valutazione rischi predisposti da quest'ultimo ente.

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

Art. 14 Prelievi di campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta deve prelevare almeno 150g dei 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 dovranno essere riportati il luogo, la data e l'ora di prelievo.

I controlli sono effettuati nel modo ritenuto più opportuno facendo ricorso anche a fotografie- Durante i controlli il personale del centro di cottura non dovrà interferire in nessun modo nei controlli. L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione. La fornitura può essere sospesa a giudizio del comune qualora l'esito dei controlli o dei prelievi accerti la non igienicità o commestibilità del prodotto.

Art.15 Rilievi e contestazioni

Il comune fa pervenire alla ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro 8 giorni dalla data di comunicazione la ditta non provvede all'eliminazione delle cause che hanno originato la segnalazione o non si adegua ai rilievi mossi e non fornisce in merito alcuna controprova probante, il comune applicherà le norme previste dall'art. 16.

Art.16 Penalità

I cibi preparati con alimenti non commestibili, contenenti germi patogeni o non rispondenti a norme di legge, accettati dall'Ufficio del Servizio di Igiene della ASUR, sono respinti e dovranno essere sostituiti. In tal caso il Comune, previa contestazione respingerà i cibi che non saranno contabilizzati e pagati in nessun caso. L'inadempienza suddetta comporterà la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile con semplice preavviso scritto e con possibilità di assegnare la fornitura ad altra ditta, salva ogni eventuale azione nei confronti della ditta per il risarcimento di ulteriori danni e le maggiori spese eventualmente occorrenti.

Qualora i cibi non fossero rispondenti alla qualità e tipo previsti dal presente capitolato, al menù comunicato, oppure nel caso di fornitura non rispondente alla grammatura, da verificare col seguente sistema: peso di 30 porzioni scelte a caso, con una tolleranza del 5% in meno tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo, oppure nel caso di cariche microbiche elevate, accertate da un laboratorio della Asl, o altri tecnici abilitati incaricati, il Comune, previa contestazione, defalcherà il valore complessivo della fornitura contestata ed applicherà le seguenti sanzioni:

- per la prima volta un ammonimento scritto a carico della ditta;
- per la seconda volta l'applicazione di una penalità di €. 500,00
- per la terza volta e le successive l'applicazione di una penalità di €. 1.000,00

Le stesse sanzioni saranno applicate per eventuali inadempienze nei confronti del presente capitolato speciale di appalto.

Nel caso si verificassero complessivamente più di tre infrazioni nel corso dell'appalto, il Comune oltre ad applicare le penalità dovute di cui sopra, potrà dichiarare risolto il contratto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile con semplice preavviso scritto, con la facoltà di assegnare ad altra ditta, salva ogni eventuale azione nei confronti della ditta per il risarcimento di ulteriori danni e le maggiori spese eventualmente occorrenti.

A titolo esemplificativo e, non esaustivo, si riportano alcuni comportamenti che possono dar luogo all'applicazione delle predette sanzioni:

- ogni qualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dal comune di eseguire i controlli di conformità
- per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero
- per errata esecuzione nella preparazione di ciascuna pietanza
- per mancato rispetto delle grammature previste dalle specifiche diete , verificato su 10 pesate della stessa preparazione a cotto o a crudo
- in caso di derrate non conformi ai parametri previsti nel capitolato
- in caso di ritrovamento di corpi inorganici ed organici nei pasti
- in caso di ritardo di oltre 15 minuti nella somministrazione dei pasti
- per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato, rispetto al numero dei pasti richiesto da ogni singolo plesso.
- per mancato rispetto delle temperature ai sensi del dpr 327/80 per ciascuna pietanza
- per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme ai controlli effettuati da soggetti incaricati, nel caso in cui siano riscontrati microrganismi patogeni
- per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme , nel caso in cui siano riscontrati microrganismi non patogeni
- per mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 13 del presente capitolato
- per carenza igienica delle cucine, dei refettori in relazione al piano di pulizia e sanificazione, nonché degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti
- per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia
- per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi
- per mancata comunicazione al comune del mancato utilizzo delle derrate biologiche
- per reiterato ed ingiustificato non utilizzo delle derrate alimentari previste nel capitolato.
- per mancata consegna agli organi di controllo comunali dei documenti inerenti la messa in atto del sistema HACCP
- per non conformità operativa rispettosa quanto previsto nel manuale di autocontrollo igienico

- per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero
- assenza superiore a tre giorni del direttore responsabile senza avvenuta sostituzione
- per ciascuna non conformità dei prodotti detergenti o sanificanti in relazione al capitolato di appalto
- per ciascuna infrazione verificata relativamente all'adozione ed al rispetto del piano di manutenzione , nonché per la mancata esecuzione dei necessari interventi
- per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal capitolato, a seconda della gravità

Periodo di Prova

I primi sei mesi dell'appalto debbono essere intesi come periodo di prova, durante il quale la sola amministrazione comunale potrà risolvere il contratto, a suo insindacabile giudizio, nei seguenti casi:

- Sospensione unilaterale del servizio;
- Scarsa diligenza nell'esecuzione del servizio;
- Impiego di personale insufficiente, non qualificato e non idoneo come previsto nel l'articolo 7
- Utilizzo di derrate alimentari diverse da quelle previste nell'art.7
- Mancato rispetto del capitolato
- Mancato rispetto del menù
- Mancato rispetto delle norme igieniche

Il periodo di prova decorrerà dal primo giorno del servizio di preparazione dei pasti nella mensa scolastica. Resta fermo che l'aggiudicatario rimane vincolato sin dall'aggiudicazione.

Art.17 Controversie

Ogni questione che dovesse insorgere tra comune e ditta, relativa all'esecuzione degli obblighi derivanti dal presente capitolato, verrà deferita al tribunale competente

Art. 18 Risoluzione

Le seguenti infrazioni danno al comune il diritto di risoluzione immediata del contratto:

- utilizzo ripetuto di derrate non previste dal capitolato;
- grave intossicazione alimentare;
- gravi e ripetute violazioni del contratto.
- abbandono dell'appalto per motivi di pubblico interesse o necessità
- reiterato impiego di personale non dipendente dalla ditta
- grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione dei centri di cottura
- interruzione non motivata del servizio
- reiterato e immotivato non utilizzo di prodotti di qualità certificata
- cessione del contratto a terzi
- subappalto del servizio
- utilizzo ripetuto delle derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione
- ulteriore inadempienza della ditta dopo la comminazione di n. 3 penalità nel corso della durata dell'appalto.

La risoluzione opera con un preavviso scritto di dieci giorni a mezzo raccomandata A.R. . In tale ipotesi sono a carico della ditta i danni aggiuntivi, rispetto a quanto previsto dal contratto che il comune dovesse sostenere per l'effettuazione del servizio sostitutivo. Rispetto a tali oneri sarà operante la compensazione ex art. 1252 codice civile con degli eventuali crediti vantati dalla ditta nei confronti del comune.

Art. 19 Divieto di Subappalto

E' rigorosamente vietata la cessione o il subappalto, anche parziale, del presente servizio.

ART. 20 Foro Competente

Il foro competente per tutte le obbligazioni nascenti dal presente capitolato, è quello di Macerata.

ART. 21 Domicilio

Per tutti gli effetti del contratto, la ditta elegge domicilio nel Comune di Urbisaglia, in Corso Giannelli, 45. L'appaltatore dovrà designare un responsabile del servizio, cui vengono inviate dal Comune tutte le comunicazioni al riguardo, onde garantire la regolarità nell'espletamento dei servizi e fissare l'ordine da eseguirsi nell'esecuzione degli stessi. Le comunicazioni, le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate a mezzo di messo comunale oppure per lettera raccomandata.

ART. 22 Costituzione in Mora della Ditta

Tutte le commissioni e i termini convenuti con il contratto operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora della Ditta.

ART. 23 Spese di Contratto e Altre

Qualsiasi spesa inerente al contratto, bolli, copie, registrazione, diritti di Segreteria, ecc. sono a completo carico della ditta appaltatrice. Ai fini della registrazione si dichiara che il presente contratto è soggetto a registrazione solo in caso d'uso a norma dell'art. 5 del DPR 131/986.

Art 24 Rinvio

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato sono applicabili le disposizioni contenute nelle leggi vigenti in materia di gare di appalto, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, della legge e del regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello stato.