

## **CAPITOLATO DI GARA**

**PER L'AFFIDAMENTO DEL**

**SERVIZIO MENSA per gli ALUNNI delle SCUOLE  
dell'INFANZIA, PRIMARIA, MEDIA tempo prolungato,  
e per gli ANZIANI**

**DEL COMUNE DI DORGALI**

**ANNI SCOLASTICI 2010/2011-2011/2012-2012/2013**

**- PROCEDURA APERTA -**

# COMUNE DI DORGALI

Provincia di Nuoro

PUBBLICA ISTRUZIONE

(Corso Umberto n. 37 ó tel. 0784/927216 - fax 0784/94288)

## INDICE

art. 1	Oggetto dell'appalto	pag.	3
art. 2	Durata ed inizio dell'appalto	pag.	4
art. 3	Importo a base di gara.	pag.	4
art. 4	Obblighi dell'appaltatore	pag.	5
art. 5	Preparazione e cottura dei pasti. Confezionamento porzioni	pag.	7
art. 6	Menù: variazione, diete speciali	pag.	9
art. 7	Norme e modalità di trasporto	pag.	10
art. 8	Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione del pasto	pag.	10
art. 9	Informazione ai commensali	pag.	11
art. 10	Programma emergenza	pag.	11
art. 11	Esclusione minimo garantito. Prenotazione pasti a carico della ditta appaltatrice	pag.	12
art. 12	Pulizia ed igiene delle strutture	pag.	12
art. 13	Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione	pag.	13
art. 14	Personale addetto al lavaggio e alla pulizia	pag.	13
art. 15	Raccolta e smaltimento dei rifiuti	pag.	13
art. 16	Approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime	pag.	14
art. 17	Campionatura dei cibi somministrati	pag.	14
art. 18	Monitoraggio ed autocontrollo da parte della ditta	pag.	14
art. 29	Monitoraggio e controllo da parte dell'amministrazione comunale	pag.	15
art. 20	Personale	pag.	15
art. 21	Responsabile del servizio	pag.	16
art. 22	Igiene e controlli sul personale addetto	pag.	17
art. 23	Formazione ed aggiornamento del personale addetto	pag.	17
art. 24	Responsabilità ed assicurazioni	pag.	17
art. 25	Interruzione del servizio	pag.	18
art. 26	Osservanza delle leggi e dei regolamenti	pag.	18
art. 27	Corrispettivi	pag.	18
art. 28	Subappalto	pag.	19
art. 29	Vigilanza e controlli	pag.	20
art. 30	Metodologia dei controlli	pag.	22
art. 31	Rilievi dell'amministrazione comunale	pag.	22
art. 32	Oneri a carico del Comune	pag.	22
art. 33	Cauzione provvisoria e definitiva	pag.	22
art. 34	Oneri diversi dell'impresa appaltatrice	pag.	23
art. 35	Penalità	pag.	24
art. 36	Manutenzione arredi ed attrezzature. Oneri diversi dell'impresa appaltatrice	pag.	26
art. 37	Controversie giudiziarie	pag.	27
art. 38	Risoluzione dell'appalto	pag.	27
art. 39	Spese contrattuali	pag.	28

## Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto:

- la preparazione, cottura e fornitura di pasti - realizzati senza l'utilizzo di prodotti precotti o precucinati pronti per il consumo - destinati al servizio di mensa scolastica per gli alunni e il personale avente diritto nelle scuole dell'infanzia statali, scuole primarie, scuole medie a tempo prolungato e per gli Anziani.  
Le scuole ove viene effettuato il servizio oggetto del presente appalto sono quelle indicativamente elencate nell'allegato 3, unitamente al numero puramente indicativo degli utenti fruitori del servizio.  
Le predette scuole potranno subire variazioni in aumento o in diminuzione a giudizio insindacabile dell'Amministrazione appaltante, sulla base delle richieste delle competenti autorità scolastiche. Anche il numero dei pasti è soggetto a variazioni quotidiane in aumento o in diminuzione, con l'obbligo a carico della ditta di richiedere lo stesso alle scuole secondo le modalità indicate nei successivi articoli del presente capitolato.
- adeguata assistenza al pasto a favore degli alunni, in particolare scuole dell'infanzia, per tutto quanto può, ragionevolmente, rappresentare un ostacolo al regolare consumo dei pasti;
- assistenza nel servizio a tavola, oltre ad apparecchiare e sparecchiare quotidianamente;
- approvvigionamento delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti secondo i menù indicati nelle tabelle dietetiche approvate dalla competente Autorità Sanitaria, di cui all'allegato 3";
- approvvigionamento dell'acqua minerale naturale in caso di interruzione di erogazione dalla condotta pubblica;
- la fornitura del corredo necessario alla consumazione dei pasti (tovaglie, tovaglioli di carta, etc.);
- il quotidiano funzionamento del servizio mensa, la sorveglianza, la pulizia ed il riordino giornaliero dei locali, nonché il lavaggio di pentole e stoviglie;
- la preparazione dei pasti nei singoli plessi scolastici destinatari del servizio oltre al trasporto presso le scuole indicate;
- Acquisto dei detersivi e dei materiali per effettuare la pulizia e la disinfezione dei locali dove avviene la refezione anche se in aula.

Il servizio mensa dovrà svolgersi in base al calendario scolastico, escluso il sabato e i giorni festivi, articolandosi su cinque giorni settimanali per le scuole dell'infanzia, le scuole primarie e gli anziani, e nei giorni di rientro settimanale per la scuola media, secondo le indicazioni delle competenti autorità scolastiche.

Le cucine ed i refettori delle scuole interessate dal servizio di refezione scolastica sono ubicati nel territorio comunale in locali di cui il Comune di Dorgali è proprietario ed ha la piena disponibilità.

Il Comune, per il disimpegno di detto servizio, affida in comodato temporaneo e sino al termine del contratto, le attrezzature e suppellettili esistenti presso le cucine nonché i locali mensa di ogni plesso, nello stato d'uso e consistenza risultante da apposito verbale che sarà redatto prima della formale consegna.

## Art. 2 - DURATA ED INIZIO DELL'APPALTO

L'appalto viene conferito per gli anni scolastici 2010/2011, 2011/2012 e 2012/2013, con eventuale rinnovo per l'anno scolastico 2013/2014.

L'appaltatore dovrà garantire l'attuazione del servizio, per ogni anno scolastico, a decorrere dall'avvio dell'attività didattica e sino all'ultimazione della stessa, in base al calendario scolastico stabilito dalle competenti autorità ed in base alle richieste delle singole scuole interessate. Nel presente capitolato per calendario scolastico si intende il periodo, stabilito dalle autorità scolastiche, di durata dell'attività didattica e verrà comunicato alla ditta appaltatrice a mezzo posta e o fax.

Indicativamente, il servizio avrà inizio il 1° ottobre e cesserà il 31 maggio per le scuole primarie e medie, mentre per la scuola dell'infanzia e anziani potrà essere prolungato fino al 30 giugno.

## Art. 3 - IMPORTO A BASE DI GARA

Il numero presunto dei pasti da fornire per anno scolastico è di **n. 87.375 pasti, come risultanti dall'allegato 3, per circa 150/170 giornate scolastiche.**

Ai fini dello spletamento della gara di appalto il prezzo base unitario (costo del pasto) è stabilito in **Ö 4,00** per le Scuole dell'infanzia e Primaria ed **Ö 4,40** per la Scuola Media e gli Anziani, IVA esclusa, di cui solo **Ö 3,09** (infanzia e primaria) ed **Ö 4,38** (medie e anziani) soggetto a ribasso, ed **Ö 0,02** per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, inclusi preparazione e trasporto dei pasti e quanto altro previsto a carico dell'appaltatore dal presente capitolato. All'importo unitario di aggiudicazione verrà applicata l'iva nella misura di legge.

**L'importo complessivo presunto dell'appalto, per gli aa.ss. 2010/2011, 2011/2012 e 2012/2013, è fissato in Ö 1.067.250,00 compresi oneri della sicurezza, oltre IVA (+ Ö 355.750,00 per eventuale proroga per un anno).**

Il numero dei pasti sopra indicato è puramente indicativo per la ditta aggiudicataria e viene calcolato **tenendo conto** del numero delle iscrizioni e della proiezione delle nascite risultante dai dati di anagrafe per l'anno scolastico successivo.

Tale numero potrà subire variazioni, in aumento o in diminuzione, sulla base delle richieste delle competenti autorità scolastiche, determinate da incrementi o diminuzioni delle iscrizioni in ciascun anno scolastico e nel corso dello stesso e per variazioni giornaliere delle presenze degli alunni.

Anche la numerazione dei plessi, risultante **dall'allegato 3**, deve intendersi indicativa e suscettibile di modificazioni per nuove attivazioni o soppressioni dei plessi esistenti, per effetto di provvedimenti incidenti sull'assetto della rete scolastica.

Eventuali incrementi per ampliamento del servizio saranno affidati alla ditta aggiudicataria agli stessi patti e condizioni ed agli stessi prezzi di cui all'appalto principale.

L'amministrazione corrisponderà, dunque, all'aggiudicatario il prezzo unitario offerto da quest'ultimo in sede di gara moltiplicato per il numero di pasti consumati per gli alunni presenti ed il personale scolastico avente diritto, ai sensi della normativa contrattuale di comparto vigente, ed individuato in base alle segnalazioni delle istituzioni scolastiche competenti.

Tuttavia qualsiasi variazione in aumento e in diminuzione del numero dei pasti, anche di notevole entità, nel corso del periodo contrattuale, al momento non prevedibile, non potrà in nessun caso comportare richieste, indennizzi e/o risarcimenti di qualsiasi natura da parte della ditta.

## ART. 4 È OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Oltre quanto previsto nelle restanti parti del presente capitolato, l'appaltatore ha l'obbligo:

- a) di essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie o della comunicazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) N. 852/2004 o di altre eventuali autorizzazioni che si rendessero necessarie, secondo la normativa vigente, per l'esercizio dell'attività al momento dell'inizio dell'appalto e durante il corso dello stesso;
- b) approvvigionarsi delle derrate alimentari le cui caratteristiche qualitative rispondano ai requisiti previsti dall'allegato A e B+, al presente capitolato, compresa l'acqua quando quella della linea sia dichiarata non potabile dalla A.S.L.;
- c) osservare il menù-tipo settimanale, di cui all'allegato A, alternando settimanalmente le quattro variazioni previste e concordando con le scuole le variazioni di menù per i plessi che prevedono i rientri settimanali nell'ambito del menù-tipo con l'accordo dell'autorità sanitaria competente.
- d) osservare nella preparazione e somministrazione dei pasti, le grammature riportate per i diversi tipi di scuola nella tabella di cui all'allegato B+. Le grammature minime indicate nel menù devono intendersi a crudo e al netto degli scarti;

Le prescrizioni di cui alle precedenti lettere c) e d), mentre sono inderogabilmente vincolanti per l'appaltatore, possono essere modificate a richiesta dell'Amministrazione Comunale, su indicazione o parere delle competenti autorità sanitarie ovvero della Commissione mensa di cui al successivo art. 29, tenuto conto dell'importo di aggiudicazione.

- e) fornire posate, bicchieri, salviette, tovaglie (materiale a perdere e termosigillato) giornalmente occorrenti per le scuole dove i pasti vengono veicolati.
- f) garantire il servizio di assistenza al pasto: apparecchiare, servire a tavola e sparecchiare, nonché la pulizia e la disinfezione dei locali dove avviene la refezione, anche se in aula.
- g) garantire il servizio di ritiro dalle scuole del materiale a perdere e successivo deposito negli appositi contenitori.
- h) garantire il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione e confezionamento alla scuola primaria (come indicato nell'allegato 3), secondo gli orari indicati annualmente dalle autorità scolastiche, e secondo le modalità (tempi e norme di sicurezza) indicate nell'art. 7.
- i) provvedere ad approvvigionarsi, a proprie cure e spese, di adeguata quantità di acqua potabile qualora dovesse verificarsi mancanza di erogazione della stessa.
- j) impiegare per la confezione dei pasti e degli alimenti delle dotazioni individuali (posate, bicchieri, ecc) esclusivamente materiale conforme alle norme vigenti in materia igienico-sanitario.

**L'appaltatore si obbliga a sostituire i materiali medesimi a semplice richiesta dell'Amministrazione;**

- k) Garantire la manutenzione ordinaria delle attrezzature e suppellettili esistenti presso le cucine ed i locali mensa di ogni plesso scolastico, di cui all'art. 1 del presente capitolato, mentre sarà a carico del Comune la manutenzione straordinaria, che riguarda la sostituzione di accessori strumentali ai motori, etc.. Nel caso di accertata negligenza nell'uso delle attrezzature affidate e/o eventuali danni causati per incuria nelle manutenzioni delle stesse, le spese saranno a carico della ditta appaltatrice. È inoltre compito dell'appaltatore provvedere alla sostituzione delle suppellettili (piatti, bicchieri, posate, pentole, ecc. ) in caso di rottura, smarrimento o altro.
- l) Garantire la rilevazione giornaliera degli utenti, in ogni classe di ogni plesso scolastico, con personale proprio; predisporre una tabella di rilevamento giornaliero per plesso scolastico ed altra tabella riepilogativa mensile sempre per singolo plesso scolastico, entrambe

redatte nelle forme di cui al DPR 445/2000 dall'incaricato della ditta e vidimate per regolarità dal coordinatore del servizio, sulla base dello schema allegato al presente capitolato.

- m) Prima dell'inizio del servizio, sottoporre il mezzo ed i contenitori da adibire al trasporto dei pasti a verifica sanitaria da parte della ASL competente.
- n) Provvedere alla stipula con il Comune di apposito contratto entro il termine stabilito dall'ufficio preposto.
- o) Nelle operazioni di preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti l'appaltatore dovrà impiegare esclusivamente personale munito di idonea certificazione sanitaria in corso di validità e di adeguata professionalità.
- p) **Esporre il menù nelle scuole entro la 1<sup>a</sup> settimana dall'avvio del servizio.**
- q) La ditta aggiudicataria dovrà garantire la massima riservatezza nell'utilizzo dei dati personali e delle informazioni relative agli utenti, vincolando in tal senso i propri operatori al segreto d'ufficio e dovrà, inoltre, assicurare continuità nel rapporto tra operatore e utente, limitando quanto più possibile la sostituzione del personale;
- r) Garantire la preparazione di piatti tipici sardi/locali, così come concordati con la ASL.

**In merito a quanto sopra segnalato, si applica il disposto di cui al D.Lgs. 26.05.1997, n. 155 e s.m.i. ed al D.P.R. n. 327/80.**

Ai locali e mezzi destinati alle operazioni medesime deve essere inibito l'accesso a persone non autorizzate.

## **ART. 5 - PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI - CONFEZIONAMENTO PORZIONI**

La preparazione e cottura dei pasti debbono avvenire con i sistemi tradizionali, con l'impiego di alimenti di prima qualità forniti da aziende qualificate, conformi alle leggi vigenti sotto il profilo merceologico ed organolettico. È conseguentemente esclusa e tassativamente vietata la somministrazione di cibi e alimenti precotti. La preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire esclusivamente nei locali di cui all'allegato 3+ del presente capitolato.

Gli alimenti utilizzati devono possedere le caratteristiche e i requisiti indicati nelle tabelle **relative a ricette e grammature di cui all'allegato B.**

Il servizio sarà svolto dall'appaltatore con cucina tradizionale, intendendosi con tale ultima espressione che ogni cibo da servirsi cotto sarà cucinato esclusivamente nelle cucine delle scuole di cui all'art. 1 del presente capitolato.

A tal fine l'appaltatore dovrà, prima dell'inizio del servizio di ogni anno scolastico, acquisire gli orari per la mensa, stabiliti da ciascuna Direzione e Presidenza, presso i diversi plessi e ordini scolastici.

Il elenco analitico degli orari stabiliti come sopra dovrà essere trasmesso al settore Pubblica Istruzione del Comune, Servizio Mensa, entro otto giorni dall'inizio del servizio di ciascun anno scolastico. Eventuali variazioni in corso d'anno dovranno essere comunicate entro il primo giorno feriale successivo.

Il primo piatto, il secondo e il contorno dovranno essere serviti in piatti separati.

La frutta dovrà essere preventivamente lavata con ogni cura con l'utilizzo di prodotti disinfettanti.

I piatti, le posate, i bicchieri e le salviette dovranno offrire tutte le necessarie garanzie di praticità, funzionalità e igienicità. In particolare, nel caso dei pasti veicolati per i quali si useranno stoviglie a perdere, le posate non dovranno presentare scaglie o filamenti o quanto altro possa accidentalmente essere ingerito, mentre i piatti dovranno avere consistenza tale da garantirne l'utilizzo anche in presenza di cibi caldi.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 30 aprile 1962, n. 283 e s.m.i. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. 26.03.1980, n. 327 e s.m.i. per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo e con l'uso di prodotti tipici o prodotti in Sardegna o D.O.P. indicati nell'offerta, nel rispetto delle linee contenute nella Legge n. 488/99 in materia di promozione della produzione agricola biologica e di qualità.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo tale da salvaguardarne al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche, tenuto conto che i calcoli nutrizionali sono stati effettuati considerando gli alimenti a crudo e al netto degli scarti da cucina e tenendo conto delle variazioni di peso.

In particolare si precisa:

- la verdura deve essere pulita e igienizzata con appositi prodotti lo stesso giorno del consumo, comprese le patate e le carote, che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- l'eventuale raffreddamento di pietanze cotte dovrà essere effettuato per mezzo di abbattitori rapidi di temperatura;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- evitare la promiscuità tra le derrate (ad esempio: verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, latte, yogurt, ecc;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime surgelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a + 2°C / + 4°C salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare all'aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di mondatura ortaggi e carni al di sotto dei 10°C;
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata;

- curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- non utilizzare fondi di cottura+ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
- usare esclusivamente sale marino iodato;
- usare brodo vegetale granulare a basso contenuto di glutammato di sodio, meglio se privo di tale sostanza;
- non utilizzare preparati+per purè o per brodo;
- osservare le grammature degli alimenti previste nell'allegato C, secondo la suddivisione per ordine di scuola;
- è tassativamente esclusa la compensazione delle grammature previste per ciascun ordine di scuola.

**Per tutto quanto non previsto si applica l'allegato al D. Lgs. 26.05.1997, n. 155 e s.m.i.**

## **ART. 6 - MENU VARIAZIONE, DIETE SPECIALI**

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è regolato dal menù, riportato nelle tabelle dietetiche +dell'all. A.

- A) In occasione di uscite scolastiche autorizzate il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di un cestino picnic individuale, così composto: panino imbottito con formaggio, panino imbottito con prosciutto cotto senza polifosfati, banana e frutto di stagione, un succo di frutta, mezzo litro di acqua minerale naturale, un pacchetto monoporzione di biscotti secchi, un bicchiere e tovagliolo a perdere.
- B) L'impresa appaltatrice deve rendersi disponibile a preparare diete speciali+cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla refezione scolastica e che rispondano, sulla base di certificazione medico-specialistica convalidata dal medico scolastico, alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti. Ogni dieta speciale deve essere confezionata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Le diete speciali devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.
- C) L'impresa appaltatrice deve rendersi disponibile a garantire la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti normalmente con altri richiesti per motivi religiosi. Le diete in oggetto devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici.
- D) Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale così composto:
- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio extra vergine) o minestrina di brodo vegetale;
- 2° piatto: formaggi o in alternativa prosciutto cotto o prosciutto crudo.

Il menù dietetico può essere prenotato giornalmente entro le ore 10.00, sia in caso di indisposizione temporanea che quale scelta alternativa.

Tutti i casi di variazione al menù di cui alle sopraelencate lettere non possono comportare alcun ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale.

È consentita una variazione del menù su iniziativa dell'impresa appaltatrice solo nei casi documentati di gravi guasti agli impianti di cottura, di avaria della struttura o di conservazione. Detta variazione dovrà essere ricercata nell'ambito delle pietanze previste nella tabella allegata al presente capitolato. L'impresa dovrà comunque in ogni caso darne comunicazione all'amministrazione comunale prima dell'avvenuta distribuzione dei pasti.

## **ART. 7 - NORME E MODALITÀ DI TRASPORTO**

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti destinati alla scuola primaria devono essere conformi al D.P.R. 327/1980 e garantire il mantenimento delle temperature ivi prescritte.

Per le consegne, la ditta appaltatrice dovrà utilizzare appositi furgoni (muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritti all'art. 44 del D.P.R. 327/80) adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a 65°C per i pasti caldi e non superiore ai 10°C per i pasti freddi per tutta la durata del trasporto e fino alla consegna.

I contenitori a diretto contatto con l'alimento devono essere del tipo gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica. I contenitori termici devono essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge e mantenuti in perfetto stato di pulizia.

**Le diete speciali veicolate devono essere consegnate in monoporzione e recare l'indicazione dell'utente destinatario.**

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi.

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, a cura dell'appaltatore, secondo l'orario scolastico comunicato dalla Direzione didattica.

Potrà essere richiesta alla ditta, in alternativa a quanto sopra, la fornitura dei pasti in contenitori monoporzione.

È fatto obbligo provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati per il servizio di cui al presente capitolato.

## **Art. 8 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE DEL PASTO**

I pasti saranno distribuiti da personale dell'appaltatore nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1 . lavare accuratamente le mani, togliere anelli, bracciali, orologi e ori in genere;
- 2 . indossare camice e copricapo in grado di raccogliere tutta la capigliatura, che devono essere sempre puliti e decorosi; devono altresì indossare apposite calzature;

- 3 . esibire il cartellino di riconoscimento;
- 4 . imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglette, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, bottiglie d'acqua, piatti;
- 5 . all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- 6 . procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola, nel rispetto delle quantità previste dalle tabelle dietetiche;
- 7 . il pane si deve servire, in appositi contenitori, solo dopo che gli utenti hanno terminato il consumo del primo piatto;
- 8 . non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, e per i pasti veicolati procedere al condimento delle pietanze all'arrivo del contenitore e poco prima della distribuzione della pietanza; i condimenti dei primi piatti devono essere inviati a parte;
- 9 . eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- 10 . aprire il contenitore delle pietanze calde solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura; presso ogni polo di consumo deve essere presente un termometro ad infissione per il controllo della temperatura di tutti gli alimenti (caldi e freddi, crudi e cotti);
- 11 . per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati; è ammesso il lavaggio a mano presso il singolo polo di refezione degli utensili solo se è presente un lavandino presso il refettorio e vi è disponibilità di acqua calda
- 12 . nei refettori privi di cucina le eventuali posate e stoviglie in dotazione per i commensali, devono essere veicolati al Punto di Cottura per il lavaggio;
- 13 . la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto ed è stato ritirato il piatto sporco;
- 14 . distribuire la frutta, già lavata dal centro cucina, dopo la consumazione del secondo piatto;
- 15 - per le scuole materne comunali e statali è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta anche a monte (in cucina); per le altre scuole si provvederà in tal senso all'occorrenza, in base alle esigenze dell'utenza rilevata dalle assistenti e/o dalle insegnanti.
- 16 . il tempo massimo per la distribuzione ed il consumo del pasto sarà di 60 minuti;
- 16 - potranno essere predisposti circa il 5% di pasti in più per ogni refettorio per eventuali bis;
- 17 . non sono ammesse alternative al pasto (eccetto diete in bianco e le speciali).

### **Art. 9 - INFORMAZIONE AI COMMENSALI**

L'appaltatore è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

### **Art. 10 - PROGRAMMA EMERGENZA**

È consentita una variazione del menù su iniziativa dell'impresa appaltatrice solo nei casi documentati di gravi guasti agli impianti di cottura, di avaria della struttura, di conservazione. Detta variazione dovrà essere ricercata nell'ambito delle pietanze previste nella tabella allegata al presente capitolato. L'impresa dovrà in ogni caso darne comunicazione all'amministrazione comunale prima dell'avvenuta distribuzione dei pasti.

Qualora gli eventi di cui al precedente comma dovessero protrarsi oltre i tre giorni l'impresa appaltatrice deve garantire la produzione dei pasti quotidianamente necessari confezionati con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive alternative.

## **ART. 11 ESCLUSIONE DEL MINIMO GARANTITO PRENOTAZIONE PASTI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE**

Non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il numero dei pasti indicato al precedente art. 3, trattandosi di previsione subordinata alla organizzazione scolastica dei plessi interessati, sia relativamente all'anno scolastico 2010/2011 che per gli anni successivi.

Alla ditta aggiudicataria viene garantita la liquidazione mensile minima corrispondente al 20% degli iscritti. Tale percentuale deve intendersi riferita distintamente agli iscritti di ciascun plesso scolastico e va calcolata sulle presenze giornaliere.

Il servizio mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi causa non preventivabile. Della sospensione del servizio, l'appaltatore deve essere informato ove è possibile almeno entro il giorno precedente.

La soppressione o sospensione in qualsiasi plesso scolastico del servizio mensa per le motivazioni di cui al comma precedente, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento, salvo in caso di mancato preavviso entro la giornata precedente; tale eventualità darà diritto alla liquidazione del minimo garantito nella misura sopra specificata.

L'appaltatore ha l'obbligo di richiedere giornalmente, entro le ore 9,30, alle singole scuole il numero dei pasti da fornire. L'appaltatore, per effetto, ha diritto soltanto al pagamento del numero dei pasti a lui comunicati dalle singole scuole entro tale ora. Le scuole potranno comunicare eventuali motivate rettifiche in diminuzione entro la stessa ora. Rettifiche in aumento operate dalle scuole medesime nell'arco della stessa giornata, successivamente alla prima richiesta, possono non essere accolte dall'appaltatore.

## **Art. 12 - PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE**

L'impresa appaltatrice dovrà provvedere, dopo ogni pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per il servizio di refezione scolastica (refettori, cucine, magazzino, dispense, eventuali locali annessi, servizi igienici e spogliatoi), nonché osservare scrupolosamente quanto segue:

**CUCINE SCUOLE** - Zona di preparazione e cottura degli alimenti: pulizia ordinaria giornaliera, da effettuarsi in orario diverso da quello della produzione dei pasti, dei piani di lavoro, delle superfici lavabili e dei pavimenti con detergente e con disinfettante cloroattivo o a base di ammonio.

**ATTREZZATURE:** subito dopo l'uso devono essere puliti il tritacarne, l'affettatrice, i coltelli, i miscelatori, i pelapatate, il lava-verdura, i forni, i fornelli e tutte le attrezzature che richiedono manutenzione giornaliera con detergente alcalino e disinfettante cloroattivo. Le parti smontabili devono essere immerse in apposita soluzione detergente disinfettante.

**CONTENITORI E STOVIGLIE DESTINATI ALLA REFEZIONE:** i prodotti usati per la pulizia dei contenitori e stoviglie destinati alla refezione devono essere privi di fosfati NTA, TAED, EDTA, biodegradabili al 90 % in tempi rapidissimi; i tensioattivi contenuti devono essere esclusivamente di origine vegetale privi di enzimi, di candeggianti ottici, di formaldeide o di riempitivi; i profumi devono essere solo di origine naturale; i disinfettanti devono essere derivati del cloro o dell'ammonio quaternario. Le stoviglie dovranno, dopo la pulizia, essere disinfettate in lavastoviglie con lavaggio ad alta temperatura.

**MAGAZZINI E DISPENSE:** i pavimenti e gli scaffali devono essere lavati con detergente disinfettante almeno tre volte la settimana; per le pareti e l'ambiente si procederà ad una pulizia straordinaria periodica almeno due volte l'anno.

**SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI DEL PERSONALE:** pulizia giornaliera con detergente disinfettante. pulizia straordinaria, almeno una volta al mese, degli armadietti e di tutto quello non contemplato nella pulizia giornaliera.

### **Art. 13 - MODALITÀ DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE**

Tutti i prodotti chimici per le pulizie e le disinfezioni devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le modalità d'uso.

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

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

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso ogni Centro di cottura.

Se consigliato dalle schede tecniche di sicurezza dei prodotti chimici, il personale addetto alle pulizie deve fare uso di mascherine e guanti.

### **Art. 14 - PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA**

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

## **Art. 15 - RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI**

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve essere effettuato con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione nel rispetto delle norme igieniche. I rifiuti dovranno inoltre essere differenziati (umido, carta, plastica e alluminio, vetro) in contenitori diversi per il successivo smaltimento. L'acquisto delle buste e scatole necessarie è a carico dell'impresa appaltatrice.

Si dovrà provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi di appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile; i recipienti andranno svuotati quando i sacchi siano pieni e puliti a fine servizio e, comunque, giornalmente.

I recipienti non dovranno mai essere usati come appoggi, dovranno essere posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti e non dovranno mai essere privi di coperchio. I contenitori devono essere costruiti in materiale a lunga durata, non devono produrre cessioni, né assorbire liquidi. I rifiuti non devono essere mai esposti a temperature elevate. Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti, sia per i contenitori, sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

**Per quanto non previsto si applica l'Allegato al D.lgs. 26.05.1997, n.° 155 e s.m.i..**

## **ART. 16 - APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME**

La ditta si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati.

Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione: è necessario poter disporre di uno spazio per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione. In particolare è necessario prevedere la separazione tra alimenti.

## **Art. 17 - CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, per ogni pietanza prodotta giornalmente il gestore si fa carico di prelevare una porzione a campione dei cibi somministrati e di riporla in sacchetti sterili in frigorifero per le 48 ore successive al consumo. A tal fine il gestore provvederà alla nomina di un responsabile per ogni centro cottura, da indicare 5 gg. prima dell'avvio del servizio.

Tali campioni saranno utilizzati in caso di reclamo e resi disponibili alle autorità sanitarie competenti in caso di ispezione.

## **ART. 18 - MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA**

L'impresa appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti in quanto conformi qualitativamente a quanto richiesto dal presente capitolato.

L'impresa, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 1° del D. Lgs. n. 26.05.1997 n. 155 e s.m.i., dovrà garantire, mediante dichiarazione personale, salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e mettere in atto sistemi di autocontrollo. L'autocontrollo, con metodologia HACCP, dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla

somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.

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

## **ART. 19 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

La vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il personale incaricato della vigilanza sul servizio è munito, ove necessario, del libretto di idoneità necessaria rilasciato dall'Ufficio Sanitario.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere ai controlli sulla modalità di conduzione del servizio e, a mezzo del Servizio igiene, alimenti e nutrizione, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate alimentari impiegate e ciò sia nel centro di cottura che nei mezzi di trasporto e nelle scuole, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta, coinvolto a titolo diverso nel servizio, non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

## **ART. 20 - PERSONALE**

In materia di personale la ditta appaltatrice dovrà osservare le seguenti prescrizioni:

- a) Applicazione, a tutto il personale impiegato nel servizio, del contratto collettivo nazionale di lavoro relativo alla categoria di appartenenza e ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge;
- b) il personale utilizzato per l'appalto deve essere alle dipendenze dell'impresa appaltatrice, fatti salvi i casi di ditte cooperative;
- c) l'organico dovrà essere in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace; in relazione al personale destinato all'assistenza nella fornitura dei pasti presso i plessi scolastici, lo stesso non deve essere inferiore a n. 1 ogni 40 utenti, fermo restando l'eventuale maggior numero garantito in sede di offerta;
- d) il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato a personale specializzato, in possesso di verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.
- e) il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti deve costituire, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di

legge e contrattuali che consentono ai lavoratori periodo di assenza dal servizio, un riferimento il più possibile stabile per l'Amministrazione.

- f) la ditta appaltatrice dovrà fornire all'Ufficio Pubblica Istruzione, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo di tutto il personale assunto e dell'eventuale variazione, con l'indicazione delle mansioni espletate e del tipo di rapporto contrattuale, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e dei versamenti assicurativi e previdenziali (INPS, INAIL).
- g) la violazione alla normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà titolo all'Amministrazione a dichiarare la risoluzione del contratto.
- h) l'impresa appaltatrice deve ottemperare a propria cura e spesa a quanto disposto dagli artt. 37, 38, 39, 40, 41, 42 del D.P.R. 327/80 e successive modificazioni e integrazioni per quanto concerne i libretti di idoneità sanitaria, accertamenti sanitari preventivi, l'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.
- i) essa deve altresì ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs. n. 81/2009 e successive modificazioni e integrazioni recante norme in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. L'impresa appaltatrice dovrà indicare il nome del responsabile della sicurezza ai sensi del D. Lgs. n. n. 81/2009 citato.
- j) Dovrà in ogni caso essere garantita, per l'anno scolastico 2010/2011, la presenza dei seguenti profili professionali suddiviso per plessi scolastici:

Scuola	Indirizzo	n. cuoche	n. aiuto cuoche	n. assistenti pranzo
Scuola dell'infanzia	Via F.lli Cervi	1	-	1
Scuola dell'infanzia	Via Giovanni XXIII	1	1	1
Scuola dell'infanzia	Viale Fermi (Ferros)	1	-	1
Scuola dell'infanzia	frazione Cala Gonone	1	1	1
Scuola primaria	Via F.lli Cervi	1	1	1
Scuola primaria	Via Lamarmora	-	-	1
Scuola primaria	frazione Cala Gonone			
Scuola Media	Via F.lli Cervi	1	2	2

- per la distribuzione, somministrazione e riassetto dovrà essere garantito il numero minimo di 1 (uno) assistente per ogni 40 (quaranta) utenti.

La presenza del cuoco dovrà essere sempre garantita, pertanto la ditta dovrà prevedere e garantire un sostituto, con pari qualifica, in caso di inadempimento al servizio da parte del cuoco qualificato.

Per l'anno scolastico successivo si opererà, qualora necessario, una rimodulazione del personale sulla base delle presenze e delle mense attivate.

## **ART. 21 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

La ditta appaltatrice si obbliga a dotarsi di un responsabile del servizio.  
Tale figura dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- autonomia operativa adeguata a far funzionare il servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
- esperienza nella conduzione di servizi analoghi che sovrintenda alle operazioni previste dal servizio ed esserne garante, nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale;
- garantire immediata sostituzione del responsabile del servizio in caso di incompatibilità manifesta con gli organi di controllo.

L'impresa appaltatrice dovrà garantire che il responsabile del servizio sia reperibile nel territorio del Comune per tutto l'arco giornaliero nel quale si svolge il servizio ossia dalle ore 8,30 alle ore 15,00. Tre giorni prima dell'inizio del servizio dovrà pervenire, al Servizio Pubblica Istruzione del Comune, comunicazione scritta da parte dell'impresa appaltatrice contenente:

- a) nome del responsabile del servizio e recapito telefonico;
- b) mansioni;
- c) indicazione del titolo di studio o qualificazione professionale posseduta;
- d) curriculum professionale;
- e) dichiarazione dell'impresa appaltatrice che il responsabile è operativo a partire dal terzo giorno precedente l'inizio del servizio.

## **ART. 22 - IGIENE E CONTROLLI SUL PERSONALE ADDETTO**

Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme igieniche previste dalla legge (D.P.R. 327/80 e successive modificazioni e integrazioni) curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani; a tale scopo dovrà essere impiegato sapone disinfettante ed asciugamani a perdere.

La ditta appaltatrice deve mantenere a disposizione degli addetti, a sua cura e spese:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di pulizia e per la sanificazione;
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni ovvero sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- cuffie ove raccogliere sempre i capelli;
- rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici, ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso il centro di cottura dispensatori di sapone liquido.

La Ditta deve provvedere a sua cura e spese alla fornitura di armadietti all'interno dei quali dovranno essere posti gli indumenti del personale impiegato.

Il personale dovrà indossare indumenti da lavoro e zoccoli anatomici da usare esclusivamente durante le ore di servizio, prevedendo indumenti diversi per la preparazione degli alimenti e per la pulizia degli ambienti.

Tutto il personale deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo la vigente legge.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di far eseguire controlli sanitari occasionali.

## **ART. 23 - FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO**

Il personale impiegato per il servizio deve non solo essere formato professionalmente, ma tenuto in aggiornamento permanente dall'impresa appaltatrice, che si impegna ad espletare prima dell'inizio del servizio un corso di aggiornamento retribuito non inferiore a 12 (dodici) ore di lezione. Dell'effettuazione di tale corso dovrà essere data preventiva informazione al Comune di Dorgali.

## **ART. 24 - RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI**

La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi, di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

L'appaltatore sarà altresì responsabile dei danni comunque arrecati a terzi o a cose ad esse appartenenti durante l'esecuzione del servizio e terrà perciò indenne l'Amministrazione Comunale da qualsiasi pretesa o molestia.

Esso, conseguentemente, è tenuto a stipulare apposite polizze assicurative e trasmetterne copia all'Amministrazione committente, prima della firma del contratto d'appalto.

## **ART. 25 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità, per l'appaltatore, se comunicata tempestivamente alla controparte.

Si conviene che per causa di forza maggiore è da intendersi: interruzione totale di energia, calamità naturali gravi.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero. Qualora invece la comunicazione fosse fatta pervenire oltre il suddetto termine, saranno applicate le penalità prescritte ai successivi articoli.

In ogni caso la ditta appaltatrice non può sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

## **ART. 26 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI**

Oltre ad osservare tutte le norme contenute nel presente capitolato, la Ditta appaltatrice dovrà rispettare e far rispettare tutte le disposizioni di legge e regolamento vigenti riguardanti l'igiene o aventi comunque attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

## **ART. 27 - CORRISPETTIVI**

Spetta all'appaltatore, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo contrattuale unitario offerto in sede di gara moltiplicato per il numero dei pasti serviti durante il mese.

Il prezzo unitario del servizio resterà invariato per il primo anno scolastico 2010/2011.

A partire dal secondo anno scolastico si procederà all'adeguamento del prezzo su base ISTAT, se e in quanto previsto dalla normativa vigente.

La liquidazione dei corrispettivi sarà effettuata entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura da parte dell'Amministrazione, in conformità a quanto previsto dall'art. 4, comma 4°, del D. Lgs 9 ottobre 2002, n. 231.

I pagamenti delle somme dovute sono sempre effettuati mediante l'emissione di mandato riscuotibile presso la Tesoreria Comunale. L'Amministrazione potrà acconsentire, dietro specifica

richiesta scritta, che i pagamenti delle somme spettanti al creditore vengano effettuati con modalità diverse (ad esempio mediante bonifico bancario), fermo restando che a tutti gli effetti civilistici la domiciliazione per l'esecuzione dell'obbligazione pecuniaria rimane presso la Tesoreria Civica del Comune di Dorgali.

Nel caso di non corrispondenza tra i pasti fatturati e quelli quantificati dal Settore Pubblica Istruzione, sulla base dei riepiloghi trasmessi dalle scuole, l'appaltatore dovrà fornire i necessari chiarimenti entro otto giorni consecutivi dalla data della richiesta da parte del Comune.

La richiesta di chiarimenti sospende il termine di 30 giorni per la liquidazione. La fatturazione sarà effettuata mensilmente distinta per ciascun grado di scuola: a) scuola dell'infanzia, b) scuola primaria, previa effettuazione del riscontro, in contraddittorio fra l'impiegato del Comune ed il responsabile del servizio abilitato dall'appaltatore, dei tabulati riepilogativi mensili inviati dalle scuole e dalla ditta appaltatrice.

I tabulati forniti dalla ditta appaltatrice dovranno contenere:

1. la totalizzazione parziale per grado di scuola e per plesso, per ogni giorno di servizio;
2. la totalizzazione generale giornaliera e mensile;
3. timbro e firma del legale rappresentante;
4. firma del docente che giornalmente accompagna i minori nell'orario della mensa

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello delle eventuali pene pecuniarie applicate e quanto altro dovuto dalla Ditta appaltatrice.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune di Dorgali tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quanto altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

In ogni caso esclusa l'applicazione delle previsioni contenute nel 1° e 2° co. dell'art. 1664 C.C. (onerosità e difficoltà dell'esecuzione).

L'appaltatore ed il Comune si impegnano a ricercare, nel corso dell'appalto, soluzioni migliorative alle modalità di riscontro dei pasti forniti in accordo con le scuole interessate.

**Il mancato rilascio da parte degli enti preposti della documentazione di regolarità contributiva (DURC) sospende il predetto termine di 30 giorni per la liquidazione.**

## ART. 28 - SUBAPPALTO

È fatto divieto all'impresa appaltatrice di subappaltare il servizio oggetto del presente contratto.

## ART. 29 - VIGILANZA E CONTROLLI

L'Amministrazione Comunale si riserva ogni più ampia facoltà di ispezioni e controlli dei locali, delle attrezzature e degli automezzi impiegati dall'appaltatore nell'attuazione del servizio, demandandone il compito agli organi dell'Azienda Sanitaria Locale, a propri funzionari, ad eventuali Direttori dei lavori od a Comitati Tecnici appositamente nominati ed alla Commissione per il controllo del servizio mensa.

Fatte salve le competenze dell'Autorità Sanitaria e degli Organi dell'Azienda Sanitaria Locale, ai fini del controllo del servizio in ogni e qualsiasi fase della sua attuazione, anche ad iniziare dal momento stesso della preparazione dei pasti, opera la Commissione di Vigilanza, **così composta:**

Sindaco o suo delegato  
Responsabile del Settore Pubblica Istruzione  
Dirigenti Scolastici (per ogni ordine di scuola) o loro delegati  
Rappresentante dei genitori degli alunni ( 1 per ogni ordine di scuola)

La Commissione assolve ai seguenti compiti:

- a) valutazione periodica e sistematica del gradimento del menù, anche attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte;
- b) verifica sulla qualità degli alimenti e sulla loro rispondenza alle tabelle merceologiche e alle grammature (All. B) con particolare riferimento ai cibi provenienti da coltivazioni a lotta integrata e da allevamenti controllati;
- c) programmazione dei controlli e verifica degli esiti dei controlli stessi sugli alimenti, sulle strutture, sugli ambienti e sul personale di mensa;
- d) verifica degli esiti dei monitoraggi sul servizio.

Il personale addetto ai controlli dovrà essere dotato di idoneo libretto sanitario.

L'Appaltatore assume formale e incondizionato obbligo a consentire alla Commissione, senza diritto di preavviso alcuno, l'accesso ai locali di preparazione dei pasti, ai locali deposito di conservazione delle derrate ed agli automezzi destinati al trasporto dei pasti.

Analogo obbligo è assunto dall'Appaltatore in caso di ispezioni e controlli ai sensi del 1° comma del presente articolo.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare e/o integrare la Commissione di cui al presente articolo.

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I professionisti incaricati dal Comune, i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'Appaltatore.

Il personale dell'Appaltatore non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate.

1) Le ispezioni riguarderanno:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;

- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- 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;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche e della rispondenza del menù 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 dal Comune;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'Appaltatore o dagli incaricati dal Comune.

### **Art. 30 - METODOLOGIA DEI CONTROLLI**

I tecnici incaricati effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchine fotografiche, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

La ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di prodotto prelevate saranno minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla può essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

### **ART. 31 - RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

L'Amministrazione fa pervenire per iscritto all'impresa appaltatrice eventuali osservazioni e le contestazioni proprie rilevate dagli organi di controllo.

Qualora entro cinque (5) giorni dalla data delle comunicazioni l'impresa appaltatrice non fornisca alcuna controprova probante, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale saranno applicate le misure repressive del presente capitolato previste all'articolo delle penalità.

## **Art. 32 - ONERI A CARICO DEL COMUNE**

Il Comune assume a proprio carico le utenze di esercizio quali illuminazione, riscaldamento, forniture di acqua e gas.

## **ART. 33 - CAUZIONI PROVVISORIA E DEFINITIVA**

La ditta partecipante alla gara è tenuta a versare, nei modi di legge, una cauzione provvisoria a corredo dell'offerta pari al 2% (due per cento) dell'importo presunto per anno scolastico a base di gara al netto di I.V.A.. In tutti i casi in cui la ditta costituisca la cauzione provvisoria a favore dell'Amministrazione Comunale mediante garanzia fidejussoria, bancaria o assicurativa, la stessa dovrà essere rilasciata da soggetto autorizzato a operare nel ramo cauzioni e dovrà contenere, a pena di invalidità, le seguenti clausole e dichiarazioni:

- a. la rinuncia da parte del fidejussore al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944, 2° co., C.C.;
- b. validità non inferiore a 180 giorni decorrenti dal termine ultimo per la presentazione delle offerte;
- c. l'obbligo del fidejussore di versare l'intero importo della cauzione a semplice richiesta scritta da parte dell'Amministrazione Comunale, senza alcuna riserva, entro 15 giorni dal ricevimento della stessa.

La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. Ai non aggiudicatari ed ai non individuati quali contraenti, la predetta cauzione è restituita entro 30 giorni dalla stipula del contratto.

Nel caso di riunione di concorrenti, le garanzie fidejussorie bancarie o assicurative sono presentate su mandato irrevocabile dall'impresa mandataria o capogruppo in nome e per conto di tutti i concorrenti con responsabilità solidale.

La cauzione definitiva, da prodursi al momento della sottoscrizione del contratto, viene fissata nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo di aggiudicazione, al netto di IVA, calcolato sul numero complessivo presunto dei pasti per anno scolastico e dovrà essere costituita in uno dei modi previsti dalle norme vigenti.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

In tutti i casi in cui la ditta costituisca la cauzione definitiva a favore dell'Amministrazione Comunale mediante garanzia fidejussoria, bancaria o assicurativa, la stessa dovrà essere rilasciata da soggetto autorizzato a operare nel ramo cauzioni e dovrà contenere, a pena di invalidità, le seguenti clausole e dichiarazioni:

- a. la rinuncia da parte del fidejussore al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944, 2° co., C.C.;
- b. validità non inferiore a 180 giorni decorrenti dal termine ultimo per la presentazione delle offerte;

- c. l'obbligo del fidejussore di versare l'intero importo della cauzione a semplice richiesta scritta da parte dell'Amministrazione Comunale, senza alcuna riserva, entro 15 giorni dal ricevimento della stessa.

Resta convenuto che, alla scadenza dell'appalto, la cauzione definitiva sarà svincolata con provvedimento dirigenziale.

La mancata costituzione della cauzione definitiva o la mancata stipula del contratto nel termine stabilito determina la revoca dell'affidamento e l'incameramento della cauzione provvisoria da parte dell'Amministrazione Comunale a titolo di risarcimento del danno; l'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria, se esistente.

La cauzione definitiva garantisce anche le penali: nel caso in cui l'Amministrazione debba applicare una penale, essa verrà decurtata dall'importo della cauzione definitiva.

## **ART. 34 - ONERI DIVERSI DELL'IMPRESA APPALTATRICE**

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la ditta appaltatrice si impegna a provvedere:

- all'osservanza verso i dipendenti impiegati nell'esecuzione della prestazione contrattuale degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, con assunzione di tutti gli oneri relativi;
- al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'impianto o l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato senza diritto di rivalsa; per l'IVA si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia; eventuali interessi di mora saranno a carico dell'impresa appaltatrice;
- a fornire all'Amministrazione Comunale la documentazione giustificativa necessaria per il recupero dei contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari (Reg. ce 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04) relativamente ai pasti dell'intero anno scolastico. Qualora l'impresa appaltatrice disponga di fatture cumulative che si riferiscono anche ad acquisti non relativi al presente appalto, dovrà contestualmente fornire apposita documentazione da cui si rilevano i quantitativi impiegati per il solo servizio di ristorazione scolastica presso il Comune di Dorgali ed i costi conseguentemente suddivisi. In caso contrario si procederà all'applicazione di una o più penali come previsto nell'apposito articolo. In particolare, le fatture devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanziate o accompagnate dalla prova di pagamento e i prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e essere muniti della prescritta bollatura sanitaria ( direttiva CEE 92/46 ).

## **ART. 35 - PENALITÀ**

L'impresa appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e di regolamento che riguardano il servizio stesso.

Ove non attenda agli obblighi imposti per Legge o Regolamento ovvero violi le disposizioni del presente capitolato è tenuto al pagamento di una pena pecuniaria che varia a seconda della gravità dell'infrazione da un minimo di " 250,00 (duecentocinquanta/00 Euro) ad un massimo di "

25.000,00 (venticinquemila/00 Euro), con moltiplicazione delle sanzioni per il numero delle volte che viene contestato, salvo quanto previsto dal presente capitolato in caso di recidiva.

L'Amministrazione Comunale, previa contestazione all'impresa appaltatrice, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificamente riguardo a:

- qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza;
- qualità delle derrate non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico, chimico, parassitologico;
- qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di preparazione, igiene nella preparazione, trasporto e distribuzione;
- qualità dei pasti e razione non confacente a quanto descritto negli all. B ( Grammature e tabelle merceologiche);
- menù non rispondente alla tabella dietetica approvata;
- mancato rispetto del programma e modalità di pulizia e sanificazione;
- ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari e ai tempi previsti dall'art. 6 del presente capitolato;
- anticipo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto al termine stabilito dall'art. 6 del presente capitolato;

LE SANZIONI PREVISTE SONO LE SEGUENTI:

1. Penale di " 1.500,00 (millecinquecento/00 Euro) nel caso di fornitura dei menù non rispondente a quanto previsto nella tabella dietetica;
2. Penale di " 2.000,00 (duemila/00 Euro) per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche;
3. Penale di " 1.500,00 (millecinquecento/00) per distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste; la grammatura verrà valutata come peso medio di venti porzioni casuali, riferite a ciascun ordine di scuola con una tolleranza del 5% in più o in meno, rispetto a quanto previsto in tabella;
4. Penale di " 2.000,00 (duemila/00 Euro) per mancato rispetto del programma e delle modalità di pulizia e sanificazione;
5. Penale di " 1.000,00 (mille/00 Euro) per ritardi nella consegna dei pasti, rispetto agli orari ed ai tempi previsti all'art. 7 del presente quaderno di condizioni. Qualora detti ritardi eccedano i dieci minuti, la penale verrà maggiorata di un importo pari al 50% del prezzo unitario a pasto contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti consegnati in ritardo;
6. Penale fissa a " 1.000,00 (mille/00 Euro) in caso di mancata consegna dei pasti, più l'importo unitario a pasto contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti non consegnati;
7. Penale di " 250,00 (duecentocinquanta/00 Euro) per consegna di pasti incompleti, più il 50% del prezzo unitario contrattuale a pasto per il numero delle porzioni mancanti e per il numero dei pasti incompleti;
8. Penale di " 1.000,00 (mille/00 Euro) per consegna anticipata dei pasti rispetto all'orario stabilito ai sensi dall'art. 6 del presente capitolato;
9. Penale da " 500,00 (cinquecento/00 Euro) a " 2.500,00 (duemilacinquecento/00 Euro) in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di trasporto nonché in presenza di corpi estranei;

10. Penale di " 2.000,00 (duemila/00 Euro) in caso di mancata corrispondenza delle temperature indicate per lo stoccaggio delle materie prime o comunque previste dalla vigente normativa al lato della preparazione e del trasporto del pasto veicolato;
11. Penale di " 2.000,00 (duemila/00 Euro) in caso di mancato prelievo di campioni rappresentativi dell'intero pasto e del pasto alternativo;
12. Penale di " 250,00 (duecentocinquanta/00 Euro) in caso di mancata fornitura all'Amministrazione Comunale di copia di tutte le fatture inerenti gli acquisti dei prodotti lattiero-caseari che si riferiscono ai pasti dell'intero anno scolastico (recupero dei contributi CEE/AGEA);
13. Penale di " 100,00 (cento) per ogni giorno di ritardo nella mancata esposizione del menù.

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate all'impresa appaltatrice, per iscritto con raccomandata A/R e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione Comunale. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti come previsto all'art. 30. Il Comune si riserva di far eseguire da altri il mancato o incompleto o trascurato servizio e di acquistare il materiale occorrente a spese dell'impresa appaltatrice. Alla contestazione dell'inadempienza l'impresa appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre cinque giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito. Il provvedimento che commina la penalità viene adottato dal Dirigente di Settore.

Il Comune procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall'impresa. Il Comune comunica con lettera raccomandata A/R le penalità. L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le violazioni contrattuali.

### **Art. 36 MANUTENZIONE ARREDI ED ATTREZZATURE ONERI DIVERSI DELL'IMPRESA APPALTATRICE**

Tutti i pasti attinenti alla refezione scolastica di cui al presente capitolato dovranno essere preparati presso le cucine elencate all'allegato 3 del presente capitolato.

Gli Impianti, le attrezzature e le strutture verranno consegnate dal Comune in comodato d'uso e risulteranno descritti in apposito inventario. Gli stessi sono concessi in comodato dal Comune alla ditta appaltatrice per la durata dell'appalto, per l'importo di " 1.000,00 annui, da versarsi nelle casse comunali.

I locali concessi in comodato, debitamente autorizzati dalla A.S.L. locale ai sensi dell'art. 2 della Legge n. 283 del 13.04.1962, presentano i requisiti prescritti dalla normativa vigente in materia igienico sanitaria.

L'impresa appaltatrice dovrà farsi carico di predisporre ed affiggere, a proprie spese, all'interno del centro pasti e delle cucine, i cartelli che illustrano le norme di prevenzione e antinfortunistica, nonché le tabelle dietetiche ed i menù settimanali.

La ditta aggiudicataria si costituisce custode e si impegna a mantenere, a propria cura e spese, in perfetto stato di conservazione salvo la normale usura, tutti gli impianti e le attrezzature affidati

impegnandosi alla riparazione di quanto danneggiato potendo optare per la sostituzione o per il pagamento del costo della riparazione, previo consenso della stazione appaltante.

Solo per le stoviglie in vetro o ceramica e vassoi è consentita una riduzione di numero corrispondente al 20% della quantità inventariata per ogni singola categoria. Di conseguenza la ditta assuntrice dell'appalto sarà tenuta alla reintegrazione dei beni mancanti per numero e qualità per la parte eccedente la franchigia suddetta. A tale scopo il controllo inventariale e l'eventuale integrazione sarà eseguito in contraddittorio alla fine dell'appalto.

Il Comune si impegna ad assumersi l'onere per l'eventuale integrazione delle attrezzature necessarie per il corretto svolgimento del servizio, nonché l'onere per le spese di manutenzione straordinaria delle attrezzature ed elettrodomestici installati presso le varie cucine. Le attrezzature eventualmente integrate resteranno di proprietà del Comune.

Saranno a carico del Comune gli oneri derivanti dalla manutenzione straordinaria delle suddette attrezzature ed impianti che riguardino la sostituzione di accessori strumentali ai motori, etc.. A tal riguardo la ditta appaltatrice a richiesta del Comune dovrà intervenire tempestivamente per l'immediata riparazione straordinaria, in luogo dell'ufficio Manutenzioni del Comune di Dorgali, dandone comunicazione scritta al Comune e previa presentazione di idoneo preventivo, antecedentemente all'esecuzione dell'intervento. L'ufficio comunale preposto provvederà ad apporre il visto di congruità della spesa sul relativo preventivo, nonché alla successiva liquidazione della spesa a favore della ditta interessata, entro 30 giorni dall'acquisizione all'ufficio protocollo della relativa fattura.

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la ditta appaltatrice si impegna altresì:

- all'osservanza verso i dipendenti impiegati nell'esecuzione della prestazione contrattuale degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, con assunzione di tutti gli oneri relativi;
- al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'impianto o l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato senza diritto di rivalsa; per l'IVA si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia;

Per l'acquisto dei prodotti lattiero-caseari, l'impresa appaltatrice dovrà promuovere e agevolare le necessarie iniziative per l'ottenimento, in favore del Comune, dei benefici previsti dal Regolamento CEE n. 33/92/93 relativo alla concessione di aiuti CEE per il latte ed i prodotti lattiero-caseari distribuiti agli allievi delle scuole (Contributi A.I.M.A.). A tal fine l'appaltatore dovrà fornire i documenti necessari quali: fatture e bolle di consegna con indicato la destinazione della merce alle mense scolastiche e devono includere solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti e merende distribuiti con la relativa percentuale di grasso, inoltre devono essere quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento.

## **ART. 37 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE**

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

## **ART. 38 - RISOLUZIONE DELL'APPALTO**

Oltre a quanto è genericamente previsto all'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione di contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura fallimentare a carico dell'impresa appaltatrice;
- b) messa in liquidazione dell'impresa appaltatrice;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto, art. 28, e/o impiego di personale non dipendente dall'impresa appaltatrice;
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine;
- e) accertata tossinfezione alimentare riconducibile a comportamento doloso o colposo dell'impresa appaltatrice, fatto salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione del contratto collettivo di lavoro;
- g) il manifestarsi di n. 2 recidive di cui ai nn. 4 e 8 dell'Art. 35;**
- i) nel caso in cui l'impresa appaltatrice non provveda all'individuazione del responsabile del servizio o della sua sostituzione e successivi adempimenti ;

L'Amministrazione si riserva di considerare motivo di risoluzione anche la cessione dell'attività dell'impresa, previa valutazione dell'idoneità della ditta subentrante.

## **ART. 39 - SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto sono a carico dell'appaltatore.

Il presente capitolato d'oneri è costituito da n. 39 articoli, n° 28 pagine e tutti i relativi allegati che si approvano e si accettano integralmente.