



**COMUNE DI GAGGIO MONTANO**  
**PROVINCIA DI BOLOGNA**

---

**SERVIZIO SEGRETERIA E AFFARI GENERALI**

**CAPITOLATO D'APPALTO**  
**PER LA GESTIONE DEL**  
**DEL SERVIZIO DI**  
**REFEZIONE SCOLASTICA**

**(Periodo: 09/09/08 – 31/08/2011)**

Allegato alla determinazione a contrattare n. 20/AG del 14/04/08.

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI  
PASTI E DERRATE ALIMENTARI PER MENSE SCOLASTICHE**  
**PERIODO 09 SETTEMBRE 2008 - 31 AGOSTO 2011**

**INDICE**

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto e tipologia del servizio richiesto
- Art. 2 - Funzioni ed esercizio
- Art. 3 - Modalità di gestione
- Art. 4 - Centri di cottura
- Art. 5 - Servizio di refettorio
- Art. 6 - Servizio di trasporto pasti
- Art. 7 - Tipologia dell'utenza
- Art. 8 - Standard minimi di qualità del servizio
- Art. 9 - Dimensione presumibile dell'utenza
- Art. 10 - Caratteristiche e modalità di consegna delle derrate alimentari
- Art. 11 - Etichettatura delle derrate
- Art. 12 - Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti
- Art. 13 - Garanzia di qualità
- Art. 14 - Utilizzo di prodotti provenienti da colture particolari
- Art. 15 - Strutture, impianti, attrezzature e arredi affidati dall'Amministrazione comunale all'Impresa aggiudicataria
- Art. 16 - Inventario
- Art. 17 - Verifiche in base agli inventari di consegna
- Art. 18 - Manutenzione dei locali e degli impianti
- Art. 19 - Accessi
- Art. 20 - Stoviglie e altre attrezzature aggiuntive
- Art. 21 - Oneri inerenti il servizio
- Art. 22 - Assicurazioni
- Art. 23 - Sospensione del servizio
- Art. 24 - Personale comunale
- Art. 25 - Personale dell'impresa aggiudicataria
- Art. 26 - Organico addetti
- Art. 27 - Vestiario
- Art. 28 - Igiene del personale
- Art. 29 - Formazione e addestramento
- Art. 30 - Rispetto della normativa
- Art. 31 - Applicazione contrattuale
- Art. 32 - Menù
- Art. 33 - Variazioni dei menù
- Art. 34 - Struttura del menù per le scuole
- Art. 35 - Cestini freddi
- Art. 36 - Stagionalità
- Art. 37 - Quantità delle vivande
- Art. 38 - Diete speciali
- Art. 39 - Diete in bianco

Art. 40 - Menù alternativi  
Art. 41 - Introduzione di nuovi pasti  
Art. 42 - Organizzazione lavoro per la produzione  
Art. 43 - Piano di autocontrollo  
Art. 44 - Conservazione campioni  
Art. 45 - Livello di qualità igienica  
Art. 46 - Conservazione delle derrate  
Art. 47 - Riciclo  
Art. 48 - Manipolazione e cottura  
Art. 49 - Operazioni preliminari  
Art. 50 - Linea refrigerata  
Art. 51 - Condimenti  
Art. 52 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione  
Art. 53 - Pulizia e sanificazione  
Art. 54 - Caratteristiche dei detersivi  
Art. 55 - Divieti  
Art. 56 - Modalità di utilizzo dei detersivi  
Art. 57 - Rifiuti  
Art. 58 - Spogliatoi e servizi igienici  
Art. 59 - Segnalazioni antinfortunistiche  
Art. 60 - Obblighi dell'impresa aggiudicataria  
Art. 61 - Fallimento e amministrazione controllata  
Art. 62 - Facoltà dell'Amministrazione Comunale  
Art. 63 - Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale  
Art. 64 - Organismi preposti al controllo  
Art. 65 - Controlli da parte del Committente  
Art. 66 - Esercizio dell'Autocontrollo da parte dell'I.A.  
Art. 67 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti(Commissioni mensa)  
Art. 68 - Qualità  
Art. 69 - Metodologia del controllo di qualità  
Art. 70 - Rilievi dei tecnici  
Art. 71 - Blocco delle derrate  
Art. 72 - Diritto di informazione  
Art. 73 - Segnalazioni , reclami, proposte  
Art. 74 - Forme di confronto e collaborazione  
Art. 75 - Penalità  
Art. 76 - Prezzo del pasto  
Art. 77 - Revisione prezzi  
Art. 78 - Pagamenti  
Art. 79 - Spese  
Art. 80 - Cauzione provvisoria  
Art. 81 - Cauzione definitiva  
Art. 82 - Ipotesi di risoluzione del contratto  
Art. 83 - Foro competente  
Art. 84 - Richiamo alla Legge ed altre norme

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI  
PASTI, MERENDE E DERRATE ALIMENTARI PER LE MENSE  
SCOLASTICHE**

**PERIODO 09 SETTEMBRE 2008 - 31 AGOSTO 2011**

**TITOLO I  
INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO**

**Art. 1 - Oggetto dell'appalto e tipologia dei servizio richiesto**

L'appalto ha per oggetto la fornitura giornaliera di generi alimentari, la preparazione e la distribuzione di pasti per le scuole materne, elementari e asilo nido presenti sul territorio, per le quali il Comune di Gaggio Montano intenda assicurare il servizio, secondo le indicazioni contenute nel presente capitolato, oltre a tutte le incombenze relative alla pulizia dei locali cucina, comprese le operazioni di lavaggio stoviglie.

Quanto sopra meglio si sostanzia nella fornitura di derrate alimentari crude, nella preparazione dei pasti, presso le due cucine annesse alle scuole materne poste, in via Meotti n. 30 del Capoluogo e via Giovanni XXIII°, della fraz. di Silla con le modalità che in seguito saranno specificate.

Nei servizi appaltati è compresa la pulizia, il riassetto del Centri di produzione pasti e la rigovernatura delle stoviglie in dotazione.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire avvalendosi di personale messo a disposizione dall'Impresa Aggiudicataria, utilizzando locali ed attrezzature messe a disposizione dal Comune di Gaggio Montano.

**Art. 2 - Funzione ed esercizio**

All'Impresa Aggiudicataria (in seguito indicata come I.A.) viene affidata la direzione generale dei Centri di Produzione pasti succitati con compiti di direzione operativa e di coordinamento del personale utilizzato, con l'obiettivo di svolgere l'esercizio affidato nel modo migliore.

L'A.C. si riserva il diritto di procedere, in qualsiasi momento, al controllo su tutta la filiera di produzione ivi compreso locali strutture, oggetti, derrate giacenti o in entrata, personale e quant'altro, con i mezzi d'indagine ed i sistemi che riterrà più idonei, allo scopo di accertare il rispetto dell'igiene inteso nella accezione ampia del termine, nonché nel rispetto delle condizioni di sicurezza previste dalla legge.

Il Comune di Gaggio Montano resta titolare della funzione oggetto del presente appalto. Pertanto, permane in capo al Comune il compito nonché il dovere di determinare obiettivi, standard di qualità, e esercitare il controllo continuo sulla

produzione a garanzia di qualità a salvaguardia degli utenti.

### **Art. 3 - Modalità di gestione**

Spetta all'Impresa Aggiudicataria la fornitura di tutto quanto necessario alla produzione (preparazione, cottura, porzionamento, confezionamento) ed al consumo del pasto (incluso acqua minerale), ivi compresi:

- i materiali a perdere per l'allestimento dei tavoli (tovagliette segnaposto e tovaglioli in carta, ecc.) ove richiesti (i materiali dovranno essere conformi a quanto descritto in allegato al presente Capitolato);
- i detersivi e gli attrezzi (scope, ramazze, spugne, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per i rifiuti, etc.) per la pulizia e la sanificazione delle cucine presso tutti i plessi scolastici avanti indicati, nonché il lavaggio delle stoviglie salvo il caso venga utilizzato materiale a perdere;
- l'ordinaria e straordinaria manutenzione di tutte le attrezzature;
- tenere presso la sede in cui prestano la loro attività, i libretti sanitari di tutti gli addetti curandone anche la conferma di validità alle varie scadenze;
- ogni responsabilità, senza riserve ed eccezioni, per danni, che in relazione al servizio o a cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi, a cose o alle persone;
- dotare il vestiario del personale addetto ai lavori di un distintivo visibile affinché sia evidente l'appartenenza all'organizzazione di gestione del servizio di ristorazione.

Ove non fosse possibile, per cause di forza maggiore o per scelta dell'Amministrazione Comunale (di seguito indicata come A.C.), utilizzare le stoviglie in dotazione, l'Impresa Aggiudicataria, dovrà provvedere alla consegna del quantitativo necessario di posate, bicchieri e piatti monouso.

Tali stoviglie a perdere dovranno essere conformi a quanto descritto nell'allegato del presente Capitolato.

All'I.A. spetta il compito di implementare e far osservare il sistema di controllo HACCP attualmente in adozione presso i centri di cottura pasti e in tutti i plessi scolastici dove i pasti vengono consumati, anche per il servizio di refettorio svolto dall'A.C.

Il confezionamento e il trasporto dei pasti è in carico dell'I.A., salvo eventuali integrazioni o completamenti che saranno, nell'eventualità, regolati a parte.

L'I.A. dovrà provvedere alla consegna delle derrate necessarie per la produzione dei pasti con le modalità e i tempi che saranno comunicati.

### **Art. 4 - Centri di cottura**

L'I.A. si dovrà avvalere delle due cucine collocate presso il centro scuola materna del Capoluogo e centro scuola materna della fraz. di Silla, dotate di una capacità produttiva sufficiente a soddisfare il fabbisogno di pasti previsto dal presente

appalto.

L'utilizzo delle strutture, attrezzature e arredi dell'A.C. è disciplinato dal successivo Tit. III.

Le attrezzature in dotazione presso le citate cucine saranno consegnate all'I.A. in condizioni di piena funzionalità.

### **Art 5 - Servizio di refettorio**

Il servizio di refettorio comprende l'allestimento dei tavoli dei refettori, il ricevimento dei pasti, la distribuzione con scodellamento dei pasti, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie e dei contenitori sporchi la gestione dei rifiuti ed ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio.

Nei plessi non dotati di centro di cottura interno, il servizio di refezione comprende inoltre la pulizia ed il riassetto del cucinotto e/o locali accessori.

Le date esatte di fine dell'anno scolastico e di inizio del programma estivo ed il numero esatto degli utenti ai quali dovrà essere garantito il servizio di refezione per ogni periodo dell'anno saranno di volta in volta comunicate dall'Ufficio Scuola Comunale.

La fornitura dei pasti avviene dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali e comunque compatibilmente con le esigenze del calendario scolastico.

Nei mesi estivi, in caso di emergenza, su richiesta dell'A.C, l'I.A. si impegna a preparare i pasti per gli utenti dei centri estivi e campi solari.

La gestione del servizio di refettorio nei plessi scolastici compete all'A.C e all'I.A come da tabella che segue:

#### **Scuola Materna del Capoluogo e della fraz. di Silla**

Impresa appaltatrice                      operazioni di:

- implementare e far osservare il sistema di controllo HACCP.

Amministrazione Comunale      operazioni di:

- apparecchiatura e scodellamento;
- apparecchiatura e pulizia dei locali;
- pulizia dei tavoli;
- raccolta buoni pasto.

#### **Scuole Elementari del Capoluogo, Silla, Marano**

Impresa Appaltatrice                      Operazioni di:

- prelevamento dei pasti dalla cucina del Capoluogo;
- trasporto pasti con mezzi propri;
- implementare e far osservare il sistema di controllo HACCP.

Amministrazione Comunale Operazione di:

- ricevimento pasti;
- apparecchiatura e sparecchiatura tavoli;
- servizio pasti ai tavoli;
- pulizie e riordino locali;
- raccolta buoni pasto.

### **Asilo nido**

Impresa Appaltatrice Operazioni di:

- prelevamento dei pasti dalla cucina della scuola materna di Silla;
- trasporto pasti con mezzi propri;
- implementare e far osservare il sistema di controllo HACCP.

Amministrazione Comunale Operazione di:

- ricevimento pasti;
- apparecchiatura e sparecchiatura tavoli;
- servizio pasti ai tavoli;
- pulizie e riordino locali;

### **Art. 6 - Servizio di trasporto pasti**

Il trasporto pasti resta in carico all'I.A.. All'I.A.. spetta di trasportare i pasti dalla cucina del Capoluogo ai vari plessi scolastici di consumo.

Per l'esecuzione del servizio l'I.A. deve mettere a disposizione mezzi sufficienti (per numero e capacità di trasporto) ed il personale da impiegare per il servizio stesso.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980.

Tutti i mezzi messi a disposizione devono essere perfettamente funzionanti, coperti da assicurazione R.C. kasco, in regola con bollo e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro regolare circolazione.

È fatto obbligo all'I.A. di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto all'art. 47 del D.P.R. 327/1980.

L'I.A. dovrà elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche e sensoriali dei pasti; il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal Centro Produzione Pasti all'ultimo punto di consumo raggiunto, non dovrà essere di norma superiore ai 30

(trenta) minuti.

Tale piano dovrà essere aggiornato ogni qualvolta saranno apportate variazioni sui punti di destinazione (chiusura o apertura di plessi scolastici, aumento o diminuzione degli utenti dei servizi,...) o sugli orari, con eventuale potenziamento dei mezzi e del personale messi a disposizione dall'I.A. e senza che ciò determini variazioni del prezzo concordato.

### **Art. 7 - Tipologia dell'utenza**

L'utenza è costituita dagli alunni frequentanti e dal personale, insegnante e non, operante nelle scuole materne ed elementari del comune, nonché dai bambini frequentanti l'asilo nido del Comune.

### **Art. 8 - Standard minimi di qualità del servizio**

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

### **Art. 9 - Dimensione presumibile dell'utenza**

Le sedi, ove dovranno essere consegnati i pasti prodotti nel centro di cottura, ricadono all'interno dell'ambito territoriale del Comune di Gaggio Montano.

Il numero presunto di pasti annui per ogni tipologia di scuola e utenza è indicato nella seguente tabella:

<b>Centro di Cottura</b>	<b>N° di pasti annui e luogo ove si fruisce del servizio</b>
Cucina presso scuola materna del Capoluogo	Scuola elem. Capoluogo: 15.379 Scuola elem. di Silla: 6.792 Scuola elem. Marano: 2.830 Scuola materna Capoluogo: 14.894
Cucina presso Scuola materna di Silla	Scuola materna di Silla: 12.816 Asilo nido: 10.400

**T O T A L E P A S T I : 63.111**

Riduzione 25% (valore indicativo) per malattie/orari ridotti: totale pasti anno scolastico **47.333,25**.

Il numero dei pasti riportato è un dato del tutto indicativo e non costituisce obbligo per l'A.C.; il dato relativo al numero di presenze effettive verrà precisato ogni giorno da ciascuna struttura.

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per l'A.C.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, l'A.C. si riserva la possibilità di affidare a mezzo di trattativa privata ed in coerenza con il piano di produzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con la I.A.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti.

## **TITOLO II FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI**

### **Art. 10 - Caratteristiche e modalità di consegna delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

A richiesta dell'A.C., l'I.A. dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

La consegna ai singoli centri di cottura dovrà avvenire entro le ore 8,45 o dopo le ore 12,30.

Le consegne presso ogni scuola dovranno essere accompagnate da un documento di trasporto in duplice copia sul quale dovrà essere indicata, la data e l'ora di inizio trasporto, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva.

I prodotti alimentari non conformi rilevati nei locali della I.A. e nelle cucine delle scuole devono essere segregati in area apposita ed opportunamente identificata, in attesa del trattamento.

### **Art. 11 - Etichettatura delle derrate**

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

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

L'etichettatura dei prodotti riconfezionati dalla I.A. deve contenere i seguenti dati:

- nome del fornitore originario, qualora non fosse possibile indicare il nome del trasformatore;
- varietà e categoria di appartenenza (solo per frutta, verdura e uova);
- natura del prodotto;
- data di scadenza;
- lotto di appartenenza;
- data di confezionamento;
- quantità.

Le indicazioni sopra precisate possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta ritenuta più idonea da parte della I.A.

Ogni fornitura di carne bovina deve essere accompagnata da dichiarazione attestante la provenienza della carne e le modalità di allevamento e di produzione.

### **Art. 12 - Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti**

Per i trasporti a carico dell'I.A. si dovranno rispettare le seguenti regole:

Gli alimenti dovranno essere trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, artt. 31 e 51 e dal D.Lgs 155/97.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti chiusi.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43.

E' fatto obbligo all'I.A. di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivino insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta.

L'I.A., per quanto concerne il pane da consumarsi fresco, se ritiene più vantaggioso e favorevole per gli alunni, può farlo consegnare direttamente presso i plessi scolastici, ove verrà conservato secondo il manuale HACCP in adozione e consumato per il pranzo giornaliero.

### **Art. 13 - Garanzie di qualità**

L'I.A. deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibile all'A.C., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Tutta la suddetta documentazione deve essere conservata presso il Centro di produzione pasti di Gaggio Montano.

### **Art. 14 - Utilizzo di prodotti provenienti da colture particolari**

In merito alla fornitura di prodotti biologici, dovrà essere garantita la fornitura dei seguenti prodotti: mele, pere, arance, pomodori, miele e marmellate.

Per prodotti biologici si intendono gli alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del Reg. CEE n. 2092 del 24/06/91 reperiti presso aziende sottoposte ai controlli di cui al D.M. 17915/GL 775 del 31/12/1992 da parte di uno degli enti autorizzati.

Le etichette dei prodotti biologici dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.Lgs 220 del 17/03/1995.

Gli alimenti derivanti da produzione integrata dovranno essere dotati del marchio "Qualità Controllata" (QC) ai sensi della Legge Regionale Emilia Romagna n° 28/99.

L'I.A. dovrà fornire all'Ufficio Scuola Comunale un piano mensile che indichi i giorni della settimana, la tipologia dei prodotti da consegnare rientranti nelle presenti fattispecie, onde consentire il controllo in ordine ai requisiti merceologici.

L'Amministrazione Comunale, tramite proprio personale o altro ente di fiducia competente in materia, si riserva il diritto di controllo costante su tutta la filiera, dall'arrivo delle merci sino all'igiene dei locali.

### **TITOLO III STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI**

#### **Art. 15 - Strutture, impianti, attrezzature e arredi dell'Amministrazione Comunale utilizzati dall'Impresa Aggiudicataria**

L'A.C. cede in uso gratuito e consegna all'I.A., alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data d'inizio del servizio le cucine, i magazzini, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per la preparazione dei pasti. L'I.A. si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture ed alle attrezzature se non previa autorizzazione dell'A.C.

L'eventuale ripristino è a carico dell'I.A., fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penali.

I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti, salvo il normale deperimento d'uso.

La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto.

L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

#### **Art. 16 - Inventario**

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo, saranno

effettuati con appositi verbali redatti e sottoscritti a cura di due rappresentanti, uno nominato dall'A.C. e uno nominato dall'I.A.

Tale adempimento dovrà essere ultimato non oltre 15 giorni dall'inizio dei servizi.

Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante viene scartato e, quando venga ritenuto necessario dall'A.C., reintegrato.

Pertanto, tutto il materiale avuto messo a disposizione dell'I.A. si intende funzionante ed in buono stato.

### **Art. 17 - Verifiche in base agli inventari di consegna**

In qualsiasi momento, a richiesta dell'A.C. ed in ogni caso con periodicità annuale ed in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'A.C.

Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, che si rendano necessari sono a totale carico dell'I.A., che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risultato mancante o non funzionante.

Trascorso tale termine, in caso d' inadempienza da parte dell'I.A., l'A.C. provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri di materiali, dandone comunicazione scritta all'I.A. ed addebitandole le spese.

### **Art. 18 - Manutenzione dei locali e degli impianti**

La manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti e attrezzature e la manutenzione ordinaria dei locali avuti in consegna è a carico dell'I.A., che dovrà garantire la loro perfetta efficienza.

La manutenzione è riferita a tutte le attrezzature e a tutti i locali avuti in consegna.

All'A.C. compete esclusivamente l'onere della manutenzione straordinaria dei locali.

Qualora la Ditta non esegua gli interventi necessari, provvederà l'A.C. ponendone il relativo costo a carico della Ditta inadempiente.

Agli effetti del presente articolo si precisano le seguenti definizioni:

Manutenzione ordinaria: si intendono tutti i lavori preventivi periodici necessari a garantire il buon stato di funzionamento e di conservazione di attrezzature, impianti, arredi e locali, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura;

Manutenzione straordinaria: si intende l'eliminazione di ogni difetto o guasto attraverso la riparazione o la sostituzione dei pezzi rotti o difettosi fino a ripristinare le condizioni di efficienza di attrezzature, impianti e arredi.

L'I.A. è tenuta ad inviare semestralmente all'A.C. copia degli atti attestanti gli interventi effettuati di manutenzione ordinaria e straordinaria.

Gli oneri di manutenzione di cui al presente titolo sono riferiti alle attrezzature ed ai locali dei plessi scolastici indicati all'art. 4.

In caso di dismissione temporanea di un plesso scolastico per lavori di manutenzione straordinaria dei locali, l'I.A., nel periodo di realizzazione dei lavori, dovrà garantire la sola manutenzione delle attrezzature.

In caso di dismissione definitiva di un plesso scolastico decadono gli obblighi in capo all'I.A sulla manutenzione ordinaria dei locali e vengono mantenuti gli obblighi relativi alla manutenzione delle attrezzature utilizzate in altri plessi per i servizi di cui al presente appalto.

### **Art. 19 – Accessi**

E' consentito il libero accesso al personale dell'A.C. o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario, in particolare per garantire gli accessi in caso di emergenza (incendio, allagamento, ecc) copia delle chiavi dei locali messe a disposizione del gestore, dovranno essere messe a disposizione presso gli uffici Servizi Scolastici e Tecnico del Comune.

L'A.C. non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

L'accesso agli incaricati dell'A.C. deve essere garantito, in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'I.A., fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'A.C. e dell'I.A.

Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'I.A.

### **Art. 20 - Stoviglie e altre attrezzature aggiuntive**

L'I.A. dovrà provvedere, compreso nel prezzo di aggiudicazione del servizio, a conservare nel tempo la dotazione iniziale presa in consegna, ovvero a migliorarla e sostituirla in caso di rottura.

## **TITOLO IV ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

### **Art. 21 - Oneri inerenti il servizio**

Sono a totale carico dell'I.A., e interamente compensate nel prezzo del servizio, tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

- alla preparazione dei pasti e alla fornitura di derrate aggiuntive e di piatti particolari nei casi previsti al Tit. VI ed al reintegro continuo di tutte le stoviglie e della posateria, nonché alla fornitura dei vassoi mancanti;

- alla pulizia ed al riassetto delle cucine e dei locali strettamente pertinenti, ivi compresi i serramenti, i vetri, le veneziane, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti, esclusi in ogni caso atri, corridoi e scale;
- alla fornitura di detersivi e attrezzi per la pulizia delle cucine e lavaggio delle stoviglie, nonché per i refettori dei plessi (scuole materne, scuole elementari), in cui il servizio non è gestito dall'I.A.;
- alla fornitura delle stoviglie durature laddove previste;
- alla fornitura del materiale a perdere (tovagliette, tovaglioli, piatti, bicchieri, posate) laddove previste;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature ed ordinaria dei locali;
- all'integrazione delle attrezzature, laddove necessario;
- alla gestione del servizio di trasporto dei pasti;
- all'implementazione e gestione del piano di autocontrollo (HACCP) presso la cucina e presso tutti i centri di distribuzione dei pasti (anche in quelli in cui il servizio di refettorio non è svolto dall'I.A.), partendo dall'attuale manuale in uso;
- all'applicazione di piani d'emergenza determinati da fatti o circostanze non dipendenti dalla volontà dell'A.C.;
- alla formazione e addestramento del proprio personale, di quello dell'A.C. e Statale;
- ad ogni altro onere, espresso e non, nel presente capitolato, ad esclusione delle sole spese per il personale dipendente dell'A.C, delle spese per la fornitura di acqua calda e fredda e per il canone relativo ai rifiuti solidi urbani, utenze gas e luce che rimangono a carico dell'A.C.
- derattizzazione e disinfestazione periodica di magazzini e cucine.

### **Art. 22 - Assicurazioni**

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

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A., salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo dovrà contrarre apposita assicurazione RCT, con un massimale non inferiore a EURO 2.582.285.= per sinistro blocco unico e EURO 258.228,45 per persona.

### **Art. 23 - Sospensione del servizio**

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o l'I.A. dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

## **TITOLO V NORME CONCERNENTI IL PERSONALE**

### **Art. 24 - Personale comunale**

L'A.C. ha in carico il personale addetto ai refettori.

Restano in capo al Comune alcune funzioni presso le scuole materne (come già specificato).

All'A.C. compete di ottemperare a quanto previsto dal D.lgs. 626/94 a riguardo della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, relativamente al solo personale comunale.

### **Art. 25 - Personale dell'Impresa Aggiudicataria**

L'I.A. dovrà presentare nell'offerta tecnica il numero, la qualifica, i tempi di impiego degli addetti che l'I.A. porrà in servizio.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dai D.Lgs 155/97 e 626/94 e legislazione antecedente.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà avere seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti e alla pulizia delle cucine, deve mantenere un rapporto corretto e collaborativo con il personale dell'A.C, dello Stato o di altro ente con il quale si dovesse trovare a collaborare. e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti del medesimo personale

Prima dell'inizio, del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute e del loro curriculum professionale, nonché della posizione contributiva.

Semestralmente dovrà essere consegnata copia del Mod. DM/10 ed annualmente copia dei Mod. 01 M.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere comunicata per scritto all'A.C. .

Anche per il personale utilizzato per il naturale turnover si dovrà produrre

qualifica ricoperta e curriculum professionale.

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso, all'A.C., il curriculum professionale comprovante il possesso dei requisiti necessari alla conduzione dei Centri Pasti in oggetto.

### **Art. 26 - Organico addetti**

L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'I.A. o dell'eventuale subappaltatore, regolarmente autorizzato.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere Libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, adeguate professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'I.A. e dagli eventuali subappaltatori regolarmente autorizzati: per questi ultimi l'I.A. si rende comunque garante nei confronti dell'A.C.

L'I.A. deve individuare e comunicare all'A.C. il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'I.A., come numero, mansioni, livello e monte-ore, da explicitare in specifiche tabelle allegate all'offerta.

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

Tale consistenza deve essere riconfermata tramite elenco nominativo al Committente con frequenza annuale, a mezzo lettera raccomandata.

L'A.C. si riserva inoltre il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

### **Art. 27 - Vestiario**

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

### **Art. 28 - Igiene del personale**

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

e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice colore chiaro e cuffia per contenere la capigliatura.

Per una corretta prassi igienica è consigliabile durante la preparazione dei pasti l'utilizzo di mascherina.

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

### **Art. 29 - Formazione e addestramento**

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

A tali corsi potrà partecipare anche il personale dell'A.C. ed il personale ATA statale in servizio presso le scuole del territorio; a tale scopo l'I.A. informerà, con congruo anticipo, gli Uffici preposti dell'A.C. e Scolastica circa i giorni e i luoghi dove si terranno i seminari.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione del pasto non deve essere inferiore a n. 21 ore annuali.

In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- Alimentazione e dietetica;
- Autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- Igiene e microbiologia degli alimenti;
- Conservazione degli alimenti;
- Salute e sicurezza sul lavoro;
- Comportamento igienico del personale durante il lavoro.

La durata della formazione degli addetti al servizio di refettorio non deve essere inferiore a 10 ore annuali.

I temi trattati per la formazione degli addetti al servizio di refettorio devono essere i seguenti:

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo (piano HACCP);
- pulizia, sanificazione, disinfezione;
- comunicazione con l'utenza;
- dietetica particolare.

La durata dei corsi per gli addetti al trasporto del pasto non deve essere inferiore a 6 ore annuali.

I temi trattati per l'addestramento dei trasportatori devono riguardare:

- organizzazione e tempistica del servizio;
- igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
- temperatura di mantenimento del pasto trasportato;

situazioni di emergenza.

Per tutto il personale occorre prevedere che una parte della formazione venga dedicata alle relazioni interpersonali verso i bambini e gli insegnanti o educatori.

### **Art. 30 - Rispetto della normativa**

L'I.A. dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Inoltre l'I.A. dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

### **Art. 31 - Applicazione contrattuale**

L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

## **TITOLO VI MENU'**

### **Art. 32 – Menù**

I menù sono articolati sulla base del grado di scuola o del tipo di servizio frequentato.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli concordati con l'ufficio scuola ed il servizio di medicina scolastica dell'ASL Bologna Sud nel rispetto delle grammature minime di cui all'allegato n. 1, salvo quanto previsto al successivo art. 37 in tema di bis.

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

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

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con il personale

dell'A.C. incaricato in struttura.

### **Art. 33 - Variazione dei menù**

L'A.C. potrà apportare variazioni ai menù, anche su indicazione della competente Azienda Sanitaria Locale, sia sotto il profilo della tipologia dei cibi che sotto il profilo della grammatura delle derrate, senza variazioni del prezzo pattuito. Variazioni occasionali del menù da parte dell'I.A. devono essere di volta in volta concordate con il Rappresentante accreditato della A.C.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione della A.C.

### **Art. 34 - Struttura del menù per le scuole**

#### Pranzo

un primo piatto

un secondo piatto

un contorno

pane

frutta

acqua minerale naturale

L'acqua minerale dovrà essere fornita nelle scuole materne comunali, presso le Scuole Elementari e l'asilo nido.

L'acqua minerale deve possedere proprietà organolettiche adatte ai bambini.

Di ciò deve essere prodotta documentazione.

Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, iniziative particolari.

### **Art. 35 - Cestini freddi**

I centri di cottura dovranno provvedere, su richiesta dell'A.C., alla fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monorazione, i panini dovranno essere avvolti separatamente con involucri per alimenti.

#### Cestini freddi

3 panini

2 formaggini

1 marmellata o cioccolata (tavoletta) monoporzione

un succo di frutta (in tetra pak da 200 ml)

una banana

un pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata da g. 40

acqua minerale cl. 50

### Cestini freddi adulti

3 panini

3 porzioni formaggio stagionato (1 berna, 1 fontal)

un succo di frutta (in tetra pak da 200 ml)

una banana

un pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata da g. 40

acqua minerale cl. 50

### **Art. 36 – Stagionalità**

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

## **TITOLO VII TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI**

### **Art. 37 - Quantità delle vivande**

Nelle Tabelle (allegato 1) sono riportati tutti i pesi minimi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione (alunni e adulti), al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

Le quantità complessive di vivande da somministrare sono aumentate in misura non inferiore al 10% in ogni ingrediente, per consentire eventuali bis.

Queste ultime condizioni non determinano variazioni del prezzo di aggiudicazione del pasto o del numero di pasti da fatturare che rimangono quelli effettivamente ordinati sulla base del numero di presenze.

### **Art. 38 - Diete speciali**

I centri di cottura dovranno approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte di un dietista e deve essere controfirmata dal medico

In particolare:

- - nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- - nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio con

allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno.

Le diete speciali sono predisposte esclusivamente per i bambini e non per gli adulti che, eventualmente, consumano il pasto a scuola.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici in monoporzione, in materiale a norma di legge e recare le indicazioni dell'utente destinatario.

Spetta all'I.A. di integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

### **Art. 39 - Diete in bianco**

I centri di cottura provvedono alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno.

Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco.

Tali diete sono fornite esclusivamente per i bambini.

### **Art. 40 - Menù alternativi**

Su richiesta dell'utenza potranno essere predisposti menù conformi ad esigenze etnico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari compatibilmente con l'attrezzatura e la struttura della cucina.

### **Art. 41 - Introduzione di nuovi pasti**

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'I.A. deve presentare all'A.C. le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nella Tabella di cui all'allegato 1.

## **TITOLO VIII IGIENE DELLA PRODUZIONE**

### **Art. 42 - Organizzazione lavoro per la produzione**

Il personale adibito alla preparazione di pasti deve preferibilmente fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una

esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

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

### **Art. 43 - Piano di autocontrollo**

L'I.A. deve adottare ed implementare (art. 3 del D.Lgs. 155/97) il piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio già predisposto dall'A.C..

Il piano contempla oltre alla produzione anche il trasporto dei pasti ed il servizio di refettorio, anche laddove tali servizi vengano eseguiti da personale non dipendente dall'I.A.

Il piano è stato redatto tenendo conto delle peculiarità di ciascuna cucina utilizzata e delle caratteristiche dei plessi in cui avviene la distribuzione.

L'I.A. dovrà integrare il piano con le misure di derattizzazione disinfestazione messe in atto dall'A.C. presso i plessi e le strutture.

Presso ciascun plesso scolastico, cucina, struttura in cui si effettuano operazioni di produzione o distribuzione e consumo dei pasti deve essere depositata copia aggiornata della parte del piano di autocontrollo ivi applicata.

L'I.A. deve individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità il responsabile del presente piano di autocontrollo, ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. 155/97, e comunicarne il nominativo all'A.C. con raccomandata A.R.

L'I.A. si impegna a far rispettare il piano di autocontrollo al proprio personale addetto ed al personale comunale e statale a qualunque titolo coinvolto nel processo di produzione ed erogazione del servizio; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva.

Laddove il responsabile del piano di autocontrollo riscontri inadempienze nell'esecuzione del piano da parte del personale non dipendente dall'I.A. ne darà sollecita comunicazione all'A.C. per i necessari e conseguenti provvedimenti.

Ogni variazione e/o aggiornamento del piano di autocontrollo deve essere fornito in copia al Comune e deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

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

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

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la

netta separazione tra le porzioni.

#### **Art. 44 - Conservazione campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno 3 aliquote da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati dagli enti incaricati dal Comune uno a disposizione dell'I.A.), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di - 18° C per le 96 ore successive.

Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora di prelievo.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto:

1) pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;

2) risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);

- secondi piatti:

1) campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);

- contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc. );

- pane: campioni sul prodotto tal quale.

#### **Art. 45 - Livello della qualità igienica**

La produzione dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalle Leggi vigenti.

#### **Art. 46 - Conservazione delle derrate**

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

Le uova devono essere tenute fuori da frigorifero; le uova non consumate il giorno stesso della consegna devono essere eliminate.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina etc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Su ogni confezione dovrà essere indicata e chiaramente leggibile la scadenza.

### **Art. 47 – Riciclo**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

## **TITOLO IX TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

### **Art. 48 - Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, conformemente a quanto previsto dal D. Lgs. 155/97.

### **Art. 49 - Operazioni preliminari**

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

- Legumi secchi: ammollo per 12 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1° ebollizione.
- I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in frigo a temperatura tra 1° e 10° o direttamente in cottura.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- La consegna delle carni (bovine, avicole, suine) dovrà essere effettuata con tagli già preparati per la cottura quali fettine, spezzatino, arrosto; tali preparazioni possono essere effettuate il giorno precedente il consumo.
- Le verdure da consumarsi cotte o crude e quelle miste per passati e minestre possono essere consegnate in IV gamma.
- E' consentito l'impiego di verdure surgelate quali: piselli e spinaci, mentre l'utilizzo di altri vegetali surgelati è subordinato alla mancata reperibilità sul mercato del prodotto fresco o in IV gamma.
- Gli alimenti cucinati devono essere mantenuti a temperature di 65°C fino al momento del consumo.

E' consentito l'approvvigionamento sul mercato di prosciutto già affettato, sottovuoto; se l'affettatura avviene presso l'I.A. può avvenire il giorno precedente il consumo solo in presenza di un flusso HACCP, che preveda lo stoccaggio in cella frigorifera di tale alimento la notte precedente come un CCP. Il trasporto può avvenire sia in vaschette per alimenti termosaldate, sia in contenitori gastronomici in acciaio.

Si consiglia l'uso di uova sgusciate pastorizzate.

### **Art. 50 - Linea refrigerata**

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

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

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

### **Art. 51 - Condimenti**

Tutte le preparazioni alimentari devono essere condite utilizzando olio extra vergine di oliva o burro.

Le paste asciutte devono essere trasportate al Centro di Ristorazione, unicamente condite con olio extra vergine.

Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione.

Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano o Grana Padano marchiato..

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 del 1987.

### **Art. 52 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione**

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche o bottiglie, piatti;
- all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- procedere alla distribuzione una volta che gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in peso, da distribuire ad ogni alunno e adulto, facendo riferimento alla tabella delle grammature a crudo;

- la quantità di portate da distribuire deve essere minimo quella indicata nella tabella dei pesi a crudo;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri (per i freddi) e termici (per i caldi), sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto (laddove non sia previsto il servizio con piatti a più scomparti);
- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
- il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.

## **TITOLO X**

### **LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E SANIFICAZIONE**

#### **Art. 53 - Pulizia e sanificazione**

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso le cucine e i refettori, al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, sono regolamentati da apposite procedure, elaborate dall'I.A.

#### **Art. 54 - Caratteristiche dei detersivi**

I detersivi dovranno essere conformi alle disposizioni di legge in materia.

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

#### **Art. 55 - Divieti**

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

### **Art. 56 - Modalità di utilizzo dei detersivi**

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni.

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

### **Art. 57 - Rifiuti**

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

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

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali dei centri di cottura o dei plessi scolastici, nell'ambito dei cortili di pertinenza, salvo diversa disposizione dell'A.C.

Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desoleatore verranno trattati come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti speciali sono a carico dell'I.A.

L'I.A. si impegna a rispettare le indicazioni e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. il riciclaggio del materiale a perdere.

### **Art. 58 - Spogliatoi e servizi igienici**

I servizi igienici devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi.

Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone e salviette a perdere.

## **TITOLO XI NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO**

### **Art. 59 - Segnalazioni antinfortunistiche**

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

## **TITOLO XII FALLIMENTO O SUCCESSIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

### **Art. 60 - Obblighi dell'Impresa Aggiudicataria**

L'I.A. si obbliga per sé e per i propri eredi e aventi causa.

### **Art. 61 - Fallimento e amministrazione controllata**

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'I.A., l'appalto si intende senz'altro revocato e l'A.C. provvederà a termini di legge.

### **Art. 62 - Facoltà della Amministrazione Comunale**

In caso di morte del gestore, è facoltà dell'A.C. scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

## **TITOLO XIII CONTROLLI DI QUALITA' E STRUMENTI DI PARTECIPAZIONE ATTIVA**

### **Art. 63 - Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale**

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso all'I.A. e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

### **Art. 64 - Organismi preposti al controllo**

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti servizi dell'ASL;
- il personale incaricato dell'A.C. nonché eventuali altre strutture specializzate indicate dall'A.C.;
- controlli random sulla qualità dei cibi e sull'igiene possono essere effettuati da rappresentanti la Commissione mensa eletti al suo interno.

I nominativi delle persone autorizzate al controllo verranno tempestivamente comunicati all'I.A..

Come da regolamento della Commissione Mensa, senza alcun preavviso, rappresentanti nominati al suo interno possono accedere ai locali della cucina e ai refettori, purché muniti di tessera sanitaria rilasciata dalla Usl competente per territorio.

Il compito principale è quello di verificare la corretta applicazione delle clausole contrattuali (capitolato) e della normativa igienica in vigore.

I genitori non possono effettuare prelievi di alimenti ma assaggiare il cibo offerto ai loro bambini ed effettuare una serie di controlli a vista

L'ente appaltante e l'ente appaltatore possono promuovere, con il concorso di rappresentanti della Commissione Mensa, indicati dalla stessa, sopralluoghi o ispezioni congiunte per rilevare lo stato dei servizi.

### **Art. 65 - Controlli da parte del Committente**

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

L'A.C. farà pervenire all'I.A. per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'I.A. non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicati per iscritto all'A.C.

L'I.A. sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'A.C.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

L'A.C. ha la facoltà di commissionare ad una struttura di propria fiducia controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche delle derrate, con analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche, ponendone le relative spese a carico dell'I.A.

Tali analisi non eccedono di norma quattro controlli annuali.

Le analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche commissionate dall'A.C. non sostituiscono quelle previste dai programmi di controllo qualità e indicate in sede di offerta tecnica.

il Comune di Gaggio Montano si riserva la facoltà di nominare all'interno della filiera, un proprio rappresentante, il cui nominativo sarà comunicato all'I.A., con il compito di controllo costante.

Tale rappresentante ha diritto a ricevere tutte le informazioni che a sua assoluta ed insindacabile discrezione ritenga utile ricevere.

### **Art. 66 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.**

L'impresa è tenuta ad osservare, in via iniziale il manuale di autocontrollo predisposto per legge dalla medesima e ad implementarlo in itinere.

L'I.A. deve, inoltre, disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori omologati, tale elenco deve essere presente all'interno del Centro di Produzione di Gaggio Montano

Inoltre l'I.A. deve essere in possesso di un sistema di qualità interno, la cui documentazione e le cui procedure devono essere trasmesse all'A.C.

### **Art. 67 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione Mensa)**

All'interno del servizio (scuole elementari, scuole materne, ecc.), in sintonia con i principi e con gli strumenti di partecipazione previsti dalle leggi vigenti, è riconosciuto il diritto della cittadinanza di essere attivamente presente tramite la Commissione Mensa, ciò al fine di promuovere incontri pubblici, o conferenza dei servizi in accordo con l'ente appaltante e con l'ente appaltatore.

Allo scopo di promuovere l'accessibilità ai servizi e una costante attività di promozione e di valutazione della loro qualità, i cittadini utenti, i loro familiari, tramite la Commissione Mensa che li rappresenta, effettuano attività di monitoraggio (mediante anche apposite griglie di osservazione e/o questionari, e/o moduli di raccolta dati e informazioni) sull'accessibilità e sull'adeguatezza del servizio,.

La Commissione Mensa svolge funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta nei confronti dell'A.C.

La composizione e le attribuzioni delle Commissioni Mensa sono regolamentate con atti interni dell'Amministrazione Comunale.

L'I.A. provvede a fornire ai rappresentanti della Commissione Mensa, ai Consiglieri Comunali e a tutti i visitatori autorizzati dal Comune, idoneo vestiario (camice e copricapo monouso), da indossare durante la visita ai Centri di cottura; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

L'I.A. presenza alla Commissione Mensa con il Responsabile del Centro di Produzione o con persona da lui delegata in grado di rappresentarlo autorevolmente.

### **Art. 68 - Qualità**

L'I.A. si impegna a garantire la qualità del servizio anche attraverso:

- la presenza di un proprio responsabile di servizio, esterno al personale che opera in cucina, con il compito di assicurare la migliore organizzazione dei fattori produttivi e di fare eseguire i piani di controllo sulla qualità dei cibi, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale

Tale responsabile, unitamente al capo cuoco dei Centri Pasti, saranno referenti diretti per l'A.C..

### **Art. 69 - Metodologia del controllo di qualità**

I tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

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

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

### **Art. 70 - Rilievi dei tecnici**

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A.

Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C.

### **Art. 71 - Blocco delle derrate**

I controlli effettuati dagli incaricati dell'A.C. potranno dar luogo al "blocco delle derrate", con l'eventuale variazione dei menù.

Il blocco delle derrate potrà essere disposto dall'A.C. anche in via cautelare qualora si verificano rischi di pregiudizio per la salute degli utenti per la somministrazione di particolari alimenti.

### **Art. 72 - Diritto di informazione**

Il Comune di Gaggio Montano e l'I.A, allo scopo di favorire la partecipazione attiva dei cittadini promuovono congiuntamente un'azione propedeutica di informazione e di formazione dei cittadini riguardo alle caratteristiche principali del servizio, della gestione, delle forme di controllo attivate. e delle modalità di partecipazione.

### **Art. 73 - Segnalazioni, reclami, proposte**

La formulazione di segnalazioni, di reclami, di proposte, di osservazioni, di rilievi e di citazioni di merito, in ordine al funzionamento, all'organizzazione, al personale preposto ai servizi e alle condizioni delle strutture e degli arredi, costituiscono gli strumenti minimi per il coinvolgimento attivo degli utenti nei programmi di miglioramento dell'accessibilità e della qualità dei servizi

Gli utenti e i loro familiari, o i cittadini direttamente interessati al buon

funzionamento del servizio potranno manifestare, in modo formale o anche informale (purché attendibile), il proprio punto di vista alla Commissione Mensa ed agli Uffici preposti, nonché direttamente al Responsabile del procedimento.

La Commissione mensa redige periodicamente una relazione sulle principali segnalazioni raccolte dai cittadini utenti, sulla cui base realizzano una interlocuzione con l'amministrazione pubblica e l'I.A..

#### **Art. 74 – Forme di confronto e di collaborazione**

Il Presidente della Commissione Mensa, il Referente del Comune di Gaggio Montano, il Responsabile dei Centri di Produzione Pasti dell'I.A. sono tenuti ad incontrarsi mensilmente per confrontarsi sull'andamento del servizio.

Possono, a loro insindacabile giudizio, partecipare agli incontri Dirigenti ed Amministratori del Comune di Gaggio Montano e Dirigenti ed Amministratori dell'I.A.

### **TITOLO XIV PENALITA' INCENTIVI**

#### **Art. 75 – Penalità**

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

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'I.A., le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

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

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- mancata consegna di derrate o parti di pasti;
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche o non tempestivamente sostituiti;
- mancata o errata preparazione delle diete speciali;
- presenza di corpi estranei nei prodotti;
- personale inferiore a quanto stabilito;
- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;

- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- mancato adempimento degli interventi di manutenzione;

Le penalità sono previste nelle seguenti misure e graduate secondo la gravità dell'inosservanza o dell'inadempienza a giudizio dell'A.C., :

- ove l'inadempienza riguardi il primo piatto, il pane, la frutta, le bevande: da euro 25 a euro 250;
- ove l'inadempienza riguardi il secondo piatto o le diete speciali: da euro 50 a euro 500;
- ove l'inadempienza riguardi piatti unici: da euro 75 a euro 750;
- ove l'inadempienza riguardi l'intero pasto: da euro 100 a euro 1.000.

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

Potranno essere applicati in tali casi sanzioni da un minimo di euro 250 ad un massimo di euro 5.000 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

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

## **TITOLO XV PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI**

### **Art. 76 - Prezzo del pasto**

Con riferimento a quanto stabilito nei menù concordati, nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato.

### **Art. 77 - Revisione prezzi**

Per ogni anno di durata del contratto dopo il primo, si procede alla revisione periodica dei prezzi ai sensi dell'art. 44, commi 4 e 6, Legge 23.12.1994, n. 724 e dell'art. 1664 del c.c..

### **Art. 78 - Pagamenti**

Alla fine di ogni mese il gestore provvederà alla fatturazione delle prestazioni erogate. le fatture s'intendono regolarmente assogettate all'IVA e l'emissione dovrà essere effettuata entro i primi dieci giorni del mese successivo a quello di

riferimento.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del funzionario competente, entro 90 gg. dalla data fattura. Ai sensi dell'art. 118, comma 3, d. lgs. 163/06, è fatto obbligo agli affidatari di trasmettere, entro 20 gg. dalla data di ciascun pagamento effettuato nei loro confronti, copia delle fatture quietanziate relative ai pagamenti da essi affidatari corrisposti al subappaltatore o cottimista con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

### **Art. 79 - Spese**

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

Nessun compenso è dovuto dall'A.C. per la formulazione del progetto offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte del Comune.

### **Art. 80 - Cauzione provvisoria**

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono presentare la documentazione comprovante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria ai sensi dell'art. 75 d. lgs. 163/06, pari al 2% del valore stimato in via previsionale dell'appalto (al netto di IVA).

Tale cauzione verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicatari immediatamente dopo l'esecutività del provvedimento di assegnazione definitiva, fatta eccezione per il concorrente immediatamente successivo al primo nell'ordine di aggiudicazione, per il quale verrà svincolata successivamente alla stipula del contratto con l'aggiudicatario.

### **Art. 81 - Cauzione definitiva**

L'I.A. deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva di cui all'art. 113 del d. lgs. 163/06 in uno dei modi stabiliti dall'art. 75 comma 3, nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di IVA, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che l'A.C.

dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'I.A., ivi compreso il maggior prezzo che l'A.C. dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dell'appalto aggiudicato all'I.A., in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'I.A.

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

L'I.A. è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'A.C. avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

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

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

## **TITOLO XVI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIENZA E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

### **Art. 82 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 c.c. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 c.c. le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
  - b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'I.A.;
  - e) impiego di personale non dipendente dell'I.A. al di fuori delle ipotesi di subappalto;
  - d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine;
  - e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
  - l) casi di grave intossicazione alimentare;
  - g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
  - h) interruzione non motivata del servizio;
  - i) subappalto totale del servizio, e anche parziale al di fuori casi previsti dal bando e dal presente capitolato.
- l) è comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

## **TITOLO XVII CONTROVERSIE**

### **Art. 83 - Foro competente**

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art. 33 del D.Lgs. 31.3.1998, n. 80 e negli altri casi previsti dalla legge. Per tutte le controversie che dovessero insorgere sarà competente in via esclusiva il Foro di Bologna.

## **TITOLO XVIII DISPOSIZIONI FINALI**

### **Art. 84 - Richiamo alla Legge ed altre norme**

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento al D.Lgs. 155/97, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene.

Comunque tutte le norme del Codice Civile e delle leggi vigenti in materia si intendono qui richiamate.

Per l'acquisto dei prodotti lattiero-caseari, l'I.A. dovrà promuovere e agevolare le necessarie iniziative per l'ottenimento, in favore dell'A.C., 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.).

### **Allegati**

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

Allegato n. 1 – Tabella delle grammature minime degli alimenti che compongono il pasto.

ALL.1) AL  
CAPITOLATO  
D'APPALTO

**TABELLA DELLE GRAMMATURE MINIME  
DEGLI ALIMENTI CHE COMPONGONO IL PASTO**

<b>CEREALI E DERIVATI</b>	<b>MATERNA</b>	<b>ELEMENTARE</b>	<b>ADULTI</b>
Biscotti secchi	30	35\40	50
Biscotto frollino	25\30	30\35	40
Cornflakes	15\25	20\30	40
Cous cous	60	70	90
Crackers	25	25	50
Crescente	60\80	70\100	150
Crostini con parmantier	20\25	25\30	35
Crostini prima colazione	30	40	50
Farro	15	20	30
Fette biscottate	25/35	30/45	40/45
Gnocchi di patate	150\180	180\220	260
Gnocchi romana	110	140	180
Grissini	25/30	30/35	35/40
Mais pop corn	20	30	35
Muesli	15	20	30
Orzo	15	20	30
Pane bruschetta	40\50	50	60
Pane Hamburger		50	50
Pane integrale	30\40	50/60	60/70
Pane colazione	30\40	50\60	60\70
Pane merenda	40	50/60	50/60
Pane pranzo	30\50	50\60	60\70
Passatelli	60\65	70\75	80\90
Pasta all'uovo	40\45	45\50	60\70
Pasta di semola	45\55	55\70	70\80
Pasta o riso in brodo	15/25	20/25	30/35
Pizza base surgelata	150	200	250
Polenta farina	45\55	55\70	70\80

Ravioli ricotta tortelli surgelati	80\90	100\110	150
Riso\pasta con crema parmantier	15\25	20\25	30\35
Riso per insalate	40/55	6\700	70/80
Riso per risotti	50\60	60\70	80\90
Tigelle	n°2	N°3	n°4
Tortellini brodo	60	80	100
“ surg. asciutti	80	100	140
Zuppa imperiale	50	60	70
<b>LEGUMI secchi</b>			
Legumi con pasta o riso	15\20	25\30	30\40
Legumi in crema con crostini	15\20	15\30	30\40
Legumi secchi contorno	20	25	35
Piselli surgelati per crema	40	60	70
<b>VERDURE E ORTAGGI</b>			
Carote cotte	80\100	100\120	120\150
Carote crude	80\100	90\100	100\120
Finocchi crudi	80	100	120
Insalata	30	35	50
Cavolo capuccio	40\50	50\70	70\100
Mais per insalata	20	30	50
Patate al forno	120\150	150\180	200\230
Patate lesse	120\150	150\180	200\230
Patate per purè	100\110	120\150	150\200
Patate sformato e crocchette	100\110	120\130	150\200
Piselli surgelati contorno	40\50	60\70	80\70
Pinzimonio	100\120	120\150	200
Pomodori insalata	60	80	100\110
Pomodori gratin	100	120	150
Verdura cotta	100\110	120\150	150
Verdura passato	90\100	100\150	120\200
Verdura sformato	90	120	150
<b>VERDURE PER CONDIMENTO</b>			
Asparagi surg.	15	20	30
Broccoli	20	30	40
Capperi	6	8	10
Carciofi surg.	20	30	40
Cipolla	2	3	4
Funghi secchi	5	6	7
Funghi surg.	15	20	30
Melanzane	50	70	90
Piselli pasta ragù	15\20	20\30	30\40
Odori: salvia, prezzemolo, aglio basilico, ecc.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Olive	20	25	30

Pesto	20	30	40
Pinoli	6	8	10
Pomodoro	30	40	50
Spinaci	15	20	25
Verdura mista	40/45	45/50	50/55
Zafferano	1	1	1
Zucca per risotto	50	70	90
<b>FRUTTA</b>			
Banana	100	200	200
Castagne	n°5	n°10	n°15
Cocomero	150	200	300
Fragole	100	120	150
Fresca	120\130	130\150	150\200
Frutta cotta	100	120	150
Frutta mista per frullato	120\130	130\150	150
Macedonia	100	120	150
Melone	100	160	240
<b>FORMAGGI e LATTICINI</b>			
Yogurth naturale o alla frutta	125	125	125
Formaggi freschi			
Mozzarella	50\60	60\70	70\90
Mozzarella pizza	30\40	40\50	50\60
Stracchino	60	70	90/100
Ricotta vacca per pasta	15/25	20/30	30/40
Ricotta vacca crocchette	60/70	70/80	90/100
Ricotta v pietanza	70	80	100
Casatella	60	70	90
Robiola	60	70	90
4 Formaggi pasta	25	35	45
Formaggio stagionato	60	70	90
Parmigiano pietanza	40	50	70
Parmig. Pasta grattugiato	3\4	4\5	6\7
Parmig. a scaglie nelle insalate	20	30	40
<b>UOVA</b>			
Impasti di carne	10	12	15
Per carbonara	15	18	25
Sformati	30\40	35\45	40\50
Stracciatella	15	20	25
Uova cotolette	10	12	15
Uova frittata	45\50	50\60	60\70
<b>PESCE</b>			
Bastoncini	90	120	150
Cotoletta di pesce al forno	80	90	110
Gamberetti riso	30	40	50
Insalata di pesce	80	100	120
Involtoni di pesce	100\120	120\140	140\160

Pesce al forno	100\120	120\140	140\160
Pesce condimento	15	20	30
Pesce lessato	120\130	120\140	140\160
Polipo con patate	100\120	120\140	150\160
Polpette di pesce	50	60	70
Salmone pasta	15	20	30
Seppie con piselli	80	100	120
Tonno naturale o sott'olio	60/50	80/70	100/90
Tonno pasta	15	20	30
Vongole pasta	15	20	30
<b>CARNE</b>			
Bistecche di pollo o tacchino	60/70	70/80	100/120
Bistecche manzo	60/70	70/80	100/120
Brasato	60	70	100
Carne ragù	18	22	30
Coniglio polpa	80	100	120
Cotolette al forno	60	70	90
Fettine di maiale	60/70	70/80	100/120
Lombo o tacchino arrosto	80	100	120
Pollo arrosto	100\120	120\140	160\180
Pollo insalata	40	50	60
Polpette	50\60	60\70	70\80
Polpettone	50/60	60\70	70\80
Roast beef	70	80	90
Spezzatino	80\90	90\100	120\140
Spiedini	100	120	150
Straccetti	60\70	70\80	100\120
Svizzere	60	70	100
Zucchine ripiene	60	70	100
<b>SALUMI</b>			
Bresaola	40	50	60
Prosciutto crudo	40\50	50\60	60\65
Prosciutto cotto	40\50	50\60	60\65
<b>OLIO E GRASSI</b>			
Olio extravergine Oliva:			
Primi piatti	4	5	6
Verdure crude	4	5	6
Verdure cotte	6\8	8	10
Besciamella per pasta, pasta al forno, verdure gratinate sformati	10	15	20
Burro crudo per pasta o risotti	3	4	5
<b>DOLCI</b>			
Biscotti casalinghi			
Biscotto crema zabaione cioccolato	n°1	n°1	n°1
Budino	100	100	100
Ciambella	80	100	120

Coppetta	n°1	n°1	n°1
Crostata con marmellata	90	110	130
Gelato confezionato	n°1	n°1	n°1
Marmellata	25	30	35
Miele	25	30	35
Panettone o colomba	70	90	110
Raviole	1	1	2
Torta	80	100	120
Torta margherita	70	90	110
Tortina tipo Porretta	40	40/80	80
Zucchero	7	8	10
<b>BEVANDE</b>			
Latte intero prima colazione	150	200	200/250
Latte intero merenda	120	150	150/200
Karkadè o infuso orzo the deteinato	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Spremuta agrumi o succo frutta	100\120 n°1	130\15 n°1	150 n°2

**(LE GRAMMATURE SI INTENDONO SULL'ALIMENTO FRESCO, PESATO CRUDO AL NETTO DEGLI SCARTI).**