



COMUNE DI CAVA MANARA

Capitolato speciale di appalto per il Servizio di Ristorazione Scolastica

**Anni Scolastici
2012/2013 – 2013/2014 – 2014/2015 – 2015/2016**

COMUNE DI CAVA MANARA

Indirizzo – Via L. Manara n.7 – 27051 Cava Manara (PV) Italia

Telefono 0382/5575 Fax 0382/554110

Web site www.comune.cavamanara.pv.it

e.mail info@comune.cavamanara.pv.it

INDICE

Titolo I - INDICAZIONI GENERALI	4
Art. 1 Oggetto dell'appalto.....	4
Art. 2 - Sedi di esecuzione del servizio - Obbligo di sopralluogo	5
Art. 3 Durata del contratto – Proroga - Opzioni relative all'appalto	5
Art. 4 Tipologia dell'utenza	6
Art. 5 Standard minimi di qualità dei servizi.....	6
Art. 6 Dimensione presumibile dell'utenza –Valore dell'appalto	6
Art. 7 Obblighi dell'A.C.....	7
Art. 8 Inventario	7
Art. 9 Verifiche in base agli inventari di consegna	7
Art.10 Manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti.....	8
Art. 11 - Accessi.....	8
Art. 12 Oneri a carico della Impresa Appaltatrice	8
Art. 13 Requisiti di partecipazione.....	9
Art. 14 Modalità relative all'aggiudicazione.....	9
Art. 15 Calendario di erogazione del servizio	9
Art. 16 Inizio della fornitura del servizio per le diverse utenze	9
Art. 17 Ordinativi dei pasti.....	9
Art. 18 Interruzione del servizio.....	10
Art. 19 Cauzione provvisoria	10
Art. 20 Garanzie inerenti la corretta esecuzione del contratto – Cauzione definitiva.....	11
Art. 21 Rinuncia dell'aggiudicazione	11
Art. 22 Sub-appalto del servizio.....	11
Art. 23 Sostituzione dell'Impresa aggiudicataria.....	11
Titolo II ONERI INERENTI IL CONTRATTO	11
Art. 24 Assicurazioni.....	12
Art. 25 Spese, imposte e tasse	12
Titolo III PERSONALE.....	12
Art. 26 Personale.....	12
Art. 27 Organico addetti.....	12
Art. 28 Reintegro del personale mancante.....	12
Art. 29 Direzione del servizio	12
Art. 30 Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI).....	13
Art. 31 Controllo della salute degli addetti.....	13
Art. 32 Rispetto delle normative vigenti	13
Art. 33 Applicazioni contrattuali.....	13
Art. 34 Disposizioni igienico-sanitarie.....	13
Titolo IV CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.....	14
Art. 35 Caratteristiche delle derrate alimentari	14
Art. 36 Etichettatura delle derrate alimentari	14
Art. 37 Garanzie di qualità	14
Titolo V - MENU' PER TUTTE LE UTENZE	14
Art. 38 Menù	14
Art. 39 Variazione dei menù	14
Titolo VI TABELLE DIETETICHE DEL MENU'	15
Art. 40 Tabelle dietetiche	15
Art. 41 Qualità degli ingredienti.....	15
Art. 42 Diete speciali.....	15
Art. 43 Diete di transizione (Diete in bianco)	15
Art. 44 Introduzione di nuove portate e menù sperimentali	15
Art. 45 Utilizzo di prodotti biologici e a lotta integrata	15
Titolo VII- NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI	15
Art. 46 Contenitori	16
Art. 47 Mezzi di trasporto	16
Art. 48 Orari di trasporto e consegna dei pasti	16
Titolo VIII NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	16
Art. 49 Somministrazione portate.....	16

Art. 50 Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione	16
Art. 51 Informazioni ai commensali.....	17
Art. 52 Disposizioni igienico-sanitarie.....	17
Titolo IX NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO .	17
Art. 53 Disposizioni in materia di sicurezza.....	17
Titolo X CONTROLLI DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO	18
Art. 54 Diritto di controllo dell'A.C.....	18
Art. 55 Organismi preposti al controllo.....	18
Art. 56 Tipologia dei controlli.....	18
Art. 57 Blocco dei prodotti alimentari.....	19
Art.58 Idoneità sanitaria dei componenti gli organismi di controllo	19
Art. 59 Metodologia del controllo qualità	19
Art. 60 Conservazione dei campioni	19
Art. 61 Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità.....	19
Art. 62 Controllo della qualità.....	20
Titolo XI PENALI.....	20
Art. 63 Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti	20
Titolo XII PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI.....	22
Art. 64 Prezzo del pasto	22
Art. 65 Pagamenti per la preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti	22
Art. 66 Revisione del prezzo	23
Titolo XIII CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	23
Art. 67 Clausola risolutiva espressa	23
Art. 68 Risoluzione per inadempimento – Procedura per la risoluzione del contratto	23
Titolo XIV CONTROVERSIE.....	24
Art. 69 Foro competente.....	24
Titolo XV NORME FINALI e TRANSITORIE	24
Art. 70 Trattamento di dati personali nell'esecuzione del contratto	24
Art. 71 Accettazione espressa di clausole contrattuali	24

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI

Per “Impresa” o “I.A.” si intende la ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica.

Per “Committente” o “A.C.” si intende l’Amministrazione Appaltante

Art. 1 Oggetto dell'appalto

1. Il contratto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica per le scuole di infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Cava Manara, per i servizi integrativi ed estivi organizzati dal Comune, nonché il servizio di fornitura di derrate alimentari per la cucina dell’Asilo Nido Comunale di Cava Manara.
2. Il servizio viene affidato ad Imprese specializzate nel settore della ristorazione, e consiste:
 - a) nella fornitura di derrate alimentari crude, nella preparazione e nella distribuzione dei pasti, con personale dipendente della Impresa Appaltatrice, per il servizio di refezione scolastica per gli alunni della Scuola Primaria “A. Bordonì” di Mezzana Corti e della Scuola di Infanzia Statale di Mezzana Corti, utilizzando la cucina di cui è dotata la Scuola di Infanzia Statale di Mezzana Corti;
 - b) nella fornitura di derrate alimentari crude, nella preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti, con personale dipendente della Impresa Appaltatrice, per il servizio di refezione scolastica per gli alunni della Scuola di Infanzia Statale “A. Castagnola” di Via G. Bruno n.8, della Scuola Primaria “G. Rodari” e della Scuola Secondaria di 1° Grado “A. Manzoni” di via dei Mille, utilizzando la cucina di cui è dotata la Scuola di Infanzia Statale “A. Castagnola” di via G. Bruno;
 - c) nella fornitura di derrate alimentari crude per il servizio mensa dell’Asilo Nido Comunale di via G. Matteotti n.25, per la preparazione dei cibi di cui al menù allegato;
 - d) nella fornitura di merende per le scuole di infanzia di Cava Manara capoluogo e Cava Manara - Mezzana Corti quando richieste
 - e) nella gestione della rilevazione delle presenze / pasti erogati secondo il metodo offerto in sede di gara
 - f) nell’allestimento dei tavoli dei refettori e il riassetto della sede di refezione con conseguente pulizia dei tavoli;
 - g) nella fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere quali piatti, posate, e bicchieri a perdere, tovaglie e tovaglioli di carta, carta assorbente e in genere di tutto quanto necessario per il completamento del pasto (condimenti – formaggio). Per le scuole di infanzia il pasto viene servito in piatti di ceramica da lavarsi ad ogni pasto;
 - h) nella fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie in PET da 50 cl (1 bottiglia per ciascun utente). In alternativa è possibile la fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie in PET da 1,5 litri (1 bottiglia ogni 3 utenti);
 - i) negli interventi di pulizia e sanificazione del locale “cucina/dispensa”, degli elettrodomestici/attrezzature ivi presenti, degli utensili utilizzati per lo scodellamento e la distribuzione del pasto, del locale annesso di esclusivo utilizzo da parte del personale di distribuzione;
 - j) nella fornitura dei detersivi/disincrostanti, sia detersivi che sanificanti e delle attrezzature necessarie per la pulizia di quanto indicato al precedente punto ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
 - k) nella raccolta dei rifiuti con gli appositi sacchi, forniti dall’I. A., e nel conferimento degli stessi secondo le disposizioni emanate dal Comune in materia di raccolta differenziata;
 - l) nella presa in carico dell’utenzieria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici e delle attrezzature di uso generale messe a disposizione dall’A. C. e già presenti presso i centri cottura ed i refettori, con obbligo della I.A. di integrare/sostituire quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio. L’attrezzatura e gli elettrodomestici forniti

in sostituzione o ad integrazione di quelli esistenti si intendono concessi in comodato d'uso e rimangono di proprietà della I.A..

- m) nella manutenzione ordinaria e straordinaria, la riparazione o sostituzione, dell'utenzieria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici, degli impianti e delle attrezzature di uso generale prese in carico, compresa la lavastoviglie e il forno. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali è a carico dell'A. C.
- n) nella predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro fornitura e distribuzione, per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, di stati patologici e per motivi etnico-religiosi;
- o) nell'organizzazione e realizzazione di conferenze come da offerta in sede di gara.

3. L'appalto deve essere eseguito in osservanza a quanto disposto:

- a) Nel presente capitolato speciale d'appalto
- b) Nelle tabelle merceologiche
- c) Nei menù proposti
- d) Nella descrizione piatti e grammature
- e) Nel bando di gara e nel disciplinare di gara
- f) Nella disciplina del Settore

Art. 2 - Sedi di esecuzione del servizio - Obbligo di sopralluogo

- a) Scuola di Infanzia "A. Castagnola" – Via G. Bruno n. 8 – Cava Manara capoluogo sede centro cottura comunale
- b) Scuola Primaria "G. Rodari" – Via dei Mille n. 9 – Cava Manara capoluogo
- c) Scuola Secondaria di 1° Grado "A. Manzoni" – Via dei Mille n. 9 – Cava Manara capoluogo
- d) Scuola di Infanzia "Gerrechiozzo" – via Barsanti 58 – Mezzana Corti di Cava Manara
- e) Sede centro cottura comunale
- f) Scuola Primaria "A. Bordoni" – Via Barsanti 58 – Mezzana Corti di Cava Manara
- g) Asilo Nido Comunale "E. Panigada" – Via Matteotti n.25 – Cava Manara capoluogo

2. I concorrenti sono tenuti ad effettuare un sopralluogo presso i luoghi nei quali sarà realizzato l'appalto, al fine di valutarne problematiche e complessità in relazione alla predisposizione dell'offerta. Il sopralluogo dovrà essere effettuato personalmente dal Titolare/Legale Rappresentante della Ditta, da un procuratore munito di apposita procura o dal direttore tecnico dell'Impresa (non sono ammessi soggetti diversi). Ai soggetti sopra indicati sarà rilasciata apposita attestazione **da allegare ai documenti di gara**. L'effettuazione del sopralluogo, che si effettuerà esclusivamente nei giorni **14 e 21 Giugno 2012 dalle ore 15.00** previo appuntamento telefonico ai n. 0382/5575202 – 0382/5575217, **è obbligatoria, a pena d'esclusione**

Art. 3 Durata del contratto – Proroga - Opzioni relative all'appalto

- 1. Il contratto relativo al presente appalto ha durata di 4 anni scolastici e precisamente per gli anni scolastici 2012/2013 - 2013/2014 - 2014/2015 – 2015/2016.
- 2. Il servizio prende avvio con l'inizio dell'anno scolastico, secondo il calendario scolastico regionale.
- 3. La data d'inizio del servizio di refezione della Scuola Primaria e Secondaria di 1° Grado potrà essere differente da quella della scuola d'Infanzia, in quanto strettamente correlata alle decisioni assunte dal Dirigente Scolastico, preposto a definire gli adattamenti al calendario scolastico regionale ritenuti più opportuni, sulla base delle esigenze del piano dell'offerta formativa.
- 4. L'I. A. si impegna ad iniziare il servizio alla data effettiva, che sarà comunicata dall'A. C., con preavviso di almeno dieci giorni rispetto alla data medesima.
- 5. L'A. C. si riserva la facoltà di determinare la proroga del contratto relativo al presente appalto per un periodo massimo di sei (6) mesi dalla sua scadenza. L'eventuale proroga, avverrà sulla base di un provvedimento espresso dell'A. C. in relazione all'esigenza della stessa di dar corso alle procedure per la selezione di un nuovo contraente/appaltatore/affidatario e del conseguente passaggio gestionale.

6. La proroga del contratto è disposta dall'A. C. senza che l'appaltatore possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità, mediante comunicazione scritta inviata allo stesso con un preavviso di almeno 3 (tre) mesi rispetto alla scadenza naturale del contratto medesimo. La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo.

Art. 4 Tipologia dell'utenza

1. L'utenza del servizio di refezione è composta dagli alunni ed insegnanti della Scuola Primaria, dagli alunni ed insegnanti della Scuola d'Infanzia, dagli alunni ed insegnanti della Scuola Secondaria di 1° Grado e da quanti specificatamente autorizzati dall'Amministrazione, tramite il competente Servizio comunale, e qui non individuati.
2. Per l'individuazione del personale, avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali, relative al rapporto di lavoro, vigente al tempo della prestazione.
3. L'A.C. potrà richiedere, inoltre, all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini o pasti in monoporzione in occasione di feste, rinfreschi o altre iniziative, gite scolastiche o per cause di forza maggiore.
4. Il costo/pasto per tali servizi, se trattasi di servizio aggiuntivo, sarà concordato di volta in volta tra l'A. C. e l'I.A., mentre se trattasi di fornitura sostitutiva del pasto previsto, sarà il medesimo di quello offerto in sede di gara e ovviamente, in tal caso, la fornitura del pasto freddo o cestino dovrà essere di pari valore nutrizionale ed economico del pasto caldo.

Art. 5 Standard minimi di qualità dei servizi.

1. Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi **minimi**. L'I. A. si obbliga inoltre a garantire gli elementi di qualità e le proposte di miglioramento gestionale indicati nell'offerta tecnica in sede di gara.

Art. 6 Dimensione presumibile dell'utenza –Valore dell'appalto

1. Per l'espletamento del servizio di refezione scolastica di cui al presente appalto la fornitura complessiva per ogni anno scolastico è stimata, **in presunti**:
 - a) **48.230** per le scuole di infanzia, primaria e secondaria di 1° Grado comprensivo del personale docente e dei centri estivi e dei servizi integrativi
 - b) **4.510** per l'asilo nido comunale (fornitura derrate crude) compreso personale docente, secondo quanto specificato in seguito e tenuto conto della variabilità da prevedersi in ragione della data di inizio del servizio, della durata dell'appalto e dei prossimi effettivi utenti, per un costo stimato pari ad **€ 250.796,00** oltre all'IVA, per ogni anno scolastico (**€ 5,20/PASTO**) per la scuola di infanzia, primaria e secondaria, un costo stimato pari ad **€ 14.072,00** oltre all'IVA per ogni anno scolastico (**€ 3,12/Pasto**) per l'asilo nido comunale, mentre, alla data odierna, non è possibile determinare quanti bambini delle scuole dell'infanzia usufruiranno della merenda per gli anni dell'appalto. **Il totale complessivo annuo presunto è di € 264.868,00:**

CENTRO COTTURA DI CAVA MANARA - VIA G. BRUNO (Scuola di Infanzia Castagnola)							n. sett.	tot. anno
Destinatario	Refettorio	Lun.	Mar	Mer.	Giov.	Ven.	Tot	
Scuola Infanzia Castagnola	In loco	62	62	62	62	62	310	11780
Scuola Primaria Rodari	Veicolato via dei Mille	145	145		125		415	14525
Scuola Secondaria 1° Grado Manzoni	Veicolato via dei Mille			3	110	3	116	4060
Servizio Integrativo Pomeridiano	Veicolato via dei Mille			22		22	44	1540
TOTALE SETTIMANALE PASTI PRODOTTI		215	215	90	315	90		31905
CENTRO ESTIVO DIURNO 6-14 ANNI	Veicolato via dei Mille							650
SERVIZIO ESTIVO SCUOLA MATERNA	In loco							650
TOTALE ANNUO PRESUNTO PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA								33205

CENTRO COTTURA DI CAVA MANARA - VIA BARSANTI (Scuola di Infanzia Gerrechiozzo)							n. sett.	tot. anno
Destinatario	Refettorio	Lun.	Mar	Mer.	Giov.	Ven.		
Scuola Infanzia Gerrechiozzo	In loco	45	45	45	45	45	225	38
Scuola Primaria A. Bordoni	in loco	55	55		55		185	35
Servizio Integrativo Pomeridiano	In loco			10		10	20	35
TOTALE SETTIMANALE PASTI PRODOTTI		100	100	55	100	55		15025

ASILO NIDO COMUNALE via Matteotti (derrate crude cucinate da personale comunale)							n. sett.	tot. anno
Destinatario	Refettorio	Lun.	Mar	Mer.	Giov.	Ven.		
Asilo nido	In loco	22	22	22	22	22	110	41
TOTALE SETTIMANALE PASTI PRODOTTI		22	22	22	22	22		4510

- Il numero dei pasti annui, è da considerarsi puramente indicativo, l'eventuale variazione non dà luogo a variazioni del prezzo offerto. L'I. A. si impegna a non sollevare eccezioni di sorta in ordine ad eventuali variazioni del numero dei pasti giornalieri rispetto al dato fornito e a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo. In ogni caso l'I. A. è tenuta a fornire le quantità effettivamente richieste ed il corrispettivo sarà pari al prodotto del numero dei pasti effettivamente forniti per il prezzo unitario contrattuale.
- L'utenza consuma i pasti presso le rispettive sedi scolastiche nei giorni indicati nella precedente tabella dalla quale si evince anche l'utenza e il numero medio di pasti prodotti giornalmente e settimanalmente da ogni centro cottura per le scuole di riferimento.

Art. 7 Obblighi dell'A.C.

- L'A.C. concede e consegna in uso gratuito alla I. A., alle condizioni di cui ai seguenti articoli e con decorrenza dalla data di inizio del servizio, i locali delle cucine interessate, i rispettivi magazzini e tutte le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per la preparazione dei pasti.
- Le spese relative alla fornitura di gas, acqua ed energia elettrica sono a carico dell'A.C.
- I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto nella stessa quantità e stato in cui sono stati consegnati.
- 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 dell'appalto.

Art. 8 Inventario

- L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo, saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un funzionario dell'A.C. e da un rappresentante della dell'I.A.. Tale adempimento dovrà essere ultimato non oltre 15 giorni dall'inizio di servizio.
- Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante viene scartato e, dovrà essere integrato dalla I.A..

Art. 9 Verifiche in base agli inventari di consegna

- In qualsiasi momento, a richiesta dell'A.C. ed in ogni caso con periodicità annuale o in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica della esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dalla Amministrazione Appaltante.
- 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 risulti mancante o non funzionante.

Art.10 Manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti

1. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, così come i lavori o le modifiche alle strutture che si rendessero necessarie a seguito di intervenute modifiche delle normative in vigore in materia di sicurezza o di prevenzione, restano a carico dell'A. C. che vi provvederà direttamente con proprio personale o a mezzo di terzi. Sono inoltre, a carico dell'A. C., gli interventi di manutenzione straordinaria degli impianti tecnologici che comportano interventi sulla struttura.
2. L'I. A. ha l'obbligo di segnalare con la massima tempestività all'A. C., ogni fatto o deterioramento rientrante nell'ordinaria o la straordinaria manutenzione di competenza dell'A. C. e che possa ostacolare il regolare funzionamento del servizio.
3. A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, si considerano interventi di manutenzione ordinaria:
 - a) la tinteggiatura delle pareti della cucina ed eventuali locali alla stessa pertinenti, dei refettori, nonché degli infissi interni ed esterni;
 - b) la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti o dei pavimenti e la posa di quelle eventualmente mancanti o il rifacimento integrale della piastrellatura;
 - c) la sostituzione o riparazione di zanzariere;
 - d) la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi;
4. Restano esclusi dagli oneri dell'A. C. e quindi posti a carico dell'I. A. tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi, in corso d'appalto, e da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio delle attrezzature/arredi/elettrodomestici/impianti da parte del personale dipendente dell'I. A. .
5. In questo caso l'A. C. provvederà ad effettuare le opere di intervento resesi necessarie, ma addebiterà le spese sui conti da liquidare all'I. A.

Art. 11 - Accessi

1. La I. A. deve dare libero accesso al personale dell'A.C. o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario, nonché ai componenti della Commissione Mensa, secondo le modalità previste dallo specifico regolamento. L' Amministrazione Appaltante non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.
2. La I. A. deve garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C., in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo della efficienza e della regolarità dei servizi.
3. 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..

Art. 12 Oneri a carico della Impresa Appaltatrice

1. Tutte le spese, ad eccezione di quelle espressamente indicate a carico della A. C., relative alla fornitura delle derrate e alla preparazione dei pasti, alla pulizia ed al riassetto delle cucine e dei locali pertinenti, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti, (esclusi in ogni caso atri, corridoi, scale) la manutenzione ordinaria e straordinaria, la riparazione o sostituzione, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici, degli impianti e delle attrezzature di uso generale prese in carico, compresa la lavastoviglie, sono a carico dell'I.A..
2. All'I.A. vengono consegnati, come previsto dal precedente articolo 7, in uso gratuito i locali e tutte le attrezzature e gli arredi presenti al momento della redazione dell'inventario. Eventuali migliorie che l'I.A. apporterà alle attrezzature ed arredi, secondo quanto previsto dall'art. 1 comma 2 lettera l del presente capitolato, al termine del rapporto contrattuale resteranno di proprietà dell'I.A. L' I.A. dovrà predisporre un elenco qualitativo e quantitativo delle attrezzature inserite nelle strutture; detto elenco dovrà essere aggiornato ogni qualvolta si verificano variazioni alla dotazione strumentale e inviato alla A.C.. (Art.1 comma 2 lett. L del presente capitolato)
3. L'I.A. dovrà fornire un sistema di rilevazione delle presenze giornaliero finalizzato alla rendicontazione e al pagamento dei pasti consumati presso i refettori comunali, divisi per tipologia di utenza. Il sistema dovrà prevedere:

- il pagamento anticipato del pasto secondo le tariffe fissate dalla A.C.
- un sistema di ricarica tramite tecnologia POS
- il più ampio accesso ai sistemi di ricarica da parte dell'utenza su tutto il territorio comunale
- un report mensile delle riscossioni con lo scopo di garantire un controllo dei pagamenti da parte della A.C..

Art. 13 Requisiti di partecipazione

1. Possono partecipare alla gara i soggetti indicati dall'art. 34 comma 1 del D. Lgs. 12.04.2006, n. 163 e s.m.i. ed espressamente indicati nell'art. 4 del disciplinare di gara.

Art. 14 Modalità relative all'aggiudicazione

1. La valutazione delle offerte è effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, inteso come il criterio con il quale vengono ad essere esaminati, oltre al prezzo, altri elementi inerenti l'appalto / con riferimento, per analogia, a quanto previsto dall'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m. i.
2. La valutazione delle offerte è realizzata tenendo conto dei seguenti criteri generali di attribuzione dei punteggi:
 - a) elementi tecnico/qualitativi dell'offerta: sino ad un massimo di **70 punti su 100**;
 - b) elementi economici (prezzo) dell'offerta: sino ad un massimo di **30 punti su 100**.
3. I criteri ed i sub-criteri di valutazione delle offerte relativi ai profili operativo-gestionali, tecnico-qualitativi ed economici, sono illustrati e specificati nel Disciplinare di gara.

Art. 15 Calendario di erogazione del servizio

1. L'erogazione dei pasti avverrà dal *lunedì* al *venerdì*, secondo il calendario scolastico ministeriale per le scuole statali e secondo il calendario stabilito dall'A.C. per i servizi estivi, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.
2. La fornitura delle derrate alimentari e delle materie prime per il servizio mensa dell'Asilo Nido Comunale avverrà dal *lunedì* al *venerdì*, secondo il calendario scolastico ministeriale, dal mese di settembre al mese di giugno oltre che al mese di luglio per il servizio estivo.

Art. 16 Inizio della fornitura del servizio per le diverse utenze

1. L'Impresa appaltatrice si impegna ad iniziare il servizio a partire dal mese di settembre 2012, secondo i calendari di inizio delle attività didattiche.

Art. 17 Ordinativi dei pasti

2. I pasti veicolati dovranno essere forniti dalla I. A. in base al numero dei pasti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche e secondo i menù.
3. Le tabelle dietetiche possono essere variate con l'accordo delle parti e con preventiva autorizzazione dell'A.S.L. competente.
4. I menù e le relative grammature possono essere rideterminate annualmente, stagionalmente e in corso d'opera dal committente, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.
5. L'I. A. riceverà, in tempi immediatamente successivi all'aggiudicazione, le tabelle dietetiche stagionali da applicare; nello stesso modo saranno comunicate le tabelle dietetiche stagionali che varieranno annualmente, ma potranno anche subire variazioni quantitative e qualitative in corso di esecuzione. I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dall'A.C..
6. La Amministrazione appaltante comunica all'I. A. il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal ministero della Pubblica Istruzione e dal Comune. Tale comunicazione viene effettuata all'I. A. almeno una settimana prima delle previste festività.
7. L'ordinazione dei pasti da veicolare è effettuata da personale della scuola, autorizzato dal Comune, attraverso un ordine giornaliero comunicato secondo le modalità che saranno stabilite dalla Amministrazione Comunale.

8. Per quanto riguarda la fornitura delle derrate e delle materie prime per il servizio mensa dell'Asilo Nido Comunale, l'ordinativo sarà effettuato dal responsabile del centro di cottura interessato attraverso apposito modulo secondo le scadenze e le modalità che saranno concordate tra la Amministrazione appaltante e la I. A..
9. Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero dei pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera di un plesso scolastico, devono essere comunicati all'I. A. almeno 48 ore prima dell'orario convenuto di esecutività degli ordini stessi. Tali comunicazioni possono venire effettuate per via telefonica.
10. L'I. A. è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dall'A.C., seguendo gli schemi dietetici previsti dal Comune per ogni singola patologia e per motivazioni etiche religiose. Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dall'I.A., da personale diverso da quello indicato dal Comune.

Art. 18 Interruzione del servizio

1. In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, la Amministrazione appaltante e/o l'I. A. dovranno, di norma, quando possibile in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.
2. In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'I. A. con un anticipo di 24 ore, la Amministrazione appaltante riconosce all'I. A. un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista.
3. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna da entrambe le parti.
4. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo rispettivamente dell'I. A. come dell'A.C. che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate causa di forza maggiore: terremoti e altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

Art. 19 Cauzione provvisoria

1. L'I.A. dovrà costituire una cauzione provvisoria per un importo di € 7.947,00 (settemilanovecentoquarantasette/00) pari all'1% arrotondato dell'importo complessivo dell'appalto a base d'asta, sotto forma di:
 - a) cauzione, costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'Amministrazione;
 - b) fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. 1/9/1993 n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzate dal Ministero dell'economia e delle finanze.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957 (Scadenza dell'obbligazione principale), comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'amministrazione.

2. La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.
3. Nel caso di partecipazione alla gara da parte di un raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito, la polizza fideiussoria, mediante la quale viene costituita la cauzione provvisoria, deve essere **necessariamente intestata, a pena di esclusione, non già alla sola capogruppo designata, ma anche alle mandanti.**
4. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.
5. L'amministrazione, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia, tempestivamente e comunque

entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di validità della garanzia.

Art. 20 Garanzie inerenti la corretta esecuzione del contratto – Cauzione definitiva

1. L'I.A., quale esecutore del contratto, è obbligato a costituire, immediatamente dopo la comunicazione di aggiudicazione, una garanzia fideiussoria pari al 10 % (dieci per cento) dell'importo netto contrattuale.
2. La garanzia fideiussoria di cui al comma 1, prevista con le modalità di cui all'articolo 75 comma 3, del D.Lgs. n. 163/2006, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta dell'A.C.
3. La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 75 del Codice dei Contratti pubblici da parte dell'A. C., che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.
4. La polizza fideiussoria bancaria o assicurativa dovrà avere una durata pari a quella contrattuale.
5. La cauzione definitiva potrà anche essere utilizzata per l'applicazioni di penali o per risarcire il danno che l'A.C. abbia patito in corso di esecuzione del contratto.
6. Pertanto la garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienza da parte dell'I.A. pena la risoluzione del contratto
7. L'importo della garanzia di esecuzione è precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione del presente appalto.
8. La cauzione definitiva, che non dovrà prevedere clausole di estinzione automatica della garanzia, rimarrà vincolata per tutta la durata contrattuale e sarà svincolata e restituita al contraente solo dopo la conclusione del rapporto contrattuale, previo accertamento del regolare svolgimento dello stesso da parte del Responsabile del servizio.

Art. 21 Rinuncia dell'aggiudicazione

1. Qualora l'I.A. non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dall'A.C..

Art. 22 Sub-appalto del servizio

1. E' fatto divieto di subappaltare, senza autorizzazione in tutto o in parte il servizio oggetto del presente appalto, pena la risoluzione anticipata del contratto
2. Inoltre è vietata all'I.A. la cessione totale o parziale a terzi, del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 116 del Codice dei contratti pubblici.

Art. 23 Sostituzione dell'Impresa aggiudicataria

1. Qualora per la Amministrazione appaltante si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'I.A. in caso di risoluzione del contratto, gli Uffici preposti dal Comune procederanno mediante trattativa privata con le imprese idonee all'aggiudicazione applicando, per quanto compatibili, i criteri di cui all'art. 8.
2. Qualora le ditte non fossero disponibili per tali aggiudicazioni integrative, la Amministrazione appaltante si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti diversi.
3. Le aggiudicazioni di cui al presente articolo non potranno in ogni caso essere effettuate oltre la scadenza del primo anno contrattuale.

TITOLO II ONERI INERENTI IL CONTRATTO

Art. 24 Assicurazioni

1. Sarà a carico dell'appaltatore la responsabilità civile contro terzi derivante dalle attività relative alla prestazione, alla distribuzione e comunque alla somministrazione degli alimenti restando esclusa ogni responsabilità della stazione appaltante a riguardo.
2. L'appaltatore, gerente del servizio, stipulerà, a tal fine, una polizza assicurativa R.C. verso terzi - relativa alla conduzione degli impianti affidati e alla somministrazione degli alimenti prodotti con massimale catastrofe minimo di 2.500.000,00 €, nonché copertura R.C. verso prestatori d'opera, con massimale adeguato alla retribuzione del personale, che sollevi la Amministrazione appaltante dai rischi connessi al servizio.
3. Ogni documento comprese le quietanze, dovrà essere prodotto in copia all' Amministrazione appaltante a semplice richiesta.

Art. 25 Spese, imposte e tasse

1. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara e 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..

TITOLO III PERSONALE**Art. 26 Personale**

1. L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'I.A. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere, oltre alla idoneità sanitaria, adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.
2. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.
3. Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'I.A.

Art. 27 Organico addetti

1. L'I.A. deve individuare e comunicare alla Amministrazione appaltante il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche, con responsabilità organizzative, che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.
2. 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 esplicitare in specifiche tabelle allegate all'offerta.
3. Deve essere comunque sempre assicurata la presenza dell'organico dichiarato in fase di offerta.
4. Tale consistenza deve essere riconfermata tramite elenco nominativo al Committente con frequenza semestrale.
5. 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. 28 Reintegro del personale mancante

1. Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero stabilito per ogni Centro di Ristorazione; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Art. 29 Direzione del servizio

1. Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di Direttore di un servizio ristorazione.
2. Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'A.C. al controllo dell'andamento del servizio.

3. In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e darne comunicazione alla Amministrazione appaltante.

Art. 30 Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)

1. L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione rischi, di cui al D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici del Committente.
2. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. e il nome e cognome del dipendente.
3. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Art. 31 Controllo della salute degli addetti

1. L'Azienda ASL può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale e adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

Art. 32 Rispetto delle normative vigenti

1. L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente (ad es.: D. Lgs: 81/2008; D.P.R. 459/1996, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE).
2. L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi e altre malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
3. L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.
4. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A., ad eccezione di quello utilizzato per attività subappaltata che dovrà essere iscritto al libro paga dell'Impresa subappaltatrice.

Art. 33 Applicazioni contrattuali

1. L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi dei lavoro nazionali e locali.
2. L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la loro scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.
3. I suddetti obblighi vincolano L'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. L'I.A. dovrà garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali Imprese subappaltatrici.
4. La Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.
5. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'I.A.

Art. 34 Disposizioni igienico-sanitarie

1. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alle norme contenute nei Reg. CE 852/2004 e 853/2004, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive Comunitarie autoapplicative non condizionate.

TITOLO IV CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 35 Caratteristiche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica.
2. Le derrate utilizzate per il Comune presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche.

Art. 36 Etichettatura delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.
2. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 37 Garanzie di qualità

1. L'I.A. deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili alla Amministrazione appaltante, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e Tabelle Merceologiche. Per la carne si chiede che vengano fornite carni appartenenti ad animali nati, allevati e macellati in Italia.

TITOLO V - MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 38 Menù

1. I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati negli allegati.
2. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere a quelli indicati nei menù previsti e allegati al presente capitolato. In caso di variazione dei menù le tabelle saranno trasmesse ufficialmente alla ditta da parte dell'A.C..
3. Per i bambini utenti della Scuola di Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di Primo Grado e per gli adulti docenti e non docenti aventi diritto, il pasto si compone di:
 - a) Un primo piatto
 - b) Un secondo piatto
 - c) Un contorno
 - d) Pane
 - e) Frutta (o succo di frutta o spremuta d'arancia o budino o yogurt o gelato)
 - f) Acqua minerale naturale
4. La Amministrazione appaltante 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, feste scolastiche. Dovrà inoltre essere fornito un pasto di scorta per situazioni di emergenza, da conservare presso i Centri di Produzione così composto: tonno, crackers, succhi di frutta, acqua minerale, biscotti secchi monoporzione.
5. Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche. Il pasto-scorta verrà pagato esclusivamente in caso di consumo non imputabile all'I.A. e in tal caso dovrà essere prontamente reintegrato.

Art. 39 Variazione dei menù

1. Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con gli Uffici preposti dell'A.C..
2. Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione scritta dell'A.C..
3. L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la previa autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:
 - a) Guasto dell'impianto

- b) Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica
- c) Avaria delle strutture di conservazione delle sostanze deperibili

TITOLO VI TABELLE DIETETICHE DEL MENU'

Art. 40 Tabelle dietetiche

1. Le tabelle dietetiche sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a:
2. gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (ASL, ecc.), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana) alle condizioni stabilite dai precedenti articoli.
3. Esse sono attuate, ad alternanza, su quattro settimane di distribuzione. La Amministrazione appaltante si riserva di modificare la stesura delle tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche che modificassero le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A.
4. L'I.A. è tenuta a fornire alla Amministrazione appaltante le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza.
5. Tali tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dall'I.A. in relazione ad ogni tabella dietetica.

Art. 41 Qualità degli ingredienti

1. Le qualità da somministrare sono quelle previste dalle tabelle dietetiche, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 42 Diete speciali

1. La richiesta delle diete speciali da parte della famiglia deve essere controfirmata dal medico curante. In particolare, nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio
2. Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente. L'I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etniche ed etniche-religiose.

Art. 43 Diete di transizione (Diete in bianco)

1. L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 10 dello stesso giorno.
2. Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

Art. 44 Introduzione di nuove portate e menù sperimentali

1. La Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie concordando con l'I.A. ingredienti e relative grammature.

Art. 45 Utilizzo di prodotti biologici e a lotta integrata

1. L'I.A. si impegna a fornire, previo accordi con la Amministrazione appaltante, pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata. Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale.

TITOLO VII- NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 46 Contenitori

1. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi alla legislazione vigente e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R.; in particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.
2. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.
3. Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in contenitori puliti e muniti di coperchio.
4. La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Art. 47 Mezzi di trasporto

1. I mezzi di trasporto vengono forniti dall'I.A..

Art. 48 Orari di trasporto e consegna dei pasti

1. I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso i Centri di Ristorazione, a cura dell'I.A.
2. La consegna dei pasti presso ogni Centro di Ristorazione deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 10' e i 5' prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo. Ad ogni orario di inizio pasto deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario di trasporto pasti e di cottura primi piatti differenziato ed idoneo.
3. Ogni automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione del pasto, così come indicato dalle singole direzioni.
4. Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.
5. Per ogni terminale di distribuzione l'I.A. emetterà bolla di consegna (o apposita scheda sostitutiva) in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo.
6. Il personale della scuola addetto firmerà per ricevuta, restituendone copia all'I.A. e inoltrando l'originale al competente Ufficio Comunale, per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo.

TITOLO VIII NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**Art. 49 Somministrazione portate**

1. L'I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.
2. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione dell'A.C..

Art. 50 Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

1. I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici in stoviglie a perdere, fornito dall'I.A. e conforme ai requisiti indicati nelle tabelle merceologiche.
2. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:
 - a) Lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere
 - b) Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi
 - c) Esibire cartellino di riconoscimento
 - d) Imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti
 - e) Procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola

- f) Prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo
- g) La quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo
- h) Non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo
- i) Distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino ad esaurimento di quanto presente nel contenitore
- j) 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
- k) Aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura
- l) Per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati
- m) La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto
- n) Distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica
- o) Il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.
- p) Per le scuole d'infanzia statali e comunali e per la prima classe della scuola primaria è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta.

Art. 51 Informazioni ai commensali

1. L'I.A. è tenuta 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. 52 Disposizioni igienico-sanitarie

1. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento alla Legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche e integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal Capitolato.

TITOLO IX NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 53 Disposizioni in materia di sicurezza

1. E' fatto obbligo all'impresa al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008.
2. In particolare l'impresa, entro i 10 giorni precedenti l'inizio del servizio, deve redigere, sia per le cucine che per i refettori, nei quali effettua la distribuzione, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, nonché presentare un piano di cooperazione e di coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi, compresi quelli derivanti dalla gestione delle emergenze, tra il proprio piano di sicurezza e quello messo in atto dalla Direzione Scolastica, per la scuola d'infanzia e per la Scuola Primaria e Secondaria, ove presta servizio il personale ATA.
3. I suddetti documenti devono essere trasmessi all'A.C. la quale si riserva di dare proprie indicazioni alle quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.
4. Resta inoltre a carico dell'Impresa la dotazione di dispositivi di protezione individuali (DPI) necessari all'espletamento dei lavori in sicurezza. I DPI che l'impresa intende adottare devono essere comunicati al responsabile del servizio prevenzione e protezione dell'A.C.

5. L'impiego di energia elettrica, gas, da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'I.A.
6. L'I.A. deve inoltre affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e distribuzione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.
7. L'I.A. dovrà redigere il piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti. A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere trasmessa all'A.C.
8. L'A.C. ha predisposto il DUVRI. Tale documento è allegato al presente capitolato d'appalto e costituisce parte integrante e sostanziale dello stesso e sarà consegnato all'Impresa, in occasione del sopralluogo obbligatorio di cui all'art. 2 del presente capitolato, stante l'impossibilità di renderlo disponibile on-line.

TITOLO X CONTROLLI DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 54 Diritto di controllo dell'A.C.

1. E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro di produzione pasti ed i centri di ristorazione per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.
2. E' facoltà dell'A.C. disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il centro di produzione pasti e i centri di ristorazione, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dall'I.A.

Art. 55 Organismi preposti al controllo

1. Gli organismi preposti al controllo sono:
 - a) i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'Azienda ASL territoriale;
 - b) le strutture specializzate incaricate dal Comune;
2. L'A.C. nominerà una commissione mensa con il compito di verificare la qualità del servizio e formulare proposte migliorative, secondo le modalità previste dal capitolato speciale di appalto e nel rispetto delle norme in materia e con le modalità indicate nel regolamento sul funzionamento della commissione mensa vigente.
3. L'A.C. prenderà in esame le proposte o segnalazioni della commissione mensa per la adozione di eventuali provvedimenti nei confronti della ditta aggiudicataria, fermo restando che la ditta, in base al rapporto contrattuale instaurato, è responsabile verso il Comune del servizio reso.

Art. 56 Tipologia dei controlli

1. I controlli sono articolati in: ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio; saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.
2. I tecnici incaricati dall'A.C., i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'I.A.
3. Il personale dell'I.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.
4. Le ispezioni riguarderanno:
 - a) lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
 - b) le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
 - c) i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;

d) i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;

Art. 57 Blocco dei prodotti alimentari

1. I controlli effettuati dall'A.C. potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".
2. In tal caso, i tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".
3. L'A.C. provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla I.A.

Art. 58 Idoneità sanitaria dei componenti gli organismi di controllo

1. I componenti gli organi di controllo devono essere muniti della documentazione richiesta dall'ASL locale di competenza.
2. Essi devono altresì indossare in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso i centri di produzione pasti ed i refettori, apposito camice bianco e copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

Art. 59 Metodologia del controllo qualità

1. I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.
2. L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.
3. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.
4. Nulla può essere richiesto alla Amministrazione appaltante per le quantità di campioni prelevati.

Art. 60 Conservazione dei campioni

1. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno 3 quote da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati dagli incaricati del Comune e uno a disposizione dell'I.A.), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di -18 °C per le 72 ore successive.
2. Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora del prelievo.
3. Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:
 - a) primo piatto: pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata; risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);
 - b) secondi piatti: campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);
 - c) contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non completamente condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);
 - d) pane: campioni sul prodotto tal quale.

Art. 61 Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

1. I rilievi inerenti alle non conformità del servizio sono contestati tempestivamente all'I.A. per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.
2. In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui l'A.C. riscontri successivamente la violazione degli obblighi, l'A.C. comunicherà all'I.A., per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

3. Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'I.A. non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, l'A.C. applicherà le penali previste dal Capitolato.

Art. 62 Controllo della qualità

1. L'I.A. è tenuta a consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

TITOLO XI PENALI

Art. 63 Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti

1. Ove si verificano inadempienze da parte dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno applicate dall'A.C., con atto del Responsabile del servizio, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, in relazione alla gravità delle inadempienze le sanzioni di cui ai commi seguenti.

2. Standard merceologici

- a) € 500, per il mancato rispetto degli standards previsti dalle Tabelle merceologiche
- b) € 500 per confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia
- c) € 500 per etichettatura non conforme alla vigente normativa

3. Quantità

- a) € 250 per la non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati o della quantità di materie prime rispetto a quanto ordinato
- b) € 1.000 per la totale mancata consegna dei pasti ordinati, o delle materie prime necessarie alla preparazione dei pasti
- c) € 500 per la totale, mancata consegna di una portata/materia prima, presso ogni singolo plesso scolastico
- d) € 200 per la mancata consegna di pasti/materie prime destinati alle diete speciali personalizzate
- e) € 200 per la mancata consegna di materiale a perdere
- f) € 500 per il mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione

4. Rispetto del menù

- a) € 250 per il mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)
- b) € 250 per il mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)
- c) € 125 per il mancato rispetto del menù previsto (contorno)
- d) € 125 per il mancato rispetto del menù previsto (frutta)
- e) € 250 per il mancato rispetto fornitura prodotti biologici certificati

5. Igienico-sanitari

- a) € 500 per il rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti/materie prime
- b) € 500 per il rinvenimento di parassiti
- c) € 1.000 per il rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
- d) € 500 per l'inadeguata igiene di attrezzature e utensili
- e) € 500 per l'inadeguata igiene degli automezzi
- f) € 2.500 per il mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica. In caso di recidiva la penale sarà elevata a € 3.600,00
- g) € 2.500 per la fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana
- h) € 500 per il mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i centri di produzione dei pasti e/o presso i centri di ristorazione (refettori)
- i) da € 500 ad € 2.000 in caso di impossibilità all'esecuzione di controlli di laboratorio per mancanza dei campioni di cui all'art. 85 del presente capitolato.
- j) € 200 per la mancata consegna del materiale di detergente/sanificazione
- k) € 500 per la conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente

- l) € 500 per la temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente
- m) € 500 per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i centri di produzione dei pasti
- n) € 500 per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti
- o) € 500 per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori)

6. Tempistica

- a) € 250 per il mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore ai 10 minuti dall'orario previsto
- b) € 250 per il mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente

7. Personale

- a) € 1.000 per il mancato rispetto delle norme sul personale
- b) € 1.000 per il mancato rispetto delle norme legislative in materia di salute del personale

8. Varie

- a) € 250 ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dell'A.C. ad eseguire i controlli di conformità
- b) € 300 per ciascuna delle violazioni delle altre norme del presente capitolato.

9. In caso di evento non esplicitato nella casistica sopra menzionata, ove possibile, l'A.C. si riserva la facoltà di applicare la sanzione seguendo il principio dell'assimilazione.**10. La rilevazione degli adempimenti può aversi, da parte dell'A.C.;**

- a) nell'ambito delle attività di verifica e di controllo sulla regolare esecuzione dell'appalto;
- b) a seguito di verifiche specifiche, condotte sulla base di segnalazioni prodotte da soggetti fruitori dei servizi oggetto del presente appalto;
- c) a seguito di reclami circostanziati, formulati per iscritto da soggetti fruitori dei servizi oggetto del presente appalto.

11. Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto, all'I.A. e quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro dieci giorni dal ricevimento della nota di contestazione, trasmessa con Raccomandata A/R.**12. Il Responsabile del servizio, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'I.A., potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa. In caso di mancata presentazione o accoglimento delle controdeduzioni l'A.C. procederà all'applicazione delle penali negli importi sopra individuati.****13. Il Responsabile non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Egli potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento – seppure accertato – non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per l'A.C., non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta (dovranno sussistere tutte e quattro le condizioni).****14. L'A.C. potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto all'I.A. per l'esecuzione della fornitura/servizio, ovvero, in difetto, avvalersi del deposito cauzionale, che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato. L'I.A. prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.****15. In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di ristorazione scolastica, l'A.C. ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione della fornitura/servizio di cui al presente Capitolato, addebitando all'I.A. i relativi costi sostenuti ed i danni eventualmente derivati al Comune.****16. Il totale delle penali annue non potrà superare il 15% del totale del contratto.****17. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno dell'I.A.**

TITOLO XII PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 64 Prezzo del pasto

1. Con riferimento a quanto stabilito nell'allegato menù, nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'I.A. tutti i servizi comprese, le derrate, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 65 Pagamenti per la preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti

1. La I.A. dovrà garantire la gestione delle prenotazioni e riscossione dei pasti per le scuole di infanzia, primarie e secondarie di 1° grado, secondo le tariffe fissate dall'Amministrazione Comunale. Le modalità di gestione dovranno essere esplicitate nel progetto gestionale in sede di gara, come previsto dall'art. 12 comma 3) del presente C.S.A..
2. L' I.A. emetterà fattura mensile per la differenza fra il valore del pasto erogato ed il valore del pasto posto a carico dell'utenza.
3. Il pagamento è effettuato sulla base della fatturazione mensile, con riferimento alle prestazioni effettivamente rese.
4. Per quanto riguarda la fornitura delle derrate per la mensa dell'Asilo Nido Comunale la I.A. emetterà fattura in base al numero di pasti a crudo forniti.
5. Il pagamento è effettuato a sessanta (60) giorni dal ricevimento della fattura al protocollo comunale.
6. La liquidazione delle fatture dovrà essere sospesa qualora siano stati contestati all'I.A. addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.
7. In caso di presentazione di fatture irregolari da parte dell'I.A., il pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione della stessa da parte di A.C.
8. Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sopradetti, l'I.A. non potrà opporre eccezione all'A.C, né avrà titolo a risarcimento del danno, né ad alcuna pretesa.
9. Le fatture dovranno essere intestate ed inviate al Comune di Cava Manara
10. Le fatture devono essere redatte in lingua italiana e devono necessariamente contenere, oltre agli elementi obbligatoriamente previsti dall'art. 21 del D.P.R. n. 633/1972, i seguenti elementi:
 - a) estremi della comunicazione dell'A.C. con la quale la stessa ha informato l'I.A. dell'impegno e della copertura finanziaria (ai sensi dell'art, 191, comma 1 del D.Lgs. n. 267/2000);
 - b) l'eventuale esplicitazione dei riferimenti comportanti l'applicazione di particolari regimi fiscali o di esenzione dall'IVA, se riferibili alle prestazioni oggetto dell'appalto;
 - c) tutti i riferimenti bancari per il pagamento, dettagliati secondo le codificazioni IBAN
 - d) L'Appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.L'Appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Pavia della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.
11. Unitamente alle fatture andrà anche presentata la documentazione a dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali obbligatori per legge (D.U.R.C.). In caso di mancata presentazione della suddetta documentazione, in allegato alle fatture, il termine previsto dal comma 2 per il relativo pagamento, decorrerà dalla presentazione della documentazione al protocollo generale del Comune.
12. Qualora l'appalto sia realizzato da più soggetti raggruppati temporaneamente (RTI o ATI), l'A.C. procederà al pagamento delle fatture emesse dalla mandataria/capogruppo, che dovrà indicare in modo dettagliato le attività e la misura delle stesse realizzate dai singoli componenti del raggruppamento.

Art. 66 Revisione del prezzo

1. Il prezzo offerto in sede di gara è da intendersi bloccato per l'intera durata del contratto, fatto salvo quanto sotto descritto.
2. Trascorsi due anni dalla data di aggiudicazione e ad istanza della parte interessata, i prezzi oggetto del presente contratto sono assoggettati a revisione periodica su base annuale, secondo quanto previsto dall'art. 115 del D.Lgs. n. 163/2006 Codice dei contratti pubblici e succ. mod. e int.
3. La richiesta di revisione dei prezzi è sottoposta a specifica istruttoria, condotta dal Responsabile di Area responsabile del processo di acquisto dei servizi/beni oggetto del presente appalto, assumendo a riferimento come indicatori i dati elaborati dall'Osservatorio ai sensi dell'art. 7, comma 4 lett. c) e comma 5) del Codice dei contratti pubblici.
4. Qualora non siano disponibili i dati di cui al richiamato art. 7 del Codice dei contratti pubblici, il soggetto deputato a realizzare l'istruttoria di verifica assume a riferimento generale l'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati (indice FOI), elaborato dall'ISTAT.
5. In ogni caso deve escludersi qualunque possibilità di revisione prezzi con decorrenza retroattiva rispetto alla data della richiesta.
6. In relazione alla revisione per l'adeguamento dei prezzi non è considerata circostanza imprevedibile di cui all'art. 1664 del Codice Civile la sottoscrizione di nuovi contratti collettivi nazionali di lavoro o di altri accordi territoriali o aziendali in sostituzione di quelli scaduti.

TITOLO XIII CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**Art. 67 Clausola risolutiva espressa**

1. Ai sensi dell'art. 1456 del codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato al penultimo comma dell'art. 78, le seguenti ipotesi:
 - a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.
 - b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.
 - c) Impiego di personale non dipendente dall'I.A.
 - d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria
 - e) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche
 - f) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo
 - g) Casi di grave tossinfezione alimentare
 - h) Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali
 - i) Interruzione non motivata del servizio
 - j) Subappalto totale o parziale del servizio non autorizzato
 - k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione
 - l) Difficoltà nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta e accettato dal Committente
2. Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
3. Qualora la Amministrazione appaltante intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.
4. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Art. 68 Risoluzione per inadempimento – Procedura per la risoluzione del contratto

1. Fuori dei casi indicati al precedente articolo, a fronte di inadempimenti gravi da parte dell'I.A., l'A.C. può procedere alla risoluzione del contratto previo esperimento, quando possibile e quando le circostanze ancora lo permettono, di diffida ad adempiere, attribuendo all'I.A. un termine massimo di 15 (quindici) giorni dalla ricezione della diffida, per l'attuazione dell'adempimento. Trascorso detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

2. La risoluzione del contratto è comunicata dall'A.C. all'I.A. mediante lettera raccomandata e comporta con tutte le conseguenze di legge e di contratto, ivi compresa la possibilità di affidare a terzi gli interventi in sostituzione dell'appaltatore stesso, dovendo comunque quest'ultimo concordare le modalità organizzative di subentro del nuovo soggetto gestore delle attività

TITOLO XIV CONTROVERSIE

Art. 69 Foro competente

1. 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. Foro competente: Tribunale di Pavia.

TITOLO XV NORME FINALI E TRANSITORIE

Art. 70 Trattamento di dati personali nell'esecuzione del contratto

1. Nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, ai sensi del D.L. N° 196 del 30/06/2003, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamenti concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti e alle informazioni.
2. Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 l'Impresa appaltatrice è designata quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti il presente appalto e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso.
3. L'I.A. dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal D. Lgs. n. 196/2003 e dai provvedimenti generali ad esso correlati a carico del Responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.
4. L'A.C. e l'I.A. prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del contratto relativo al presente appalto con facoltà, solo ove

Art. 71 Accettazione espressa di clausole contrattuali

Ai sensi dell'art. 1341, comma 2 del Codice civile l'I.A. approva tutte le clausole contenute nel presente capitolato.

Responsabile del Procedimento: Raina Claudio Telefono 0382/5575202 Fax 0382/554110

ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato Speciale di Appalto, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici predisposti dall'ASL di Pavia, servizio SIAN – Ufficio Nutrizione e dall'A.C. :

- Allegato 1 Caratteristiche merceologiche delle materie prime tabelle dietetiche
Allegato 2 Metodi di cottura
Allegato 3 Gramature
Allegato 4 Tabella dietetica scuola elementare (menù)
Allegato 5 Tabella dietetica Scuola d'infanzia (menù)
Allegato 6 N. 1 DUVRI