

COMUNE DI TITO
Provincia di Potenza

CAPITOLATO D'ONERI
SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

APPROVATO CON DETERMINAZIONE N. 360 DEL 10.08.2016

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- Art. 1 Oggetto dell'appalto
- Art. 2 Durata dell'appalto
- Art. 3 Estensione o contrazione del contratto
- Art. 4 Importi a base di gara

CARATTERISTICHE GENERALI DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI E ALTRE CONDIZIONI GENERALI

SUL CICLO DELLA PRODUZIONE E CONSUMO

- Art. 5 Sicurezza alimentare e rintracciabilità di filiera agroalimentare
- Art. 6 Caratteristiche delle materie prime e manipolazione
- Art. 7 Conservazione delle derrate
- Art. 8 Operazioni preliminari alla cottura, manipolazione, preparazione e cottura
- Art. 9 Acqua

CARATTERISTICHE GENERALI DI GESTIONE DEL SERVIZIO

- Art. 10 Modalità di espletamento del servizio
- Art. 11 Modalità di distribuzione dei pasti
- Art. 12 Menù
- Art. 13 Trasporto dei pasti
- Art. 14 Ulteriori adempimenti a carico della ditta

LOCALI UTENZE E MISURE DI SANIFICAZIONE AMBIENTALE

- Art. 15 Locali e utenze
- Art. 16 Misure di pulizia e sanificazione ambientale
- Art. 17 Rifiuti
- Art. 18 Controllo e manutenzione delle strutture, degli impianti e delle attrezzature

SERVIZI COMPLEMENTARI E PAGAMENTI

- Art. 19 Sistema informatizzato di rilevazione presenze e pagamento dei pasti
- Art. 20 Modalità di pagamento e tracciabilità finanziaria
- Art. 21 Revisione dei prezzi

PERSONALE

- Art. 22 Personale
- Art. 23 Obblighi verso il personale – osservanza dei contratti collettivi di lavoro
- Art. 24 Vestiario e dispositivi di protezione individuale
- Art. 25 Condizioni particolari di esecuzione del contratto

CONTROLLI

- Art. 26 Autocontrollo e tracciabilità
- Art. 27 Controlli

RESPONSABILITÀ PENALITÀ E CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

- Art. 28 Responsabilità della ditta aggiudicataria
- Art. 29 Contratto
- Art. 30 Divieto di cessione del contratto e di subappalto
- Art. 31 Penalità
- Art. 32 Contestazione delle inadempienze
- Art. 33 Risoluzione del contratto
- Art. 34 Recesso
- Art. 35 Controversie
- Art. 36 Trattamento dati personali
- Art. 37 Spese contrattuali e pubblicazione
- Art. 38 Rinvio a disposizioni di legge
- Art. 39 Allegati tecnici

INDICAZIONI GENERALI SULL'APPALTO

Art. 1

Oggetto dell'appalto

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente Capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente e, in conformità all'art.34 del D.Lgs 18.4.2016 n.50 (Codice dei contratti), contribuisce alla promozione dello sviluppo sostenibile ed al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale del 11 aprile 2008 "Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica Amministrazione" nonché ai Criteri Minimi Ambientali di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 Luglio 2011.

Il servizio di refezione scolastica sarà espletato presso la Scuola dell'Infanzia di Tito, la Scuola Primaria di Tito, Scuola Secondaria di I° grado di Tito, la Scuola dell'Infanzia e Primaria di Tito Scalo.

I pasti dovranno essere preparati nel rispetto delle disposizioni del presente capitolato, secondo le tabelle dietetiche predisposte, su richiesta di questo Comune, dall'Azienda sanitaria A.S.P. di Potenza, allegate con la lettera B) al presente Capitolato e secondo le tabelle merceologiche allegate al presente Capitolato con la lettera A).

L'appalto ha per oggetto il servizio di **mensa scolastica** che prevede a carico dell'appaltatore:

- approvvigionamento derrate, comprensivo di alimenti per soggetti affetti da intolleranze alimentari;
- preparazione e cottura presso i locali cucina siti nell'Istituto scolastico di Via San Vito per la fornitura dei pasti alla Scuola dell'Infanzia e Secondaria del medesimo istituto, e della Scuola Primaria "Cafarelli", mentre presso la Scuola dell'Infanzia e Primaria di Tito Scalo per la fornitura presso il medesimo istituto;
- distribuzione dei pasti, compreso lo scodellamento, agli alunni della scuola Primaria "Cafarelli";
- trasporto dei pasti in idonei contenitori e con le procedure conformi alle vigenti norme sanitarie presso la scuola Primaria sita in Tito "Cafarelli" con scodellamento e distribuzione ai relativi alunni;
- l'assistenza agli alunni della scuola dell'infanzia, provvedendo al taglio della carne e della frutta;
- allestimento sale refettorio con tovaglie, bicchieri, piatti e posate non monouso, tutti in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione in materia di contatto con gli alimenti (D.M. 21.03.1973 e D.Lgs. 108/92 e s. m.);
- pulizia dei locali cucina, delle stoviglie e dei locali mensa in tutte le sedi;
- ritiro e differenziazione dei rifiuti;
- informatizzazione dei dati di rilevazione delle presenze giornalieri degli utenti, e relativa trasmissione al competente ufficio del Comune di Tito;

Il servizio è rivolto agli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, al personale docente e al personale ATA avente diritto (in servizio in ciascuna classe durante la refezione).

Il numero dei pasti viene indicato nel presente capitolato a titolo puramente indicativo in quanto calcolato sulla base dei dati relativi all'ultimo triennio e può variare, in più o in meno, nel corso dell'appalto, senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato.

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica compreso, di norma, tra il primo giorno utile del mese di ottobre e il 30 giugno per gli alunni della scuola dell'infanzia.

Detti termini possono essere anticipati e/o posticipati, per un periodo massimo di quindici giorni, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione appaltante.

Inizio e termine del servizio saranno comunicati in tempo utile dal competente ufficio comunale. Il servizio dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato.

Art. 2

Durata dell'appalto

L'appalto avrà **durata di tre anni** scolastici:

- per l'A.S. 2016/2017 decorrerà dal primo giorno utile del mese di ottobre 2016 sino al 30 giugno 2017 per le Scuole dell'Infanzia.

- per l'A.S. 2017/2018 decorrerà dal primo giorno utile del mese di ottobre 2017 sino al 30 giugno 2018 per le Scuole dell'Infanzia;

- per l'A.S. 2018/2019 decorrerà dal primo giorno utile del mese di ottobre 2018 sino al 30 giugno 2019 per le Scuole dell'Infanzia.

I giorni di effettuazione del servizio, riferiti ai periodi sopra indicati, dovranno essere quelli segnalati dal dirigente scolastico sulla base del calendario scolastico della Regione Basilicata.

L'Amministrazione comunale, nel rispetto dell'Autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste dei Dirigenti Scolastici, si riserva la facoltà di anticipare e/o posticipare la data iniziale e finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. In tal caso sarà cura dell'Amministrazione comunale comunicare, con congruo anticipo, all'Impresa aggiudicataria eventuali modifiche apportate al calendario.

Si riserva inoltre la facoltà, ai sensi dell'art.106,c.11 del D.Lgs n.50/2016, nelle more dello svolgimento delle ordinarie procedure di scelta del contraente e nella misura strettamente necessaria, di procedere alla proroga tecnica del servizio, intesa come acquisizione in economia di servizi agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto scaduto. Si ritiene che, conformemente alle indicazioni della giurisprudenza ed a quanto stabilito dall'art.23,c.2 della legge n.62/2005, il periodo massimo della proroga può essere stabilito in n.6 mesi decorrenti dall'inizio dell'anno scolastico successivo a quello di scadenza del contratto iniziale.

Art. 3

Estensione o contrazione del servizio

L'Amministrazione si riserva la facoltà, a seguito di sopravvenute esigenze (richiesta del servizio per nuove classi o soppressione del servizio in altre già previste) di estendere o contrarre il servizio, fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale dello stesso in conformità a quanto previsto dall'art.106,c.12 del D.Lgs n.50/2016.

L'affidatario si obbliga ad accogliere favorevolmente, agli stessi patti e condizioni del contratto, quanto richiesto applicando i prezzi di aggiudicazione del presente appalto.

È stabilito a favore dell'affidatario il solo preavviso di 15 giorni.

Art. 4

Importi a base di gara

L'importo complessivo, a base di gara del presente appalto, è così determinato:

- **€ 3,60** (tre euro e sessanta centesimi) iva esclusa a pasto consumato per un totale annuo di € 187.776,00 iva esclusa, commisurato a n. 52.160 pasti annui;
- **€563.328,00** (Iva esclusa) per il triennio;
- **€ 2.100,00**, non soggetti a ribasso, per oneri relativi alla sicurezza (Iva esclusa), calcolati con riferimento alla fornitura di n. **156.480** pasti nel triennio, comunque inferiore alla soglia di rilievo comunitario prevista dall'art.35,c.1,lett.d) del D.lgs n. 50/2016 (€ 750,000,00) per gli appalti elencati nell'allegato IX come appunto il presente (CPV 55523100-3 (Servizi di mensa scolastica)).

Si precisa che il numero dei pasti è determinato a titolo solo indicativo e presunto sulla base dei dati del triennio scolastico precedente ed è suscettibile di variazioni in più o in meno, in dipendenza delle effettive presenze che saranno rilevate nei singoli anni scolastici nonché in relazione al calendario scolastico e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso del presente appalto.

L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito, né a risarcimento di danni.

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo ed onere gravante sulla Ditta Appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni del servizio specificate nel presente capitolato.

Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserà di fatto e il gestore non potrà pretendere, anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo.

CARATTERISTICHE GENERALI DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI E CONDIZIONI GENERALI SUL CICLO DELLA PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 5

Sicurezza alimentare e tracciabilità di filiera agro-alimentare

Il Comune promuove ed inserisce, come elementi di valutazione premianti dell'offerta, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali, di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP).

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) ,"IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, e STG (Specialità Tradizionali Garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006.

Per prodotti "locali" si intendono quei prodotti per cui l'intero ciclo di produzione, trasformazione e confezionamento si svolga all'interno del territorio comunale (a titolo esemplificativo e non esaustivo: prodotti lattiero caseari, prodotti da forno, macelleria, ortofrutta).

L'Impresa aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte.

Il Comune richiede di conformare la progettazione e attuazione del sistema di tracciabilità aziendale nel rispetto del Regolamento CE n.178/2002, che fissa principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e procedure nel campo della sicurezza alimentare.

La ditta aggiudicataria deve inviare agli uffici preposti, a richiesta della Stazione appaltante, l'elenco delle derrate alimentari proposte comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Art. 6

Caratteristiche delle materie prime e manipolazione

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nell'allegato, "*Caratteristiche merceologiche dei prodotti e modalità di preparazione dei pasti*", allegato A al presente capitolato.

La ditta aggiudicataria dovrà fare in modo che il suo operato (acquisto, conservazione, lavorazione e distribuzione delle vivande, igiene e sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare) sia rispondente e conforme alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in

materia di ristorazione collettiva, nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità.

Tutte le derrate alimentari presenti nei locali dispensa e frigoconservazione del centro cottura di Tito Via San Vito e Tito Scalo, devono essere distinguibili mediante apposite e precise indicazioni che consentano di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

I prodotti alimentari devono recare confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.L.vo n.109/92, D.Lgs. n.77/93, D.L.vo n. 68 del 25/02/2000 e D.L.vo n. 259 del 10/08/2000 e successive modifiche ed integrazioni).

Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D. Lgs.vo n. 58/2004.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

È tassativamente vietato:

- l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- l'uso di carni congelate;
- l'uso di carne pre-macinata, anche se conservata sottovuoto;
- l'uso di semilavorati deperibili pronti da cuocere;
- friggere il cibo utilizzando il dado per il brodo e altre preparazioni;
- il riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti.

L'Amministrazione Comunale potrà verificare in qualsiasi momento la qualità dei prodotti impiegati per la preparazione dei pasti, la denominazione delle ditte produttrici e fornitrici, le fatture di acquisto della merce oltre che la corrispondenza di quanto dichiarato nell'offerta tecnica rispetto alle modalità di approvvigionamento dei prodotti alimentari.

L'Amministrazione potrà altresì richiedere analisi merceologiche e microbiologiche sulla qualità dei prodotti.

Art. 7

Conservazione delle derrate

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

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, la parte rimanente deve essere travasata in altro contenitore di vetro e acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di materiale plastico idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.

È vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

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

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

Art. 8

Operazioni preliminari alla cottura, manipolazione, preparazione e cottura.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva, organolettica e sensoriale.

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati devono essere sottoposti, prima della cottura, a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e +4° C;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; in alternativa può essere utilizzato formaggio grattugiato confezionato in monoporzione e pronto all'uso;
- lavaggio e taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere eseguite nelle ore immediatamente antecedenti la cottura; tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua; nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

Art. 9

Fornitura acqua durante i pasti

L'appaltatore è tenuto alla fornitura dell'acqua in bottiglia da consumare durante i pasti da soddisfare mediante bottiglie preconfezionate con prodotti a basso impatto ambientale da litri 1, o ove richiesto acqua del rubinetto.

CARATTERISTICHE GENERALI DI GESTIONE DEL SERVIZIO

Art. 10

Modalità di espletamento del servizio

La somministrazione dei pasti si svolgerà nei giorni feriali (sabato escluso) nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico indicato dal dirigente della scuola in conformità al calendario scolastico della Regione Basilicata.

L'inizio e la cessazione del servizio saranno comunicati dal Comune alla Ditta con congruo preavviso.

Eventuali interruzioni del servizio o diminuzioni dell'utenza per qualsiasi causa (scioperi del personale docente, gite scolastiche etc...) dovranno essere comunicate con congruo anticipo (entro le 24 ore precedenti l'evento) dal dirigente scolastico, per il tramite dei propri operatori.

Il servizio prevede: la preparazione dei pasti con personale qualificato, l'allestimento dei tavoli dei refettori, il trasporto, e la distribuzione al tavolo dei pasti con porzionatura nel piatto, il lavaggio delle stoviglie, lo sbarazzo e la pulizia dei locali refettorio, il ritiro dei contenitori per il trasporto e il successivo lavaggio, l'assistenza agli alunni durante la fruizione, in particolar modo nella somministrazione dell'acqua.

Per le prime classi della scuola primaria e per la scuola dell'infanzia il servizio prevede altresì l'eventuale sbucciatura della frutta, da effettuarsi prima della somministrazione;

La preparazione dei pasti, con produzione nella stessa giornata di consumo, dovrà essere effettuata presso i locali - cucina del plesso di Tito Via San Vito e del plesso di Tito Scalo.

Il servizio prevede inoltre il trasporto dei pasti appena confezionati - con mezzo di trasporto idoneo - dal luogo di preparazione e confezionamento (cucine presso il plesso di Tito Via San Vito) alla sede della scuola della Scuola Primaria "Cafarelli", provvedendo altresì alla loro distribuzione nei locali adibiti a refettorio, e conseguente pulizia e riassetto delle stoviglie e del refettorio.

Nell'approvvigionamento dei generi alimentari la Ditta dovrà rispettare - a soli fini esemplificativi - i seguenti tempi:

- consegna del pane: giornaliera;
- derrate di facile deterioramento (es. carni, latte, prodotti caseari): max settimanale;
- alimenti quali surgelati, frutta e ortaggi, uova, etc.: max settimanale;
- fornitura degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale naturale, paste secche, riso, prodotti confezionati in genere): dovrà essere effettuato con frequenza regolare, tale da assicurare l'approvvigionamento di prodotti di più recente fabbricazione.

La Ditta affidataria assume a proprio carico i compiti di gestione e programmazione del servizio e sarà l'unica responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale, degli utenti del servizio e di tutti gli enti competenti ad esercitare i relativi controlli. La stessa assumerà direttamente gli obblighi e le responsabilità di cui al D.Lgs. 155/97 e s.m.i. relativamente al servizio analisi dei punti critici - controllo H.A.C.C.P. - e dovrà rispettare rigorosamente quanto previsto dalla normativa di riferimento in essere e da eventuali integrazioni sopravvenute nel corso della durata dell'appalto in oggetto.

La Ditta dovrà provvedere a proprio carico alle seguenti necessarie operazioni:

- acquisto dei prodotti e delle attrezzature per la pulizia e sanificazione relativi al servizio;
- rigoverno, pulizia e lavaggio giornaliero di stoviglie, attrezzature, tavoli, arredi e locali (cucina e refettori) dove il servizio viene svolto;
- ritiro e differenziazione dei rifiuti;
- gli interventi di pulizia e igienizzazione riferiti a utensileria, stoviglie, piani e tavoli di lavoro e appoggio, carrelli, vassoi, caraffe, cestini, lavelli e lavandini, contenitori porta rifiuti, attrezzature di cucina, dispensa, spogliatoio e servizi igienici utilizzati dal personale della ditta appaltatrice dovranno essere effettuati quotidianamente, al termine del servizio, con propri mezzi e prodotti.

Tutte le operazioni di approvvigionamento derrate e relativa conservazione, di preparazione e cottura, di distribuzione, scodellamento, pulizia, dovranno essere svolte presso i locali destinati a cucina, con relativi annessi, ed a refettorio ubicati presso gli edifici ospitanti le suddette scuole. La ditta appaltatrice riceverà in consegna detti locali con gli impianti, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, con obbligo di svolgervi tutte le operazioni connesse al presente appalto. La medesima ditta dovrà presentare, prima dell'inizio delle attività, la SCIA alla competente ASP di Potenza, provvedendo, a propria cura e spese, a qualsiasi adeguamento o miglioria richiesta dalle Autorità sanitarie. Parimenti la ditta appaltatrice dovrà reperire ed installare, a propria cura e spese, gli ulteriori attrezzi, stoviglie, elettrodomestici e quant'altro necessario od opportuno per la migliore gestione del servizio. All'atto della consegna verrà redatto analitico verbale dello stato dei luoghi, nonché inventario dei beni ivi presenti e delle loro condizioni. Al termine dell'appalto la ditta dovrà riconsegnare i locali ed i beni ricevuti in custodia, in condizioni analoghe a a quelle ricevute ed avrà diritto alla riconsegna dei beni di sua proprietà eventualmente presenti. alcun compenso competerà per le migliorie alle strutture ed impianti eseguite dalla ditta appaltatrice. Saranno a carico della ditta appaltatrice, tutte le spese ed oneri inerenti l'utilizzo dei locali affidati, nonché le spese di manutenzione ordinaria necessarie a mantenere efficienti gli impianti e le attrezzature presenti. Restano a carico del Comune le spese per i consumi elettrici, del gas e idrici. I pasti giornalieri saranno regolati dalle tabelle dietetiche e nutrizionali elaborate dalla competente ASP di Potenza ed eventuali modifiche da questa disposte, senza alcun costo aggiuntivo per l'amministrazione appaltante.

Non sono ammesse deroghe o modifiche al programma dei pasti, tranne che nei seguenti casi:

- guasti imprevisti di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc);
- avaria delle attrezzature di conservazione dei prodotti deperibili;

In tutte le ipotesi di cui sopra, dovrà essere fornita tempestiva comunicazione all'Amministrazione comunale ed all'Autorità scolastica e le variazioni dovranno comunque garantire una equipollenza in termini di contenuti energetici, dietetici e merceologici. In caso di variazioni prolungate o definitive, saranno seguite le indicazioni fornite dal servizio dell'A.S.P. competente.

Parimenti l'Ente potrà disporre delle modifiche del menù, a parità quantitativa e qualitativa della fornitura, con obbligo per la ditta appaltatrice di adeguarvisi, senza diritto ad indennità o maggiorazioni.

I pasti dovranno essere confezionati con prodotti di prima qualità, freschi di giornata, con l'utilizzo obbligatorio dei prodotti biologici di cui al precedente comma 2). Nei i casi nei quali il menù preveda espressamente l'utilizzo di prodotti surgelati o di conserve questi dovranno essere debitamente conservati in modo da garantire il mantenimento delle loro caratteristiche organolettiche. Il trasporto degli alimenti dovrà aver luogo con mezzi idonei ed aventi le caratteristiche igienico sanitarie prescritte, muniti delle autorizzazioni di legge.

I pasti dovranno essere cotti in giornata, osservando le modalità di preparazione composizione allegate alle tabelle dietetiche, essendo vietato l'utilizzo di precotti, ed in tempo utile per essere distribuiti, ancora caldi, presso la sala refettorio negli orari fissati dalle autorità scolastiche.

Prima dell'inizio dell'espletamento del servizio, la ditta dovrà redigere, adottare e realizzare un adeguato piano di HACCP per la ristorazione collettiva.

I pasti multi porzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici.

Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo. La Ditta dovrà garantire, tra fine cottura e somministrazione dei pasti un tempo massimo non superiore a 2 ore.

La consegna sul posto di utilizzo deve avvenire tra i 15 e i 30 minuti prima dell'orario stabilito per la refezione e comunque in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ciascuna scuola.

Il trasporto e la consegna dei pasti dovrà avvenire con apposito documento di trasporto, sul quale dovranno essere indicate la data e l'ora della consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola, che ne conserverà copia.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con il metodo ed i criteri del legame fresco-caldo e del legame fresco-freddo, utilizzando esclusivamente teglie multi porzione o confezioni monoporzione nei casi di diete speciali e di contenitori termici, messi a disposizione dalla Ditta appaltatrice che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge. Per il legame caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici e termicamente coibentati con sistema di mantenimento della temperatura a saturazione di vapore provvisti sul fondo di una valvola per l'immissione del vapore ed una per lo scarico della condensa. Per il legame freddo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici provvisti di piastre refrigeranti. I contenitori termici per il trasporto pasti multi porzione e quelli per il trasporto pasti monoporzione per utenti soggetti a diete particolari, dovranno risultare in perfette condizioni, essere in materiale adatto al trasporto di alimenti, con chiusura ermetica e quant'altro possa consentire il mantenimento della temperatura. I contenitori termici infatti devono poter mantenere fino al momento della somministrazione:

- gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a + 65° C;
- gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ed una temperatura non superiore a + 4° C;
- gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 10° C.

Per le consegne la Ditta dovrà avvalersi di appositi mezzi adeguatamente predisposti per il trasporto degli alimenti, internamente rivestiti con pavimento in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o egualmente rivestiti con materiale facilmente lavabile. Tali mezzi dovranno risultare in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano nei tempi di cui al presente articolo.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro giornaliero, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Art. 11
Modalità di distribuzione dei pasti

Il personale preposto alla distribuzione dei pasti deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- mantenere tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi a temperatura superiore a + 65° C. (L.283/62, DPR 327/80 e Reg. CE 852/04);
- lavare accuratamente le mani;
- indossare idonea divisa, che deve risultare sempre pulita e decorosa;
- togliere anelli, orecchini, braccialetti e gioielli in genere;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente i piatti, le tovaglie, le posate, i tovaglioli e i bicchieri capovolti;
- procedere alla distribuzione del primo piatto tenendo conto che deve essere garantita la giusta temperatura del pasto stesso;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi a crudo e al netto degli scarti, approvata dalla ASL competente;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli ma condire le pietanze direttamente nel contenitore;
- 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 al tavolo, ove è previsto, deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto.

Art. 12
Menù

I pasti, preparati in giornata, dovranno essere conformi al menù concordato con la ASL di cui **all'allegato B** al presente capitolato.

I menù sono articolati di massima su quattro settimane. I piatti proposti dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel menù approvato dalla ASL competente.

La ditta aggiudicataria provvederà, a propria cura, all'inizio di ogni anno scolastico, ad affiggere in ogni refettorio e nelle porte di ingresso dei plessi scolastici in cui si effettua il servizio una copia del menù.

È consentito all'Impresa, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- *mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;*
- *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;*
- *avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili; episodi di emergenza sanitaria nazionale;*
- *blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.*

Tale variazione potrà essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune; la variazione deve essere - a cura della ditta - portata a conoscenza delle scuole interessate.

Il Comune si riserva, inoltre, di apportare eventuali correttivi al menù, in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza e di apportare eventuali variazioni in aumento o in diminuzione (fino a +/- 10%) alle grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguate rispetto ai reali consumi dell'utenza, previa approvazione delle modifiche, da parte della ASL competente.

Il Comune si riserva altresì la possibilità di concordare con il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL di riferimento la redazione di un menù alternativo per il periodo primaverile.

La ditta aggiudicataria si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo, né per il Comune né per l'utenza, le eventuali richieste di variazioni del menù e delle grammature, che saranno comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni.

Menù per ricorrenze particolari

La ditta appaltatrice deve garantire – qualora richiesto - nel corso di ogni anno scolastico, la preparazione di almeno n. 3 menù "festivi", comprendenti dolci e antipasti, in occasione di ricorrenze particolari o feste a tema (ad esempio Natale, Carnevale, Festa di fine anno).

Le festività saranno stabilite dall'Amministrazione Comunale e dalla Scuola e comunicate successivamente alla ditta. I menù per ricorrenze particolari verranno concordati con l'Amministrazione Comunale.

Diete speciali

La ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari.

La dieta speciale dovrà essere elaborata da un dietista della ditta aggiudicataria, in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su quattro settimane e trasmessa all'Ufficio Affari Generali entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta.

L'ufficio Affari Generali provvederà, se necessario, ad acquisire l'autorizzazione della ASL.

L'istanza per usufruire della “*dieta speciale*” deve formulata dai genitori dell'utente ed inoltrata all'ufficio Affari Generali del Comune, con allegata la certificazione sanitaria attestante la patologia dell'utente ed il periodo per il quale è richiesta la dieta speciale.

Le diete speciali che lo richiedono, ad es. le diete per celiaci, dovranno prevedere attrezzature espressamente dedicate e momenti per la preparazione diversi da quelli relativi a prodotti con glutine.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e trasportata in contenitori isotermitici; gli alimenti dovranno essere posti in contenitori monoporzione di materiale idoneo o in piatti monouso con un film di chiusura termosigillato.

Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

L'acquisto degli alimenti per la realizzazione delle “diete speciali” è a carico della ditta Aggiudicataria del servizio senza alcun onere aggiuntivo per la stazione appaltante.

Diete leggere o "in bianco"

La ditta aggiudicataria deve garantire, nel caso di indisposizione degli utenti, la predisposizione di diete leggere, in alternativa al menù del giorno.

Per diete leggere si intendono:

primi piatti: pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio;

secondi piatti: carne magra o pesce (come da menù giornaliero) cucinato al vapore, alla piastra o lessato; ricotta magra di vacca qualora il menù giornaliero preveda la somministrazione di formaggio;

contorni: **verdura** cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone;

frutta: libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di due giorni.

Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i due giorni la dieta in bianco, la famiglia dovrà produrre certificato medico.

La richiesta per usufruire della dieta in bianco deve essere consegnata dal genitore direttamente alla scuola entro le ore 9.30 del giorno in cui la stessa deve essere somministrata all'alunno.

Diete per motivazioni religiose ed ideologiche

La ditta aggiudicataria deve garantire la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti normalmente con altri richiesti per motivi religiosi o ideologici (ad esempio vegetariani o utenti che non consumano carne di maiale). In questi casi il genitore dovrà presentare apposita istanza all'Ufficio Pubblica Istruzione che provvederà a darne comunicazione al gestore del servizio.

La dieta per motivi ideologici o religiosi dovrà essere elaborata da un dietista della ditta aggiudicataria, in aderenza al menù vigente, elaborata su quattro settimane e trasmessa all'Ufficio Affari Generali entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta.

L'ufficio Affari Generali provvederà, se necessario, ad acquisire l'autorizzazione della ASL.

Ogni dieta per motivazioni religiose e ideologiche deve essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le diete in questione devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

Art. 13 **Trasporto dei pasti**

Il servizio prevede il trasporto dei pasti dalla cucina di Tito Via San Vito al refettorio della scuola Primaria Cafarelli.

I pasti dovranno essere trasportati e distribuiti nei vari plessi scolastici in orario preventivamente concordato con l'Amministrazione Comunale e il Dirigente Scolastico.

Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo.

La consegna al refettorio della scuola Primaria Cafarelli deve avvenire tra i 15 e i 30 minuti prima dell'orario stabilito per la refezione e comunque in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ciascuna scuola.

Caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto

La ditta aggiudicataria deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso il refettorio della Scuola Primaria Cafarelli utilizzando automezzo di cui abbia la disponibilità, rispondente ai requisiti di legge e dotato delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

L'automezzo in oggetto deve essere coibentato, rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile e sottoposto a sanificazione con scadenza minima settimanale.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico della ditta aggiudicataria.

Il mezzo di trasporto non deve essere impiegato per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi.

Prima dell'inizio del servizio deve essere comunicato per iscritto all'ufficio comunale competente i dati identificativi dell'automezzo (tipo e targa) e deve essere prodotta copia dell'idoneità igienico-sanitaria al trasporto di alimenti.

Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione del mezzo durante il servizio.

Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto

Il trasporto dei pasti dalla cucina sita in Via San Vito alla sede della Scuola Primaria Cafarelli deve essere effettuato col metodo e i criteri del legame fresco-caldo e del legame fresco freddo, utilizzando esclusiva-mente contenitori che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge.

I contenitori termici per il trasporto dei pasti dovranno essere in perfette condizioni e in materiale adatto al trasporto di alimenti, nel rispetto delle norme stabilite dal D.P.R. 327/80, che prevedono il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento della consumazione.

Apposite confezioni dovranno essere impiegate (garantendo praticità e igiene) per le dotazioni individuali di pane e frutta.

Nei casi di variazione del menù per le diete in bianco, le diete speciali, le diete religiose ed etiche, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici monoporzione.

I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale similare non espanso.

Il suddetti contenitori qualora non risultassero in dotazione all'Amministrazione o non fossero in numero sufficiente, dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria deve inoltre impegnarsi al ritiro giornaliero, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti ai diversi refettori.

Art. 14

Ulteriori adempimenti a carico della ditta

Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti oneri:

- fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie sigillate;
- fornitura di quanto necessario per l'allestimento dei tavoli presso i refettori ubicati in ciascun plesso scolastico;
- integrazione di stoviglie tradizionali (piatti in ceramica o porcellana e bicchieri in vetro). L'uso di materiali diversi da quelli indicati potrà essere concordato tra la ditta e il Comune. L'eventuale sostituzione del materiale dovrà essere finalizzata unicamente a garantire una migliore funzionalità nell'erogazione del servizio;
- l'obbligo, al termine del contratto, di consegnare le attrezzature ed ogni altro bene di proprietà del Comune avuto in uso;
- eventuali danni imputabili a negligenza o colpa dell'appaltatore verranno da questi risarciti;
- la ditta dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune;
- pieno rispetto, per tutta la durata dell'appalto, di quanto dichiarato nell'offerta tecnico gestionale riferita in particolare alla qualità dei prodotti alimentari ed ai fornitori degli stessi;
- collaborazione con il personale scolastico nell'azione di vigilanza sugli alunni.

Dette prescrizioni sono inderogabilmente vincolanti per l'appaltatore e possono essere eventualmente modificate solo a richiesta dell'Amministrazione Comunale.

LOCALI UTENZE E MISURE DI SANIFICAZIONE AMBIENTALE

Art. 15

Locali e utenze

Locali

Il Comune di Tito mette a disposizione della Ditta appaltatrice i locali dove il servizio dovrà essere svolto, così individuati:

presso Scuola dell'INFANZIA e SECONDARIA di Tito Via San Vito Locale cucina - Servizi igienici - Dispensa - Locale per smistamento pasti e lavaggio stoviglie-refettorio;

presso Scuola PRIMARIA di Tito Via Cafarelli Locale refettorio - Locale per smistamento pasti e lavaggio stoviglie-refettorio;

presso Scuola dell'INFANZIA e PRIMARIA di Tito Scalo: Locale cucina - Servizi igienici - Dispensa - Locale per smistamento pasti e lavaggio stoviglie- refettorio.

I locali predetti sono messi a disposizione dell'appaltatore nello stato in cui si trovano al momento della consegna del servizio da parte del Comune. Prima dell'avvio del servizio è in ogni caso onere dell'appaltatore verificare l'idoneità dei locali sotto ogni aspetto rilevante ai fini di legge, ed in particolare quello igienico-sanitario, e munirsi delle eventuali autorizzazioni richieste. Al fine di garantire all'appaltatore la conoscenza dei locali e di fare le eventuali ed opportune valutazioni, propedeutiche alla formulazione dell'offerta, si stabilisce l'obbligo di sopralluogo in sede di gara. Rimangono a carico dell'appaltatore le spese di manutenzione ordinaria e per riparazioni che si rendessero eventualmente necessarie, prima dell'avvio del servizio, per l'adeguamento dei locali predetti dal punto di vista igienico-sanitario.

Gli immobili ricevuti in consegna debbono essere usati per lo scopo per cui sono stati destinati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi, anche da parte di soggetti terzi che ne facciano richiesta (anche nei periodi di sospensione del servizio mensa) dovrà essere regolato a parte tra Comune e Gestore.

La ditta aggiudicataria non potrà asportare o introdurre negli immobili avuti in consegna macchine, attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Eventuali danni causati da un cattivo utilizzo delle attrezzature o ad imperizia verranno addebitati alla ditta aggiudicataria.

I locali avuti in gestione devono essere sempre chiusi e l'ingresso riservato esclusivamente al seguente personale autorizzato:

- personale della ditta appaltatrice;
- personale del Comune, incaricato dei controlli da parte del Comune di Tito;
- personale incaricato dei controlli (ASL, NAS, ...);
- componenti della Commissione Mensa nell'espletamento dei controlli di competenza;
- tecnici di ditte incaricate della manutenzione degli immobili, delle attrezzature, degli impianti, del controllo qualità.

Utenze

Sono a carico del Comune di Tito:

I costi relativi al consumo delle utenze gas per l'utilizzo della cucina.

Art. 16

Misure di pulizia e sanificazione ambientale

La ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria attinenti la produzione, la preparazione, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori.

È obbligatorio, a pena di risoluzione del contratto e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di attuazione delle direttive europee e nazionali, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari (sistema H.A.C.C.P.).

La Ditta dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti sia munito dei prescritti requisiti sanitari.

Non è ammesso l'uso di suppellettili e/o di materiali (es.: alluminio, pellicole, etc.) che non siano consentiti dalle vigenti norme di legge.

Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei al contatto con gli alimenti, secondo normativa vigente.

L'appaltatore dovrà altresì garantire con proprio personale la pulizia e sanificazione dei locali impegnandosi ad osservare scrupolosamente le norme stabilite dall'autorità sanitaria svolgendo in particolare:

- pulizie generali e accurate dei locali della cucina, dei refettori e sale; smistamento pasti prima dell'avvio del servizio mensa e a conclusione;
- detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, ecc., sia al centro di cottura che nelle sale da pranzo;
- detersione e disinfezione settimanale delle celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso;
- adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e ratti;
- verifica periodica della efficienza delle cappe aspiranti;
- esecuzione di controlli a proprie spese sugli ambienti di lavoro per verificarne l'idoneità igienica; pulizie delle aree di pertinenza dei locali di produzione e distribuzione, compresi i vetri esterni e le avvolgibili. Dette aree e superfici dovranno risultare sempre ben pulite;
- lavaggio periodico delle tende e/o zanzariere;
- pulizia dello spazio esterno ai locali cucina.

Le attrezzature e il materiale, compresi i prodotti di consumo necessari all'espletamento dei lavori di pulizia sono a carico dell'appaltatore.

Art. 17

Rifiuti

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto nel precedente art. 8 o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana.

La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.

I rifiuti - previa differenziazione secondo le tipologie previste dall'amministrazione (frazione secca, organica, plastica, vetro, lattine, ecc.) - devono essere convogliati presso i contenitori posti in prossimità dell'ingresso ai plessi scolastici, rispettando il calendario fissato per il ritiro delle varie frazioni, che sarà comunicato dal Comune all'appaltatore. Per i rifiuti prodotti nella giornata del venerdì dovrà essere garantito in ogni caso il ritiro da parte dell'appaltatore o direttamente all'eco-centro comunale, se esistente in loco e funzionante, ovvero tramite diversi accordi con il gestore del servizio rifiuti. Deve essere assolutamente evitata la permanenza degli stessi all'ingresso dei plessi scolastici fino al lunedì successivo.

La fornitura dei sacchi destinati a contenere le diverse tipologie di rifiuti é a carico della ditta appaltatrice.

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

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno a totale carico della ditta.

Art. 18

Controllo e manutenzione delle strutture, degli impianti e delle attrezzature

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e delle attrezzature della cucina, dei locali accessori e dei refettori è a totale carico del gestore.

Con la dicitura "*Manutenzione ordinaria* " si intendono:

- tutti gli interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale degli impianti ed attrezzature della cucina;
- le sostituzioni di guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ed eventuali riparazioni di infissi e vetri;
- la riparazione di armadi, carrelli, tavoli, sedie sia del centro cottura che dei punti di somministrazione;
- la riparazione di lavastoviglie, forni, cucine a gas, frigoriferi, congelatori;

- l'imbiancatura della cucina, dei refettori e locali annessi a conclusione di ciascun anno scolastico;
- tutti gli interventi di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso la cucina e refettori.

Qualora la ditta non provveda a breve termine alle riparazioni che eventualmente si rendessero necessarie, il Comune vi provvederà in maniera diretta, addebitandone gli oneri alla ditta stessa, mediante trattenuta sui corrispettivi da liquidare.

Guasti o anomalie che non rientrano nella manutenzione ordinaria dovranno essere tempestivamente segnalati all'ufficio Affari Generali del Comune.

SERVIZI COMPLEMENTARI E PAGAMENTO

Art. 19

Sistema informatizzato di rilevazione presenze e pagamento dei pasti

Il servizio mensa è un servizio a domanda individuale e in quanto tale è prevista una contribuzione da parte degli utenti che ne usufruiscono. La domanda dovrà essere inoltrata al Comune di Tito secondo le modalità che la stazione appaltante avrà cura di comunicare all'utenza nei tempi e modi dovuti.

E' obbligo della ditta fornire al Comune il sistema informatizzato di gestione complessiva del "buono pasto".

Ulteriori competenze a carico della ditta aggiudicataria:

- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole (scioperi del personale scolastico, assenza di classi per gite scolastiche..);
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di manca-to o irregolare funzionamento del sistema implementato;
- la preparazione e la consegna agli utenti degli eventuali avvisi e/o comunicazioni in merito all'avvio, alle novità e ad eventuali modifiche del sistema di gestione dei buoni pasto, in collaborazione con l'Ente appaltante;

Competenze a carico all'Amministrazione Comunale:

- raccolta delle iscrizioni su documenti cartacei dei fruitori del servizio
- trasmissione dell'elenco nominativo degli alunni che usufruiscono di diete speciali e personalizzate
- trasmissione dell'elenco nominativo degli alunni esenti

Art. 20

Modalità di pagamento e tracciabilità finanziaria

L'individuazione degli aventi titolo a fruire del servizio di refezione, la definizione di tariffe, eventuali esenzioni e riduzioni e, in genere, la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimane nella esclusiva competenza del Comune.

Il Comune corrisponderà alla Ditta appaltatrice il costo del servizio (definito come prodotto del prezzo unitario del pasto, così come determinato in sede di gara, moltiplicato per il numero dei pasti forniti). Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda mediante richiesta del DURC, senza aggiunta di interessi, salvo che disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni. In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena la ditta avrà provveduto a sanare, nei termini, le cause della contestazione, altrimenti verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

Ogni mese dovrà essere presentata fattura che dovrà specificare nel dettaglio:

- Numero pasti alunni Scuola dell'Infanzia Tito Via San Vito

- Numero pasti insegnanti Scuola dell'Infanzia Tito Scalo
- Numero pasti alunni Scuola primaria Tito Cafarelli;
- Numero pasti alunni Scuola primaria Tito Scalo;
- Numero pasti alunni Scuola secondaria Tito Via San Vito;
- Numero pasti insegnanti;
- Numero eventuali pasti personale ATA avente diritto;

Alla fattura dovrà essere allegata la documentazione atta a consentire al Comune la verifica della corrispondenza tra il numero dei pasti prodotti e le presenze giornaliere di alunni, personale docente ed altri beneficiari ammessi al servizio. La qualità di tale documentazione sarà concordata con il Comune, anche sulla scorta delle possibilità di elaborazione del sistema di prenotazione e pagamento da implementare.

L'Appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della L. n. 136/2010 e s.m.i. al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.

Qualora l'Appaltatore non assolvesse agli obblighi previsti dall'art. 3 della citata legge, il presente contratto si risolverà di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative all'appalto costituisce, ai sensi dell'art. 3, comma 9bis della L. n. 136/10, causa di risoluzione del contratto.

Il Committente si riserva la facoltà di verificare, in occasione di ogni pagamento e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento da parte dell'Appaltatore, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Art. 21 **Revisione dei prezzi**

Per ogni anno di durata del contratto dopo il primo, è consentita la revisione periodica dei prezzi ai sensi delle vigenti disposizioni di legge in materia, se ed in quanto applicabili. La revisione periodica dei prezzi viene effettuata assumendo come riferimento generale l'indice ISTAT di variazione dei prezzi al consumo FOI - famiglie operai e impiegati.

L'eventuale richiesta di revisione di prezzi dovrà essere inoltrata al Comune, mediante raccomandata A/R e allegando la documentazione dimostrativa, prima del 31 luglio per valere dall'anno scolastico successivo.

PERSONALE

Art. 22

Personale

Ogni servizio inerente la rilevazione delle presenze, la preparazione, l'organizzazione, la gestione, il trasporto e la distribuzione dei pasti sarà svolto da personale idoneo alle dipendenze della ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutte le istruzioni ed il materiale necessari al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, in conformità alla vigente normativa in materia.

Per tutta la durata del contratto l'organico dovrà corrispondere a quello dichiarato nell'offerta tecnico gestionale in termini di numero, mansioni, livello, monte ore, curriculum, formazione.

L'appaltatore provvede alla gestione delle attività inerenti il presente appalto con risorse umane qualificate, avvalendosi di personale dipendente e di collaboratori ad altro titolo correlati ad essa, nonché, se necessario, di operatori liberi professionisti.

Tale personale durante il servizio dovrà indossare adeguati indumenti atti a garantire l'assoluta igienicità dei pasti.

L'appaltatore, in corrispondenza con l'inizio del contratto, dovrà fornire l'indicazione sulle modalità di impiego del personale da utilizzare per l'erogazione del servizio, che non potrà essere inferiore ad 9 unità, comprensivo di una unità con la qualifica di cuoco da impiegare presso il centro di cottura di Tito Scalo, tenendo presente che il personale impiegato presso il centro cottura di via San Vito lavorerà in coordinato con il personale del Comune, distaccato presso il centro. Sono fatte salve le sostituzioni necessarie per cause di forza maggiore che comporteranno la sostituzione delle risorse umane indisponibili con personale con caratteristiche professionali adeguate allo svolgimento del servizio.

La ditta appaltatrice garantisce la sostituzione immediata del personale per qualunque ragione assente con personale di pari qualificazione professionale.

Nel caso in cui fosse necessario sostituire il personale del Comune, la ditta aggiudicataria si impegna ad indicare nell'offerta gestionale l'eventuale costo della sostituzione.

Le risorse umane impegnate dall'appaltatore nella realizzazione delle attività oggetto del presente appalto sono tenute ad osservare diligentemente gli oneri e le norme previste dalla normativa di riferimento e dal presente capitolato, nonché ad osservare il segreto professionale, ad attuare gli indirizzi indicati dall'Amministrazione, a rispettare gli orari di servizio e ad esporre un cartellino identificativo.

L'appaltatore si impegna a sostituire nell'ambito delle attività oggetto del presente appalto le risorse umane che, in base a valutazione motivata dell'Amministrazione, abbiano disatteso le prescrizioni sopra indicate.

L'appaltatore si impegna, a garantire alle risorse umane da esso impegnate nelle attività oggetto del presente appalto la massima informazione circa le modalità di svolgimento dei singoli

servizi e le norme contenute nel presente capitolato, sollevando pertanto l'Amministrazione da oneri di istruzione delle stesse.

In relazione al migliore sviluppo possibile dei servizi gestionali e complementari oggetto del presente contratto l'appaltatore realizza interventi formativi specifici, nell'ambito di vigenza del contratto, finalizzati a:

- a) migliorare i profili qualitativi ed operativo-gestionali dei servizi, nonché i profili erogativi dei servizi complementari;
- b) favorire l'interazione con il pubblico degli operatori addetti ai servizi di assistenza / accoglienza dello stesso.

In riferimento a quanto disposto dalla normativa in materia di garanzie minime essenziali nei pubblici servizi in caso di sciopero, l'appaltatore è tenuto ad uniformare la propria autoregolamentazione del diritto di sciopero a quella in vigore per il personale dell'Amministrazione addetto a servizi/attività analoghi/e.

Nulla è dovuto alla ditta per la mancata prestazione del servizio, anche se causato da scioperi dei propri dipendenti.

Art. 23

Obblighi verso il personale – osservanza dei contratti collettivi di lavoro

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali.

Essa impiegherà per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienico - sanitari ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi del settore ed agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio.

La Ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dall'Ente appaltante o ad esso segnalata dalle Autorità/Uffici competenti, L'Ente appaltante medesimo comunicherà alla ditta l'inadempienza accertata e procederà all'applicazione delle sanzioni previste all'art. 31 del presente capitolato.

La Ditta è altresì tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico della Ditta Appaltatrice.

Al fine di garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro, la Ditta Appaltatrice dovrà osservare le prescrizioni ed adottare le misure generali riportate nel DUVRI **allegato C** al presente capitolato.

La Ditta deve inoltre garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la reperibilità durante l'intero appalto nei giorni di espletamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del referente (ferie-malattia, ecc.), l'impresa appaltatrice provvederà alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti.

Analogamente si dovrà procedere alla sostituzione del personale eventualmente assente per malattia, infortunio, ferie o altri motivi.

Art. 24

Vestiario e dispositivi di protezione individuale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, distribuzione dei pasti dovrà:

- curare scrupolosamente l'igiene personale;
- togliere anelli, braccialetti, orecchini, *piercings*, collane e orologio durante la lavorazione e distribuzione dei pasti;
- indossare il copricapo e divise pulite e ordinate, guanti monouso e idonei calzari.

Il personale della Ditta adibito alla pulizia e sanificazione di tavoli e sedie nei refettori e alla pulizia dei locali dovrà essere fornito dalla Ditta aggiudicataria di tutto il materiale necessario (vestiario, prodotti e materiali per la pulizia).

Gli indumenti dovranno essere diversi da quelli utilizzati dallo stesso personale in fase di somministrazione e devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta e il nome del dipendente.

Art. 25

Condizioni particolari di esecuzione del contratto

Con riferimento all'art. 50 del D.Lgs. n.50/2016, nell'eventualità di subentro di un nuovo appaltatore (caso peraltro non previsto nel caso del presente appalto), il personale dovrà essere reclutato - nei limiti previsti dall'art. 346 del C.C.N.L. per le aziende che svolgono attività nel settore del turismo – *Capo XIV Norme per la ristorazione collettiva* - fra i dipendenti dell'appaltatore uscente applicando le norme di tutela previste in materia di collocamento.

CONTROLLI

Art. 26

Autocontrollo e tracciabilità

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004, con predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da a sistema H.A.C.C.P.

Prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà predisporre il piano di autocontrollo H.A.C.C.P. anche per la parte relativa alla distribuzione dei pasti e alla pulizia dei locali mensa, per quanto di competenza, fino allo smaltimento dei rifiuti.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, essere in possesso del manuale di tracciabilità in base all'art. 18 del Reg. CE 178/2002.

Art. 27

Controlli

L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare periodicamente ispezioni per accertare la qualità dei pasti e delle derrate alimentari nonché per verificare la regolare gestione del servizio.

La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere eseguiti sia dal personale comunale, sia dai preposti organi dell'Azienda Sanitaria, congiuntamente e disgiuntamente, sia da consulenti esperti in materia e di fiducia dell'amministrazione comunale.

La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere effettuate sia presso i refettori dei singoli plessi scola-stici sia presso la cucina.

RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Art. 28

Responsabilità della ditta aggiudicataria

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico - sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La Ditta Appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione del servizio.

La Ditta Appaltatrice si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare garanzia definitiva negli importi e con le modalità di cui all'art.103 del D.Lgs. n.50/2016. La garanzia definitiva dovrà permanere fino alla chiusura delle attività e lo svincolo della stessa sarà autorizzato con apposita determinazione del Responsabile del Settore competente, in assenza di controversia. La garanzia definitiva, pari all'imposto stabilito nel bando di gara, dovrà essere conforme, nella forma e nei contenuti, a quanto indicato dall'art.103 del decreto prima citato.

La Ditta Appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Tale polizza, che dovrà essere dedicata espressamente all'appalto in oggetto, dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

€. 500.000,00 (cinquecentomila/00) per danni cose;

€. 1.000.000,00 (unmilione/00) per danni persone;

€. 500.000,00 (cinquecentomila/00) per sinistro

copia della polizza verrà inoltrata al Comune prima della stipula formale del contratto che, in assenza di tale documento, non potrà essere stipulato.

Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente appaltante copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

Art. 29

Contratto

Dopo l'aggiudicazione, l'Amministrazione inviterà il soggetto aggiudicatario a produrre la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di ammissibilità.

La stipulazione del contratto é, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure di verifica dei requisiti e delle dichiarazioni presentate in sede di gara, previste dalla normativa vigente.

Ove l'aggiudicatario non provveda, nel termine stabilito, alla presentazione della documentazione propedeutica per la stipula del contratto o non si sia presentato alla stipulazione del contratto nel giorno all'uopo stabilito, decadrà dal diritto alla stipula del contratto stesso.

L'Amministrazione si riserva in tal caso di incamerare la cauzione provvisoria e di chiedere il risarcimento danni attuando le procedure previste dalla normativa in vigore.

Il soggetto aggiudicatario é inoltre tenuto a presentare, prima della stipula del contratto, cauzione definitiva, ai sensi dell'art.103 del D. Lgs. n. 50/2016 a titolo di garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni poste a carico dell'Appaltatore, del pagamento di ogni addebito a carico dello stesso in conseguenza della stipulazione del contratto o della sua esecuzione e risoluzione.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'incameramento della cauzione provvisoria da parte del Committente a titolo di risarcimento del danno. In tal caso il Committente procede all'affidamento dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

La stesura del contratto avverrà in forma pubblico amministrativa secondo modalità previste dalle vigenti norme di legge.

Il contratto d'appalto sarà stipulato – divenuta efficace l'aggiudicazione definitiva – entro il termine di legge con spese a carico interamente dell'impresa aggiudicataria, che dovrà effettuarle su comunicazione dell'Ente appaltante.

Art. 30

Divieto di cessione del contratto e di subappalto

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta appaltatrice alla quale è fatto divieto di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, il servizio aggiudicato, pena l'immediata risoluzione del contratto.

Art. 31

Penalità

In considerazione della tipologia del servizio destinato a persone meritevoli di particolari cure e garanzie e vista l'impossibilità da parte dei servizi comunali di effettuare controlli quotidiani sulla qualità dei prodotti alimentari utilizzati e sulla gestione ed organizzazione del servizio, il Comune si rimette alla correttezza professionale della ditta aggiudicataria.

Al contempo fa presente che alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto si devono aggiungere le seguenti fattispecie indicative dell'importanza e della gravità che la stazione appaltante ricollega alla corretta esecuzione dell'appalto:

Per altri casi di inadempienze non sopra specificate e in generale per mancato rispetto del presente capito-lato e delle norme contrattuali, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità, da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 500,00.

Per reiterati inadempimenti, a giudizio insindacabile del Comune, lo stesso avrà il diritto di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento e senza alcun preavviso.

Art. 32
Contestazione delle inadempienze

La procedura di contestazione delle inadempienze sarà avviata mediante lettera raccomandata o a mezzo fax o PEC.

La ditta appaltatrice potrà presentare le proprie giustificazioni, per iscritto, entro otto giorni dal ricevimento della contestazione.

In caso di mancata presentazione delle controdeduzioni nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel precedente articolo.

Le sanzioni a carico della ditta appaltatrice inadempiente saranno applicate con decurtazione sulle fatture ammesse in pagamento.

Oltre al diritto di riscuotere le penalità, l'Amministrazione ha anche facoltà di rivalersi dei danni eventualmente subiti detraendo le somme dai corrispettivi mensili dovuti alla ditta o, in alternativa, avvalendosi della cauzione definitiva prestata.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

Art. 33
Risoluzione del contratto

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 del C.C. con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge e sia previste dalle disposizioni del presente capitolato, nei seguenti casi ed ipotesi in cui la ditta incorresse:

- apertura di una procedura di fallimento a carico dell'appaltatore; cessione dell'attività ad altri;
- mancata osservanza del divieto di subappalto;
- grave intossicazione alimentare accertato dalle autorità sanitarie per motivazioni imputabili alla ditta;
- interruzione non motivata del servizio;
- ritiro, sospensione e mancato rinnovo di licenze e autorizzazioni necessarie per la gestione del servizio;
- inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti ed obblighi previsti dal presente Capitolato inosservanza di indicazioni e direttive da parte del Comune;
- riscontro di gravi irregolarità nel centro cottura;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito di comunicazione del Comune in forma di lettera raccomandata di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Nel caso di risoluzione del contratto, il Gestore incorre nella perdita della cauzione definitiva che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei maggiori danni per l'interruzione del servizio e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Art. 34
Recesso

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di recedere unilateralmente dal presente contratto, senza alcun onere o indennizzo a suo carico, con disdetta a mezzo raccomandata, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 3 (tre) mesi prima della decorrenza della recessione, nei seguenti casi:

- per sopravvenuti motivi di interesse pubblico;
- per cessazione del servizio a causa di giustificati motivi che rendano superfluo o antieconomico il proseguo del servizio (Es. riorganizzazione attività didattica solo al mattino, rinuncia alla mensa da parte di oltre il 50% degli utenti etc).

Art. 35
Controversie

La competenza a dirimere eventuali controversie tra l'Amministrazione e l'Appaltatore è il foro di Potenza in applicazione degli artt. 1341 e 1342 del Codice Civile.

Art. 36
Trattamento dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, in ordine al procedimento cui si riferisce questo capitolato, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;

I soggetti o le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono:

- il personale interno dell'Amministrazione addetto agli uffici che partecipano al procedimento; i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della Legge 241/90 e s.m.i.

I diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui all'art. 7 del medesimo D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, cui si rinvia.

Il titolare del trattamento dei dati è l'Amministrazione appaltante.

Art. 37
Spese contrattuali

Tutte le spese relative alla stipula e alla registrazione del contratto d'appalto saranno a carico della Ditta appaltatrice.

Art. 38
Rinvio a disposizioni di legge

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: statali, regionali e comunali, in materia di igiene o aventi comunque

attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, nonché alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti.

Art. 39

Allegati tecnici

Sono allegati al presente atto, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

Allegato A: caratteristiche merceologiche dei prodotti e modalità di preparazione dei pasti delle derrate alimentari

Allegato B: Menù

Allegato C: D.U.V.R.I - Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza.