



COMUNE DI TROINA

V Settore

IV Servizio – Servizi Scolastici

CAPITOLATO D'ONERI RELATIVO AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

ANNI SCOLASTICI 2016 / 2017 - 2017 / 2018

Troina, li 26/09/2016

)

1



Il Responsabile del V Settore

(Dott. Salvatore Amata)

CAPITOLATO D'ONERI RELATIVO AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA -ANNI SCOLASTICI 2016/2017-2017/2018

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la refezione scolastica del Comune di Troina ed in particolare:

- l'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti per l'espletamento del servizio di refezione scolastica comprensive dell'acqua minerale naturale;
- la preparazione delle stesse;
- la necessaria cottura, che deve essere effettuata il giorno stesso del loro consumo, il confezionamento in contenitori monouso;
- lo scodellamento ed il servizio di assistenza ai tavoli;
- il trasporto dei pasti in contenitori isotermitici a mezzo di furgoni coibentati, regolarmente autorizzati dalle competenti Autorità, dal centro Cottura ai plessi scolastici – Centri di refezione - ubicati sul territorio comunale, con tipologia tecnicamente denominata “a legume fresco caldo” e la pulizia dei locali ove vengono preparati e consumati i pasti;
- il ritiro e il lavaggio dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti e quant'altro necessario per assicurare al meglio la loro erogazione ai ragazzi delle scuole.

Art. 2- Durata dell'appalto

Il servizio avrà durata per due anni scolastici consecutivi, a decorrere dalla data di stipula del contratto e/o dal verbale di consegna.

Gli anni scolastici in cui deve essere realizzato il servizio di refezione sono:

Anno scolastico 2016/2017;

Anno scolastico 2017/2018.

Art. 3 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia (materne) a tempo pieno, alunni delle scuole primarie (elementari) a tempo pieno, i moduli che effettuano rientri a qualsiasi titolo per attività scolastiche o extra scolastiche e le attività integrative, da alunni delle scuole secondarie di primo grado (medie) a tempo pieno e/o con le attività integrative o che effettuano rientri a qualsiasi titolo, dal personale docente e non docente avente diritto al pasto.

Art. 4 - Tipologia del servizio

L'Impresa deve consegnare i pasti, franchi da ogni spesa, nelle ore e nel luogo stabilito dalla Committente, previa verifica da parte del personale incaricato all'accettazione dei pasti in consegna.

Art. 5 - Indicazione dei plessi scolastici

I pasti devono essere trasportati e distribuiti presso i seguenti plessi scolastici: plesso Scalforio, plesso Borgo, Plesso Mulino a Vento, plesso Parapià , plesso S. Michele e Scuola Media Statale Don Bosco.

Art. 6 - Dimensione presunta dell'utenza complessiva

La dimensione dell'utenza/pasti giornalieri, secondo una stima è quantificabile in n° 340 circa, che calcolati su una media di 180 giorni, danno un totale annuo di 61.200 utenti/pasti. Pertanto la dimensione dell'utenza dei pasti nel biennio è calcolabile in n° 122.400 circa. I suddetti numeri dei pasti per le diverse utenze hanno solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti sia in aumento che in diminuzione e quindi della fornitura dei pasti non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Art. 7 – Specifiche tecniche

Sono allegati al presente capitolato d'oneri, divenendone parte integrante e sostanziale:

allegato n. 1 - Istituzioni Scolastiche

allegato 2 - Menù predisposto dall'A.S.P. di Enna formato da 4 allegati e precisamente:

- a) Tabelle dietetiche della scuola dell'infanzia;
- b) Tabelle dietetiche della scuola primaria (ex elementare);
- c) Tabelle dietetiche della scuola secondaria superiore (ex media);
- d) Tabelle merceologiche delle derrate alimentari.

Art. 8 - Standard minimi di qualità

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nelle specifiche tecniche allegate al presente Capitolato, le quali costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso. Tali standard sono da considerarsi essenziali e minimi.

In ogni caso i prodotti utilizzati debbono essere “ tracciabili “ e se possibile, si deve dare la priorità agli alimenti prodotti a Km “ 0 “.

Art. 9 - Calendario per l'erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, ferma la facoltà dell'Amministrazione Comunale di determinare la data di inizio del servizio per ogni anno, nonché la sospensione dello stesso nell'ultimo mese di attività scolastica, in relazione al diminuito numero di utenti.

Art. 10 - Inizio del servizio per le diverse utenze

La Committente si impegna a comunicare all'Impresa, con almeno otto giorni di preavviso, la data di inizio effettivo del servizio e l'elenco dei plessi scolastici effettivamente funzionanti. L'Impresa dovrà iniziare l'espletamento del servizio successivamente alla stipulazione del contratto. In caso di particolare necessità e urgenza, l'Impresa, su richiesta della Committente, inizierà il servizio a intervenuta esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva, previa stesura del verbale di inizio lavoro, senza pretendere indennità o risarcimenti di sorta e/o qualora ne ricorrano i presupposti.

Art. 11 - Sciopero e/o interruzione del servizi

0

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 e successive modifiche ed integrazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Nel caso in cui l'A.C. abbia provveduto a dare notizia all'Impresa delle sospensioni delle attività scolastiche e quindi del servizio di refezione, non appena la stessa ne venga a conoscenza e

comunque entro le ore 9.30 del giorno stesso, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'Impresa. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali (di straordinaria violenza), guerre, sommosse, disordini civili.

L'interruzione del servizio da parte dell'Impresa Appaltante (o da parte, se A.T.I., di una delle imprese del raggruppamento) per motivi igienico-sanitari darà luogo a responsabilità grave di cui all'art.69.

Art. 12 – Divieto di Subappalto del servizio e cessione del contratto

Non è ammesso il subappalto del servizio oggetto del presente capitolato.
È tassativamente vietata la cessione del contratto a terzi a pena di nullità.

Art. 13 - Relazione sull'andamento del servizio

Al termine di ogni semestre, l'Impresa trasmetterà alla Stazione appaltante una relazione inerente l'andamento del servizio per il periodo di riferimento contenente le informazioni relative:

- all'organigramma, all'organizzazione del lavoro ed all'organico impiegato nel servizio di mensa scolastica;
- alle attrezzature impiegate per la conservazione delle derrate e la preparazione dei pasti
- al piano di qualità e di sicurezza;
- alle attività di addestramento (formazione/informazione) di tutto il personale impiegato nel servizio, ai sensi della normativa nazionale e regionale vigente;
- ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità ed alle cause di eventuali controversie con la Stazione Appaltante ;
- alle manutenzioni ordinarie eseguite presso il centro cottura;
- agli interventi di disinfestazione e derattizzazione effettuati;
- agli automezzi ed ai contenitori impiegati nel servizio;
- ai prodotti "biologici" e di qualità, certificati, ai prodotti di provenienza siciliana impiegati nella preparazione dei menù;
- alle eventuali misure correttive adottate in relazione al piano H.A.C.C.P. per eliminare o minimizzare i fattori di rischio;
- ai controlli analitici effettuati per il controllo di qualità;
- alla documentazione relativa alla rintracciabilità di filiera degli alimenti.

TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 14 - Estensione del contratto

Su specifica richiesta scritta della Committente, l'Impresa deve assicurare il servizio oggetto del presente capitolato anche in presenza di modifiche del numero e/o della tipologia di utenti previsti. L'Impresa è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio.

Art. 15 – Cauzione definitiva e Assicurazione RCT-RCO

1 La Ditta aggiudicataria è obbligata a costituire, prima dell'avvio del servizio, una garanzia fidejussoria, che dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'A.C, mediante fidejussione bancaria o assicurativa, che copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto, secondo le modalità previste dall'art. 103 del D. lgs 50/2016

2 La Ditta si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

A tale scopo la stessa si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'A C debba essere considerata "terzo" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da infezioni ed intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose utilizzate nell'ambito di esecuzione del servizio.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale non inferiore a E.1.000.000,00 (unmilione/00), per ogni singolo sinistro e per anno assicurativo.

La Stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere, anche al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Copia della polizza dovrà essere consegnata alla Stazione appaltante entro la data di inizio del servizio.

Art. 16 - Spese inerenti al servizio e al contratto

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di refezione richiesto dall'Amministrazione Comunale sono interamente a carico dell'Impresa ivi compresi anche i costi per l'acquisto di attrezzature qualora quella di proprietà del Comune, in dotazione alla cucina centralizzata non dovesse essere sufficiente. L'impresa si obbliga, altresì, alla sostituzione degli impianti obsoleti e/o in caso di guasti alla attrezzatura provvederà alla loro sostituzione; sono inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Art. 17 - Licenze e Autorizzazioni

L'Impresa opererà nei locali del Centro Cottura e dovrà essere attrezzata in modo idoneo da soddisfare l'oggetto dell'appalto e deve essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per esercitare l'attività relativa all'oggetto dell'appalto (art. 1), ed in particolare, per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Art. 18 - Fornitura documentazione per contributi CEE

L'impresa è tenuta a fornire alla Amministrazione Comunale i documenti necessari per l'applicazione del Reg. CEE 3392/93, riguardante il recupero, ove previsto, di contributi CEE/AIMA sui prodotti lattiero - caseari distribuiti nelle mense scolastiche.

Art. 19 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie

L'impresa al fine di non creare inconvenienti al servizio di refezione, deve garantire l'effettuazione delle manutenzioni necessarie a mantenere in piena efficienza ed igienicità il Centro Cottura, annotando su apposito registro la periodicità degli interventi eseguiti.

Di tali interventi l'Impresa appaltatrice deve informare l'A.C. mediante relazione di cui all'art.13 del presente capitolato. L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti.

TITOLO III – PERSONALE

Art. 20 – Personale

Ogni servizio inerente l'oggetto dell'appalto (art. 1) deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa.

Tutto il personale impiegato nel servizio richiesto deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene, di corretta prassi igienica della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Art. 21 – Organico

Per l'espletamento del servizio la Ditta aggiudicataria si avvarrà di tutti gli operatori che si renderanno necessari per il corretto espletamento delle prestazioni richieste dal presente capitolato.

In ogni Caso, il numero minimo dei dipendenti addetti al servizio di distribuzione, **non dovrà essere inferiore a 1 addetto ogni 36 utenti**. In ogni caso dovrà essere garantita la presenza di un cuoco professionale e di un aiutante cuoco provvisti dei relativi titoli professionali, oltre che di un autista provvisto della relativa patente.

Il servizio dovrà essere espletato da operatori qualificati e ritenuti idonei a svolgere i compiti loro assegnati. Il personale destinato alle mense nei plessi dovrà vantare una adeguata esperienza professionale pregressa in servizi di ristorazione collettiva.

Ai sensi di quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004 sarà obbligo e responsabilità della Ditta aggiudicataria, in qualità di "operatore del settore alimentare" provvedere a che gli addetti alla manipolazione degli alimenti impiegati per lo svolgimento del servizio di cui al presente capitolato abbiano ricevuto addestramento e/o formazione in materia di igiene alimentare.

In particolare, il personale addetto alla preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti di cui al presente capitolato dovrà essere in possesso di un'adeguata formazione in relazione alle specifiche mansioni di ognuno.

La Ditta aggiudicataria provvederà inoltre a che il personale addetto all'esecuzione del servizio nelle mense nei plessi riceva adeguata formazione sui rapporti con l'utenza (bambini e componenti della Commissione Mensa) e con altri operatori addetti a svolgere servizi educativi o ausiliari all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici, ecc...). La Ditta aggiudicataria rende anche possibile la partecipazione del suddetto personale a momenti di formazione concordati con l'A.C., comuni ad insegnanti, referenti del Comune ed altri operatori, aventi ad oggetto argomenti e problematiche inerenti la ristorazione scolastica, ai bisogni alimentari in età infantile, alle allergie ed intolleranze alimentari, alla gestione educativa del momento del pasto a scuola, ecc...;

Gli operatori adibiti al servizio sono tenuti a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza e la professionalità necessarie.

Gli operatori dovranno, altresì, osservare il segreto su tutto quanto dovesse venire a loro conoscenza in occasione dell'attività espletata, pena l'applicazione delle sanzioni penali previste in caso di violazione ed il risarcimento dei danni eventualmente patiti dall'Amministrazione.

Il personale che opererà nelle mense nei plessi dovrà tenere costantemente in perfette condizioni dal punto di vista igienico-sanitario la divisa da lavoro e deve esporre apposito cartellino di riconoscimento con fotografia.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla immediata sostituzione del personale assente, nonché di quello ritenuto dall'A.C. non idoneo allo svolgimento del servizio, fermo restando il possesso, in capo ai sostituti, dei requisiti minimi previsti dal presente capitolato e dagli eventuali ulteriori requisiti richiesti dalla ditta stessa ai fini dello svolgimento del servizio nelle mense nei plessi. La Ditta aggiudicataria dovrà dare immediata comunicazione dell'intervenuta sostituzione all'Amministrazione Comunale, fornendo la documentazione prevista.

Art. 22 – Reintegro – rimodulazione del personale

Laddove, nel corso del biennio di erogazione del servizio, si manifestassero da parte dell'impresa concrete esigenze di rimodulazione dell'organico utilizzato, le variazioni della consistenza numerica, con le relative qualifiche, dovranno essere preventivamente comunicate all'Amministrazione Comunale.

Art. 23 - Direzione del servizio

L'Impresa deve affidare la direzione del servizio, in modo continuativo, ad un coordinatore che può essere il titolare della ditta aggiudicataria e/o persona da lui delegata.

Il coordinatore del servizio, il cui nominativo deve essere comunicato alla Committente, deve mantenere un contatto continuo con gli Uffici preposti dalla Committente per il controllo dell'andamento del servizio.

Il coordinatore del servizio, quale rappresentante dell'amministrazione della Ditta aggiudicataria, è il responsabile del trattamento dei dati ai sensi del D. Lgs. n.196/2003 comma 1 lett.g. Lo stesso curerà che i dati non siano comunicati o diffusi a terzi e vigilerà perchè non vengano create copie sia informatiche che cartacee dell'archivio dati.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'A.C. al coordinatore designato dall'Impresa si intendono come presentate direttamente all'Impresa. In caso di assenza o impedimento del coordinatore, per trasferimento, ferie, malattia ecc., l'Impresa deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità, dandone comunicazione all'A.C.

Art. 24 – Addestramento, formazione e informazione

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato nel servizio di refezione, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarli. Tali corsi devono, inoltre, essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto in materia alla sicurezza dal D.Lgs.81/08 e successive integrazioni ed in materia sanitaria dal Regolamento (CE) N°852/2004 (ex D. Lgs. N°155/97), dal Decreto Assessorato Regionale della Sanità n. 27151 dell'11.11.1998, dalla Legge Regionale 19 maggio 2005 e dal Decreto 19 febbraio 2007 Assessorato Sanità; GURS n. 11 del 9 marzo 2007.

Art. 25 – Vestiario

L'Impresa deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del servizio di preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

In particolare per quanto concerne il personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti, durante tali operazioni deve indossare il copricapo, camice pulito di colore bianco, o comunque di colore

chiaro, da tenere abbottonato. In ogni caso deve essere indossato il tesserino di riconoscimento dotato di fotografia.

Art. 26 - Igiene del personale

Il personale addetto alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale non deve avere unghie smaltate, né deve indossare gioielli (è tollerata la fede nuziale) durante il servizio, al fine di non favorire l'insorgere di contaminazione delle pietanze in lavorazione.

Art. 27 - Controllo della salute degli addetti

L'Impresa deve provvedere a garantire alla Committente che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine l'Impresa deve predisporre un piano sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.L. 81/08 e successive modificazioni e integrazioni.

Art. 28- Rispetto degli obblighi previdenziali

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

L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 29- Applicazioni contrattuali

L'Impresa 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 di lavoro di categoria.

I costi di eventuali rinnovi contrattuali resteranno a carico della ditta aggiudicataria del servizio.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Art. 30- Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione (D.P.R. n. 327 del 26/03/80) e successive modificazioni ed integrazioni, al **Regolamento (CE) N°852/2004** (ex D. Lgs. N°155/97) nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene e dalla normativa sanitaria regionale vigente ed a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

TITOLO IV - SPECIFICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 31- Specifiche tecniche relative ai requisiti merceologici dei principali prodotti -alimenti impiegati o di possibile impiego nella refezione scolastica

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle *Specifiche tecniche relative ai requisiti merceologici dei principali prodotti-alimenti impiegati o di possibile impiego nella refezione scolastica (allegato n. 2 lettera d)*.

Almeno 8 giorni prima dell'inizio annuale del servizio dovrà essere data comunicazione dei nomi dei fornitori degli alimenti impiegati per la preparazione dei pasti relativi al servizio ed esplicitati nelle tabelle dietetiche.

Ove si rendano opportune variazioni dell'elenco dei fornitori accreditati, l'impresa appaltante dovrà darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale.

È assolutamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime geneticamente modificate o derivate da trattamenti transgenici.

Art. 32 - Etichettatura delle derrate

Le derrate alimentari utilizzate dall'Impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 33- Garanzie di qualità

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili alla Stazione appaltante idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia che si intendono tutte richiamate ed inoltre rendersi disponibile a dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle specifiche tecniche delle tabelle merceologiche, di cui all'allegato n.2 (lettere a, b, c e d);

L'Impresa deve inoltre garantire la rintracciabilità degli alimenti impiegati (rintracciabilità di filiera) regolamento C.E. 178/2002 e successive modifiche ed integrazioni.

TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 34- Autocontrollo da parte dell'Impresa (sistema H.A.C.C.P.)

L'Impresa deve mettere in atto un proprio piano di autocontrollo ai sensi del **Regolamento (CE) N°852/2004** (ex D. Lgs. N°155/97), concernente la sicurezza dei prodotti alimentari.

Pertanto l'Impresa deve individuare in ogni fase del servizio di fornitura pasti, compreso il trasporto, che potrebbe rivelarsi critica per la salubrità degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema H.A.C.C.P.; nell'ambito dei sistemi di verifica dell'efficacia del piano adottato, deve effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza e la tipologia previste nel manuale di autocontrollo adottato.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo e le relative verifiche analitiche non siano state ritenute adeguate dalle competenti autorità sanitarie (Organi Ufficiali di controllo), l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

È fatto altresì obbligo all'Impresa di mettere a disposizione degli incaricati dell'A.C. e/o dell'A.S.P. le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata al piano di autocontrollo.

Art. 35 – Specifiche tecniche relative alla produzione dei pasti

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dalle linee di processo per la produzione dei pasti che devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate e stazionamento del cibo durante tutte le fasi lavorative, compreso lo stoccaggio nei contenitori isotermeici.

Art. 36– Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 40 del presente capitolato.

TITOLO VI - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 37 - Manipolazione e cottura

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

Art. 38- Preparazione piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad idonea temperatura in conformità all'art.31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n.327.

Art. 39 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C e con tutte le precauzioni riportate dal fornitore sulla confezione.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- La carne trita deve essere macinata nella stessa giornata di somministrazione e mantenuta a temperatura idonea fino alla cottura.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata e mantenuto alla temperatura opportuna come previsto dal D.P.R. n. 327/80.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le frittture verranno realizzate nei forni a termoconvezione o nelle friggitrici; in questo caso l'olio, esclusivamente olio extravergine d'oliva biologico, l'olio delle friggitrici andrà cambiato giornalmente e/o quando se ne presenta la necessità.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate in linea con lo stoccaggio nei contenitori isotermeici.
- Legumi secchi: ammollo 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.
- Le minestre di verdure o legumi dovranno essere passate al 70%.

- Per aromatizzare i cibi dovranno essere usate solo erbe aromatiche secondo le quantità necessarie.
- La pasta ed il riso devono essere cotti in modo espresso.
- Le operazioni di lavaggio, cottura, porzionatura di ciascun cibo devono essere compiute in tempi tali da consentire un ciclo continuo della lavorazione, senza tempi di stazionamento del cibo pronto, così da consentire il riempimento dei contenitori isotermitici e quindi la veicolazione in modo consecutivo.
- L'Amministrazione potrà richiedere, inoltre, la preparazione di contorni "al vapore" sostituendoli con gradualità a quelli cotti per immersione in acqua.
- Non è consentito adottare sistemi né di incremento, né di abbattimento della temperatura nei tempi intercorrenti la veicolazione se non per il tempo strettamente necessario alle operazioni di confezionamento dei contenitori.
- Non è consentito attivare i contenitori isotermitici durante la veicolazione.

Art. 40- Linea refrigerata

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura, poste in recipienti idonei, conservate in frigorifero a temperatura compresa tra 0°C e +4°C ed opportunamente riattivate presso il Centro di cottura ove debbano essere servite in linea calda.

I cibi refrigerati dovranno essere opportunamente etichettati con l'indicazione della data e dell'orario di produzione.

Il refrigeratore rapido di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la **cottura il giorno antecedente il consumo** sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati ed eventuali altri secondi piatti da concordare.

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

Art. 41 Utensili per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo utensili in acciaio inox o vetro.

Particolare attenzione nell'uso del pentolame e delle attrezzature in genere dovrà essere posta nella preparazione delle diete speciali.

Si da atto che le attrezzature ed il pentolame in possesso del comune nella cucina centralizzata sono le seguenti:

- frigo ad armadio marca MbH- perfettamente funzionante;

nr 3 tavoli da lavoro perfettamente funzionanti ;

nr1 cucina a 6 fuochi con forno;

nr1 lavello a 2 pozzetti;

nr 3 scaffali in acciaio inossidabile;

nr 2 padelle ;

nr 6 pentole di varie dimensioni

nr 2 carrelli;

nr 1 cappa perfettamente funzionante;

nr 1 pattumiera d'acciaio;

nr 1 bollitore;

Tutte le altre attrezzature non in possesso del Comune dovranno essere messe a disposizione da parte della ditta aggiudicataria del servizio. Dovranno, altresì, essere messe a disposizione dalla ditta aggiudicataria le eventuali attrezzature in possesso del comune ma non ritenute più idonee.

TITOLO VII - MENÙ PER TUTTE LE UTENZE

Art. 42 - Modifiche ai menù

È consentito, in via temporanea e straordinaria, da parte dell'Impresa, una variazione dei piatti previsti nei menù, in merito ai quali l'Amministrazione Comunale potrà richiedere di fornire documentazione esclusivamente nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- mancata fornitura dei prodotti.

Tale variazione potrà, in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione all'Amministrazione Comunale e solo dopo che l'impresa ha ottenuto l'autorizzazione da parte dell'A.S.P. di Enna. Tale variazione deve essere portata a conoscenza, sempre a cura dell'Impresa, a tutte le istituzioni scolastiche interessate.

Art. 43- Diete speciali

L'Impresa, su richiesta dell'A.C., dovrà approntare diete speciali -- per gli utenti interessati. Per la fornitura della dieta speciale, questa deve essere specificata in apposito certificato medico ove deve essere indicata la modalità, gli alimenti e la durata della stessa.

Ogni dieta speciale -- deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione sigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, dalla tipologia del menù, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, dagli ingredienti che compongono la pietanza, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi freddi o caldi, fino al momento del consumo.

Per il primo mese di refezione le richieste da parte dell'utenza dovranno pervenire all'Ufficio Servizi Scolastici almeno 15 giorni prima dell'inizio del servizio; sarà cura dell'A.C. informare l'Impresa.

Art. 44 – Dieta speciale in bianco (dieta leggera)

L'Impresa si impegna alla predisposizione di diete in bianco qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno, da parte dell'Istituzione scolastica.

TITOLO VIII - SPECIFICHE TECNICHE DELLE TABELLE DIETETICHE

Art. 45 - Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste nelle *tabella dietetiche (allegato 2 lettere a, b, c e d)*, nella quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti necessari alla realizzazione di ogni singola porzione prevista nel menù.

I pesi indicati s'intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento; i pesi indicati si riferiscono, inoltre, sempre alla parte "edibile" (es. per la frutta, al frutto privato della buccia e semi, per le carni al tessuto muscolare privato dell'osso e del grasso esterno, per il pesce, alla polpa senza lisce, pinna e pelle).

Per i pesi a cotto i riferimenti dovranno essere le tabelle di composizione degli alimenti edite nell'anno 1997 dall'Istituto Nazionale della Nutrizione.

Contestualmente alla presentazione dei pesi a cotto, l'Impresa dovrà comunicare l'elenco dei fornitori degli alimenti/derrate impiegati nella realizzazione delle tabelle dietetiche – menù – della refezione scolastica, al fine di garantire e documentare la rintracciabilità di filiera ai sensi del Regolamento C.E. 178 del 28.01.2002.

L'Impresa dovrà dare immediata comunicazione di ogni intervenuta variazione dell'elenco fornitori.

Art. 46 - Introduzione di nuovi piatti

Qualora l'Impresa intendesse preparare nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta all'Amministrazione Comunale e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche. Senza l'autorizzazione dell'A.S.P. di Enna nessuna variazione è possibile.

TITOLO IX - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 47– Contenitori

I contenitori da utilizzare per la veicolazione dei pasti devono essere in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (D.P.R. 327/80 art.31) con una caduta termica non superiore a 5°C l'ora.

I pasti devono essere confezionati e sigillati in contenitori monouso isotermitici.

I pasti distinti devono essere trasportati per singolo plesso scolastico e per ogni tipologia di utenza. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a Centri di refezione diversi da quello indicato sul contenitore medesimo.

L'Impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che sarà effettuato presso il Centro cottura. La frutta lavata deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Art. 48 – Etichettatura delle vaschette e dei contenitori

Su ciascun contenitore deve essere apposta un'etichetta riportante il nome dell'Impresa, la data, il numero di porzioni contenute in ciascun contenitore, il nome del Plesso-Centro di refezione cui il contenitore è destinato. Inoltre, i pasti, durante il trasporto, devono sempre e necessariamente essere accompagnati dal menù del giorno.

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta anche multiporzione ad uso alimentare e riposto in ceste pulite, munite di coperchio ed opportunamente etichettate.

Art. 49- Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui al D.P.R. 327/80 art.43 e le eventuali autorizzazioni previste dalle altre norme nazionali e regionali vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate.

I suddetti mezzi devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

È fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione indiretta ai pasti trasportati, la qual cosa deve risultare da apposita scheda da inserire nel piano di autocontrollo.

Devono essere in numero sufficiente a garantire il servizio con le modalità di cui al presente capitolato.

Art. 50 - Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti

L'Impresa deve garantire la consegna dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la consegna di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Specifiche Tecniche delle tabelle dietetiche.

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell'Impresa nei locali indicati dall'Amministrazione Comunale. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, gli automezzi per lo scarico dei contenitori dei pasti, devono poter entrare da appositi ingressi (ove esistenti) che saranno indicati all'Impresa da ciascuna Istituzione Scolastica.

La consegna dei pasti di cui ai menù previsti dal presente capitolato, avverrà dal lunedì al venerdì nel seguente orario, da rispettare in modo tassativo: dalle ore 12.00 alle 13.15, con priorità nelle consegne per le scuole dell'infanzia e primarie - la consegna dei pasti per le scuole dell'infanzia dovrà avvenire entro le ore 12.30; in merito l'Amm.ne si riserva di richiedere il piano trasporti (riportante le specifiche degli orari previsti per la consegna da rispettare tassativamente).

In via straordinaria e solo per motivi eccezionali, comunicati all'Amministrazione Comunale lo stesso giorno, è ammessa la consegna con un anticipo e un ritardo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la consegna stessa.

I pasti recapitati presso ciascun plesso scolastico devono essere accompagnati da idoneo documento di consegna in duplice copia che dovrà essere firmato per accettazione dal responsabile del plesso scolastico.

Il Responsabile del plesso scolastico firmerà il documento di cui sopra per ricevuta dei pasti, riportando l'orario di consegna e restituendone copia all'Impresa ed inoltrando l'originale al competente Ufficio dell'A.C. per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

A norma della legislazione vigente, la temperatura dei pasti cotti (alimenti deperibili), da consumarsi caldi, dovrà essere **uguale o superiore a 60°C**, per gli alimenti cotti e crudi deperibili da consumarsi freddi la temperatura dovrà essere **uguale o inferiore a 10°C** – Legge n° 283/62 – D.P.R. 1980 n° 327 e normativa regionale vigente.

In caso di accertamenti ispettivi, effettuati dai competenti organi previsti dai successivi articoli 68 e 69, che riguardano difformità nelle temperature, i predetti organi potranno procedere alla applicazione di penali anche nella ipotesi di accettazione dei pasti da parte delle Scuole.

TITOLO X - PRENOTAZIONE DEI PASTI

Art. 51 - Prenotazione dei pasti

Il numero di pasti da consegnare giornalmente presso i diversi plessi scolastici, deve essere comunicato dalla responsabile del plesso periferico alla responsabile del plesso ove è collocata la cucina centralizzata e da questa comunicata all'impresa dal personale scolastico incaricato entro le ore 9,30 con la specifica del numero e delle tipologie del pasto e delle diete speciali.

Detta comunicazione sarà altresì inoltrata per conoscenza all'Ufficio Servizi Scolastici.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti presenti e il numero dei pasti inviati dall'Impresa, questa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti o alla fornitura di cestini freddi senza pretese di oneri aggiuntivi.

Per ogni plesso scolastico, inoltre, dovrà essere consegnato, aggiuntivamente al numero dei pasti dell'ordinativo mensile, un pasto completo da ritenersi "campione".

Art. 52 - Personale addetto al trasporto dei pasti

Il personale dell'Impresa appaltante addetto alla consegna dei pasti, oltre ai requisiti precedentemente indicati all'art.25, deve tenere un comportamento professionalmente corretto nei confronti del personale scolastico addetto al ricevimento dei pasti.

L'Impresa deve provvedere al ritiro e al lavaggio dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto.

Art. 53 - Personale addetto alla distribuzione

La distribuzione agli utenti sarà effettuata a cura del personale della ditta a ciò preposto in servizio nei centri di refezione.

TITOLO XI - PULIZIA E IGIENE

Art. 54 - Operazioni di pulizia

L'Impresa deve attuare, presso il Centro Cottura, refettori scolastici e sugli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti, gli interventi di pulizia giornaliera e periodica, necessari a garantire una perfetta igiene dei locali, delle attrezzature, degli impianti e delle macchine impiegate nella preparazione, nel confezionamento e nel trasporto dei pasti destinati alle utenze previste dal presente capitolato.

Art. 55- Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le modalità d'uso, le concentrazioni e le temperature di utilizzo indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Art. 56 - Interventi ordinari e straordinari

L'Impresa deve predisporre presso il Centro Cottura un sistema di monitoraggio per blatte, insetti (artropodi) e roditori ed inoltre, interventi periodici ed ogniqualvolta si dovesse rendere necessario, a parere della Stazione appaltante, di disinfestazione e di derattizzazione generale da affidare a Ditte specializzate; il primo intervento di disinfestazione e derattizzazione dovrà essere attuato poco prima dell'inizio del servizio di refezione scolastica.

Art. 57 – Divieti

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provviste della relativa etichetta.

Art. 58 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia, presso il Centro cottura , non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua

pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione dei pasti.

Art. 59– Rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina dovranno essere differenziati, raccolti negli appositi contenitori e stoccati negli appositi spazi in attesa dello smaltimento definitivo.

Lo smaltimento dei reflui e degli eventuali rifiuti speciali dovrà avvenire secondo le normative di legge vigenti che regolano la materia.

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

Art. 60 - Servizi igienici

I servizi igienici annessi alla cucina dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti biscomparto.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati idonei prodotti e tovagliette monouso.

TITOLO XII - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 61- Norme generali per l'igiene del lavoro

L'Impresa ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 1 marzo 1956, n. 303 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 62- Disposizioni in materia di sicurezza

È 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. 81/08 e successive modificazioni e integrazioni.

Resta inoltre a carico dell'Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Art. 63– Sicurezza antinfortunistica

Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa all'impiego di energia elettrica, gas, vapore, è a carico dell'Impresa.

Art. 64- Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.P.R. 524 dell'8/06/1982 e D.lgs.n.493 del 14/08/1996 e successive modifiche e integrazioni).

Art. 65 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti quando l'utilizzo di tali ed altri dispositivi di sicurezza sono consigliati dalle relative schede di sicurezza.

TITOLO XIII - CONTROLLI DI QUALITÀ – CONFORMITÀ

Art. 66 - Diritto di controllo dell'A.C.

È facoltà dell'Amministrazione Comunale, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, effettuare controlli di conformità a quanto previsto dal presente capitolato e nei relativi allegati, sia presso i Centri di refezione che presso il Centro di cottura, attivando i competenti organi previsti dalla legge.

I controlli, potranno essere effettuati dagli organi competenti tramite il proprio personale. In ogni caso debbono essere rispettati quanto previsto dai regolamenti CEE n. 882/2004 e n. 854/04.

Potranno essere autorizzati dall'A S P di Enna ad accedere nei locali della cucina centralizzata e dei refettori i componenti della commissione mensa.

Art. 67 – Osservazioni – Contestazioni – Prescrizioni

L'Amm.ne Comunale farà pervenire per iscritto all'Impresa le osservazioni, e le contestazioni in merito alle eventuali inadempienze riscontrate nei Centri di refezione e nel Centro di cottura a seguito dei controlli effettuati.

Le osservazioni e le contestazioni rilevate presso i Centri di refezione perverranno all'Amm.ne Comunale per iscritto, per il tramite esclusivo dei Capi d'Istituto o loro delegati che dovranno informare **contemporaneamente** l'Impresa e l'Amm.ne Comunale – Servizio Scolastico con le seguenti modalità:

- di ogni contestazione relativa al pasto, il personale incaricato dalle scuole presso i Centri di refezione dovrà dare immediata comunicazione con relazione al Capo d'Istituto, o al suo delegato, che ne darà comunicazione urgente, via fax o posta elettronica certificata, alla ditta fornitrice e ai Servizi Scolastici. Si richiederà all'Impresa **la partecipazione al contraddittorio**, nel caso in cui la difformità sia tale da richiedere la presenza di un rappresentante della Ditta per un riscontro oggettivo (ritrovamento di corpi estranei nei pasti consegnati, per ogni violazione di quanto previsto dalle Specifiche Tecniche relative ai requisiti merceologici (all.2), per pasta cruda o scotta, carne poco cotta o troppo cotta, presenza di ossa – lische etc. o per fornitura di pane duro, frutta o verdura mal lavata, per carenza igienica e/o mancata integrità dei contenitori); il campione non conforme dovrà essere conservato presso la scuola per almeno 48 ore;
- il Capo d'Istituto o suo delegato, nel caso di avvenuto contraddittorio, inoltrerà l'eventuale relazione ai Servizi Scolastici con urgenza, via fax o posta elettronica certificata, al fine di meglio circostanziare la precedente comunicazione;
- il Capo d'Istituto, o suo delegato, in caso di osservazioni dirette al miglioramento del servizio o a segnalare eventuali disfunzioni effettuerà, via fax o posta elettronica certificata, apposita comunicazione all'ufficio Servizi Scolastici e all'Impresa per le determinazioni del caso da parte dell'Amministrazione Comunale ;
- ove il personale incaricato presso i Centri di refezione dovesse rilevare gravi inadempienze igieniche o sospettare che i pasti siano avariati, dovrà darne tempestiva comunicazione, oltre che ai Servizi Scolastici , all'Impresa ed anche alla A.S.P. settorialmente competente;
- il coordinatore del servizio dell'Impresa, di cui all'art.23, dovrà essere reperibile fino alle ore 15.00 di tutti i giorni in cui si effettua la refezione per accogliere le eventuali contestazioni.

L'Impresa è tenuta a fornire, in risposta, giustificazioni scritte e documentate in relazione alle osservazioni e contestazioni mosse, entro 8 gg. utili dalla comunicazione via fax o posta elettronica certificata dei Servizi Scolastici.

L'Amministrazione Comunale , ovvero i Servizi scolastici , potranno inoltre far pervenire alla Impresa eventuali diffide alle quali essa dovrà uniformarsi immediatamente. Potrà, inoltre, far pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni cui dovrà essere ottemperato entro il termine di 10 gg;

L'Impresa potrà fare pervenire entro lo stesso termine contro deduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

TITOLO XIV - PENALI

Art. 68- Inadempienze e penalità

Ove le osservazioni e le contestazioni si configurino come inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Committente penali, in relazione alla gravità delle stesse, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

Il riscontro a confutazione dell'applicazione di penali posta in essere dalle Ditte fornitrici, non costituisce di per se accettazione della confutazione; essa si intenderà accettata, con conseguente annullamento della penale applicata, solo mediante esplicita comunicazione scritta da parte dell'Ente Appaltante.

Le **penalità minime** che la Committente si riserva di applicare sono le seguenti:

E. 200,00 ogniqualvolta viene negato l'accesso presso il Centro di cottura agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli di conformità al Capitolato;

E. 200,00 per la mancata o ritardata consegna della documentazione prevista all' art.15;

E. 200,00 per ciascuna non conformità rilevata nella documentazione relativa all'autocontrollo;

E. 100,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù e dalla tabella dietetica allegata;

E. 100,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalla tabella dietetica – pesi a cotto, verificato su 10 pesate della stessa preparazione, fatta salva la tolleranza prevista all'art.73;

E. 200,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle Specifiche Tecniche relative ai requisiti merceologici (all.n. 2 lettera d);

E.400,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei (insetti, pietruzze, frammenti di plastica o di terra ecc.) nei pasti consegnati dalla ditta;

E. 100,00 per ogni ritardo o anticipo nella consegna dei pasti o dei cestini freddi;

E. 20,00 per ogni pasto in meno rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico, comprese le diete speciali ed i cestini freddi, ovvero non consegnato o respinto;

E.100,00 per ogni mancato rispetto delle temperature e/o dei tempi di veicolazione previsti dalla normativa sanitaria vigente e dal presente capitolato;

E.200,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti (all. n.2 lettera d);

E. 1.000,00 per ogni analisi microbiologica rilevante germi patogeni, salvo i provvedimenti dell'autorità preposta;

E. 250,00 per mancata consegna dei campioni di cui all'art. 51 del presente Capitolato;

E. 100,00 per carenza igienica degli autisti, dei mezzi di trasporto dei pasti e per carenza igienica e/o mancata integrità dei contenitori, etc.;

E. 250,00 per mancata consegna agli incaricati dell'A.C. della documentazione inerente la messa in atto del sistema H.A.C.C.P.;

E. 100,00 per assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio senza intervenuta sostituzione, come da articolo 24 del presente capitolato.

Inoltre, sarà applicata una penale da E. 56,00 a E. 283,00 a discrezione dell'A.C. per ogni Centro di refezione ed in base al danno subito per le seguenti inadempienze:

pasta cruda o scotta, carne poco o troppo cotta, cibi non cucinati a "puntino", presenza di ossa, lische etc. o per fornitura di pane duro, frutta o verdura mal lavata o per veicolazione di pane, frutta etc. nello stesso contenitore, presentazione del cibo non curata, ovvero con caratteristiche sensoriali (aspetto, colore e consistenza) che ne determinano il non gradimento da parte degli alunni;

per mancanza di posateria, di piatti, di bicchieri, tovaglietta, etc.;

per accertate operazioni o manipolazioni non conformi alle operazioni preliminari, alla cottura e tecnologia di manipolazione di cui all'art. 39.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute nel tempo e/o diffuse in più Centri di refezione serviti, la Committente applicherà ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile (mese di riferimento). L'importo delle penalità verrà comunicato e detratto in sede di liquidazione delle competenze maturate.

Indipendentemente dall'applicazione di tali penalità, qualora l'appaltatore durante il corso del contratto, sospendesse il servizio per qualsiasi causa, o non lo eseguisse in modo regolare, completo o tempestivo, o nel caso in cui la sospensione dell'attività fosse imposta coattivamente dalle Autorità competenti, l'Amministrazione potrà provvedervi come crederà opportuno a spese, rischio e responsabilità dell'appaltatore senza che questi possa opporvisi.

A suo carico saranno poste tutte le passività derivanti da detta sospensione o dalla irregolare, incompleta o tardiva esecuzione.

Art. 69 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Committente avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.

In ognuna delle ipotesi sopra previste l'Amministrazione non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa e, in caso di A.T.I., anche per una sola associata;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa e, in caso di A.T.I., anche per una sola associata;
- c) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d) per motivi di pubblico interesse;
- e) impiego di personale non dipendente dall'Impresa;
- f) utilizzo ripetuto di derrate/alimenti in violazione delle norme previste dal capitolato e dalle specifiche tecniche relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di infezione, intossicazione alimentare, dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) subappalto del servizio;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) ulteriore inadempienze dell'Impresa dopo la comminazione di n. 5 penalità per gravi inadempienze per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- m) Nell'ipotesi di mancato rispetto degli obblighi previsti dalla L.R. 15/08,;
- n) Nel caso in cui il legale rappresentante o uno dei dirigenti dell'Impresa (anche in caso di impresa associata) siano rinviati a giudizio per favoreggiamento nell'ambito di procedimenti relativi a reati di criminalità organizzata.

TITOLO XV - PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 70 - Prezzo dei pasti

Il prezzo unitario del pasto a base d'asta è pari ad € 4,20 più Iva 4% dal quale sarà detratto il ribasso effettuato in sede di gara.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, col prezzo unitario del pasto (riferito al menù) s'intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese (ivi compresa la fornitura di acqua minerale ai bambini) ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti alle scuole.

Art. 71 – Fatturazione

La Ditta aggiudicataria provvederà alla fatturazione mensile posticipata delle prestazioni erogate. La fattura dovrà essere intestata al Comune di TROINA C.F.81000970863.

L'appaltatore, ai fini del pagamento, dovrà presentare al Comune di Troina fattura elettronica distinta per gli alunni che fruiscono del servizio mensa che per il personale docente che ne ha diritto.

Dette fatture saranno liquidate dal responsabile dell'ufficio servizi scolastici dopo aver riscontrato il numero dei pasti forniti agli alunni delle scuole materne, elementari e media e al personale docente che ne ha diritto.

Art. 72– Liquidazione

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'Impresa, avverrà su presentazione di regolari fatture, entro 90 giorni dalla trasmissione della fattura e dall'acquisizione del DURC.

L'A.C. non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Le fatture devono essere intestate a: Comune di Troina – V Settore – Ufficio Servizi Scolastici
Via Conte Ruggero - Troina

Art. 73 – Pagamenti e tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010, come modificato e sostituito dall'articolo 7, comma 1, lettera a), decreto-legge n. 187 del 2010, convertito in legge n.217 del 13/08/2010, al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi al presente appalto.

In osservanza alle prescrizioni di cui alla normativa sopra citata, per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari, l'appaltatore è obbligato ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche, dove dovranno confluire tutte le somme afferenti il presente appalto e di cui lo stesso si dovrà avvalere per tutte le operazioni relative, compresi i pagamenti delle retribuzioni al personale.

L'appaltatore si impegna a comunicare all'Ente Appaltante, gli estremi identificativi del conto corrente dedicato e le generalità delle persone delegate ad operare su di esso, nonché ogni eventuale variazione relativa al predetto conto corrente.

Il bonifico bancario o postale, ovvero gli altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, deve riportare, in relazione a ciascuna delle suddette transazioni poste in essere dalla Stazione appaltante e dagli altri soggetti di cui al comma 1 dell'art. 3 legge n. 136/2010 e s.m.i., il CIG.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di Enna della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Art. 74 DUVRI

Il Comune promuove la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto dell'affidamento e in tale contesto predispone il DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI di cui all'allegato 3 al presente capitolato (cosiddetto DUVRI). Il Comune si impegna inoltre a fornire qualsiasi ulteriore informazione successiva e/o integrativa ai predetti documenti di valutazione, così come previsto all'art. 26 del Decreto Legislativo 09 aprile 2008, n. 81.

Tutte le attività descritte nel presente capitolato verranno svolte dall'aggiudicatario nel pieno rispetto delle vigenti norme di sicurezza ed igiene del lavoro ed osservando quanto specificato nel predetto documento di valutazione dei rischi interferenziali allegato al contratto. L'importo riconosciuto per l'esecuzione del servizio terra conto – a prescindere dall'offerta dell'impresa – degli oneri per la sicurezza che l'aggiudicatario sosterrà in osservanza alle prescrizioni contenute nel DUVRI; detti oneri, stimati ed indicati dal committente non possono essere soggetti al ribasso.

TITOLO XVI

Art. 75 – Controversie

Per qualsiasi controversia, l'Impresa non potrà sospendere il servizio né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni dell'Amministrazione, ma potrà fare le proprie riserve entro 15 giorni dall'evento.

Art. 76 – Foro competente

Il Foro competente è quello di Enna . E' esclusa la competenza arbitrale.
L'Impresa dovrà eleggere il domicilio legale in Troina.

Art. 77 – Rinvio

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, sono applicabili le vigenti disposizioni regolanti la tipologia dell'appalto in oggetto.

TITOLO XVII

Art. 78 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE:

Il servizio sarà affidato a seguito di procedura aperta ai sensi dell'art. 144 del D. Leg.vo 50/2016 a favore della ditta che, nel rispetto delle modalità di cui al capitolato d'onori, avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 del suddetto CODICE, determinata in base ai seguenti elementi:

- **AREA PREZZO: PUNTI 30/100**
- **AREA QUALITA': PUNTI 70/100**
-

La valutazione sarà effettuata da apposita Commissione di Gara nominata ai sensi di legge.

Il giudizio della Commissione di gara è insindacabile.

Al prezzo più basso saranno assegnati fino a 30 punti con un minimo di 5: agli altri prezzi saranno assegnati punteggi decrescenti calcolati in misura inversamente proporzionale al prezzo più basso, secondo la seguente formula:

Punteggio assegnato a prezzo diverso da quello più basso = 30 x quoziente risultante dal rapporto tra il prezzo più basso ed il prezzo diverso preso in considerazione.

Esempio: ponendo i prezzi A e B pari rispettivamente a 400 e 500, al prezzo A è assegnato il punteggio 30, al prezzo B il punteggio risultante dalla seguente operazione:

$$30 \times \frac{400}{500} = 30 \times 0,8 = 24 \text{ punti}$$

L' area qualità è suddivisa sulla base dei seguenti fattori ponderali:

A) Relazione circa gli alimenti di qualità (produzione biologica, vegetale o animale) certificati da enti terzi (riconosciuti dall'Unione Europea) in aggiunta a quelli previsti nel capitolato e negli allegati tecnici che l'impresa a parità di prezzo offerto, rende disponibili da inserire nelle preparazioni di cui alle tabelle dietetiche del menù: primo piatto e/o secondo piatto e / o contorno e/o frutta fresca così suddiviso:

<i>Prodotti biologici certificati</i>	sub - peso da " 0 " a 4
<i>Prodotti provenienti dalla filiera cd. " Corta "</i>	sub – peso da " 0 " a 3
<i>DOP (denominazione origine protetta)</i>	sub – peso da " 0 " a 2
<i>IGP (indicazione geografica protetta)</i>	sub peso da " 0 " a "2"
<i>STG (specialità tradizionali garantite)</i>	sub – peso da " 0" a " 2"
<i>Prodotti di origine siciliana</i>	sub – peso da " 0" a "2"

Specificando la tipologia dell'alimento, la normativa di riferimento e la denominazione del piatto nel quale se ne prevede l'introduzione.

L'elenco sopra indicato dei prodotti è riportato in ordine crescente sulla base dell'interesse dell'Amministrazione

La predetta relazione dovrà essere redatta nella misura massima di 4 pagine.

PUNTI : da "0" a "15"

B) Relazione dettagliata circa la struttura organizzativa e logistica (in caso di ATI deve essere resa da ciascuna impresa facente parte del raggruppamento): organigramma ed organizzazione del lavoro con particolare riguardo all'organico giornaliero da impiegare nel servizio oggetto dell'appalto di cui dovranno essere specificate le unità, le mansioni ed i relativi tempi e turni di lavoro giornalieri nonché il monte ore complessivo dell'organico previsto per il servizio in parola **con un minimo settimanale di 200 ore**, con la indicazione dei titoli di studio del personale che sarà utilizzato; detta relazione dovrà contenere, inoltre, il nominativo del responsabile del servizio ed il piano di formazione del personale ai sensi della normativa nazionale e regionale vigente. *La predetta relazione dovrà essere redatta nella misura massima di 4 pagine.*

a) UNITA' (in più rispetto al minimo previste in capitolato)	sub - peso da "0" a "2"
b) MANSIONI E TITOLO DI STUDIO:	sub - peso da "0" a "2"
c) MONTE ORE :	sub - peso da "0" a "8"

come di seguito distribuiti:

- fino a 200 ore settimanali	Punti 0
- da 200 ore settimanali a 205 ore	Punti 2
- da 205 ore settimanali a 210 ore	Punti 4
- da 210 ore settimanali a 216 ore	Punti 6
- oltre 216 ore settimanali	Punti 8

d) Piano di formazione aggiornamento del personale:

- Corsi di aggiornamento per ogni addetto inferiore a 5 ore annuali	sub - peso da "0" a "1"
- Corsi di aggiornamento per ogni addetto superiore a 5 ore annuali	sub peso da " 0 " a " 1 "
- Corsi di aggiornamento specifico in materia di sicurezza alimentare	sub peso da " 0 a " 1 "

PUNTI: da "0" a "15"

C) Relazione sulla capacità dell'operatore economico di organizzazione del servizio, sulla gestione degli approvvigionamenti e sulle modalità per gestire il controllo e la sicurezza degli alimenti:

Saranno oggetto di valutazione:

1) Modalità di svolgimento del servizio	sub peso da " 0 " a " 8 "
2) Criteri e modalità di gestione degli approvvigionamenti delle derrate alimentari e di selezione dei fornitori	sub peso da " 0 " a " 6 "

3) Piano dei trasporti, numero e caratteristiche tecniche dei mezzi di trasporto (*numero di automezzi* a basso tenore di inquinamento – rapporto tra numero addetti al trasporto e numero utenti etc.)

sub peso da “ 0 “ a “ 5 “

4) Modalità di gestione del confezionamento dei pasti in contenitori monouso – numero e caratteristiche tecniche delle attrezzature utilizzate

sub peso da “ 0 “ a “ 5 “

5) Numero e caratteristiche tecniche dei contenitori che si prevede di utilizzare per la veicolazione dei pasti, avuto riguardo alle caratteristiche minime di cui al titolo IX del Capitolato d’oneri sub peso: da "0" a "3"

6) Gestione del sistema di autocontrollo sanitario (Food Hazard Analysis HACCP) ai sensi del D. Leg.vo n. 155/1997;

sub peso: da "0" a "2"

a) Possesso della certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare:

sub peso: da "0" a "2"

b) Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 applicato al servizio di ristorazione

sub peso: da "0" a "2"

7) Utilizzo di stoviglie (piatti, bicchieri e posate) compostabili e/o biodegradabili

sub peso: da "0" a "2"

La predetta relazione dovrà essere redatta nella misura massima di 5 pagine.

PUNTI: da “0” a “35”

D) Relazione dettagliata della proposta di miglioramento della dotazione tecnica dell’impianto della cucina centralizzata sita in Via Cristoforo Colombo, 2. Detta relazione dovrà contenere l’elenco delle attrezzature che l’impresa aggiudicataria intenderà introdurre nel processo lavorativo per migliorare l’espletamento del servizio.

La predetta relazione dovrà essere redatta nella misura massima di 3 pagine

PUNTI: da “0” a “5”.

L’appalto sarà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato.

A parità di punteggio sarà preferita la ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nell’area qualità. In caso di ulteriore parità si procederà a sorteggio.

INDICE DEGLI ARTICOLI

Titolo I- INDICAZIONI GENERALI DELL’APPALTO

Art. 1 Oggetto dell’appalto

Art 2 Durata dell’appalto

Art. 3 Tipologia dell’utenza

Art 4 Tipologia del servizio

Art..5 Indicazione dei plessi scolastici

Art..6 Dimensione presunta dell’utenza complessiva

Art 7 Specifiche tecniche

Art 8 Standard minimi di qualità

Art..9 Calendario per l’erogazione del servizio

Art 10 Inizio del servizio per le diverse utenze

Art 11 Sciopero e/o interruzione del servizio

Art 12 Divieto di Subappalto del servizio e cessione del contratto

Art..13 Relazione sull’andamento del servizio

Titolo II- ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art 14 Estensione del contratto

Art 15 Cauzione definitiva e Assicurazione RCT-RCO

Art 16 Spese inerenti al servizio e al contratto

Art 17 Licenze e Autorizzazioni

Art 18 Fornitura documentazione per contributi CEE

Art 19 Manutenzione ordinarie e straordinarie

Titolo III- PERSONALE

- Art 20 Personale
- Art 21 Organico
- Art 22 Reintegro-rimodulazione del personale
- Art 23 Direzione del servizio
- Art 24 Addestramento, formazione e informazione
- Art 25 Vestiario
- Art 26 Igiene del personale
- Art 27 Controllo della salute degli addetti
- Art 28 Rispetto degli obblighi previdenziali
- Art 29 Applicazioni contrattuali
- Art 30 Disposizioni igienico sanitarie

TITOLO IV-SPECIFICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

- Art 31 Specifiche tecniche relative ai requisiti merceologici dei principali prodotti-alimenti impiegati o di possibile impiego nella refezione scolastica
- Art 32 Etichettatura delle derrate
- Art 33 Garanzie di qualità

TITOLO V-IGIENE DELLA PRODUZIONE

- Art. 34 Autocontrollo da parte dell'Impresa (sistema H.A.C.C.P)
- Art 35 Specifiche tecniche relative alla produzione dei pasti
- Art 36 Riciclo

TITOLO VI TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

- Art.. 37 Manipolazione e cottura
- Art 38 Preparazione piatti freddi
- Art 39 Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione
- Art 40 Linea refrigerata
- Art 41 Utensili per la cottura

TITOLO VII- MENU' PER TUTTE LE UTENZE

- Art 42 Modifiche ai menu'
- Art 43 Diete speciali
- Art. 44 Dieta speciale in bianco (dieta leggera)

TITOLO VIII SPECIFICHE TECNICHE DELLE TABELLE DIETETICHE

- Art 45 Quantita' degli ingredienti
- Art 46 Introduzione di nuovi piatti

TITOLO IX NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

- Art 47 Contenitori
- Art 48 Etichettatura delle vaschette e dei contenitori
- Art 49 Mezzi di trasporto
- Art 50 Orari di trasporto,modalita' e orario di consegna dei pasti

TITOLO X PRENOTAZIONE DEI PASTI

- Art 51 Prenotazione dei pasti
- Art 52 Personale addetto al trasporto dei pasti
- Art 53 Personale addetto alla distribuzione

TITOLO XI -PULIZIA E IGIENE

- Art 54 Operazione di pulizia
- Art 55 Modalita' di utilizzo dei detersivi
- Art 56 Interventi ordinari e straordinari
- Art 57 Divieti
- Art 58 Personale addetto al lavaggio e alla pulizia
- Art 59 Rifiuti
- Art 60 Servizi igienici

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

- Art 61 Norme generali per l'igiene del lavoro
- Art 62 Disposizioni in materia di sicurezza
- Art 63 Sicurezza antinfortunistica
- Art 64 Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro
- Art 65 Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti
- Art. 66 - Diritto di controllo dell'A.C

TITOLO XIII –CONTROLLI DI QUALITA'-CONFORMITA'

- Art 67 Osservazioni-Contestazioni-Prescrizioni

TITOLO XIV PENALI

- Art 68 Inadempienze e penalita'
- Art 69 Ipotesi di risoluzione del contratto

TITOLO XV-PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

- Art 70 Prezzo dei pasti
- Art 71 Fatturazione
- Art 72 Liquidazione
- Art 73 Pagamenti e tracciabilita' dei flussi finanziari
- Art 74 Duvri

TITOLO XV

- Art 75 Controversie
- Art 76 Foro competente
- Art 77 Rinvio

TITOLO XVII

- Art 78 Criteri di Aggiudicazione