

COMUNE DI MALTIGNANO

Provincia di Ascoli Piceno

--O--

CAPITOLATO D'ONERI PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA
(SCUOLA DELL'INFANZIA)

ANNI 2019 – 2020 - 2021

INDICE:

TITOLO I -INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO	
ART. 1 -OGGETTO DELL'APPALTO	
ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO	
ART. 3 -DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA E ORARIO DEL SERVIZIO	
ART. 4 -SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	
ART. 5 -INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	
TITOLO II -ONERI INERENTI IL SERVIZIO	
ART. 6 -SPESE INERENTI AL SERVIZIO	
ART. 7 -ASSICURAZIONI	
ART. 8 -DOMICILIO	
ART. 9 -MANUTENZIONI ORDINARIE	
ART. 10 -DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO	
ART. 11 -DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'APPALTATORE	
ART. 12 -DIVIETO DI CESSIONE O SUB -APPALTO	
ART. 13 -OBBLIGHI NORMATIVI	
ART. 14 -TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	
TITOLO III -NORME PER IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI	
ART. 15 – PERSONALE	
ART.16 -ORGANICO	
ART. 17 -DIREZIONE TECNICA DEL SERVIZIO	
ART. 18 -VESTIARIO	
ART. 19 -ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE ED INFORMAZIONE	
ART. 20 -RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI E APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO	
ART. 21 - QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI E CORRETTA GESTIONE DEI RIFIUTI E CIBO NON SOMMINISTRATO	
ART. 22 -CONFORMITÀ DEGLI ALIMENTI	
ART. 23 -TRACCIABILITÀ -RINTRACCIABILITÀ	
ART. 24 – MENÙ – VARIAZIONI E DIETE SPECIALI	
ART. 25 -MODALITÀ DI SERVIZIO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI	
ART. 26 - INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI E DISINFESTAZIONE.	

ART. 27-RIFIUTI.....
ART. 28 -DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMMITTENTE
ART. 30 -ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO DI QUALITÀ E RISPETTIVE.....
COMPETENZE.....
ART. 31 -BLOCCO DELLE DERRATE.....
ART. 32 – AUTOCONTROLLO IGIENICO DA PARTE DELL’APPALTATORE
ART. 33 -CONTESTAZIONI
ART. 34 -INADEMPIENZE -PENALITÀ.....
ART. 35 CORRISPETTIVO DELL’APPALTO.....
ART 36 PAGAMENTI
ART. 37- TRACCIABILITA’ DEI PAGAMENTI	
ART. 38 -RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	
ART. 39-STRUTTURA
ART. 40- CONSEGNA DELLE STRUTTURE, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI, DEGLI IMPIANTI E DEGLI UTENSILI E SUCCESSIVA RICONSEGNA.....
ART. 41 -VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI
ART. 42-DISPOSIZIONI FINALI
ART. 43 – CONTROVERSIE.....
ART. 44 -RINVIO.....

ALLEGATO: MENU’ ASUR 12

TITOLO I -INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

ART. 1 -OGGETTO DELL'APPALTO

Il Comune di Maltignano concede in appalto il Servizio di Refezione Scolastica e servizi complementari da svolgersi nei modi, termini ed obblighi stabiliti dal presente capitolato.

Il luogo di svolgimento del servizio è individuato presso la mensa della Scuola dell'Infanzia, sita nello stesso stabile, nel territorio comunale, in viale Lombardia.

Il servizio consiste nella preparazione e somministrazione dei pasti agli alunni della Scuola dell'Infanzia ed ai relativi insegnanti ed educatori aventi diritto.

La preparazione dei pasti dovrà essere effettuata giornalmente in base alle presenze effettive degli utenti, rilevate dal personale dell'appaltatore.

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha la durata di tre anni, con data di inizio orientativamente 1 febbraio 2019 e data di termine 31 gennaio 2022”, coincidente rispettivamente con le date di avvio e termine delle lezioni, come saranno comunicate dall'I.S.C.

La data effettiva di decorrenza sarà stabilita dall'Amministrazione Comunale sentito il Dirigente Scolastico.

Dalla data stabilita per la decorrenza del servizio la Ditta dovrà assicurarne l'attivazione.

L'appalto scadrà di diritto al termine del contratto, secondo il calendario scolastico approvato, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora. L'Amministrazione alla scadenza dell'Appalto, qualora lo ritenga opportuno e conveniente e senza nessun obbligo, potrà rinnovare l'appalto per uguale periodo.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale recedere dal contratto nel caso di soppressione motivata del servizio dandone comunicazione alla Ditta appaltatrice mediante lettera raccomandata con preavviso di un mese. In questo caso alla Ditta competerà esclusivamente il pagamento dei pasti forniti fino alla data di soppressione del servizio e non avrà null'altro a che pretendere.

Trattandosi di un servizio pubblico essenziale, l'aggiudicatario si impegna a svolgere i servizi con le modalità previste nel presente CSA.

ART. 3 -DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA E ORARIO DEL SERVIZIO

Il servizio avrà luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento della struttura secondo il calendario scolastico predisposto dalle competenti Autorità.

I pasti erogati alla Scuola dell'Infanzia verranno distribuiti dal lunedì al venerdì, in orario stabilito dal dirigente scolastico.

Il numero dei pasti annui è indicativamente stimato in circa 9.386 (dato ricavato sulla base ai dati dell'a.s. precedente), per un totale nel triennio di n 28.158.

L'importo a base di gara per ogni singolo pasto è di Euro 4,02 oltre l'IVA di legge.

L'importo contrattuale stimato nel triennio è di € 113.195,16 + iva.

Il numero dei pasti sopra riportato è da considerarsi solo indicativo, pertanto sono possibili variazioni in più o in meno. Nessuna pretesa potrà muovere l'Appaltatore per eventuali variazioni quantitative dovute a qualsiasi causa e il prezzo unitario resterà comunque invariato.

L'Appaltatore nulla potrà pretendere per intervenute variazioni sul numero dei pasti da fornire rispetto alla stima indicata, oltre al prezzo unitario a pasto.

ART. 4 -SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta con propri capitali e mezzi, con proprio personale, mediante la propria organizzazione ed a suo rischio, rimanendo a carico della medesima le spese di acquisto delle materie prime, del confezionamento dei pasti e della pulizia della mensa (cucina e refettorio), mentre rimangono a carico del Comune le spese relative ai locali e la messa a disposizione delle attrezzature, suppellettili e stoviglie come di seguito meglio specificato:

- spetta alla Ditta:

- a) approvvigionamento delle materie prime alimentari e del materiale di consumo per la preparazione dei pasti da effettuarsi nel corso della mattinata di ogni giorno di servizio, per la somministrazione e distribuzione meridiana del giorno stesso;
- b) pulizia giornaliera dei locali della mensa (cucina e refettorio);
- c) predisposizione del refettorio;
- d) preparazione dei tavoli per i pasti;
- e) scodellamento e distribuzione dei pasti;
- f) pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- g) lavaggio e riordino delle stoviglie;
- h) gestione dei rifiuti;

- spetta all'Ente appaltante:

- 1. fornitura di locali ed attrezzature, riscaldamento, energia elettrica, acqua e gas nonché gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria;
- 2. fornitura di attrezzature, suppellettili e stoviglie, per la cui consegna sarà redatto apposito inventario in contraddittorio tra le parti, e relativa manutenzione ordinaria e straordinaria.

ART. 5 -INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'impresa appaltatrice, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/90 e s.m.i.

Al verificarsi di questa evenienza potranno essere concordate con il Committente e con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative.

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 del Committente e dell'Appaltatore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dalle norme del codice civile.

TITOLO II - ONERI INERENTI IL SERVIZIO

ART. 6 -SPESE INERENTI AL SERVIZIO

Tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione sono interamente a carico dell'Appaltatore; il Committente resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità. Sono altresì a carico dell'Appaltatore tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Le spese di bollo, stipulazione, registrazione ed ogni altra spesa accessoria inerente il contratto, sono a completo carico dell'Appaltatore.

ART. 7 -ASSICURAZIONI

L'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale previste dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

L'Appaltatore, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT con una primaria Compagnia di assicurazione, nella quale venga esplicitamente indicato che il Committente debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti di legge.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché per 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 altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 3.000.000,00 per singolo sinistro ed € 3.000.000,00 per persona. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi

già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'Appaltatore dovrà stipulare apposita polizza assicurativa con un massimale non inferiore a € 3.000.000,00 per singolo sinistro.

Copia di dette polizze dovranno essere consegnate al Committente almeno 7 giorni prima della firma del contratto o dell'affidamento di urgenza del servizio. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

ART. 8 -DOMICILIO

L'Appaltatore è tenuto a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi ed il nominativo del responsabile del servizio di riferimento, nonché tutte le eventuali variazioni.

ART. 9 -MANUTENZIONI

Sono a carico del Committente gli oneri della manutenzione ordinaria e straordinaria relativa alle attrezzature ed arredi presenti nella cucina e nel refettorio utilizzato per il servizio di ristorazione, nonché la sostituzione, in caso di rottura, di tutte le attrezzature, arredi e stoviglie presenti.

Il Committente provvede all'acquisto e reintegro delle stoviglie, che si rendessero necessarie al corretto ed efficiente espletamento del servizio.

Al verificarsi di guasti per i quali è necessario un intervento di manutenzione l'Appaltatore è tenuto ad informare tempestivamente il Committente entro il giorno successivo all'evento.

Il Committente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

ART. 10 -DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

L'Appaltatore resterà vincolato all'assunzione della gestione, anche nelle more di perfezionamento egli atti relativi all'appalto. Essa, alla data che sarà fissata dal Committente, deve presentarsi per la stipulazione del contratto, dopo aver versato la cauzione.

La cauzione a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto è fissata in ragione del 10% (dieci per cento) dell'importo di aggiudicazione e dovrà essere versata in uno dei modi previsti dall'art. 103 del D.Lgs 50/16 (c.d. Codice dei Contratti).

Le eventuali deduzioni eseguite sulla cauzione devono essere immediatamente integrate dall'Appaltatore in modo tale che l'importo complessivo della cauzione rimanga inalterato per tutta la durata dell'appalto.

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

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 30 giorni dall'invito alla stipulazione, l'Appaltatore decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione del Committente, ivi compreso il risarcimento dei danni causati.

ART. 11 -DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'APPALTATORE

Qualora l'Appaltatore disdettasse il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, il Committente si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale ed addebitare, inoltre, le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danni.

ART. 12 -DIVIETO DI CESSIONE O SUB -APPALTO

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

Non è consentito il sub-appalto totale o parziale del servizio assunto, così come non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsto nel presente capitolato, né l'utilizzo dei locali per gli usi consentiti senza la preventiva autorizzazione del Committente.

ART. 13 -OBBLIGHI NORMATIVI

L'Appaltatore deve adempiere ai seguenti obblighi: richiedere, ottenere e presentare al Committente, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Questi nulla osta e benestare dovranno, di volta in volta, essere rinnovati anche in base a nuove disposizioni di legge in materia, emanate successivamente e nel corso del periodo di espletamento dell'appalto.

L'Appaltatore sarà tenuto all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potranno intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART. 14 -TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'Appaltatore si impegnerà a custodire e non divulgare notizie e informazioni di cui possa venire eventualmente a conoscenza nell'espletamento del servizio e che riguardino gli utenti ed il Committente, in applicazione delle disposizioni contenute nel dal d.lgs 10/08/2018.

Relativamente all'esperimento della gara, come stabilito dal d.lgs 10/08/2018, n. 101:

- a. la raccolta dei dati è finalizzata esclusivamente alla scelta del contraente;
- b. le modalità di trattamento riguardano non solo la procedura concorsuale per l'aggiudicazione, secondo gli obblighi di legge, ma anche la possibilità di essere comunicate ai soggetti pubblici competenti, per le finalità di controllo previste dall'art. 71 del T.U. 445/2000;
- c. il Responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile del procedimento.

TITOLO III -NORME PER IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

ART. 15 – PERSONALE

Per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, l'Appaltatore si avvale di proprio personale dipendente che deve essere in regola con le prescrizioni sanitarie, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Le qualifiche professionali e gli aggiornamenti dovranno essere documentati mediante attestato o documenti fiscali da presentarsi su richiesta del Committente.

L'Appaltatore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri lavoratori impiegati nel servizio in oggetto, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. Nel caso di inottemperanza di tali obblighi o qualora si riscontrino delle irregolarità, il Committente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Al fine di favorire la necessaria continuità del servizio e in base al principio di salvaguardia della occupazione di cui all'art. 50 del D. Lgs. 50/16, la Ditta aggiudicataria (nei limiti delle prestazioni richieste dall'Amministrazione), si impegna ad assumere prioritariamente il personale già in servizio con la precedente gestione, nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria e salvo il caso in cui il personale sia incorso in gravi e verificate inadempienze. In tal caso dovrà ritenersi superato nei confronti dello stesso, il periodo di prova.

ART.16 -ORGANICO

L'Appaltatore dovrà assicurare il servizio di preparazione, distribuzione dei pasti nonché la pulizia degli ambienti con proprio personale. Lo stesso dovrà essere munito di appositi indumenti di lavoro. Tutto il personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio e quello addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, nessun escluso, deve essere munito di idonea certificazione rilasciata dall'ASUR, secondo la normativa vigente; i costi relativi saranno a totale carico dell'Appaltatore.

Il personale dovrà mantenere un atteggiamento corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. L'Appaltatore dovrà rispondere per i propri dipendenti, che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Committente in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Committente.

L'Appaltatore dovrà inoltre:

a) presentare ogni anno, prima dell'attivazione del servizio, l'elenco nominativo del personale impiegato per l'espletamento dell'appalto, nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio;

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio, con personale di pari qualifica e pari monte ore.

Devono essere preventivamente comunicate, le variazioni del personale e la loro qualifica rispetto all'organico offerto.

ART. 17 -DIREZIONE TECNICA DEL SERVIZIO

L'Appaltatore dovrà affidare la direzione del servizio ad un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Il direttore responsabile del servizio sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Committente, l'ASUR e, all'occorrenza, anche con il Dirigente Scolastico. Il direttore responsabile, in collaborazione con le strutture preposte dell'Appaltatore, dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, circa l'autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche si rendessero necessarie.

Il direttore deve mantenere un contatto continuo con gli uffici preposti dal Committente per il controllo dell'andamento del servizio. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla committente al rappresentante designato dall'impresa, si intendono come presentate direttamente all'impresa.

In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie, malattie, cessazione del rapporto), l'impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura dotata delle medesime caratteristiche professionali.

ART. 18 -VESTIARIO

L'Appaltatore, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e ai sensi del D. Lgs. 81/2008, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980; la pulizia di tale vestiario è a carico dell'impresa.

ART. 19 -ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE ED INFORMAZIONE

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, 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 essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 sulla sicurezza del lavoro e dal D. Lgs. 155/97 sull'igiene delle produzioni alimentari. Tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

ART. 20 -RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI E APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO

L'Appaltatore deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alla prevenzione degli infortuni sul 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'Appaltatore deve, in ogni momento e a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Appaltatore deve applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria. L'Appaltatore è tenuto altresì a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

ART. 21 - QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI E CORRETTA GESTIONE DEI RIFIUTI E CIBO NON SOMMINISTRATO.

I generi alimentari utilizzati dalla Ditta aggiudicataria dovranno essere di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio.

Richiamato l'art. 34 del D. Lgs. 50/2016 in merito ai criteri di sostenibilità ambientale e verificato che alla pagina web del competente Ministero (<http://www.minambiente.it/pagina/criteri-vigore#11>) si evidenzia che per il servizio in oggetto sono stati adottati i relativi Criteri Minimi Ambientali (CAM) – denominati “Criteri Minimi Ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” approvati con DM del 25/07/2011 (G.U. serie generale n 220 del 21/09/2011) e ritenuto opportuno inserire, nell'ambito degli elementi di natura qualitativa, le seguenti specifiche tecniche di base:

5.3.1 Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all’aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” come da tabelle allegate, (fonte: Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali). Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

5.3.7 Gestione dei rifiuti L’aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall’amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

5.4.3 Destinazione del cibo non somministrato Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all’offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante “Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale”.

5.5.2 Riduzione e gestione dei rifiuti La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Il Committente, conformemente a quanto previsto dall’art. 59, comma 4, della legge finanziaria nr. 488 del 23.12.1999, richiede per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio, l’impiego di prodotti biologici, nonché quelli a denominazione protetta (DOP, IGP), certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CEE nr. 2092/91, del Consiglio del 14 luglio 1992,

Regolamento CE 1804/1999, Regolamento CEE 2081/92 come modificato dal Reg. CEE 535/97, Legge 526 del 21.12.1999, all'art.10, comma 7) nei termini di seguito dettagliati.

A tale scopo si prescrive che tali prodotti biologici siano reperiti presso Aziende sottoposte ai controlli di cui al D.Lgs. n.220 del 17.5.1995.

Sulle confezioni dei prodotti biologici dovranno essere esposte le indicazioni obbligatorie previste dalla normativa in materia.

L'Amministrazione Comunale si riserva di inserire in via definitiva o temporanea, ulteriori prodotti biologici in sostituzione di altri tradizionali o biologici, previo accordo con la Ditta aggiudicataria.

Le derrate alimentari utilizzate dall'Appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.

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. 22 -CONFORMITÀ DEGLI ALIMENTI

L'Appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di:

- a) effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b) preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- c) effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti;

L'Appaltatore si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, delle cucine, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie ed a usare quanto indicato in precedenza nel modo più appropriato, garantendo l'igiene più assoluta e assumendo la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, il Committente si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'Appaltatore qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

Per quanto concerne i prodotti, la Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare :

- carni bovine fresche, marchio di qualità IGP (indicazione geografica protetta);
- pesce fresco o surgelato;
- carne di maiale fresca, di buona qualità e prima scelta, rispondente alla vigente normativa;
- carne bianca fresca, di buona qualità e prima scelta, rispondente alla vigente normativa;
- olio extra vergine di oliva;

- pasta di grano duro e riso resistenti alla cottura;
- frutta, verdura e ortaggi freschi, fatta salva l'evenienza, per alcune tipologie di alimenti ed in particolari stagioni, di prevedere l'utilizzazione di prodotti surgelati;
- parmigiano reggiano;
- uova fresche con possibilità di utilizzare uova pastorizzate;
- latticini freschi a minimo contenuto di grassi (es. ricotta di mucca, mozzarella, fiordilatte, stracchino, caciotta, ecc.);
- legumi freschi, secchi o surgelati;
- pane confezionato all'origine;
- prosciutto crudo e cotto ottenuto da animali allevati in Italia, prodotti in conformità del D.Lgs. n.537/92 e successive modificazioni ed integrazioni;
- pomodori pelati.

ART. 23 -TRACCIABILITÀ -RINTRACCIABILITÀ

L'Appaltatore deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Regolamento CE. 17.07.2000 nr.°1760.

ART. 24 – MENÙ – VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

La predisposizione dei pasti dovrà seguire la tabella dietetica predisposta dal competente Servizio della Asur e dovrà inoltre adeguarsi ai menù e alle grammature previste dalla suddetta tabella.

La programmazione deve essere sempre esposta nei locali mensa.

In caso di necessità o in occasione di gite scolastiche autorizzate il pasto potrà essere sostituito, in accordo con l'autorità scolastica, dalla fornitura di cestino pic-nic individuale, secondo le specifiche fornite.

Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di emergenza.

Cestino freddo:

- due panini con formaggio o prosciutto cotto,
- un succo di frutta da 200 ml,
- un pacchetto di biscotti monoporzione,
- un pacchetto di crackers,
- acqua oligominerale 500 ml.,
- un frutto,
- 2 tovaglioli di carta,
- 1 bicchiere monouso.

L'Appaltatore dovrà provvedere alla preparazione di diete "speciali", cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla ristorazione scolastica, che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.

Le diete speciali sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, da favismo, da idiosincrasia per specifiche pietanze;
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti;
- soggetti vegetariani e o vegani

Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio, ad eccezione dei pasti vegetariani e vegani la cui richiesta è formulata per iscritto dai genitori. Tale documentazione deve essere presentata all'Ufficio competente del Comune.

L'Amministrazione declina ogni responsabilità per moduli consegnati, da parte dei genitori, direttamente alla scuola o all'Appaltatore.

L'Appaltatore deve garantire l'erogazione di menù compatibili con le scelte religiose. La documentazione sanitaria per le variazioni dei menù legate a motivi religiosi sarà richiesta esclusivamente per ragioni di servizio e mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.

Il menù potrà essere soggetto a variazione sulla base delle richieste del competente Servizio Sanitario di Igiene degli Alimenti e Nutrizione e della Commissione.

Lo schema-tipo della composizione del pasto giornaliero per tutti gli utenti del servizio di refezione è composto da:

- un primo piatto ;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta fresca di stagione.

ART. 25 -MODALITÀ DI SERVIZIO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

L'impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu, nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

L'impresa deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio in base agli orari definiti. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario compresi guanti e mascherine monouso, se del caso.

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli intervalli orari concordati con le istituzioni scolastiche, definiti all'inizio dell'anno scolastico.

ART. 26 - INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI E DISINFESTAZIONE.

L'Appaltatore si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie, la pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate.

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso il centro di refezione dovranno essere conformi alle norme in vigore, con la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene ambientale e degli alimenti.

L'Appaltatore si impegna a provvedere in particolare alla pulizia ordinaria e straordinaria della cucina, delle sale refettorio, della dispensa, delle attrezzature, stoviglie, pentolame e quant'altro usato per la preparazione dei cibi, nonché dei servizi igienici annessi al refettorio. Si precisa che la fornitura di materiale igienico-sanitario per le pulizie è a carico dell'Appaltatore.

La eventuale disinfestazione della cucina e del refettorio è a carico del Committente.

Le operazioni di pulizia da eseguire consistono in: lavaggio dei tavoli, pulizie e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione dei pasti, pulizia degli arredi, spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, della cucina e della dispensa nonché delle aree comuni di transito, pulizia servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici, pulitura dei vetri interni ed esterni del locale refettorio e cucina.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

ART. 27-RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani derivanti dal servizio dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati (dopo il consumo dei pasti presso il refettorio) nei contenitori per la raccolta degli R.S.U. incluse le sostanze grasse, mentre Vetro – plastica -lattine – carta e cartone in quelli appositi della differenziata. I residui di natura alimentare devono essere raccolti negli appositi sacchetti per la raccolta della frazione umida dei rifiuti.

ART. 28 -DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMMITTENTE

È facoltà del Committente effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia.

L'Appaltatore deve garantire l'accesso agli incaricati del Committente in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge.

ART. 30 -ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO DI QUALITÀ E RISPETTIVE COMPETENZE

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della ASUR, il responsabile del servizio comunale competente, gli amministratori comunali, la Commissione mensa. Tali organismi possono accedere a tutti i locali interessati dal presente appalto, con il vincolo di non interferire con la normale operatività della struttura.

ART. 31 -BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo ad un blocco di derrate. I tecnici incaricati dalla committente provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Committente provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'impresa: qualora i referti diano esito positivo, all'impresa verranno addebitate le spese di analisi, oltre alle penali previste.

ART. 32 – AUTOCONTROLLO IGIENICO DA PARTE DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore deve effettuare il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal D. Lgs. 155/97 concernente l'igiene dei prodotti alimentari e dalla legislazione applicabile. Pertanto l'Appaltatore deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Le registrazioni relative all'applicazione del piano dovranno essere complete e puntuali; devono essere costantemente tenute a disposizione degli incaricati del Committente.

ART. 33 -CONTESTAZIONI

Il Committente farà pervenire per iscritto all'Appaltatore le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro otto giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Appaltatore sarà tenuto a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel successivo articolo.

L'Appaltatore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti influenti sul servizio benché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto.

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

ART. 34 -INADEMPIENZE -PENALITÀ

In caso di inadempienze degli obblighi previsti dal presente capitolato, il Committente provvederà ad inviare formale diffida al gestore del servizio circa le contestazioni delle circostanze che costituiscono inadempienza contrattuale. Nella contestazione sarà anche indicata la misura della penalità che il Committente intende applicare, come di seguito specificato, e con invito a conformarsi entro un termine che sarà ritenuto congruo ad insindacabile giudizio del Committente. Il gestore, ricevuta la diffida deve tempestivamente provvedere agli adempimenti richiesti e darne immediata comunicazione al Committente. Alla terza diffida il Comune ha facoltà di risolvere il contratto con danni a carico del gestore. A tale scopo,

l'Amministrazione Comunale procederà all'incameramento della cauzione, fatto salvo il diritto ad ottenere il risarcimento del maggior danno.

Il gestore potrà richiedere la revisione della misura della penalità determinata dall'Amministrazione entro 15 giorni dalla ricezione della contestazione.

Nel caso non venga eseguito il servizio l'appaltatore sarà gravato di una penalità di Euro 200,00 per ogni giorno di interruzione oltre il rimborso dell'eventuale differenza pagata dall'Amministrazione per assicurare il servizio e il corrispettivo dovuto dall'appaltatore.

In caso di cariche microbiche elevate, accertate da un laboratorio della struttura pubblica o di fiducia dell'Amministrazione Comunale, si procederà previa contestazione a defalcare il valore complessivo della fornitura contestata e all'applicazione della penale di Euro 200,00

ART. 35- CORRISPETTIVO DELL'APPALTO

Il prezzo a base di gara per ogni singolo pasto è stabilito in €. 4,02 oltre iva di legge.

Il numero presunto dei pasti è di circa 9386 per anno, per un totale nel triennio di n 28.158 pasti, per un valore complessivo presunto dell'appalto di € 113.195,16 oltre l'IVA di legge.

Il gestore sarà tenuto alla fornitura anche nel caso in cui il numero dei pasti dovesse risultare superiore e non potrà pretendere alcunché dal Comune qualora risultasse inferiore, ad eccezione del prezzo per ogni pasto erogato.

ART 36 PAGAMENTI

I pagamenti alla Ditta, da effettuarsi sulla base del prezzo di aggiudicazione e secondo quanto stabilito nel presente articolo, avverranno dietro presentazione di regolari fatture mensili, vistate dal Responsabile del Servizio competente pagabili entro 60 giorni dalla data di ricevimento dell'ufficio protocollo.

Alla fattura dovrà essere allegato l'elenco dei pasti distribuiti suddiviso per alunni scuola infanzia, alunni centro infanzia, docenti e assistenti scuola infanzia, assistenti centro infanzia.

ART 37 TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI.

Ai sensi dell'articolo 3, commi 1 e 8, della legge n. 136 del 2010, l'I.A. dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, anche se non in via esclusiva, accesi presso banche o presso Poste italiane S.p.A., entro 7 (sette) giorni dalla stipula del contratto nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sui predetti conti.

In assenza delle predette comunicazioni il Comune sospenderà i pagamenti e non decorrono i termini legali per l'applicazione degli interesse legali, degli interessi di mora e per la richiesta di risoluzione. I pagamenti saranno effettuati mediante bonifico bancario o postale, ovvero altro mezzo che sia ammesso dall'ordinamento giuridico in quanto idoneo ai fini della tracciabilità.

ART. 38-RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Committente, a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'Appaltatore, può unilateralmente risolvere il contratto con effetto immediato, comunicando all'Appaltatore i motivi, mediante lettera raccomandata A/R o PEC, e con la possibilità di affidare il servizio a terzi in danno dell'Appaltatore e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

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 fattispecie:

- a. apertura di una procedura di fallimento a carico dell'Appaltatore;
- b. messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Appaltatore;
- c. abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d. impiego di personale non dipendente dell'Appaltatore;
- e. gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro cottura;
- f. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g. casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Appaltatore ;
- h. inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i. interruzione non motivata del servizio;
- j. assenza non giustificata superiore a tre giorni del cuoco responsabile della preparazione dei pasti;
- k. sub-appalto del servizio;
- l. cessione del contratto a terzi;
- m. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n. ulteriori inadempienze dell'impresa dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- o. destinazione dei locali affidati all'impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- p. mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste;
- q. mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto;

Nei casi previsti dal presente articolo, l'Appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Committente, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo appalto, e per tutte le altre circostanze che si possono verificare.

ART. 39-STRUTTURA

Il Committente mette a disposizione dell'Appaltatore i locali adibiti a cucina e refettorio, e relative attrezzature ivi presenti, siti nel plesso scolastico di via Lombardia che ospita la scuola dell'infanzia, presso la quale l'Appaltatore deve procedere all'espletamento del servizio di refezione nello stato di fatto in cui si trova.

ART. 40-CONSEGNA DELLE STRUTTURE, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI, DEGLI IMPIANTI E DEGLI UTENSILI E SUCCESSIVA RICONSEGNA

Il Committente darà in consegna all'Appaltatore, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio a cura dell'Appaltatore, i locali di pertinenza del servizio di distribuzione dei pasti e del refettorio.

L'elenco delle attrezzature dovrà riportare la marca, il modello e lo stato di conservazione.

Quanto preso in consegna dall'Appaltatore si intende funzionante ed in buono stato.

Alla scadenza del contratto l'Appaltatore si impegna a riconsegnare al Committente i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria (di proprietà del Comune), in numero pari a quelli risultanti dall'inventario, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo nel corso della durata del contratto.

Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni citati al precedente articolo dovuti ad imperizia o incuria, questi verranno stimati ed addebitati alla ditta appaltatrice.

ART. 41 -VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI

In qualunque momento, su richiesta del Committente le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Appaltatore ed il Committente, ciascuno per la propria competenza, sopperirà con la necessaria sostituzione nei tempi più brevi possibili.

ART. 42-DISPOSIZIONI FINALI

L'Appaltatore si considererà, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovranno effettuarsi i servizi specificati nel presente capitolato e che potranno essere soggetti a modificazione nel corso della durata dell'appalto.

Il Committente notificherà all'Appaltatore tutte le deliberazioni, determinazioni ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

L'Appaltatore è tenuto, nel corso dello svolgimento del servizio ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali che verranno man mano emanate.

ART. 43 – CONTROVERSIE

Le eventuali controversie che dovessero insorgere tra l'Appaltatore ed il Committente circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali e che non si siano potute risolvere con l'accordo diretto tra i contraenti, verranno deferite alla giurisdizione del Tribunale di Ascoli Piceno

ART. 44 -RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle leggi vigenti in materia di concessioni e appalti, di igiene

e sanità degli alimenti, di tutela del personale, della legge e del regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato.