



COMUNE DI SAN CESARIO DI LECCE

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA
STATALE E PARITARIA E PRIMARIA
Anni scolastici 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019**

CIG 6844122C22

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è la gestione del servizio di refezione scolastica, nelle diverse fasi di acquisto delle materie prime, preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti alle mense della Scuola dell'Infanzia, Primaria statale e paritaria del Comune di San Cesario di Lecce, nonché l'allestimento dei tavoli dei refettori, il successivo riordino, la pulizia e sanificazione dei locali in cui si consumano i pasti.

Luogo di preparazione pasti: **Centro di cottura indicato dalla ditta aggiudicataria di proprietà o nella disponibilità della stessa**, prima dell'avvio dell'appalto, *nelle more della eventuale e futura realizzazione e attivazione di un centro cottura comunale durante l'appalto.*

Plessi scolastici interessati al servizio di refezione, tutti ricadenti nel centro urbano di San Cesario di Lecce:

- scuola dell'infanzia "G.B. De Giorgi" Via Unità d'Italia;
- scuola dell'infanzia " N. Green" via Gramsci;
- scuola primaria " M. Saponaro" via Saponaro;
- Locali scuola Scuola Secondaria di I° grado via Unità d'Italia, limitatamente per il periodo Gennaio-Maggio 2017), in sostituzione della scuola primaria " M. Saponaro";
- scuola dell'infanzia paritaria "V. Vergallo".

Potranno usufruire del pasto, con le stesse modalità previste per gli alunni, gli insegnanti e i collaboratori delle scuole pubbliche aventi diritto alla mensa in base a disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali.

Il servizio comprende:

- l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo da utilizzare per la preparazione dei pasti;
- la preparazione e cottura dei cibi nel centro di cottura centralizzato di proprietà o nella disponibilità della ditta appaltatrice, nel rispetto delle tabelle dietetiche e grammature dei menu concordati e validati dalla ASL - Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
- il confezionamento dei pasti;
- il trasporto dei pasti dal centro cottura presso i plessi scolastici in pluriporzione (con la sola esclusione dei pasti per diete speciali previsti all'art. 8 del presente capitolato e nei casi di temporaneo impedimento all'utilizzo dei refettori, nei quali casi i pasti dovranno essere consegnati in monoporzione). Il trasporto dei pasti dovrà avvenire in contenitori in grado di mantenere la temperatura di legge sino al luogo del consumo e con mezzi idonei;
- la porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti;
- l'apparecchiatura, la sparcchiatura e la pulizia dei tavoli;

- la pulizia, disinfezione e rigoverno dei refettori e delle attrezzature;
- la fornitura di:
 - materiale a perdere: tovaglietta e tovagliolo in carta, piatti, bicchieri, posate e qualsivoglia altro contenitore, tutti monouso, che dovranno essere in materiale completamente biodegradabile, è consentito l'utilizzo di piatti non biodegradabili limitatamente per le pietanze brodose calde;
 - stoviglie (cucchiai, mestoli, palette, coltello, ecc...) ed eventuali bacinelle o vassoi in materiale idoneo, lavabile e disinfettabile per il corretto svolgimento del servizio;
 - piatti e vassoi multiscoperti in materiale a perdere per i pasti personalizzati;
 - materiale detergente, sgrassante e disinfettante per la pulizia dei locali adibiti a refettorio e delle attrezzature (suppellettili, tavoli, sedie, banchi di somministrazione, ecc...) compresi i sacchetti per la raccolta del rifiuto umido;
- ritiro, pulizia e disinfezione - da effettuarsi quotidianamente - dei contenitori termici adoperati per il trasporto dei pasti e di ogni altro eventuale utensile utilizzato per la distribuzione e porzionatura di questi.

La ditta è tenuta a rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della Scuola e della Commissione Comunale Mensa, per tutte le informazioni che fossero richieste o si rendessero necessarie; a tal fine, la ditta è resa edotta che il servizio sarà oggetto di periodiche verifiche e controlli da parte della Commissione Comunale Mensa.

ART. 2 - INIZIO DELLA PRESTAZIONE E TERMINE DELLA PRESTAZIONE

La fornitura dei pasti avrà inizio, anche in pendenza della stipula del contratto, nei giorni indicati dall'autorità scolastica e comunicati dal competente Ufficio Comunale, salvo diversa e posteriore decorrenza stabilita dall'Amministrazione, in relazione alle esigenze di organizzazione ed avvio del servizio.

La mancata attivazione del servizio per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili all'Amministrazione comunale non dà diritto a richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

La data finale del servizio - per ciascuna annualità del contratto - coinciderà di norma con l'ultimo giorno di scuola del mese di maggio. L'Amministrazione comunale, nel rispetto dell'autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste del Dirigente Scolastico, si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

L'amministrazione si riserva di richiedere l'esecuzione anticipata del contratto, nei modi e alle condizioni previste dall'art. 32 c.8 del D.Lgs. 50/2016.

ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO

Il servizio dovrà essere erogato, in linea di massima, da gennaio a maggio per l'anno scolastico 2016/2017, da ottobre a maggio per l'anno scolastico 2017/2018 e da ottobre a maggio per l'anno scolastico 2018/2019, Nell'ipotesi di differimento dell'inizio dell'appalto all'ottobre 2017, l'appalto in questione avrà termine il 28 febbraio 2020, con continuazione dei medesimi servizi per mesi tre al fine di garantire il servizio sino alla chiusura dell'anno scolastico (maggio 2020) . Il Servizio dovrà essere assicurato dal lunedì al venerdì nei giorni in cui è prevista l'attività didattica come da calendario scolastico fissato dalle competenti Autorità scolastiche.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di stabilire la decorrenza iniziale dell'appalto, anche in dipendenza dell'esito e della durata delle procedure di gara.

È fatto salvo il diritto di recesso anticipato da parte dell'Amministrazione comunale qualora, alla scadenza del primo anno, il servizio risultasse eseguito in maniera non soddisfacente, a giudizio motivato dell'Amministrazione stessa, in dipendenza di documentate ed accertate violazioni degli obblighi contrattualmente assunti commesse dalla ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio e riferite alla qualità delle derrate alimentari utilizzate, al rispetto

delle norme igienico sanitarie in tutto il ciclo di produzione ed alla qualità dei pasti somministrati.

ART. 4 - RECESSO

L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto, con disdetta a mezzo raccomandata o PEC, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 3 (tre) mesi prima della decorrenza del recesso, nei seguenti casi:

1. per sopravvenute ragioni di interesse pubblico;
2. per cessazione del servizio a causa di giustificati e documentati motivi.

ART. 5 - ADEGUAMENTO DEI PREZZI

Il costo del pasto rimane invariato il primo anno dalla decorrenza del presente contratto, e adeguato dal secondo anno in relazione all'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati, come accertato dall'ISTAT e pubblicato in G.U., ai sensi delle vigenti disposizioni in materia di appalti pubblici.

ART. 6 - CARATTERISTICHE DEI PASTI

Ogni pasto fornito dovrà comprendere:

- un primo piatto;
- un secondo;
- un contorno;
- pane;
- frutta fresca;
- acqua oligominerale naturale.

I tipi e le caratteristiche delle materie prime dovranno essere conformi a quelli precisati all'art.10.

Per ciascun utente dovrà essere fornito, per ogni giorno di servizio, tovaglietta, tovagliolo, stoviglie a perdere. Detto materiale dovrà essere fornito in quantità superiore del 5% rispetto al numero dei pasti richiesti.

Dovrà essere fornito, altresì, quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extravergine di oliva, sale fino iodato, limone, aceto di vino). Queste ultime andranno, infatti, condite al momento del consumo.

La ditta è tenuta a rispettare le disposizioni dettate dall'Azienda Sanitaria Locale - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione di Lecce - per la corretta applicazione delle tabelle dietetiche (**Allegato n.1**) ed il giusto utilizzo delle materie prime - Note esplicative (**Allegato n.4**) ed il menu mensile diviso per settimane con relativa grammatura, definito annualmente (**Allegati n.2-3**), che costituiscono specifiche tecniche del servizio e sono parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale, inoltre, potrà richiedere alla ditta aggiudicataria la fornitura di cestini da viaggio e di pasti d'urgenza, come definiti e descritti nelle note esplicative di cui al precedente comma ed allegate al presente capitolato.

Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, dovranno essere somministrate in caso di sciopero o altre eccezionali situazioni.

I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni debitamente documentate per le quali gli stessi potranno essere confezionati al massimo il giorno precedente e correttamente conservati. I cestini freddi devono essere confezionati individualmente in sacchetti di carta ad uso alimentare con manici.

ART. 7 – QUANTITÀ E TEMPI DELLA FORNITURA

Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni di apertura delle scuole indicati dall'autorità scolastica e comunicati dal competente Ufficio Comunale, di norma coincidenti con giornate di effettiva

lezione, secondo il normale calendario scolastico, con esclusione della giornata del sabato, che comunque può variare in base all'autonomia scolastica per un numero indicativo di 273 pasti giornalieri, n. 103.750 pasti presunti per l'intero appalto, 117.550 pasti presunti in caso di eventuale continuazione di servizi analoghi per ulteriori mesi tre.

Il predetto quantitativo è indicativo e, pertanto, non impegnativo per l'ente appaltante, essendo, di per se stesso, subordinato a circostanze non prevedibili (numero di iscrizione di bambini, assenze, adozione di moduli didattici differenti, applicazione di riforme scolastiche ecc...).

Il numero dei pasti potrà, inoltre, subire una variazione in diminuzione o in aumento possa comportare alcuna variazione dell'offerta praticata.

Nel numero di pasti sopra specificati sono compresi i pasti da fornire - con le stesse modalità previste per gli alunni - agli insegnanti e ai collaboratori, in base a disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali.

ART. 8 - MENU

I menu sono diversificati per cicli scolastici.

I menu sono articolati con rotazione su cinque settimane e distinti in menu estivo e menu invernale. Il menu invernale inizia dal 01/11 e termina il 31/03. Il menu estivo inizia dal 01/04 e termina al 31/10. Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nel menu per ciascuna tipologia di utenti (**Allegati n. 2-3**).

I menu non sono modificabili autonomamente ed unilateralmente da parte della ditta aggiudicataria. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- interruzione e/o 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 o del flusso idrico;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà essere richiesta per iscritto al Comune per la previa autorizzazione.

DIETE SPECIALI

Per i casi di allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche - clinicamente accertati mediante acquisizione di adeguata certificazione medica in originale - o per motivi religiosi, la ditta provvederà, dietro richiesta dell'Amministrazione, all'erogazione di diete speciali sulla base di menu individualizzati.

Le diete speciali devono essere fornite in monoporzioni sigillate, con un'etichetta riportante il nome della scuola, il nome del bambino, il contenuto e la data di preparazione.

La ditta è tenuta a fornire per le diete speciali un menu il più possibile aderente a quello generale e, pertanto, dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie, in particolare, per la dieta senza glutine, dovrà far uso del prontuario dell'Associazione Celiachia, che indica quali sono gli alimenti sicuri ed utilizzare prodotti che hanno specificato in etichetta la possibilità di essere assunti da celiaci. Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

Per garantire soggetti affetti da celiachia e assicurare loro l'accesso equo e sicuro alla ristorazione scolastica, si dovrà porre particolare attenzione al rispetto della legge 123/2005, della D.G.R. n. 890 del 09/05/2012 su "*indirizzi operativi per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti non confezionati privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale*" pubblicato sul BURP n. 81 del 05/06/2012 e ottemperare oltre alla formazione generica prevista per gli alimentaristi, all'obbligo di formazione specifica sulla celiachia e relative problematiche alimentari, così come definito dalla D.G.R. n. 2272 del 13/11/2012.

Analoghe procedure, requisiti organizzativi e strutturali dovranno essere assicurati in caso di preparazione di pasti per soggetti affetti da allergie alimentari.

Tutto questo dovrà essere eseguito senza aggravio economico né per il Comune né per la famiglia.

Infine, in caso di indisposizione temporanea di qualche utente che ne faccia richiesta documentata da adeguata certificazione medica, dovrà essere fornito un menu speciale. Esso dovrà essere così composto:

Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio extravergine di oliva o minestra in brodo vegetale;

Secondo piatto: carni bianche cotte al vapore;

Contorno: patate o carote lessate;

Pane:

Acqua minerale naturale. bottiglie in PET da 1,5 litro o da 2 litri per la somministrazione in mensa e bottiglie in PET da cl. 50 (cestini freddi);

ART. 9 - VARIAZIONI QUANTITATIVE E QUALITATIVE

A seguito delle modifiche normative intervenute alla luce delle più recenti conoscenze di carattere dietetico nutrizionale, sono in corso di predisposizione, presso la regione puglia le nuova "linee guida" per la ristorazione scolastica, che potrebbero fornire nuovi indirizzi tecnici, organizzativi ed operativi, che la ditta appaltatrice, una volta approvate le nuove "Linee guida" dovrà recepirle e adeguarsi, senza aggravio economico né per il Comune né per la famiglia.

Nelle more, dell'approvazione di dette "linee guida" regionali, il Dipartimento di Prevenzione, ritiene (con nota . 146255 del 16/09/2016), per l'anno scolastico 2016/2017 confermare le indicazioni nutrizionali, differenziate per età e relative alla scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado trasmesse per l'anno scolastico 2015/2016.

I menu potranno subire variazioni o essere modificati, in base alle esigenze evidenziate dalla ASL o in dipendenza del diffuso ed accertato non gradimento di alcuni piatti, anche su segnalazione del competente Ufficio Comunale e della Commissione Mensa. In tal caso, le modifiche verranno apportate dietro richiesta dell'Amministrazione, sulla base delle indicazioni concordate tra il competente Ufficio Comunale e la ASL, e dovranno essere preventivamente comunicate ai genitori.

In caso di emergenza e limitatamente allo stato di necessità, potrà essere autorizzato un menu straordinario previo accordo con il Comune.

ART. 10 - CARATTERISTICHE DI MASSIMA DEGLI ALIMENTI DA FORNIRE

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti è necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato dalle norme vigenti in materia, in particolare alle "*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica*" emanate dal Ministero della Salute - Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti - Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione (2010), alle "*Linee Guida per l'Educazione Alimentare - Ristorazione Collettiva ed Attività fisica*" emanate dalla Regione Puglia e pubblicate sul BURP n. 44 del 08.04.2002, alle "*Linee guida per una sana Alimentazione Italiana*" (INRAN rev. 2003 e suoi aggiornamenti) ed al programma del Ministero della Salute "Guadagnare salute". In particolare, tutti i prodotti alimentari, le derrate e le materie prime richiesti per la preparazione dei pasti (crudi o cotti), previsti dai menu, devono essere di prima qualità, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e rispondere alle caratteristiche specificate ed indicate nelle Tabelle Merceologiche e alle note esplicative (elaborate per l'anno scolastico 2015/2016 dalla competente ASL - Dipartimento di Prevenzione) unitamente ai menu per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria, allegate al presente Capitolato quale parte integrante e sostanziale.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad acquisire dai fornitori ed a rendere disponibili all'Amministrazione Comunale, ad ogni richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative in materia alimentare e alle Tabelle Merceologiche.

È tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

Le carni impiegate devono provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non sono presenti materie prime di origine transgenica.

Specie ittiche: sono consentite tutte le specie di merluzzo elencate nelle Tabelle Merceologiche allegate, con esclusione Merluzzo d'Alaska o Pollack d'Alaska perché qualitativamente inadeguato.

E' obbligatorio l'uso del Parmigiano Reggiano in tutti i primi piatti comprese le pietanze con legumi;

Per i latticini, per i prodotti a pasta filata (mozzarelle e fior di latte) e per la ricotta, la fornitura deve essere stata prodotta nella giornata di consegna.

Per quanto non specificatamente prescritto nel presente capitolato si rimanda alle indicazioni e prescrizioni contenute negli allegati 1-2-3-4-5.

L'Amministrazione Comunale, conformemente a quanto previsto dalla legge, promuove, per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio, l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta (DOP, IGP) certificati ai sensi delle rispettive e vigenti normative comunitarie di riferimento, nonché di prodotti del mercato equosolidale.

Tutti i **prodotti da agricoltura biologica** devono provenire da fornitori - anche se semplici commercianti - che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE e, quindi, devono essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

I prodotti biologici obbligatoriamente richiesti sono i pomodori pelati e la passata di pomodoro.

In sede di offerta, le ditte partecipanti potranno proporre, l'utilizzo di prodotti biologici aggiuntivi rispetto a quelli obbligatoriamente richiesti dal presente Capitolato.

La ditta aggiudicataria deve, pertanto, pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che conserverà in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

Per fornitore deve intendersi ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto nei centri cottura e la cui ragione sociale è presente nel DDT (documento di trasporto) che accompagna le derrate.

Tutti i **prodotti DOP e IGP** devono rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, congelatori e nel magazzino e destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate se non previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Il pesce deve essere allo stato di fresco o surgelato, in ogni caso privo di spine.

ART. 11 — NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente.

In particolare, si richiede di:

- cuocere le verdure al vapore o al forno, ed i secondi piatti al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- lavare perfettamente e mondare da ogni parte che risulti alterata le verdure da consumare crude, che verranno consegnate pronte all'uso e saranno condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata, ove possibile sbucciata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce in un'unica porzione;
- evitare la precottura e la eccessiva cottura;
- trasportare separati i sughi di condimento per condire la pasta solo al momento di servirla;
- se previsto nella ricetta, il parmigiano reggiano deve essere distribuito a tavola.

Per limitare la perdita di nutrienti si richiede di evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura e contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.

Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto, ed in attesa del consumo, è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

Nella cottura delle varie pietanze **non devono essere usati vino o altri alcolici.**

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente e scongelare prodotti surgelati sottoponendoli ad immersione in acqua.

Per la cottura e la conservazione di cibi cotti deve essere impiegato solo pentolame e utensili in acciaio inox.

I pasti devono essere prodotti e confezionati nella stessa mattinata del loro consumo. **È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.**

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore rapido di temperatura) sono:

- cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10° C entro 2 ore dal termine della cottura e di + 4°C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Tali alimenti, una volta cotti, andranno posti in recipienti idonei e conservati ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C.

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menu, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico - sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura della ditta aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono, comunque, rispondere al dettato dell'art. 5 della Legge n.283/1962, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980, per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo e alle norme di cui al Reg. CEE 852-853-854 e 882 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare (Pacchetto Igiene).

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza, entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.:metalli pesanti, aflatossine,sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici, si farà riferimento alle norme comunitarie vigenti, nonché alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

ART. 12 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta aggiudicataria è tenuta a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e dell'eventuale pasto sostitutivo, qualora siano intervenute delle variazioni.

Tali campioni prelevati in modo igienico vanno posti singolarmente in idonei contenitori e/o sacchetti sterili muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e il nome del responsabile della preparazione o suo delegato e conservati nel congelatore a temperatura non superiore a -18° C. per 72 ore.

I campioni prelevati il venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ART. 13 - CONTROLLO DI QUALITÀ E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE

Oltre ai controlli previsti dal Reg. CE 852/2004, la ditta dovrà assicurare periodici autocontrolli microbiologici sui semilavorati e sui prodotti, al fine di verificare lo standard microbiologico di qualità, rivolgendosi eventualmente anche a laboratori di analisi esterni.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare controlli periodici sugli alimenti finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica, avvalendosi dell'Azienda Sanitaria Locale competente per territorio. Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche che può diventare pericolosa per la salute, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

ART. 14 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI

Il numero di pasti da fornire giornalmente risulterà dal numero di buoni pasto presentati dagli alunni al personale responsabile del servizio della scuola. Tale numero sarà comunicato alla ditta appaltatrice entro le ore 09.30 dello stesso giorno.

Il cibo dovrà essere consegnato garantendo la massima igiene per tutte le portate.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate ai terminali di consumo, devono essere utilizzati contenitori isotermitici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi.

Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato con appositi contenitori termici, di dimensioni diversificate in rapporto al contenuto, in perfette condizioni e con chiusura ermetica, riservati al solo trasporto di alimenti.

Per la consegna la ditta appaltatrice dovrà servirsi di appositi furgoni, muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritta dall'art. 44 del D.P.R. 327/80, o certificazione equivalente, adeguatamente predisposti e riservati per il trasporto di alimenti. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati (con metodi conformi a quanto previsto dalla legge), in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

I contenitori e gli automezzi devono essere tali da garantire il mantenimento della temperatura dei pasti, sino alla loro somministrazione, a un livello non inferiore ai **+65° C** per i pasti caldi e non superiore ai **10° C**, a seconda della tipologia degli alimenti, per i pasti freddi.

I pasti monoporzione saranno consegnati in vaschette termosigillate all'interno di contenitori in grado di mantenere la temperatura di seguito indicata per i pasti in pluriporzione.

I pasti caldi forniti in multiporzione dovranno essere trasportati e mantenuti in temperatura mediante appositi contenitori facilmente lavabili e disinfettabili (acciaio inox), chiusi ermeticamente e con altezza tale da evitare fenomeni di "impaccamento" e versamento dei liquidi. I singoli componenti del pasto dovranno essere inseriti in appositi contenitori tra loro distinti (diversi per la pasta, per i sughi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi andranno a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, debitamente coibentanti, in perfette condizioni. I contenitori devono garantire il mantenimento dei cibi caldi ad un livello

di temperatura non inferiore ai **+65° C** e dei cibi freddi ad una temperatura non superiore a **10°C** sino all'atto della somministrazione.

L'attrezzatura necessaria a mantenere la temperatura durante le fasi di trasporto, consegna e sporzionamento deve essere fornita dalla ditta appaltatrice. Alla fine dello sporzionamento tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati dalla ditta aggiudicataria.

Dovranno essere rigorosamente rispettati i tempi di seguito indicati:

- i pasti dovranno essere consegnati in tempo utile, affinché il servizio di mensa scolastica inizi regolarmente, secondo l'orario prefissato dalla scuola;

- in caso di consegne non accettabili per problemi di qualità o quantità, la ditta appaltatrice dovrà provvedere in tempo utile, in modo da non compromettere la regolare attività didattica, dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti.

In caso di ritardo o di mancato rispetto di quanto sopra evidenziato il Comune provvederà a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico della ditta stessa. Sarà inoltre applicata la penale prevista al successivo art. 40, con le procedure in esso indicate.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro al termine del consumo, alla pulizia alla disinfezione e sanificazione dei locali adibiti a mensa e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto e la distribuzione dei pasti.

ART. 15 — RICICLO

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura ma deve essere eliminato in loco.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie, le derrate integre non consumate potranno essere ritirate dalle associazioni Onlus che ne facciano richiesta all'Amministrazione Comunale.

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali. In merito alla possibilità di ritirare, da parte di associazioni o volontari zoofili, i residui di mense dalle refezioni scolastiche si stabilisce che:

- l'Associazione deve essere iscritta nell'apposito albo regionale;
- deve essere individuata la colonia felina o canina interessata;
- l'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali della mensa;
- la ditta che effettua il servizio di ristorazione scolastica deve esserne informata;
- deve essere regolamentato il momento del ritiro a norma di legge.

ART. 16 — MODALITÀ E ORARI E TEMPI DI CONSEGNA DEI PASTI

I pasti dovranno essere consegnati dalla ditta aggiudicataria presso i plessi scolastici di destinazione, nei locali adibiti a refettorio. All'interno degli edifici scolastici, i pasti dovranno essere trasportati con l'ausilio di carrelli termici, secondo gli orari indicati dal Dirigente Scolastico. Tali orari dovranno essere rispettati dalla ditta aggiudicataria in modo tassativo.

In relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici, l'Amministrazione comunale comunicherà alla ditta aggiudicataria eventuali modifiche degli orari prefissati.

Dovranno essere rigorosamente rispettati i tempi di seguito indicati: l'orario di fine produzione dei pasti da trasportare è individuato in 80 minuti massimo prima di quello di consumo dei pasti stessi; i pasti dovranno essere consegnati in tempo utile, affinché il servizio di mensa scolastica inizi regolarmente, secondo l'orario prefissato dalla scuola.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio, la ditta aggiudicataria emetterà bolla di consegna con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, nonché dell'ora di partenza del mezzo dal centro di cottura e di consegna presso il refettorio. Tali bolle di consegna dovranno essere conservate presso ciascun terminale di consumo per 30 giorni e mensilmente inoltrate, a cura della ditta aggiudicataria, al Comune per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

ART. 17 - SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione e somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata negli orari concordati e definiti con le istituzioni scolastiche, di norma differenziati tra le scuole dell'infanzia e la scuola primaria.

Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dall'Amministrazione comunale.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire con l'ausilio di appositi utensili.

Al termine del servizio la ditta deve provvedere alla rigovernatura dei refettori, nel rispetto delle modalità di raccolta differenziata attivata dal soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune di San Cesario di Lecce, ed alla loro pulizia, lasciando i locali refezionali sanificati e in perfetto ordine.

La distribuzione dei pasti, sarà effettuata al tavolo, a cura del personale competente. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare idoneo vestiario ed attenersi a quanto disposto in materia di legge.

ART. 18 – SOMMINISTRAZIONE

La ditta deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti del servizio di cui al presente capitolato per i quali è stata comunicata la prenotazione. La ditta deve, inoltre, garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu, nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche allegate. Non è consentita alcuna somministrazione supplementare soprattutto del primo piatto. A tutti gli utenti deve essere garantito un tempo congruo al regolare consumo del pasto.

ART. 19 - RIFIUTI

Fermo restando il rispetto di quanto previsto nel presente capitolato in merito alle azioni di prevenzione nella produzione di rifiuti, i rifiuti urbani prodotti in dipendenza delle attività di somministrazione dei cibi nei refettori dovranno essere raccolti in modo da garantire una corretta gestione della successiva fase di conferimento al servizio pubblico di igiene urbana, secondo le modalità attualmente attivate dal soggetto gestore per le diverse frazioni merceologiche (frazione secca riciclabile in monomateriale; frazione umida; frazione secca residua).

La ditta aggiudicataria è tenuta a conferire le diverse frazioni, previa riduzione volumetrica in modo da garantire la massima purezza del materiale differenziato.

È vietato conferire le frazioni per le quali il soggetto gestore ha attivato la raccolta differenziata con le modalità previste per il rifiuto indifferenziato per la frazione secca residua.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico etc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 20 — INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, purché comunicata tempestivamente alla controparte. In tale caso, il Comune provvederà a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico della ditta. In caso di sciopero programmato o riunioni sindacali del personale delle scuole, la ditta aggiudicataria verrà avvertita possibilmente almeno ventiquattro ore prima. L'attivazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno, sarà comunque comunicato entro le ore 09.30 del giorno stesso della fornitura.

In caso di sciopero del personale dipendente della ditta, quest'ultima dovrà darne comunicazione all'ente appaltante con un preavviso di almeno ventiquattro ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi, la cui composizione sarà concordata con l'ente appaltante. In tutti i casi di sciopero in cui siano rispettati i suddetti impegni non sarà imputata alla controparte alcuna penalità. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o guasti agli impianti) tali da impedire la produzione dei pasti caldi, la

ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a uno o due giorni al massimo nell'arco dell'anno scolastico.

ART. 21 — OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme del presente capitolato, la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: comunitarie, statali, regionali, comunali (ivi comprese le ordinanze) in materia di igiene o comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto. La ditta dovrà, in particolare, osservare scrupolosamente tutte le norme igienico - sanitarie attinenti la produzione, la preparazione, il confezionamento, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria, come previsto dalla Legge 283/62, dal D.P.R. 327/80, nonché di quanto previsto dal Reg. CEE 178/02 (rintracciabilità).

ART. 22 — PERSONALE - APPLICAZIONI CONTRATTUALI E NORMATIVE

La ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali. Essa impiegherà per l'esecuzione del servizio, oggetto del presente appalto, proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienico-sanitari e titoli formativi e professionali ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

La ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. La ditta è, altresì, tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro.

Il Comune si riserva comunque la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con gli organismi competenti. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico della ditta appaltatrice.

ART. 22 Bis – CLAUSOLA SOCIALE

Nel rispetto di quanto previsto dai vigenti Contratti Collettivi Nazionali e Locali di Lavoro di Categoria, l'appaltatore, qualora abbia l'esigenza di disporre di ulteriori risorse umane rispetto a quelle già presenti nella sua organizzazione per lo svolgimento delle attività rientranti fra quelle oggetto dell'appalto per i servizi di refezione scolastica nel Comune di San Cesario di Lecce, si impegna, prioritariamente, all'assunzione delle maestranze operanti nella refezione scolastica in servizio nell'attuale affidamento (come da allegato elenco), salvo il successivo adeguamento dell'organizzazione aziendale a al progetto offerta.

ART. 23 — NORME - IGIENICO SANITARIE PER IL PERSONALE ADDETTO

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il trasporto dei pasti sarà svolto da personale idoneo alle dipendenze della ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutto il materiale necessario al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza.

Nella cucina centralizzata indicata dalla ditta aggiudicatrice il gruppo di lavoro deve essere diretto da un cuoco con esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento dei pasti dovrà curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie.

Tutto il personale dovrà, inoltre:

1. aver effettuato un corso, essere abilitato in base alla normativa regionale vigente, oltre ad aver ottemperato alla formazione generica prevista per gli alimentaristi, all'obbligo di

formazione specifica sulla celiachia e relative problematiche alimentari, così come definito dalla D.G.R. n. 2272 del 13/11/2012 ed avere sul luogo di lavoro idonea certificazione;

2. non fumare e non masticare gomme o caramelle nelle zone di preparazione, cottura pasti;
3. in tutte le fasi della lavorazione dei pasti, indossare copricapo e divise pulite e ordinate.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione l'impianto di aspirazione dovrà essere sempre funzionante.

ART. 24 — FORMAZIONE DEL PERSONALE

La ditta aggiudicataria, sia prima che durante l'esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale informandolo adeguatamente dei contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti.

Tutto il personale adibito alla preparazione ed al trasporto dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare sulle seguenti materie:

- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva, diete speciali;
- concetto di sanificazione;
- sicurezza antinfortunistica all'interno della struttura.

ART. 25 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La ditta appaltatrice individua un "Responsabile del servizio" cui affidare la direzione ed il controllo dell'intero servizio. Il Responsabile deve possedere le qualifiche professionali adeguate alla responsabilità del servizio e deve aver maturato esperienza professionale nell'ambito della ristorazione scolastica.

Se necessario, deve aver adempiuto agli obblighi formativi in materia di igiene degli alimenti imposti ai responsabili del sistema HACCP (corso formativo per responsabili HACCP), così come previsto dalla vigente normativa regionale.

La suddetta figura professionale è responsabile della gestione complessiva del servizio, del rispetto di tutte le normative di legge in vigore e del presente capitolato e della rispondenza del servizio a tutte le prescrizioni e disposizioni impartite dalla stazione appaltante, alla quale deve garantire la massima collaborazione e disponibilità, inoltre è l'unico referente della ditta appaltatrice presso la stazione appaltante.

ART. 26 — MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

La ditta aggiudicataria deve trasmettere entro 30 giorni dall'affidamento del servizio il documento di individuazione delle misure di prevenzione e protezione attuate in conseguenza della valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori previsto dalla D. Lgs. 81/2008 e s.m. e i..

Il documento deve contenere almeno le seguenti informazioni:

- valutazione dei rischi specifici connessi al servizio oggetto del presente Capitolato;
- modalità operative di prevenzione incendi e/o infortuni in relazione ai rischi ad esso connessi e di primo soccorso;
- mezzi, attrezzature e prodotti utilizzati per l'esecuzione del servizio e relative schede di sicurezza e informazioni date ai lavoratori;
- dotazione di dispositivi di protezione individuale e relativa formazione ed addestramento all'uso;

-individuazione di R.S.P.P. (Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione), R.L.S. (Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza), medico competente e altre figure responsabili e relativi compiti;

- formazione professionale ed informazione (documentate) del proprio personale in materia di salute e sicurezza;

- soluzioni previste per l'eliminazione dei rischi dovuti all'interferenza tra i lavori della ditta appaltatrice o da terzi presenti a qualsiasi titolo presso le strutture della stazione appaltante (dipendenti, utenza, personale scolastico, ditte terze, fornitori, ispettori, ecc.);

- adempimenti documentali prescritti da norme generali e particolari in materia di salute, igiene e sicurezza del lavoro.

In attesa della redazione del documento sopra descritto la ditta prenderà in esame la ricognizione dei rischi redatta dalla stazione appaltante ed adotterà i provvedimenti immediatamente armonizzati con le misure di prevenzione necessarie, informerà e formerà il proprio personale e doterà il proprio personale di idonei D.P.I. (Dispositivi di Protezione Individuale), che devono comunque essere sempre utilizzati, e dell'eventuale segnaletica antinfortunistica.

ART. 27 — MISURE PER ELIMINARE I RISCHI INTERFERENTI

La ditta aggiudicataria dal momento dell'assunzione del servizio deve mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre gli eventuali rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nelle specifiche tecniche del DUVRI. Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, la ditta aggiudicataria è tenuta ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri interessati.

Ogni responsabilità relativa alla sicurezza antinfortunistica è ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria.

ART. 28 — AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITÀ

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo documentato, con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP.

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

ART. 29 — CORRISPETTIVO

Il corrispettivo a base d'asta per un singolo pasto ammonta a **€ 4,00** per singolo pasto + € 0,02 per oneri riguardanti la sicurezza non soggetti a ribasso, (IVA esclusa); per un consumo presunto per l'intero appalto di n. 103.750 pasti, 117.550 pasti presunti in caso di eventuale proroga).

L'importo presunto dell'appalto ammonta €. 415.000, al netto di IVA e degli oneri per la sicurezza. Nella ipotesi di continuazione dei medesimi servizi per mesi tre, l'importo presunto dell'appalto ammonta €.470.000,00, al netto di IVA e degli oneri per la sicurezza;

Il compenso spettante alla ditta appaltatrice sarà calcolato sulla base del prezzo unitario contrattuale di ogni pasto (quale offerto in sede di gara, in ribasso rispetto al corrispettivo a base d'asta), che deve essere comprensivo dei servizi e forniture elencati dettagliatamente nell'art. 1 del presente capitolato, moltiplicato per il numero dei pasti forniti ogni mese.

Il pagamento delle fatture avverrà entro 30 giorni dalla data di emissione, effettuati gli opportuni accertamenti di Legge. Le fatture dovranno essere presentate a cadenza mensile. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello di eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e di quant'altro dalla stessa dovuto. Con il corrispettivo calcolato come sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, tutte le prestazioni, i materiali ed i servizi accessori e quant'altro necessario per la corretta esecuzione

dell'appalto, oneri espressi e non dal presente Capitolato, inerenti e conseguenti il servizio in argomento. Eventuali ritardi nel pagamento da parte del Comune, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri derivanti dal contratto.

Il Comune condiziona i pagamenti al positivo riscontro della regolarità contributiva attraverso l'acquisizione d'ufficio del DURC.

Il costo del pasto rimane invariato il primo anno dalla decorrenza del presente contratto, e adeguato dal secondo anno in relazione all'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati, come accertato dall'ISTAT e pubblicato in G.U., ai sensi delle vigenti disposizioni in materia di appalti pubblici.

ART. 30 — CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

È vietata la cessione, anche parziale, del contratto e il subappalto.

ART. 31 — POLIZZA ASSICURATIVA

Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che dovessero derivare al Comune o a terzi, cose o persone, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, è a totale carico della ditta aggiudicataria, senza riserve od eccezioni. Nulla può essere fatto valere dalla ditta né nei confronti dell'Ente né nei confronti dei suoi dipendenti o amministratori.

La ditta aggiudicataria dovrà pertanto dimostrare, prima della stipula del contratto, di aver stipulato e/o di avere in corso idonea copertura assicurativa RCT contro i danni derivanti da consegna, somministrazione e alterazione dei cibi e per qualsiasi attività inerente al servizio, con un massimale non inferiore ad **€. 5.000.000,00**, per danni a persone, e non inferiore ad **€ 500.000,00**, per danni a cose.

Il predetto contratto assicurativo deve prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare per il Servizio di Ristorazione Scolastica, avvelenamenti, ingestione di cibi e/o vivande avariate subito dai fruitori del servizio di refezione, nonché ogni altro danno arrecato agli utenti da parte della ditta aggiudicataria.

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

Art. 32 — CAUZIONE

La ditta aggiudicataria, a garanzia delle obbligazioni assunte, dovrà costituire ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs n.50/2016 e della normativa vigente in materia, prima della sottoscrizione del contratto, la cauzione definitiva da vincolarsi per tutta la durata dell'appalto.

Nel caso detta cauzione venga costituita mediante fidejussione, l'istituto garante dovrà espressamente dichiarare:

- di aver preso visione del bando e del capitolato d'oneri;
- di rinunciare al termine semestrale previsto dall'art. 1957 del c.c. ed alla preventiva escussione del debitore garantito;
- di obbligarsi a versare alla committente, entro 30 giorni dalla sua semplice richiesta, la somma garantita o la minor somma richiesta dall'Ente;
- di mantenere la validità della fidejussione fino alla restituzione dell'originale o dichiarazione liberatoria del Comune.

Tale cauzione sarà svincolata a norma di legge alla cessazione di tutti i rapporti. L'Amministrazione comunale potrà rivalersi sulla cauzione nel caso di applicazione delle penalità previste dal presente Capitolato. In tal caso, a pena di decadenza, la cauzione dovrà essere reintegrata entro i termini che saranno comunicati.

ART. 33 - VIGILANZA SUL SERVIZIO

Ferma la competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL per i controlli igienico-sanitari, che saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, la vigilanza sul servizio - per tutto il periodo dell'appalto - compete all'Amministrazione comunale, che vi attenderà con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, in particolare avvalendosi della Commissione Comunale Mensa senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'Ente appaltante ha facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, anche avvalendosi di esperti o di ditte esterne appositamente incaricati. La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici comunali o agli esperti eventualmente incaricati della vigilanza, tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Per i cibi di origine biologica indicati nell'offerta e che la ditta si impegna a fornire, dovranno essere esibiti, a richiesta dell'Amministrazione appaltante, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità al regolamento CEE 91/2092 e le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

Il Comune potrà, in qualsiasi momento e a sua discrezione e giudizio, richiedere un controllo igienico - sanitario all'Ufficio Igiene dell'ASL competente, relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle previste autorizzazioni sanitarie.

Il Comune si riserva, inoltre, la facoltà di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio, nonché la facoltà di effettuare in qualunque momento controlli, anche mediante prelievi di campioni per analisi, sulla qualità delle materie usate e dei pasti confezionati.

Il Comune si riserva di far effettuare controlli sugli alimenti occasionalmente, finalizzati a verificare la qualità e la carica batterica. A tale scopo saranno prelevati i campioni da un incaricato del Comune che indosserà il corretto vestiario (camice e cuffia, guanti e mascherina) e rilascerà al momento all'incaricato della ditta aggiudicataria copia del documento di prelievo controfirmato; s'intende che identici campioni degli stessi alimenti, qualora richiesto, verranno prelevati con le stesse modalità dei precedenti e consegnati al Responsabile della ditta, che provvederà a conservarli nel modo opportuno.

Nulla può essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevate.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'ente appaltante. Se, al contrario, le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

ART. 34 — COMMISSIONE MENSA

Le attività della Commissione Mensa sono disciplinate da apposito regolamento comunale approvato con deliberazione del C.C. n.49 del 28.07.2009.

ART. 35 — TIPOLOGIA DEI CONTROLLI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

I controlli possono essere effettuati dal personale dell'Amministrazione comunale e/o da personale incaricato dalla medesima Amministrazione.

I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti il servizio.

I controlli sono:

- a) a vista
- b) analitici.

I controlli a vista del servizio saranno articolati principalmente nel seguente modo:

- controllo sul livello di pulizia e disinfestazioni
- modalità di stoccaggio nelle celle
- temperatura dei frigoriferi e dei congelatori
- controllo data scadenza prodotti
- modalità lavorazione derrate
- modalità cottura
- modalità distribuzione
- lavaggio e impiego sanificanti
- caratteristiche sanificanti
- modalità sanificazione
- verifica corretto uso impianti
- stato igienico attrezzature e ambiente
- stato igienico sanitario personale
- stato igienico servizi
- organizzazione del personale
- controllo organico
- professionalità addetti
- controllo sulla quantità delle derrate in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature
- controllo sulla quantità di derrate giornaliere necessarie per il pranzo della giornata
- controllo sulla qualità di tutte le derrate e della loro conformità alle prescrizioni del presente capitolato speciale di appalto
- modalità manipolazione
- controllo funzionamento impianti tecnologici
- controllo funzionamento attrezzature
- controllo abbigliamento di servizio del personale
- controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate
- controllo sulle modalità di gestione dei rifiuti e della raccolta differenziata
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente capitolato.

L'Amministrazione comunale si riserva l'effettuazione di ulteriori controlli a vista ritenuti necessari.

I controlli analitici si effettuano mediante prelievo ed asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione comunale per le quantità di campioni prelevati. L'Amministrazione comunale si riserva, altresì, la facoltà di effettuare controlli in ordine alla provenienza delle carni impiegate, con particolare riferimento all'utilizzo dei mangimi usati negli allevamenti, al fine della verifica dell'assenza di OGM.

I tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale, in caso di presenza di derrate non conformi, provvederanno a segnalare le stesse alla ditta aggiudicataria che dovrà eliminarle.

ART. 36 — DOCUMENTI RELATIVI ALLE DERRATE ALIMENTARI

Presso il centro di produzione dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari, da esibirsi su richiesta del personale incaricato dall'Amministrazione comunale.

Art. 37 — OBBLIGO DI PARTECIPAZIONE DELLA DITTA ALLE RIUNIONI “UTENTI”

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria, nella persona del Direttore del servizio, di partecipare alle riunioni convocate dall'Amministrazione comunale, dalle Istituzioni scolastiche e dai rappresentanti degli utenti per discutere sull'andamento del servizio di cui trattasi.

Art. 38 — MANCATO RISPETTO DELLE NORME DELLA SERIE ISO

Qualora la ditta aggiudicataria dovesse disattendere le norme relative ai sistemi di qualità, l'Amministrazione comunale può fissare un termine di 30 giorni entro i quali la ditta

aggiudicataria deve conformarsi. Trascorso il termine stabilito, ove si verifichi il perdurare dell'inadempimento, l'Amministrazione comunale procederà alla risoluzione del contratto, segnalando le non conformità rilevate sia all'Ente certificatore che ad ACCREDIA.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad adempiere alle prescrizioni di rinnovo della certificazione della serie ISO per tutta la durata dell'appalto.

ART. 39 — RESPONSABILITÀ

La ditta aggiudicataria assume a suo totale carico ogni responsabilità per casi di infortunio o danni arrecati all'Amministrazione comunale in dipendenza inosservanza di leggi e regolamenti, negligenza, scarsa diligenza, manchevolezze o trascuratezze commesse durante l'esecuzione del servizio. La ditta aggiudicataria assume, inoltre, a suo totale carico tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti, intossicazioni, tossinfezioni alimentari derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

La ditta garantisce, altresì, che i pasti forniti siano confezionati con materie prime "di qualità ottima o extra" intendendosi per tale: la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

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

ART. 40 - INADEMPIENZE E PENALITÀ

Nell'esecuzione del servizio la ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente Capitolato.

Qualora si verificano inadempimenti della ditta aggiudicataria nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali l'Amministrazione comunale, in relazione alla gravità delle stesse, procederà all'applicazione, in danno della ditta esecutrice, di penali (consistenti in sanzioni di natura pecuniaria), a garanzia del rispetto delle norme contenute nel presente capitolato. Le penali, a tal fine, sono distinte in due livelli, a seconda della gravità delle inadempienze cui le stesse sono correlate, come di seguito specificato a titolo esemplificativo e non esaustivo:

PENALI DI 1° LIVELLO

PENALE IN EURO	TIPOLOGIA
€ 500,00	Ogni qualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli di conformità.
€ 500,00	Per ogni variazione e/o difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menu giornaliero, non autorizzate dal SIAN della ASL di competenza.
€ 500,00	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nelle diete speciali (leggere, per i giorni successivi a festività, per motivi religiosi, per vegetariani) non autorizzate dal SIAN della ASL di competenza).
€ 500,00	Per errata esecuzione nella preparazione di ciascuna pietanza.
€ 500,00	Per ogni mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche Dietetiche, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.
€ 500,00	In caso di derrate non conformi ai parametri previsti dalle Specifiche Merceologiche, di cui all'allegato capitolo.
€ 500,00	In caso di ritrovamento di corpi estranei, organici e inorganici, nelle derrate alimentari.
€ 500,00	Mancato rispetto, senza giustificato motivo, dei tempi di preparazione e consegna dei pasti.

€ 500,00	Per ogni pasto in meno (comprese le diete speciali), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico.
€ 500,00	Per ogni mancata somministrazione del pasto di emergenza e dei cestini da viaggio, qualora richiesti.
€ 500,00	Per mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80 e s.m.i. per ciascuna pietanza nel menu giornaliero.
€ 500,00	Per mancata conservazione dei campioni previsti dall'art. 12 presente capitolato.
€ 500,00	Per carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti in relazione al piano di pulizia e sanificazione.
€ 500,00	Per carenza igienica delle cucine, dei refettori e dei terminali di consumo in relazione al piano di pulizia e sanificazione.
€ 500,00	Per carenza della corretta prassi igienica del personale.
€ 500,00	Per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'Amministrazione comunale, della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP.
€ 500,00	Per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero previsto.
€ 500,00	Per mancata sostituzione - entro 2 giorni - del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi, su richiesta dell'Amministrazione comunale, e per ogni mancata comunicazione della sostituzione del personale.
€ 500,00	Per mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione del personale.
€ 500,00	Per mancato rispetto delle disposizioni in ordine alle prescrizioni di vestiario da fornire al personale e per ogni mancata osservanza dell'obbligo di cartellino identificativo del personale.
€ 500,00	Per mancata presenza, presso il centro di produzione e/o refezionale, dei documenti previsti dal capitolato.
€ 500,00	Per il mancato rispetto delle modalità di trasporto.
€ 500,00	Per mancata o incompleta apparecchiatura dei tavoli.
€ 500,00	per mancata consegna di materiale a perdere e/o mancato utilizzo di materiale monouso e biodegradabile.

PENALI 2° LIVELLO

€ 1.000,00	Nel caso in cui il prodotto biologico risulti inquinato da residui chimici o sostanze chimiche di sintesi, fatto salvo l'obbligo di segnalazione all'Autorità penale;
------------	---

€ 1.000,00	In caso di ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nei pasti.
€ 1.000,00	Per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti, nel caso in cui siano riscontrati microrganismi
€ 1.000,00	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi.
€ 1.000,00	Per mancato rispetto delle norme relative ai sistemi di qualità
€ 1.000,00	Per ogni etichettatura mancante o etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato e suoi allegati tecnici
€ 1.000,00	Per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e cottura dei pasti, il trasporto e la distribuzione dei pasti previsto dalle normative in materia.
€ 1.000,00	Per ogni mancata somministrazione dei prodotti biologici, e dop/igp previsti da contratto
€ 1.000,00	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nelle diete speciali (per motivi di salute), non autorizzate dalla ASL
€ 1.000,00	Per rilevante carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti in relazione al piano di pulizia e sanificazione - supportata da riscontri analitici.
€ 1.000,00	Per rilevante carenza di pulizia delle cucine, dei refettori e dei terminali di consumo - supportata da riscontri analitici.
€ 1.000,00	Per rilevante carenza della corretta prassi igienica del personale
€ 1.000,00	Per inadeguata igiene dell'attrezzatura e degli utensili.
€ 2.000,00	Per ogni giorno di immotivata sospensione o interruzione del servizio.

Per i casi di inadempimento e/o violazione contrattuale e/o infrazione alle norme del capitolato non specificamente previsti tra le penali di 1° e 2° livello, l'importo della penale verrà determinato desumendolo e raggugiandolo alla violazione più assimilabile tra quelle innanzi previste.

Qualora la ditta aggiudicataria sia stata sanzionata con penali di 1° livello, nell'arco della durata contrattuale, complessivamente per n. 5 volte, l'Amministrazione comunale ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, fermo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni conseguenti e/o dipendenti dall'inadempimento.

Qualora la ditta aggiudicataria sia stata sanzionata con penali di 2° livello, nell'arco della durata contrattuale, complessivamente per n. 2 volte, l'Amministrazione comunale ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, fermo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni conseguenti e/o dipendenti dall'inadempimento.

In ogni caso, l'Amministrazione comunale ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto in caso di applicazione, nell'arco della durata contrattuale, di penali di 1° e 2° livello complessivamente pari a 5 (fermo quanto previsto al precedente comma per il caso di applicazione di penali di 2° livello).

ART. 41 — APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ

Prima di procedere all'applicazione delle penali di cui sopra, l'Amministrazione comunale dovrà provvedere alla contestazione dell'inadempimento nei confronti della ditta aggiudicataria, con atto scritto comunicato via fax o racc. A/R o PEC. La ditta aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della comunicazione inviata dall'Amministrazione comunale. Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide e/o accolte, l'Amministrazione comunale procederà entro 15 giorni lavorativi all'applicazione della sanzione prevista dal presente capitolato. L'Amministrazione comunale potrà, inoltre, far pervenire alla ditta aggiudicataria eventuali prescrizioni, alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della formale comunicazione.

Il provvedimento di applicazione delle penalità sarà notificato con le modalità previste dalle normative vigenti.

L'Amministrazione comunale procederà al recupero della penale applicata, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento.

Le penali, in subordine, potranno essere recuperate mediante l'incameramento della cauzione.

L'Amministrazione, oltre alla applicazione della penale, ha la facoltà di esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

ART. 42 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

Il Comune mette a disposizione della ditta appaltatrice:

- a) i refettori di pertinenza delle scuole dell'infanzia in via A. Moro, in via Unità d'Italia e in via Saponaro e il refettorio della scuola primaria secondario Manzoni in via Cerundolo, limitatamente da gennaio a maggio 2017 in sostituzione del refettorio della scuola Saponaro;
- b) spese per danni alle strutture causati da eventuali incendi o furti non imputabili a colpa o dolo dell'appaltatore o del personale da lui dipendente;
- c) spese relative ad eventuali disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni di carattere straordinario;
- d) *spese relative ai consumi di energia elettrica, acqua nell'ipotesi di una eventuale futura attivazione del centro cottura comunale.*

Prima dell'inizio del servizio si procede in contraddittorio alla redazione di apposito verbale di consegna.

ART. 43 - ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Sono a carico dell'appaltatore oltre a quanto già previsto nel presente capitolato:

- ogni attrezzatura, arredo e materiale necessario ed indispensabile per la somministrazione dei pasti, per pulizia dei locali ed in genere quant'altro necessario all'espletamento del servizio e non in disponibilità della stazione appaltante;

La ditta dovrà, inoltre dichiarare, a pena di esclusione, di avere la disponibilità esclusiva, a qualsiasi titolo e prima dell'avvio dell'appalto di un centro cottura destinato alla ristorazione collettiva. Tale centro deve avere le seguenti caratteristiche:

1. possedere i requisiti tecnici, strutturali e organizzativi in relazione alle loro potenzialità operative previsti dall'atto di indirizzo dell'ASL di Lecce –dipartimento di prevenzione- (**allegato 5**);
2. essere in possesso di tutte le autorizzazioni amministrative necessarie e delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE n. 852/2004 e s.m.i.,

3. essere adeguato alla preparazione di un numero minimo 300 pasti, nonché in possesso dei requisiti richiesti dall'art. 28 del D.PR. 327/1980, e di tutte le attrezzature tecniche, i materiali, le strumentazioni necessarie e mezzi di trasporto idonei per il perfetto funzionamento del servizio;
4. Il Centro Cottura deve garantire le modalità e i tempi di consegna dei pasti, previsti dall'art. 16 del presente capitolato. Il rispetto di tali termini deve essere dimostrato nel progetto tecnico presentato in sede di gara.
5. *Essere disposti, nell'ipotesi di realizzazione del centro cottura comunale, di trasferire l'attività di preparazione pasti nella struttura comunale a prezzo invariato previsto nel contratto d'appalto, senza aggravio di costi per l'Amministrazione Comunale;*

Nell'ipotesi di eventuale attivazione futura del centro cottura comunale saranno a carico della ditta spese per consumo di gas metano rilevabile da apposito contatore ogni attrezzatura, arredo e materiale necessario ed indispensabile per la preparazione dei pasti.

ART. 44 – SPESE CONTRATTUALI

Oltre a tutte le spese obbligatorie prescritte dalla vigente normativa ed a quelle specificate dal capitolato e dal Bando e disciplinare di gara, sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese di bollo, scritturazione, copie di eventuali registrazioni e ogni altro onere necessario alla stipulazione del contratto.

ART.45 – ALLEGATI

Del presente Capitolato fanno parte integrante e sostanziale i seguenti documenti allegati, prodotti dalla ASL Lecce, Dipartimento di prevenzione Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione:

- Allegato 1 : SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI
- Allegato 2 : TABELLE DIETETICHE SCUOLA DELL'INFANZIA AUTUNNO-INVERNO
- Allegato 3 : TABELLE DIETETICHE SCUOLA PRIMARIA AUTUNNO-INVERNO
- Allegato 4: NOTE ESPLICATIVE PER LA CORRETTA APPLICAZIONE DELLE TABELLE DIETETICHE ED IL GIUSTO UTILIZZO DELLE TABELLE MERCEOLOGICHE
- Allegato 5: ATTO D'INDIRIZZO *“sulle procedure da adottare per lo svolgimento delle attività finalizzate alla ristorazione collettiva e assistenziale in strutture pubbliche e private”;*

Inoltre fa parte integrante e sostanziale del presente capitolato l'allegato elenco del personale in servizio con qualifiche e orario settimanale.

ART. 46 – FORO COMPETENTE

Qualsiasi controversia che dovesse eventualmente insorgere nell'esecuzione del contratto è attribuita in via esclusiva alla giurisdizione del Foro di Lecce.

ART. 47 – PRIVACY

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003, nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite in conformità a quanto disposto dal D. Lgs. 196/2003 e successive modificazioni, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamenti concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.

ART. 48 – RINVIO

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato e agli allegati, si fa riferimento al bando di gara nonché alle disposizioni normative nazionali/europee vigenti che regolano la materia, alle linee guida nazionali e regionali per la ristorazione scolastica e al D.Lgs n.50/2016.