



COMUNE DI GRAGNANO

(Provincia di Napoli)

SETTORE SERVIZI AL CITTADINO

CAPITOLATO D'APPLATO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE MATERNE SITE NEL COMUNE DI GRAGNANO LIMITATAMENTE AL PERIODO DAL 5 OTTOBRE AL 22 DICEMBRE 2011

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DEL CONTENUTO

Art. 1

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la fornitura del servizio di ristorazione scolastica, nonché la preparazione e confezionamento presso il centro di cottura dell'impresa aggiudicataria, veicolazione, distribuzione, somministrazione e scodellamento dei pasti (in multirazione) per gli alunni frequentati le scuole materne del Comune di Gragnano limitatamente al periodo dal 5 Ottobre al 22 Dicembre 2011.

Il servizio prevede tra l'altro:

- l'approvvigionamento di tutte le materie prime;
- la preparazione, la cottura e la distribuzione con il sistema *legame differito-caldo* in contenitori in acciaio utilizzando il sistema multirazione, presso il centro di cottura in disponibilità all'aggiudicatario;
- il trasporto dei pasti presso i centri di consumo ove saranno distribuiti agli utenti a cura del personale dell'impresa, tramite scodellamento (i cibi sia caldi che freddi vanno veicolati in contenitori tipo Gastronorm in acciaio inox);
- l'apparecchio, lo sbarazzo, la pulizia dei tavoli, e del centro di consumo, il ritiro dei contenitori dai centri di consumo, nonché lo smaltimento dei rifiuti.

Categoria del servizio: Allegato II B del d.lgs. n. 163/2006 - (servizi di ristorazione scolastica).

CIG: 3244356F40

Art. 2

Durata del servizio

La durata dell'appalto è fissata dal 5 Ottobre al 22 Dicembre 2011.

Scaduto il termine, il contratto si intende cessato senza bisogno di formale disdetta tra le parti.

L'inizio del servizio verrà comunicato con nota scritta dal Responsabile del Settore Servizi al Cittadino.

Il servizio dovrà essere garantito dalla data di comunicazione di inizio nei giorni scolastici dal lunedì al venerdì.

Art. 3

Modalità di aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà procedura di cottimo fiduciario, ai sensi del D.P.R. n. 207/2010, art. 334, con il criterio del prezzo più basso ai sensi dell'art.82, comma 2, lettera b), del D.lgs. n.163/2006 e s.m.i...

Art. 4

Importo dell'appalto

L'importo a base d'asta ammonta ad €4,20 (iva esclusa) per pasto.

- L'importo presunto per il periodo di vigenza dell'appalto medesimo (dal 5 Ottobre al 22 Dicembre 2011), interamente finanziato con fondi del bilancio dell'Amministrazione Comunale, ammonta ad €190.512,00 (iva esclusa) calcolato secondo il seguente schema:

Periodo	Pasti giornalieri presunti	Giorni	Pasti Presunti	Base d'asta IVA esclusa	Importo totale presunto IVA esclusa
5 Ottobre 22 Dicembre	840	54	45.360	€ 4,20	€ 190.512,00

Tale quantificazione è tuttavia indicativa.

Il numero dei pasti presunto infatti potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione, per la qual cosa l'appaltatore non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne hanno diritto.

Art. 5

Dati personali

L'impresa aggiudicataria si impegna a custodire e non diffondere eventuali informazioni di cui possa venire in possesso e secondo le regole previste dal D.Lgs. n.196/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

TITOLO II - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 6

Tipologia e dimensioni dell'utenza

L'utenza del servizio è costituita prevalentemente da bambini delle scuole materne e da adulti (personale docente e personale ausiliario delle scuole).

Si specifica che potrebbero anche essere avviati progetti per l'infanzia (sezione primavera) e tempo prolungato per alcune sezioni della scuola primaria.

Il numero dei pasti indicato nel presente capitolato è puramente indicativo, in quanto il consumo è subordinato al numero degli utenti che richiedono il servizio e/o altre cause circostanti.

Art. 7

Elenco dei centri di consumo e relativa dimensione presumibile dall'utenza

I centri di consumo, ove devono essere consegnati i pasti da scodellare (multirazione), sono ubicati presso le seguenti scuole con consumo giornaliero presunto:

- **1° Circolo Didattico:**
 - Via Volte: n.135 pasti
 - Via Volte (sezione Primavera): n.15 pasti
 - Via Trivioncello: n.35 pasti
 - Via Casa dei Miri: n.20 pasti
 - Via Croce (ex Sigliano): n.35 pasti
 - Via Quarantola (scuola primaria): n.50 pasti
- **2° Circolo Didattico:**
 - Via Vittorio Veneto: n.115 pasti
 - Via Lamma: n.95 pasti
 - Via Caprile: n.50 pasti
- **3° Circolo Didattico:**
 - Via Castellammare: n.70 pasti
 - Via Castellammare 1: n.30 pasti
 - Via Raffaele Viviani: n.110 pasti
 - Via Cappella dei Bisi: n.20 pasti
 - Via Cappella della Guardia: n.35 pasti
 - Via Perillo (scuola primaria): n.25 pasti

L'indicazione del numero dei pasti ha un valore di massima e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale.

Le località di consegna dei pasti potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, senza che la ditta possa accampare o pretendere un miglioramento del prezzo di fornitura del pasto o rimborso spese a qualsiasi titolo.

Il numero dei pasti indicati è puramente presunto.

Art. 8

Prenotazione dei pasti

Il numero effettivo dei pasti da erogare in ogni plesso verrà giornalmente comunicato alla Ditta aggiudicataria entro le ore 09,30/10,00 dal personale incaricato del Servizio Istruzione a mezzo fax o in caso di guasti a mezzo telefono.

In ogni caso la comunicazione dei pasti da erogare verrà comunicata anche telefonicamente al centro di cottura.

Art. 9

Modalità di consegna e distribuzione dei pasti

La consegna e la distribuzione dei pasti devono essere effettuate franche da ogni spesa e a cura della Ditta aggiudicataria nei locali presso i plessi scolastici di cui al capitolato.

La distribuzione dei pasti deve avvenire alle ore 12,00.

L'orario dovrà essere rispettato in modo tassativo; nessun ritardo è ammesso.

E' riconosciuta comunque la facoltà all'Amministrazione Comunale di modificare l'orario di consegna e distribuzione dei pasti, comunicandolo alla Ditta aggiudicataria con congruo anticipo.

Art. 10

Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard di qualità, di igiene e di sicurezza sono quelli riportati nel presente capitolato, nonché quelli indicati nelle vigenti disposizioni legislative alle quali il servizio di cui al presente appalto deve attenersi.

Gli standard sono da considerarsi minimi inderogabili.

TITOLO III - ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Art. 11

Oneri a carico della Ditta aggiudicataria

11.1 - Spese inerenti il servizio

Tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio sono interamente a carico della Ditta aggiudicataria, eccetto quelle esplicitamente a carico dell'Amministrazione Comunale. In particolare sono a carico della Ditta aggiudicataria:

- a) l'acquisto di tutte le derrate, occorrenti al confezionamento dei pasti;
- b) la preparazione, la cottura, il confezionamento (in multirazione) presso il centro di produzione pasti, nonché il trasporto, la consegna e la distribuzione dei pasti e lo scodellamento nei locali indicati in ogni plesso scolastico;
- c) la fornitura di scorte alimentari per sopperire ad eventuali imprevisti e/o incidenti durante il confezionamento o la distribuzione dei pasti. Il quantitativo e la tipologia delle scorte da tenersi presso il magazzino del centro di produzione dei pasti devono essere atte al confezionamento del numero indicativo di pasti giornalieri come da menù. Le derrate depositate, ovviamente devono riguardare prodotti non alterabili che quindi possano essere in qualunque momento confezionati con buona resa organolettica ed igienica;
- d) il trasporto di tutti i pasti che verranno consumati nei centri di consumo;
- e) la preparazione dei tavoli nei centri di consumo, la somministrazione e lo scodellamento dei pasti agli utenti e la risistemazione e pulizia dei suddetti centri utilizzati dai medesimi utenti, sia nel caso che il servizio venga svolto in un solo turno che in due turni, e dei locali pertinenti al servizio di refezione (servizi igienici, corridoi, ecc.) ivi compresi i serramenti, i vetri delle finestre e le vetrate interne;
- f) il lavaggio dei vassoi, dei contenitori, delle stoviglie, degli utensili e di quant'altro utilizzato per il servizio di cui al presente capitolato;

- g) gli interventi volti a garantire l'osservanza di tutte le norme igieniche che regolano il funzionamento dei locali;
- h) la fornitura degli attrezzi, delle attrezzature e del materiale di pulizia necessario all'espletamento degli obblighi previsti dal presente capitolato. Detto materiale deve essere conforme e idoneo secondo le disposizioni vigenti in materia igienico-sanitaria;
- i) la fornitura al personale degli indumenti da lavoro e di quant'altro indicato nel capitolato;
- l) la rimozione dei rifiuti;
- m) la fornitura di tutto il materiale a perdere necessario per l'espletamento del servizio (a titolo meramente esemplificativo: carta stagnola, pellicola trasparente, carta scottex, sacchi per la spazzatura ecc.);
- n) prelievo di almeno un pasto campione completo per ogni giorno di erogazione del servizio, costituito da porzioni di gr. 100 per ciascuna portata, da conservare in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive, e contrassegnare nei modi previsti dalla legislazione vigente. L'operazione è effettuata a totale carico della Ditta, compresi i componenti del pasto e i contenitori;
- o) la manutenzione prevista nel presente capitolato;
- p) quant'altro previsto nel presente capitolato.

Sono altresì a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese inerenti "l'autocontrollo" istituito con il D. Lgs. 155/97 e s.m.i..

11.2 - Assicurazioni

La Ditta si assume ogni responsabilità sia civile sia penale, ad essa derivante, ai sensi di legge nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato.

A tale scopo la Ditta si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza nella quale venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale di Gragnano deve essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere, con idonei massimali, la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto, a cose di terzi in consegna.

E' fatto altresì obbligo alla Ditta aggiudicataria dotarsi di apposito contratto assicurativo a copertura dei danni eventualmente causati al Comune.

L'importo dei massimali non potrà essere inferiore ad € 5.000.000,00 RCT per singolo sinistro senza sottolimiti ed € 5.000.000,00 RCO per singolo sinistro senza sottolimiti.

Copia dei suddetti contratti assicurativi devono essere depositati presso il Comune entro la data di inizio del servizio e debbono garantire l'intera durata dello stesso.

11.3 Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto saranno a carico della Ditta aggiudicataria, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro.

Nessun compenso è dovuto dall'Amministrazione Comunale per la formulazione delle offerte.

Art. 12

Interruzione del servizio e piano di emergenza

Il servizio, limitatamente al periodo dal 5 Ottobre al 22 Dicembre 2011, deve essere assicurato per tutti i giorni del calendario scolastico, dal lunedì al venerdì, secondo le disposizioni dell'Autorità scolastica.

Nel caso di sciopero del personale della scuola o di eventi che per qualsiasi motivo possono interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, si dispone che:

- a) se la comunicazione dello sciopero o interruzione avviene entro le ore 9,30 del giorno di espletamento del servizio l'Amministrazione Comunale non concederà alcun compenso;
- b) non si riconoscono compensi nel caso in cui se ne dia comunicazione il giorno precedente a quello del servizio.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta aggiudicataria nessuna penalità sarà imputabile se ne sia data comunicazione entro le ore 10 del giorno precedente.

Qualora la comunicazione sia fatta posteriormente e non sia quindi possibile avvisare in tempo le famiglie degli utenti, è applicabile la penalità del 10% sull'importo totale dei pasti prenotati, fatta salva la facoltà di acquisto da parte dell'Amministrazione Comunale, a totale carico della Ditta aggiudicataria, di alimenti alternativi al pasto del giorno non fornito.

La Ditta aggiudicataria dovrà sempre e comunque garantire le consegne dei pasti nei plessi scolastici alle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (sciopero personale della ditta appaltatrice, chiusura strade causa incidenti vari, guasti agli automezzi, ecc). All'uopo la ditta dovrà applicare il piano di emergenza da attuarsi sia in tali situazioni o comunque dopo 30 minuti di ritardo rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione.

Art. 13

Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:

- a) la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali utilizzati come centri di consumo scolastici;
- b) le spese di riscaldamento, energia elettrica e tassa raccolta rifiuti per i suddetti locali.

TITOLO IV - IMMOBILI, IMPIANTI E ATTREZZATURE

Art. 14

Struttura

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'Amministrazione Comunale mette a disposizione della Ditta aggiudicataria, ad uso gratuito e alle condizioni di cui ai successivi articoli, i centri di consumo destinati alla distribuzione ed i locali di pertinenza, le attrezzature, gli arredi ivi presenti, necessari per il servizio stesso di distribuzione. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 15

Centro di produzione dei pasti.

La ditta deve avere la proprietà e/o piena disponibilità aziendale (giuridicamente dimostrabile), per tutto il periodo dell'appalto, alla data di presentazione dell'offerta, del centro di produzione pasti che si intende utilizzare per l'effettuazione del servizio oggetto della gara, ubicato ad una distanza non superiore a Km. 15 (quindici), dalla sede del Comune di Gragnano (Via Vittorio Veneto n. 15), misurando la distanza seguendo la strada più breve secondo il calcolo della distanza chilometrica risultante dal sito internet: www.viamichelin.it (con opzione itinerario: il più corto).

Art. 16

Licenze ed autorizzazioni.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisizione di tutte le licenze, pareri, nulla osta, autorizzazioni preventive e sanitarie, ecc., per l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica. Tutte le licenze e le autorizzazioni saranno richieste dalla Ditta aggiudicataria.

TITOLO V - PERSONALE

Art. 17

Personale.

Ogni servizio inerente all'oggetto del presente capitolato, verrà svolto da personale alle dipendenze della Ditta aggiudicataria.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità riferita alle mansioni da svolgere e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e le altre norme legislative che riguardano l'appalto.

Art. 18

Organico

La Ditta aggiudicataria organizzerà il personale e i mezzi necessari all'esecuzione del servizio a sua cura e a sue spese.

L'organico deve essere almeno di 12 unità oltre a quello eventualmente previsto in fase di offerta dalla Ditta aggiudicataria sia come numero, mansioni e livello, sia come monte ore e, per le qualifiche di direttore e cuoco, tale da garantire adeguato livello professionale e di esperienza.

La consistenza numerica e nominativa di tutto il personale e la sua qualifica, nonché tutte le variazioni, dovranno essere preventivamente comunicate, all'Amministrazione comunale con nota da acquisire al protocollo generale.

In mancanza di presa visione scritta dell'Amministrazione Comunale non si potrà procedere ad alcuna variazione della consistenza numerica e nominativa del personale e delle qualifiche dello stesso, ad eccezione dei casi di assenza ordinaria (ferie, malattia breve).

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, ferie e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale.

La consistenza numerica e nominativa del personale e la sua qualifica deve essere riconfermata per iscritto ad inizio annuale del servizio.

Art. 19

Direzione del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza documentata nel settore di ristorazione scolastica o collettiva.

Il responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con l'incaricato comunale addetto al controllo dell'andamento del servizio e deve essere prontamente reperibile per la soluzione di eventuali problemi.

In caso di assenza o impedimento del responsabile (ferie, malattia, ecc.), la Ditta aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Art. 20

Formazione

Tutto il personale impiegato nel servizio, in qualsiasi livello inquadrato, deve essere formato e sottoposto a costante aggiornamento per una corretta applicazione del sistema HACCP e comunque per garantire un servizio di adeguato livello qualitativo. Di tutte le iniziative, dei relativi contenuti e dei risultati, deve essere fornita informazione e documentazione all'Amministrazione Comunale.

Art. 21

Rispetto delle normative

La Ditta appaltatrice dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dal contratto collettivo nazionale di lavoro, dalle vigenti leggi e dai decreti relativi alla prevenzione degli infortuni e dell'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, per la tutela dei lavoratori.

Il personale tutto dovrà essere iscritto nel libro paga.

Prima dell'inizio del servizio, la Ditta aggiudicataria deve presentare all'Amministrazione Comunale la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, assicurativi ed infortunistici e deve trasmettere all'Amministrazione stessa copia dei versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi, nonché quelli dovuti agli organi paritetici previsti dalla contrattazione collettiva.

L'inottemperanza agli obblighi teste' precisati sarà motivo di risoluzione del contratto.

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo conseguente a vertenze con il personale della Ditta o per attività inerenti i servizi da esso svolti restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra la Ditta e il personale dipendente e sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempimenti della Ditta nei confronti del personale del personale stesso.

Nell'esecuzione del lavoro la Ditta dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele e i provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza e

antifortunistiche, assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rende sollevata e indenne l'Amministrazione appaltante.

Art. 22

Vestiario

Sarà cura della Ditta appaltatrice fornire a tutto il personale gli indumenti da lavoro, prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare nelle ore di servizio.

Art. 23

Igiene del personale

Il personale, addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto, distribuzione e scodellamento dei pasti deve attenersi alle norme legislative vigenti in materia.

Art. 24

Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto al servizio, nessuno escluso, deve avere i requisiti di idoneità sanitaria previsti dalle normative vigenti.

Art. 25

Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso e comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare le norme di carattere regolamentare, generale e particolare emanate dalla stazione appaltante;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento delle attività della stazione appaltante;
- mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della stazione appaltante o altro.

La stazione appaltante potrà promuovere l'allontanamento dei dipendenti dell'impresa che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

Art. 26

Applicazione contrattuale

La Ditta aggiudicataria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Art. 27

Responsabilità della Ditta

Sarà obbligo della Ditta aggiudicataria adottare nell'esecuzione del presente appalto tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità del personale addetto al servizio, dell'utenza e di chiunque altro e per non produrre danni a beni pubblici e privati.

Rimane espressamente convenuto che in caso di infortunio, la Ditta aggiudicataria, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intendono perciò sollevati nella forma più completa, l'Amministrazione Comunale e il suo personale e che resterà a carico della Ditta stessa il risarcimento dei danni.

TITOLO VI - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 28

Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti alle disposizioni normative sia nazionali, ancorchè regionali e locali, che comunitarie vigenti in materia ed in particolare in materia di alimenti e bevande, alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata, ecc., agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura, ai limiti di contaminazione microbica, ecc., che si intendono qui tutte richiamate.

L'aggiudicatario sarà pertanto tenuto all'osservanza del Capitolato, di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili, ed in genere a tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente Capitolato.

I prodotti ortofrutticoli e alcuni altri prodotti elencati negli allegati, devono provenire da coltivazioni biologiche certificate dagli Organismi di controllo autorizzati.

Le carni bovine devono essere certificate.

Art. 29

Confezionamento, imballaggio ed etichettatura delle derrate

Si rimanda alla legislazione vigente in materia.

Art. 30

Garanzie di qualità

La Ditta aggiudicataria deve avvalersi di fornitori in regime di autocontrollo e possibilmente in possesso di certificazione di qualità ovvero che attuino un sistema di qualità. La dimostrazione di quanto sopra deve essere resa disponibile all'Amministrazione Comunale.

Art. 31

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.

In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue
- Cibi fritti
- 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
- Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

Si da atto, comunque, che già in primavera nella nostra regione le variazioni climatiche possono presentare giornate particolarmente calde, durante le quali risultano meno appetibili ai piccoli utenti, alcune pietanze ed in particolare le minestre calde (minestrone, brodo vegetale, zuppe, ecc.) e pertanto possono essere sostituite, per i mesi indicati, con minestre asciutte.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 60 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco (con raccolta differenziata dell'umido).

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati a cura della Ditta aggiudicataria.

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

- La cottura di arrosti, 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).

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati negli allegati, 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 dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere ai dettami della vigente legislazione sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, sia per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

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 circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, qualità e quantità a quelli indicati negli allegati "Menù Scolastico" e Allegato "A" (grammature).

TITOLO VII - MENU'

Art. 32

Menù

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo, qualità e quantità a quelli indicati negli allegati e possono comunque subire delle variazioni.

Le eventuali modifiche saranno comunicate all'impresa con almeno 15 giorni di anticipo.

Sarà predisposto anche un monitoraggio del servizio mensa (consumi, condizione del pasto alla somministrazione, accettazione, ecc.) che permetterà altresì un aggiornamento razionale del menu.

I pasti dovranno essere preparati, trasportati e distribuiti con il sistema *legame differito-caldo* (modalità del servizio di refezione scolastica che prevede, a seguito di cottura, il mantenimento della temperatura a oltre 65° fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente) in multirazione.

Le grammature sono riferite all'alimento crudo.

La produzione dei pasti deve avvenire lo stesso giorno del consumo e sono vietati ricicli di avanzi.

Si evidenzia che i menù allegati sono stati approvati dal Dipartimento di Prevenzione "S.I.A.N." dell'ASL Napoli 3 Sud e non hanno carattere definitivo in quanto potranno subire variazioni, che non potranno dar luogo ad pretese da parte della ditta che gestisce il servizio, in conseguenza di osservazioni dell'Asl, proposte provenienti dagli organismi scolastici, comunali o da proposte migliorative della ditta stessa.

Ogni pasto è costituito da:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- contorno;
- pane;

- frutta.

Art. 33

Variazione del menù

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Amministrazione Comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata dalla ditta aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale.

E' consentita, in via temporanea una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati della analisi preventive eseguite;
- per altre cause di forza maggiore.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata e concordata con l'Amministrazione Comunale con comunicazione scritta (anche via fax) e dovrà mantenere gli equilibri dietetici del pasto.

In occasione di momenti di verifica, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di proporre modifiche e/o alternative alla composizione del menù.

Art. 34

Diete speciali e in bianco

La Ditta aggiudicata dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari, nonché diete in bianco per periodi di tempo limitati.

Per quanto attiene alle diete a regime speciale (allergie, celiachia, ecc.), si specifica che esse saranno elaborate in modo coordinato dalla U.O.M.I. (Unità Operativa Materna Infantile) e dal S.I.A.N. (Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione) dell'ASL Napoli 3 Sud.

Le diete in bianco non necessitano di certificato medico.

Per le diete speciali e in bianco si utilizzeranno le monorazioni, confezionate in materiale a perdere e termosigillate idonee al contatto con gli alimenti; le stesse devono essere trasportate in contenitori idonei al mantenimento della temperatura e conformi alle norme vigenti in materia. Il contenitore deve essere contrassegnato onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Non potranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o da non utilizzare per la preparazione del pasto richiesto.

Potranno, inoltre, essere richieste diete rispondenti a esigenze etnico-religiose e filosofiche.

Il pranzo di cui al presente articolo sarà fatturato allo stesso prezzo dei pasti comuni.

Art. 35

Pranzo a sacco per gite

La Ditta Appaltatrice dovrà produrre su richiesta della stazione appaltante il cestino freddo (pranzo a sacco), da distribuire alle classi richiedenti. Tali pranzi saranno eventualmente richiesti in occasione di gite scolastiche, le cui date, orari e luoghi di partenza, saranno comunicati di volta in volta dalla stazione appaltante con una settimana di anticipo. Il cestino deve essere confezionato in sacchetto di carta individuale idonei al contatto con gli alimenti, conformemente al d.lgs. n. 777/1982 e successive modifiche e integrazioni e dovrà essere composto da:

- 2 panini ripieni di prosciutto cotto o crudo e/o formaggio con le grammature di cui all'Allegato "A";
- succo di frutta da ml 200 (con almeno il 50% di frutta);
- tovagliolo di carta.

Il pranzo a sacco sarà fatturato allo stesso prezzo dei pasti comuni.

TITOLO VIII - NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 36

Attrezzature e contenitori

Le attrezzature e i contenitori utilizzati per il trasporto e la conservazione dei pasti, del pane, della frutta e di quant'altro elencato nel menù devono essere idonei sia sotto il profilo igienico-sanitario, sia del materiale e tali da assicurare il mantenimento delle temperature previste e le caratteristiche igieniche e organolettiche dell'alimento, nonché conformi alle norme legislative vigenti in materia.

In particolare si dovrà fare uso di contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge vigente.

L'altezza delle gastronomiche deve essere tale da evitare fenomeni di impaccamento. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere collocati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Art. 37

Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto, in numero adeguato al servizio, con scritta per trasporto alimentare, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. 327/80 e alle altre disposizioni vigenti in materia e che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +65°C. E' fatto obbligo di provvedere almeno alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta. L'impresa aggiudicata dovrà elaborare il Piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli centri di consumo in modo che non trascorrono più di 60 minuti dalla partenza dal centro di cottura e comunque non prima di 15 minuti rispetto all'orario stabilito per la refezione.

Art. 38

Norme concernenti la distribuzione

I pasti saranno distribuiti nei locali indicati dal Servizio Scuola ubicati nel territorio del Comune di Gragnano a cura del personale della Ditta aggiudicataria. Si adotta il sistema *legame differito-caldo* in multirazione.

Il personale dell'Impresa aggiudicata addetto alla distribuzione e scodellamento dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, indicativamente non inferiore ad un operatore ogni 50 utenti o frazioni di 50 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero. Dal termine della preparazione alla distribuzione dei pasti, di norma, non deve trascorrere più di 1 (una) ora.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le norme igieniche previste dalla normativa e dal presente capitolato.

Art. 39

Rispetto del menù e delle tabelle dietetiche

La Ditta aggiudicata deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità riportate negli allegati.

Art. 40

Prescrizioni

Il personale addetto alla distribuzione deve attenersi alle norme legislative vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza e di alimenti e bevande, nonché a quanto espressamente previsto dal presente capitolato e dalle procedure del sistema di autocontrollo (HACCP). Il detto personale deve, altresì:

- condire le pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- utilizzare utensili adeguati e calibrati.

TITOLO IX - IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 41

Organizzazione del lavoro e produzione

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione, confezionamento e distribuzione.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo le procedure note e documentate stabilite dal D. Lgs. 155/97 (HACCP) e s.m.i.

La ditta aggiudicataria è tenuta a predisporre ed a presentare su richiesta i diagrammi di flusso dei diversi processi condotti con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, firmati dal rappresentante legale.

Art. 42

Manipolazione e cottura

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

La competenza professionale della Ditta aggiudicata deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così di raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

Art. 43

Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Art. 44

Condimenti

Per condimento, sia a crudo che in cottura, va utilizzato olio extravergine di oliva; il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare grana padano Dop o Parmigiano Reggiano Dop che deve essere grattugiato in giornata o monodose.

TITOLO X - LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 45

Pulizia e sanificazione

La Ditta aggiudicata deve predisporre, prima dell'inizio di ogni anno scolastico, la seguente documentazione:

- il Piano di pulizia e sanificazione con le modalità e la periodicità degli interventi di pulizia dei locali del centro di cottura, dei centri di consumo, dei mezzi di trasporto, delle attrezzature, delle stoviglie, dei contenitori, degli utensili ecc. Tale piano deve contenere anche gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia.

- L'elenco di tutti i prodotti utilizzati con le relative schede tecniche-informative, di sicurezza (ex D.M. 28/01/1992) e tossicologiche. Una copia di dette schede deve essere tenuta presso i locali dove è custodito il prodotto.

Ogni variazione al Piano e/o all'Elenco deve essere oggetto di comunicazione all'Amministrazione Comunale prima della sua introduzione.

La su indicata documentazione dovrà essere disponibile su richiesta dell'Amministrazione Comunale.

Art. 46

Caratteristiche dei detersivi

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere:

- Conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate;
- Sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi e comunque lontani dai generi alimentari;
- Impiegati nelle concentrazioni, nelle dosi e nelle temperature indicate sulle confezioni e nelle relative schede tecniche.

Art. 47

Rifiuti ed operazioni di disinfestazione

Nei locali di distribuzione pasti, nei centri di consumo e nei refettori i rifiuti dovranno essere raccolti quotidianamente in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta. La Ditta aggiudicata si impegna a garantire la raccolta differenziata, utilizzando gli appositi raccoglitori (forniti dalla Ditta appaltatrice), ubicati presso i centri di consumo. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e del disoleatore verranno trattate come rifiuti speciali ai sensi della legge 915/82 e successive modifiche. Oltre alle operazioni di disinfestazione ordinaria, che dovranno comunque avvenire con idonee modalità, da parte di Ditte specializzate, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, se nel caso e comunque quando richiesto, ad operazioni periodiche, straordinarie, di bonifica ambientale. Tali operazioni, che dovranno avvenire in orari non coincidenti con l'attività di cucina, dovranno essere concordate (luoghi e tempi) con l'autorità sanitaria competente e comunicate all'Amministrazione Comunale. Anche le operazioni di disinfestazione devono essere comunicate all'Amministrazione Comunale.

Art. 48

Spogliatoi e servizi igienici

I servizi igienici presso il centro di cottura dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovaglette a perdere.

TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA, ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI ALVORO

Art. 49

Disposizioni in materia di sicurezza

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di attenersi a quanto previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori.

Art. 50

Norme generali per l'igiene del lavoro

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto richiesto dalla normativa vigente.

Art. 51

Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

La Ditta aggiudicataria deve, a propria cura e spese, predisporre ed affiggere bene in vista precise istruzioni relative al comportamento del personale in caso di sinistro mediante cartelli illustranti le principali norme di prevenzione ed antinfortunistiche all'interno dei locali di distribuzione secondo quanto previsto dalle disposizioni vigenti.

TITOLO XII - CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Art. 52

Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti servizi dell'ASL Napoli 3 Sud;
- il Responsabile del Settore Servizi al Cittadino del Comune di Gragnano o suo delegato;
- eventuali altre strutture specializzate appositamente incaricate.

Le modalità di controllo si esplicano a mezzo di:

- a) controlli intesi a verificare la rispondenza del servizio alle norme del capitolato e alle norme legislative vigenti in materia;
- b) verifica del rispetto delle norme amministrative quali: assicurazioni, oneri contributivi, dichiarazioni e certificazioni richieste dal presente capitolato;
- c) prelievi di campioni alimentari da sottoporsi ad analisi di laboratorio.

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale per le quantità di campioni prelevati.

Le non conformità rilevate potranno dar luogo, nei casi di particolare gravità, anche al rifiuto immediato del prodotto.

Non potendo prevedere l'interruzione del servizio, data la sua particolare natura, sarà considerato insindacabile il giudizio degli organismi preposti al controllo di cui al presente articolo.

Art. 53

Idoneità sanitaria dei componenti gli organi di controllo

I componenti gli organi di controllo devono indossare, all'atto del controllo, apposito camice chiaro e copricapo, anche monouso, che devono essere forniti dalla Ditta aggiudicataria.

Art. 54

Osservazioni e contestazioni

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta aggiudicataria per iscritto (anche via fax) le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la Ditta aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

La Ditta aggiudicataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione Comunale.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione Comunale. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 55

Esercizio dell'autocontrollo da parte della Ditta aggiudicataria

Il sistema di autocontrollo sull'igiene degli alimenti previsto dal D. Lgs. 155/97 deve essere documentato e specifico per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Gragnano, nonché analizzare il servizio in tutta la sua interezza e comprendere anche il servizio con i cestini da viaggio.

Il Piano HACCP deve essere presentato dalla Ditta aggiudicataria, unitamente al manuale di corretta prassi igienica, entro l'inizio del servizio.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo non sia ritenuto adeguato, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alle modifiche del pianto concordate con l'Amministrazione Comunale adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio potranno essere modificati a richiesta dell'Amministrazione Comunale.

Art. 56

Penalità

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva il diritto di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo la formale contestazione (anche via fax) ed esame delle eventuali controdeduzioni della Ditta aggiudicataria, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

Le non conformità elevate hanno valore di contestazione formale, prevedendo la possibilità da parte della Ditta aggiudicataria, di far constare immediatamente le proprie osservazioni, di valore equivalente alle controdeduzioni, ferma restando, in ogni caso la possibilità di controdedurre secondo la procedura ordinaria.

Si riporta di seguito una casistica (non esaustiva) di inadempienze che comportano l'applicazione di una sanzione secondo i parametri più sotto precisati:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo,
- mancata consegna di pasti interi o parte di essi;
- consegna dei pasti oltre l'orario previsto;
- consegna dei pasti in un tempo superiore a quello previsto;
- grammature diverse da quelle prescritte nell'allegato;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti,
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti,
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali,
- variazione del menù non autorizzato dal Comune,
- mancato rispetto dell'organigramma e delle figure professionali indicate in sede di gara,
- pulizia dei locali di competenza della Ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente,
- carenti condizioni igieniche dei mezzi trasporto, salvo segnalazioni alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti prescritti.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicate sanzioni da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 5.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento (o nel mese successivo), fermo restando l'ulteriore diritto di rivalersi sulla cauzione per gli eventuali maggiori danni derivanti dalle inadempienze. Dopo la comminazione di n.5 sanzioni pecuniarie, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

TITOLO XIII - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 57

Ipotesi di risoluzione

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali e la comminazione di n. 5 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento:

- a) apertura di una procedura fallimentare concorsuale a carico della Ditta aggiudicataria;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della Ditta aggiudicataria;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego del personale non dipendente della Ditta aggiudicataria;
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione della legislazione vigente in materia;
- f) casi di intossicazione alimentare;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) gravi danni prodotti ad impianti, attrezzature ed ai beni comunali;
- j) destinazione dei locali affidati ad uso diverso da quello stabilito nel presente capitolato;
- k) errate somministrazioni di diete speciali o grave danno per l'utenza;
- l) informativa antimafia positiva e/o violazione del protocollo di legalità.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, con lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

L'Amministrazione Comunale si rivarrà sulla Ditta aggiudicataria, a titolo di risarcimento dei danni subiti, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute.

TITOLO XIV - NORME FINALI

Art. 58

Informazioni

I concorrenti possono ottenere informazioni circa gli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro applicabili nel corso dell'esecuzione del contratto presso l'ASL, l'INAIL, l'Ispettorato del Lavoro e l'INPS.

Art. 59

Norme legislative

L'appalto è regolato, oltre che alle norme del presente Capitolato speciale, anche dalle leggi, regolamenti e disposizioni applicabili al servizio ed alle prestazioni richieste alla Ditta aggiudicataria, e in particolare alle norme:

- in materia di alimenti e bevande,
- per tutela igienico-sanitaria degli alimenti,
- per la prevenzione degli infortuni,
- per la sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro,
- assunzione invalidi civili,
- riguardanti il personale.

Art. 60

Controversie

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'Amministrazione comunale e l'appaltatore, così durante lo svolgimento del servizio come al suo termine vengono deferite al giudice ordinario. Il foro competente è quello di Torre Annunziata.

Per tutto quanto non previsto dal presente Capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle altre disposizioni legislative vigenti in materia.