



**COMUNE DI BRUGNATO**  
**Provincia della Spezia**  
**Tel 0187894110**

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA GESTIONE**

**DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA**

**ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente capitolato disciplina i rapporti che intercorrono tra il Comune di Brugnato ed un'idonea impresa, per la prestazione di servizi connessi alla refezione scolastica presso le scuole dell'infanzia e primaria di **Brugnato** site in **Via Caduti di Nassiria**.

La scuola dell'infanzia è dotata di locali da destinare alla refezione con annessa cucina, secondo la **planimetria allegata**, con le seguenti dotazioni strumentali:

- a. n. 1 cucina a gas in acciaio inox a 4 fuochi sotto cappa con forno statico;
- b. n. 1 forno convezione elettrico;
- c. n. 1 piastra induzione;
- d. n. 2 frigoriferi positivi da 0 gradi a 10 gradi;
- e. n. 1 congelatore a pozzetto;
- f. n. 1 lavastoviglie ad apertura frontale;
- g. n. 1 lavandino in acciaio inox con vasca grande;
- h. n. 1 banconi in acciaio inox con porte scorrevoli;
- i. n. 2 bancone in acciaio inox aperti;
- j. apparecchiature elettriche per uso domestico (mixer, frullatore, robot multifunzione);
- k. utensileria da cucina (casseroles, tegami, padelle, teglie, contenitori vari ecc.);
- l. tavoli per la refezione;

La scuola primaria è dotata di locali da destinare alla refezione, secondo la **planimetria allegata**, con le seguenti dotazioni strumentali:

- tavoli e sedie per la refezione

L'Impresa dovrà garantire i seguenti servizi:

**SCUOLA PRIMARIA**

- a) Fornitura dei pasti che dovranno essere preparati esclusivamente presso il centro di cottura che il Comune di Brugnato mette a disposizione dell'appaltatore c/o la scuola dell'infanzia posta in Brugnato via Nassiria, con tutte le attrezzature ivi presenti perfettamente funzionanti, secondo l'**allegato menù tipo** e predisposto dal Medico incaricato per un giorno alla settimana;
- b) fornitura giornaliera di acqua, tovaglie e tovaglioli di carta, stoviglie e posateria in plastica a perdere, contenitori monouso con coperchio (se richiesti dall'autorità scolastica per esigenze sanitarie);

- c) tutto il materiale di cui ai punti precedenti dovrà essere fornito dall'Impresa ed essere di prima qualità;
- d) allestimento, riassetto e pulizia della sala-refettorio in collaborazione con l'Amministrazione Comunale;
- e) impiattamento dei pasti per lo scodellamento;
- f) 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 ultimi;
- g) conferimento dei sacchi dei rifiuti, suddivisi secondo la tipologia di rifiuto, negli appositi cassonetti esterni;
- h) collaborazione di una dietista per la redazione del menù (senza alcun onere per l'Amministrazione Comunale) che verrà presentato per l'approvazione all'A.S.L. competente.

## SCUOLA DELL'INFANZIA

- a) Preparazione dei pasti in loco, dal lunedì al venerdì, presso il centro di cottura che il Comune di Brugnato mette a disposizione dell'appaltatore c/o la scuola dell'infanzia posta in Brugnato via Nassiria, sulla base di apposita tabella dietetica con relative grammature fornita dall'Amministrazione Comunale **allegata al presente capitolato**. I pasti vanno cucinati in modo tale da rispettare qualitativamente e quantitativamente le prescrizioni dietetiche;
- b) fornitura di tutti i generi alimentari necessari per la preparazione dei pasti compresa l'acqua minerale consumata dagli utenti durante i pasti, e di tutti i prodotti necessari per la pulizia della cucina, delle stoviglie ecc.. I prodotti di primo uso (frutta, verdura pane ecct.) possono essere acquistati dall'impresa appaltatrice in loco;
- c) fornitura delle tovaglie e dei tovaglioli e **contenitori monouso con coperchio (se richiesti dall'autorità scolastica per esigenze sanitarie)** necessari per l'apparecchiatura dei tavoli per tutti gli alunni ed insegnanti fruanti il servizio mensa;
- d) la preparazione dei pasti dovrà avvenire con le attrezzature presenti nei locali cucina perfettamente funzionanti **secondo l'allegato menù tipo**;
- e) la ditta appaltatrice, provvederà all'allestimento della sala-refettorio;
- f) scodellamento e distribuzione dei pasti agli alunni con relativa apparecchiatura, sparecchiatura, pulizia dei tavoli e delle sedie del refettorio adiacente la cucina, per cinque giorni la settimana;
- g) pulizia quotidiana del locale cucina, di tutti gli utensili usati per la preparazione dei pasti e manutenzione e assistenza ordinaria e straordinaria di tutta l'attrezzatura presente all'interno della cucina;
- h) lavaggio e sistemazione stoviglie;
- i) tutto il materiale di cui ai punti precedenti dovrà essere fornito dall'Impresa e dovrà essere di prima qualità;
- j) collaborazione di una dietista per la redazione del menù (senza alcun onere per l'Amministrazione Comunale) che verrà presentato per l'approvazione all'A.S.L. competente.

## **ART. 2 - DURATA E DECORRENZA DEI SERVIZI**

### SCUOLA PRIMARIA

la gestione dei servizi oggetto dell'appalto dovrà essere effettuata durante gli anni scolastici 2025/2026–2026/2027 – 2027/2028 dalla data di affidamento del servizio fino alla data prevista per la fine dell'anno scolastico concordata con la dirigenza scolastica e escludendo i periodi di sospensione delle attività didattiche.

## SCUOLA DELL'INFANZIA

La gestione dei servizi oggetto dell'appalto dovrà essere effettuata durante l'anno scolastico scolastici 2025/2026– 2026/2027 – 2027/2028 dalla data di affidamento del servizio fino al 30 giugno, esclusi i periodi di sospensione delle attività scolastiche.

### **ART. 3 - ORARI**

#### SCUOLA PRIMARIA

La somministrazione dei pasti avverrà nell'apposito refettorio, secondo le esigenze scolastiche, indicativamente alle ore 13.00. Le prestazioni connesse saranno svolte in modo da rispettare gli orari precedentemente indicati.

#### SCUOLA DELL'INFANZIA

La somministrazione dei pasti avverrà nel refettorio, secondo le esigenze scolastiche, indicativamente alle ore 12.00. Le prestazioni connesse (apparecchiatura, sparecchiatura, preparazione pasti ecc.) saranno svolte in modo da rispettare gli orari precedentemente indicati.

### **ART. 4 - CARATTERISTICHE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

Il servizio mensa dovrà essere effettuato in favore degli alunni della scuola primaria e dell'infanzia in base alle presenze rilevate. Consisterà nelle seguenti prestazioni:

#### SCUOLA PRIMARIA

- a) i pasti dovranno essere forniti sulla base di apposita **tabella dietetica** con relative grammature fornita dall'Amministrazione Comunale **allegata** al presente capitolato, eseguita in modo tale da rispettare qualitativamente e quantitativamente le prescrizioni dietetiche;
- a) preparazione di eventuali pasti richiesti per particolari esigenze cliniche di alcuni utenti in base a regimi dietetici particolari, cioè diversi da quelli forniti comunemente dalla refezione scolastica, sulla base di certificazione medico scientifica rilasciata da un pediatra della competente A.S.L.;
- b) preparazione di eventuali pasti compatibili con le scelte religiose;
- c) preparazione di eventuali pasti vegetariani;
- d) i citati casi di variazione al menù non possono comportare alcun onere ulteriore per il Comune;
- e) la Ditta appaltatrice dovrà munirsi di tutte le autorizzazioni necessarie e previste dalla vigente normativa per i servizi oggetto del presente appalto e dovrà partecipare, se richiesto, ad incontri con l'Amministrazione Comunale per la condivisione di eventuali problematiche del servizio;
- f) osservare le disposizioni del DUVRI predisposto dalla stazione appaltante nonché relativi successivi aggiornamenti;
- g) fornitura di n. 2 banconi a norma di legge per la sala mensa.

#### SCUOLA DELL'INFANZIA

- a) preparazione di eventuali pasti richiesti per particolari esigenze cliniche di alcuni utenti in base a regimi dietetici particolari, cioè diversi da quelli forniti comunemente dalla refezione scolastica, sulla base di certificazione medico scientifica rilasciata da un pediatra della competente A.S.L.;
- b) preparazione di eventuali pasti compatibili con le scelte religiose;
- c) preparazione di eventuali pasti vegetariani;
- d) gli adulti consumeranno lo stesso tipo di pasto somministrato agli alunni.
- e) tutti i citati casi di variazione al menù non possono comportare alcun onere ulteriore per il Comune;
- f) la ditta appaltatrice dovrà munirsi di tutte le autorizzazioni necessarie e previste dalla vigente normativa relativamente al centro di cottura oggetto del presente appalto e dovrà partecipare, se richiesto, ad incontri con l'Amministrazione Comunale per la condivisione di eventuali problematiche del servizio;
- g) la preparazione dei pasti, e la loro somministrazione, dovranno avvenire in modo tale da garantire l'assoluto rispetto delle norme igieniche;

- h) l'energia elettrica, il gas e l'acqua necessari per lo svolgimento del servizio saranno fornite dal Comune;
- i) se richiesto dall'autorità scolastica, il servizio deve prevedere lo sbucciamento della frutta;
- j) se richiesto dall'autorità scolastica collaborazione per gli eventuali progetti alimentari;
- k) osservare le disposizioni del DUVRI predisposto dalla stazione appaltante nonché relativi successivi aggiornamenti;
- l) su richiesta del Comune, l'A. si impegna ad erogare il servizio di ristorazione per il Nido d'infanzia. La tipologia del servizio sarà oggetto di accordo fra l'A. e gestore del Nido d'infanzia, con oneri a carico del gestore del nido, in relazione all'utenza frequentante (lattanti, semi divezzi e divezzi) e con il Comune.

L'amministrazione Comunale si riserva di effettuare periodiche verifiche sul materiale utilizzato e sulle modalità di preparazione e somministrazione dei pasti.

In caso di improvviso non funzionamento degli impianti ed attrezzature, verificato dall'Ufficio Tecnico del Comune, necessari per la preparazione dei pasti, la ditta aggiudicataria deve comunque garantire la regolarità del servizio; in tal caso per il tempo strettamente necessario al ripristino del funzionamento degli stessi, è data facoltà alla ditta aggiudicataria, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, di preparare i pasti in altro centro di cottura purché in regola con le vigenti normative igienico sanitarie (D.lgs 193/2007).

Su richiesta dell'Amministrazione Comunale, in occasione di gite scolastiche, potrà essere fornito, in alternativa al pasto caldo, un pasto freddo al sacco senza oneri aggiuntivi.

## **ART. 5 - COMPOSIZIONE DEL PASTO, MENU' E GRAMMATURE**

### **SCUOLA PRIMARIA**

I menù da osservare sono due nel corso dell'anno scolastico: uno invernale, in vigore dal 1° ottobre al 30 aprile ed uno estivo, in vigore dal 1° maggio al 31 maggio predisposti dalla ditta aggiudicataria, che è tenuta all'osservanza degli stessi, previo nulla osta dell'Amministrazione.

La fornitura dei pasti riguarderà: primo piatto, secondo piatto, o piatto unico, contorno, pane, frutta o dessert come da menù e grammature indicate negli allegati e acqua minerale non gasata.

Dovrà essere disponibile ogni giorno, senza alcun onere aggiuntivo, una quantità di pasti in più (indicativamente un 10% in più), tali da consentire eventuali bis.

Per le diete speciali dovranno essere osservate scrupolosamente le disposizioni impartite dall'Ente anche in materia di tutela dei dati sensibili.

Nei giorni stabiliti per gite scolastiche o altre attività analoghe la ditta fornitrice dovrà –se richiesto– preparare e fornire sacchetti pasto alternativi. Nel caso, per esigenze didattiche, si valutasse di non attivare la colazione al sacco, quel giorno la fornitura di pasti verrà sospesa.

È consentita la variazione del menù soltanto in casi eccezionali, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale, nel corso dell'anno scolastico, si riserva la facoltà di modificare i menù per migliorarne la qualità e la gradibilità, tali variazioni non comporteranno oneri aggiuntivi a carico del Comune.

### **SCUOLA DELL'INFANZIA**

I menù da osservare sono due nel corso dell'anno scolastico: uno invernale, in vigore dal 1° ottobre al 30 aprile ed uno estivo, in vigore dal 1° maggio al 30 giugno predisposti dalla ditta aggiudicataria, che è tenuta all'osservanza degli stessi, previo nulla osta dell'Amministrazione.

La fornitura dei pasti riguarderà: primo piatto, secondo piatto, o piatto unico, contorno, pane, frutta o dessert come da menù e grammature indicate negli allegati e acqua minerale non gasata.

Dovrà essere disponibile ogni giorno, senza alcun onere aggiuntivo, una quantità di pasti in più (indicativamente un 10% in più), tali da consentire eventuali bis.

Per le diete speciali dovranno essere osservate scrupolosamente le disposizioni impartite dall'Ente anche

in materia di tutela dei dati sensibili.

Se richiesti dall'autorità scolastica per esigenze sanitarie i pasti dovranno essere forniti in contenitori monouso con coperchio.

Nei giorni stabiliti per gite scolastiche o altre attività analoghe la ditta fornitrice dovrà – se richiesto – preparare e fornire sacchetti pasto alternativi. Nel caso, per esigenze didattiche, si valutasse di non attivare la colazione al sacco, quel giorno la fornitura di pasti verrà sospesa.

È consentita la variazione del menù soltanto in casi eccezionali, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale, nel corso dell'anno scolastico, si riserva la facoltà di modificare i menù per migliorarne la qualità e la gradibilità, tali variazioni non comporteranno oneri aggiuntivi a carico del Comune.

La ditta deve concordare il menu con la struttura A.S.L. competente e ottenere dalla stessa la relativa vidimazione.

## **ART. 6 - NORME E MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI**

### **SCUOLA PRIMARIA**

La ditta appaltatrice è tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e tutto il materiale previsto al precedente art. 4 presso le scuole di Brugnato sito in Via Nassiria, depositandoli nei locali destinati a refettorio. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere in tempo utile per assicurare la corretta somministrazione, presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

I pasti dovranno essere trasportati dalla cucina posta all'interno della scuola dell'infanzia al locale mensa posto all'interno dell'edificio che ospita la scuola primaria, in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Per detti contenitori chiusi dovrà essere garantita la tenuta del calore (es.: ad iniezione di vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione (non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti caldi e non inferiore ai 10° C per i pasti freddi).

Se richiesti dall'autorità scolastica per esigenze sanitarie i pasti dovranno essere forniti in contenitori monouso con coperchio.

In caso di preparazione di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 15 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

## **ART. 7 - PERSONALE IMPIEGATO E TUTELA DELLO STESSO.**

La ditta appaltatrice deve effettuare il servizio con personale idoneo ai servizi da svolgere, di provate capacità, onestà e moralità, adeguato qualitativamente e numericamente alle necessità connesse con gli obblighi derivategli dal contratto. L'appaltatore deve comunicare all'appaltante i nominativi e i dati anagrafici del personale addetto al servizio e l'inquadramento contrattuale.

La ditta appaltatrice è ritenuta responsabile unico dell'operato del personale dipendente e deve applicare, nei confronti del medesimo, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro nazionali e integrativi locali applicabili ai sensi di legge, vigenti nei periodi di tempo in cui si svolge il servizio, nonché adempiere agli oneri assicurativi, assistenziali e di qualsiasi specie, in conformità delle leggi, dei regolamenti e norme in vigore.

L'appaltatore è tenuto a provvedere alla tutela materiale e morale del personale dipendente comunque addetto al servizio.

La ditta appaltatrice dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro.

L'appaltatore, ove l'appaltante lo richieda, deve dimostrare di aver adempiuto alle disposizioni richiamate nel presente articolo, inteso che la mancata richiesta da parte dell'appaltante non lo esonera dalle sue responsabilità.

La ditta appaltatrice si impegna ad impiegare personale di provata riservatezza e di assoluta fiducia che dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto.

Si impegna inoltre alla sostituzione di detto personale a richiesta dell'Amministrazione Comunale, qualora non risultasse conforme a quanto sopra descritto.

La ditta appaltatrice solleva l'Amministrazione Comunale da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni infortuni, e responsabilità verso terzi anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo dei pagamenti o l'onere a carico dell'Ente o in solido con questo, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente medesimo o di ogni indennizzo.

L'appaltatore si impegna ad impiegare per l'espletamento dei servizi ed in particolare per la refezione scolastica, personale dotato di tutti i requisiti di idoneità - igienico sanitaria necessari per la preparazione dei pasti.

A richiesta dell'Amministrazione Comunale la ditta appaltatrice dovrà esibire i libri paga e matricola del personale addetto, le ricevute dei versamenti contributivi.

La ditta appaltatrice si impegna altresì alla tempestiva sostituzione del personale assente per ferie, malattia, ecc., ciò allo scopo di evitare disservizi. L'impresa appaltatrice dovrà essere in regola sia con le direttive dettate dal D.L.vo 81/2008 e ss.mm.ii..

Le ditte partecipanti assumono formale impegno, in caso di aggiudicazione, ad utilizzare prioritariamente i dipendenti della precedente ditta affidataria dediti ai lavori di che trattasi, nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali e condizioni contrattuali per il periodo di durata del servizio, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico- organizzative e di manodopera previste per l'esecuzione della prestazione.

#### **ART. 8 - IMPORTO DELL'APPALTO**

L'importo complessivo a base di appalto viene quantificato in presunti Euro **102.000,00** + IVA di Legge esclusa, in relazione al numero dei pasti presunti pari a nr. 17.000 nel triennio.

Il numero dei pasti annui indicato è scaturito dai dati relativi ai decorsi anni scolastici (rapporto iscritti/presenza/pasti) ed è indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta. L'impresa dovrà quindi formulare il prezzo offerto **a singolo pasto** e garantire pertanto tutti i servizi di cui all'art.1 del presente capitolato e le relative derrate alimentari.

I quantitativi oggetto della fornitura non impegnano il committente, potendo essere variati in relazione alla presenza degli utenti o a qualsiasi altra causa o circostanza non prevedibile, senza che la ditta appaltatrice possa avanzare alcuna pretesa. Il numero dei pasti erogati sarà rilevato in base alle effettive presenze degli utenti.

La Ditta appaltatrice dovrà comunicare, alla fine di ogni mese, l'ammontare dei pasti erogati distinti per alunni scuola primaria e relativi insegnanti, alunni scuola dell'infanzia e relativi insegnanti. Qualora nel corso d'esecuzione della fornitura siano necessari un aumento o una diminuzione della stessa, la ditta è obbligata ad assoggettarsi alle stesse condizioni del contratto.

#### **ART. 9 - FORNITURA GENERI ALIMENTARI - CARATTERISTICHE DELLA MERCE**

Tutte le derrate e i prodotti dovranno essere forniti dalla ditta appaltatrice nell'ambito del prezzo, di prima qualità e scelta, di provenienza controllabile in qualsiasi momento e sempre in regola con le disposizioni vigenti in materia.

Non è ammessa la fornitura di prodotti congelati e surgelati ad eccezione di quelli ittici e degli ortaggi.

Non è ammesso l'uso di prodotti surgelati non riportanti la data di preparazione e quella di scadenza.

È assolutamente vietato l'uso di prodotti precotti.

Nelle derrate utilizzate per la preparazione dei pasti ed in tutti i prodotti deve essere garantita l'assenza di Organismi Geneticamente Modificati (OGM), in conformità con quanto stabilito dalla legislazione vigente (Direttiva 2001/18/CE, Regolamenti CE n° 258/97, 49/2000, 50/2000, 1829/2003, 1830/2003).

La Ditta appaltatrice, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, dovrà procedere alla sostituzione di un prodotto con un altro rispondente alle caratteristiche richieste dal presente capitolato, qualora lo stesso non fosse gradito per il suo sapore o per qualsiasi altro motivo.

Costituiscono requisiti essenziali ed obbligatori del servizio:

la ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente gestire la mensa e tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di controlli in materia di sicurezza alimentare previsto dal D.lgs 6 Novembre 2007 n. 193.

## **ART.10 - CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME E DESCRIZIONE DELLE LORO CARATTERISTICHE**

Nell'elaborare il capitolato è stato seguito il principio ispiratore comune della qualità delle materie prime in quanto solo partendo da derrate che diano una completa garanzia sotto l'aspetto igienico nutrizionale, organolettico e merceologico si può confezionare un prodotto adatto alla refezione scolastica.

Criteri generali di acquisto:

- a) rispondenza delle derrate a quanto previsto dal capitolato;
- b) precise denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalla Legge;
- c) corretta etichettatura con indicazioni che rispettino quanto previsto dal D.Lgs. n. 109 del 27/1/1992 e succ. mm.e i.i. in attuazione della direttiva CEE n.395-396 del 1989;
- d) integrità degli imballaggi: sono da rifiutare contenitori con alterazioni manifeste come lattine bombate, arrugginite, deformate o sbeccate, cartoni lacerati;
- e) idoneità dei materiali e degli oggetti destinate a venire a contatto con i prodotti alimentari, secondo quanto previsto dal D.P.R. n. 777 del 23/8/1982. In attuazione della direttiva CEE n. 76/893;
- f) idoneità dei mezzi di trasporto secondo quanto previsto dal D.P.R. 327/80. artt.43 e 44;
- g) modalità di conservazione c/o deposito, presso il fornitore, idoneo alla derrata immagazzinata; completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture;
- h) data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- i) caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento;
- j) comprovata serietà professionale del fornitore dimostrata attraverso un curriculum.
- l) fornitura regolare e agli orari prestabiliti.

E' inoltre importante che gli indici di qualità-prezzo siano valutati in base ad alcuni parametri specifici:

- prezzo unitario
- denominazione e composizione del prodotto
- tipo di qualità, di imballaggio e di confezionamento
- indicazioni in etichetta
- stato di conservazione del prodotto

E' importante che almeno due volte l'anno i fornitori presentino certificati di analisi dei loro prodotti su base dei parametri stabiliti dalle normative di legge e dai capitolati.

E' opportuno che i controlli su quanto stabilito siano effettuati con scadenze periodiche, salvo i casi di emergenza, dai Servizi competenti della U.S.L. di appartenenza.

## **ART.11 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

### **PASTA**

La pasta dovrà essere di pura semola, garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato additivo, sempre ben asciutta, non frantumata, ben confezionata e dovrà essere fornita nei vari formati: lunga, corta, rigata, secondo le esigenze della tabella dietetica e deve essere fornita in confezioni originali sulle quali devono essere riportate le indicazioni relative al tipo di prodotto.

### **RISO**

Il riso dovrà essere di ottima qualità, puro e privo di impurità e non spezzettato.

## PANE

Il pane deve essere bianco, comune, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti, di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche o successivamente rigenerato la pezzatura dovrà essere: panini monoporzione oppure filoncini.

## SALE

Il sale deve essere iodato o iodurato.

## ACQUA

L'acqua deve essere minerale naturale da tavola non gasata artificialmente (senza particolari caratteristiche terapeutiche) e fornita in bottiglie PET da lt. 1,5.

## POMODORI PELATI

La denominazione è riservata ai pomodori tipo lungo, privati della buccia. La normativa prevede che i pomodori siano: maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti secondo l'art. 2 del D.P.R. 428/75. Devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo.

I contenitori di banda stagnata non devono presentare difetti tipo: ammaccature, forme bombate, punti di ruggine saldati senza piombo. Commerciabile anche in contenitori di vetro.

## CONCENTRATI DI POMODORO

I concentrati di pomodori sono conserve ottenute per setacciatura del succo polposo a diversi gradi di concentrazione; le varietà idonee sono: Ladino, Nostrano di Parma, Genovese, Fiorentino e altre.

## CONSERVE DI POMODORO

Sono conservati in ambiente naturale (18 gradi centigradi) senza particolari accorgimenti. Non deve essere presente nel prodotto finito nessun genere di additivo (antifermentativi) perché è sufficiente una tecnica di confezionamento (sterilizzazione e chiusura ermetica) adeguata per la buona conservazione del prodotto. Non devono essere presenti sul prodotto residui di fitofarmaci.

## PARMIGIANO REGGIANO

Il formaggio da condimento dovrà essere della qualità parmigiano reggiano, senza difetti visivi quali di fermentazione od altro, stagionato almeno dodici mesi se da tavola e almeno 24 mesi se da condimento quindi da grattugia.

## PROSCIUTTO

Il prosciutto crudo somministrato deve essere prosciutto di produzione italiana.

## UOVA PASTORIZZATE

Devono essere uova fresche in guscio, trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti; devono essere state sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della sanità idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. I veicoli ed i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D. Lgs 109/92

Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

## CONSERVE ANIMALI (TONNO) DI PROVENIENZA NAZIONALE

Devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente legislazione e devono essere forniti sott'olio o al naturale in contenitori in banda stagnata.



## PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto di coscia deve provenire da suini nazionali, quindi sottoposto a lavorazione secondo le norme di igiene previste dalle disposizioni sanitarie; deve essere senza polifosfati;

Il prosciutto cotto fornito non deve presentare nessun difetto, sia dovuto alla lavorazione che alla sua conservazione.

Il prosciutto cotto, inoltre, non dovrà contenere latte.

## PRODOTTI SURGELATI: PESCE E VERDURE

### 1. PESCE SURGELATO E CONGELATO DI PRIMA QUALITÀ

I prodotti ittici possono essere sia surgelati che congelati. In entrambi i casi dovranno essere prodotti in stabilimenti dotati di locali ed attrezzature conformi ai requisiti di cui agli allegati al D.Lgs n° 531/92. Gli alimenti surgelati dovranno essere prodotti conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 110/92 e dal Regolamento CE n° 37/2005.

Il fornitore deve certificare la provenienza della merce che distribuisce e il suo fornitore.

La data di congelamento non deve essere superiore a 6 mese alla data di consegna.

La fornitura dei sopra citati prodotti ittici deve rispondere ai requisiti previsti per i limiti di contaminazione da mercurio.

### 2. VERDURA SURGELATA

Verdure per minestrone, spinaci, piselli, fagiolini ecc. devono essere conformi ai requisiti previsti dalle norme vigenti in materia.

## PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere di produzione comunitaria: Gli ortaggi allo stato fresco dovranno essere di 1<sup>a</sup> qualità ed avere le seguenti caratteristiche:

1. essere di recente raccolta ed avere un aspetto fresco;
2. essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;
3. essere asciutti, privi di terrosità, sciolte o aderenti, di altri corpi o prodotti estranei;
4. essere omogenei per maturazione, freschezza e di pezzatura uniforme a seconda della specie;
5. essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla conservazione del corpo vegetale reciso;
6. essere indenni da difetti che possano alterare, a giudizio insindacabile dell'Ufficio preposto, i caratteri organolettici dei prodotti stessi;
7. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati né trattati con radiazioni gamma né ottenuti da processi biotecnologici;
8. le verdure dovranno essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda il peso, la qualità;
9. i tuberi debbono essere selezionati per qualità e grammature;
10. non presentare tracce di appassimento e/o alterazione incipiente, fermentazione;
11. non aver subito trattamenti tecnici per accelerarne o ritardarne la maturazione, favorirne la colorazione ecc.
12. le patate non devono essere state trattate con antigerminanti; la fornitura di patate dovrà seguire il seguente andamento stagionale:
  - dal 1° settembre al 30 marzo patate autunnali,
  - dal 1° aprile al 31 luglio patate nuove (primaverili);le patate devono essere di morfologia uniforme, di pezzatura media con esclusione di patate con peso inferiore a g 60 e superiore a g. 270; la fornitura deve essere con calibri tassativamente omogenei per consentire l'idonea pelatura a macchina.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde epicarpale, germogliazione incipiente ecc., incrostazioni terrose o sabbiose, ferite generiche. Sono inoltre esclusi i tuberi affetti

da malattie che avversano il tubero della patata e soggetto ad alterazioni varie. Le patate devono essere confezionate negli imballaggi classici e tradizionali in uso nei mercati interni.

La frutta dovrà essere di stagione e alternata nel corso della settimana (almeno tre tipi diversi a settimana) deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo ed in particolare:

1. presentare le peculiari caratteristiche della specie;
2. avere raggiunto la maturità fisiologica che le rende adatte al proprio consumo o essere ben avviate verso la maturazione così da poterla raggiungere nel deposito;
3. essere turgida, non bagnata artificialmente, né sgrondante di acqua di conservazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, né portare abrasioni ecc.
4. l'uva deve essere costituita dalla totalità di grappoli aventi bacche asciutte e mature; i grappoli stessi devono presentarsi di media lunghezza devono essere privi di ammaccature, muffe, ecc.
5. i limoni, arance ecc. debbono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio, ricchi di olii essenziali ed indenni da alterazioni o quant'altro possa pregiudicare la qualità del prodotto.

Sono esclusi dalla fornitura prodotti che:

- abbiano seguito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione o abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo, pregiudicandone le doti organolettiche;
- portino tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature, ecc.
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali presentino spacchi derivati da ticchiolatura, ecc.
- presentino morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo, rachitismo ecc.

## BURRO

Il burro deve essere fresco, genuino e pastorizzato e privo di additivi e conservanti

Il burro di qualità deve risultare esente da residui di eventuali sostanze chimiche, salvo quelle ammesse per produzioni lattiero casearie.

Contenuto in peso di materia grassa non inferiore all'82% sulla confezione deve essere indicata la data di produzione e di scadenza, nonché tutte le altre disposizioni di legge. Per il trasporto valgono le disposizioni del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327.

## LATTE

Il latte dovrà essere pastorizzato fresco o a lunga conservazione;

## PRODOTTI LOCALI E GENERI CASEARI PREFERIBILMENTE DI PRODUZIONE LOCALE

Per i prodotti di seguito specificati è richiesta la provenienza preferibilmente da aziende locali (territorio della provincia della Spezia):

- carne rossa (vitellone)
- yogurt;
- formaggio tipo primo fiore;
- mozzarella;
- stracchino;
- ricotta.

## CARNI SUINE

Carni di provenienza nazionale, di animali "magri", peso morto da 110 a 130 Kg. Con bollatura sanitaria italiana, macellati da non più di 7 gg dalla consegna, presentando quindi tutte le caratteristiche della freschezza

## **POLLAME**

La fornitura di pollame deve provenire da allevamenti nazionali a terra, consegnati in "canale" (non insudiciati), pronti per la cottura.

Dovranno essere macellati in impianti idonei ai sensi della normativa vigente in materia devono essere completamente spennati, privi della testa, del collo, delle zampe, totalmente sviscerati.

I polli dovranno provenire da animali di 1° scelta sani e di regolare sviluppo, in ottimo stato di nutrizione, esenti da fratture, edemi, emorragie, ematomi; pelle elastica ben pulita di ottima consistenza, macellati da non più di 72 ore dalla consegna, privi di odori e sapori anomali, con carne bianco rosea tendente al giallino, tenera, profumata.

Le carni non dovranno provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali.

E' ammessa la fornitura di ali di pollo, di cosce e anche la fornitura di petti di pollo.

Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni a tutela igienico sanitaria degli alimenti.

La ditta è tenuta a verificare l'assenza di alimenti O.G.M. attraverso la richiesta di apposite certificazioni da parte dei fornitori.

## **ART.12 - GARANZIE DI QUALITA' – RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI**

La ditta appaltatrice deve acquisire dai fornitori, tenere a disposizione nonché rendere disponibili al Servizio Pubblica Istruzione secondo modalità concordate con lo stesso, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia che si intendono tutte richiamate ed inoltre rendersi disponibile a dichiarazioni di conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche richieste dal presente capitolato.

Tutte le derrate alimentari utilizzate dalla ditta per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana

La ditta appaltatrice deve inoltre garantire la rintracciabilità degli alimenti impiegati (rintracciabilità di filiera), a norma del Regolamento CE 178/2002.

## **ART.13 - PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

La ditta, in particolare, dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- Effettuare lo scongelamento delle derrate tra -0-40C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali quali;
- Cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno;
- Non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- Non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- Non utilizzare preparati per purè o prodotti similari non usare addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- La maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine di cottura;
- Non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- Non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- È assolutamente vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

## **ART. 14 - PULIZIA ED IGIENE CUCINA E REFETTORI**

Gli interventi di pulizia eseguiti presso la cucina e i refettori devono essere effettuati in modo da garantire l'indispensabile igiene.

In particolare nei refettori delle scuole le operazioni consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, capovolgimento delle sedie sui tavoli, lavaggio e disinfezione piani e carrelli o tavoli usati per la

distribuzione.

Qualora il servizio dovesse svolgersi in più turni, tra uno e l'altro, la Ditta dovrà provvedere a rigovernare e sistemare i tavoli.

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere quelli inclusi e stabiliti nel sistema di controllo degli alimenti vigente. Dovranno essere utilizzati, per le pulizie, prodotti con etichette ecologiche di prodotto relative alla prestazione ambientale lungo l'intero ciclo di vita del prodotto stesso (marchio ecolabel europeo o altre attestazioni equivalenti). La ditta aggiudicataria dovrà presentare la documentazione relativa al marchio ecologico del prodotto o dei prodotti utilizzati.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e i prodotti di sanificazione dovranno sempre essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

La ditta dovrà assicurare la dotazione della rubinetteria della cucina di filtro frangigetto.

#### **ART.15 - CAUZIONE DEFINITIVA**

Al momento della stipulazione del contratto l'appaltatore dovrà prestare cauzione definitiva nella misura del 10% dell'ammontare annuo dell'appalto con le modalità previste dalla legge.

#### **ART.16 - SOPRALLUOGO AL CENTRO UNICO DI COTTURA ED ALLE SEDI SCOLASTICHE OGGETTO DELL'APPALTO**

La Ditta è tenuta ad effettuare sopralluogo presso il Centro di Cottura sito nel plesso scolastico di Brugnato Via Nassiria prendendo conoscenza della struttura e delle attrezzature in esso disponibili.

Per effettuare il sopralluogo occorre prendere appuntamento con l'Ufficio Affari Generali (tel. 0187-894110) che rilascerà attestazione relativamente allo stesso.

#### **ART. 17 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI E SENSIBILI**

La Ditta si impegna a custodire e non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti e l'Amministrazione Comunale di cui possa venire in possesso, secondo le regole previste dal D.Lgs 196/2003. L'obbligo è tassativo: eventuali inosservanze provocheranno la rescissione del contratto.

#### **ART. 18 - DOCUMENTAZIONE CONTRIBUTI C.E.**

Qualora da parte delle Istituzioni Comunitarie e/o Regionali venissero avviate politiche incentivanti il consumo di particolari tipologie alimentari, l'appaltatore si impegna, sin d'ora, ad adeguare la propria fornitura in modo da garantire all'Amm.ne Comunale l'accesso a tali finanziamenti.

Nel caso in cui la ditta non ottemperi a quanto sopra menzionato, l'importo del mancato contributo verrà detratto dall'importo contrattuale.

#### **ART. 19 - CONTROLLI. PENALITÀ**

L'Amministrazione Comunale procederà in ogni momento, a mezzo di personale incaricato, al controllo sull'andamento della gestione e, in particolare, alla verifica continua della correttezza di svolgimento delle fasi di preparazione e distribuzione dei pasti e della gradevolezza del cibo da servire agli utenti.

Qualora fosse riscontrato, da parte dell'Amministrazione, l'impiego di un alimento il cui sapore non fosse gradito agli utenti, la ditta appaltatrice dovrà sostituirlo con un altro che abbia le caratteristiche richieste dal presente capitolato senza pretendere alcun onere aggiuntivo.

La vigilanza compete all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo di durata dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità e dovrà essere condotto sotto la responsabilità della ditta la quale dovrà in ogni caso accettare i controlli che il Comune riterrà opportuno adottare anche a mezzo dell' AUSL competente o con personale convenzionato con l'Amm.ne com.le a

tal fine.

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, ed a sua discrezione e giudizio l'ispezione alle attrezzature, locali, magazzini ecc... e su quanto altro fa parte dell'organizzazione della fornitura al fine di garantire l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e le altre norme di legge ed in particolare sulla corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti, alle tabelle dei menù allegati al presente capitolato o alle successive modifiche, nonché al controllo della preparazione dei pasti ed alla buona conservazione degli alimenti.

Il Comune potrà effettuare, anche a mezzo dell'ASL competente, i controlli necessari alla verifica del rispetto della normativa vigente in materia di controllo degli alimenti da parte della ditta aggiudicataria. Le verifiche saranno condotte da parte del Comune, in accordo con l'appaltatore, anche in relazione agli aspetti ambientali significativi riconducibili alle attività svolte dall'appaltatore ed individuati dal Sistema di Gestione Ambientale dell'Amministrazione, conforme al Reg. CE 761/2001 EMAS e di seguito riportati:

- ❑ Gestione rifiuti;
- ❑ Utilizzo sostanze pericolose;
- ❑ Consumi energetici;
- ❑ Consumo materie prime.

Per una funzionalità nel controllo la ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali incaricati alla vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e documentazione relativa.

Le derrate o i pasti rifiutati in occasione dei controlli dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dalla ditta appaltatrice a propria cura e spesa.

Il Comune inoltre si riserva la facoltà di effettuare controlli sull'esecuzione dei servizi.

La ditta appaltatrice nell'esecuzione delle forniture/servizi previsti dal presente capitolato avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti in materia

Se durante lo svolgimento della fornitura fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione Comunale procederà alla contestazione dell'inadempienza alla quale la ditta appaltatrice avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni (dieci) dalla notifica della contestazione.

In caso di recidiva o qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente la fornitura e i servizi connessi, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

#### **ART. 20 - DIVIETO DI SUBAPPALTO**

In considerazione dell'oggetto del presente appalto che dovrà essere affidato sulla base del possesso di comprovati requisiti di professionalità accertati mediante valutazione dell'offerta tecnica, è vietata ai sensi dell'art. 119, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023, la cessione del contratto di cui al presente capitolato o il subappalto dei servizi, a pena di nullità del contratto ed il pagamento dei danni causati al Comune di Brugnato.

Qualora, per motivazioni o fatti interni alla struttura societaria del soggetto aggiudicatario, lo stesso dovesse modificare la propria denominazione e/o l'assetto degli organi sociali, tali modificazioni non verranno considerate cessione del contratto o subappalto e non comporteranno risoluzione del contratto purché non sia modificata l'attività principale dell'originario soggetto o non venga cambiato il personale impiegato nei servizi di cui all'appalto, almeno per l'anno in corso.

#### **ART. 21 - IMPEGNO PREZZI**

E' facoltà dell'Amministrazione modificare i menù per migliorarne la qualità e la gradibilità.

Si conviene sin d'ora che solo variazioni delle tabelle dietetiche che comportino comprovati maggiori costi per la ditta superiori al 20%, potranno condurre ad una revisione dei prezzi medesimi sulla base di un previo accordo fra le parti interessate.

## **ART. 22 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
- b) fallimento, messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
- c) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato;
- d) inosservanze delle norme di legge relative al personale socio-lavoratore e/o dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali;
- e) interruzione del servizio;
- f) subconcessione o subappalto totale o parziale del servizio;
- g) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- h) difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta.

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

In caso di risoluzione del contratto il Comune procederà ad affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere alla nuova concessione, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto con la ditta aggiudicataria.

La risoluzione del contratto comporterà tutte le conseguenze di legge e di contratto, compresa la sopra citata facoltà dell'Amministrazione di affidare il servizio a terzi. Alla ditta aggiudicataria verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato, sino al giorno della disposta risoluzione detratte le penalità, le spese ed i danni.

Oltre a quanto già previsto al presente articolo, il contratto potrà essere risolto durante il periodo della sua efficacia, al verificarsi di una o più delle condizioni di cui all'art. 108, comma 1, lett. a), b), c), d) del D.Lgs. n. 50/2016.

L'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art 109 del D.lgs. n. 50/2016, in qualunque tempo e fino al termine del contratto, per motivi di pubblico interesse.

Il recesso sarà esercitato per iscritto mediante invio di apposita comunicazione a mezzo PEC.

Il recesso non avrà effetto prima che siano decorsi venti (20) giorni dal ricevimento della comunicazione di cui al precedente comma.

Qualora l'Amministrazione si avvalga della facoltà di recesso unilaterale, essa si obbliga a pagare all'appaltatore un'indennità corrispondente a quanto segue:

- a) prestazioni già eseguite dall'appaltatore al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso, così come attestate dal verbale di verifica redatto dall'Amministrazione;
- b) il valore dei materiali esistenti nel magazzino dall'appaltatore;
- c) un decimo dell'importo del servizio non eseguito calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti (4/5) del prezzo posto a base di gara e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

## **ART. 23 - CONTROVERSIE - FORO ESCLUSIVO**

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione della fornitura disciplinata dal presente documento per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le Parti è competente il Foro della Spezia. E' escluso il ricorso all'arbitrato.

#### **ART. 24 - RAPPRESENTANZA DELL'APPALTATORE**

Per la regolare esecuzione del servizio la Ditta aggiudicataria nominerà un Direttore responsabile della ristorazione, cui dovrà essere conferito l'incarico di coordinare e controllare tutte le attività oggetto del presente appalto.

Tutte le comunicazioni che l'amministrazione Comunale invierà per iscritto al Direttore si intenderanno come validamente effettuate direttamente alla ditta appaltatrice.

In caso di temporaneo impedimento del Direttore, la ditta appaltatrice comunicherà all'Amministrazione Comunale il nominativo ed il domicilio del sostituto.

#### **ART. 25 - OSSERVANZA NORME E DISPOSIZIONI**

L'appaltatore sarà tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma indipendentemente dalle disposizioni del Capitolato. Sarà pure tenuto all'osservanza delle disposizioni di legge vigenti relative all'assunzione obbligatoria degli appartenenti a determinate categorie di cui alla Legge 2.4.1968 n. 482, contenente la disciplina generale delle assunzioni obbligatorie nelle aziende pubbliche e private.

### **IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

**Corrado Fabiani**