



COMUNE DI ALTAVILLA VICENTINA

PROVINCIA DI VICENZA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DELLA PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA PER QUINQUENNIO 2016\2021

I PARTE: OGGETTO DELLA PROCEDURA

Art. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per l'Istituto scolastico comprensivo statale di Altavilla Vicentina e precisamente presso i tre plessi scolastici siti in Via G. Marconi, in Piazza Libertà ed in via Vicenza del Comune di Altavilla Vicentina (di seguito denominato Comune) ad impresa di ristorazione specializzata (di seguito denominata I.A.).

Il servizio comprende:

1. approvvigionamento delle derrate alimentari, loro stoccaggio e corretta conservazione;
2. preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel centro cottura sito all'interno del plesso scolastico di Via G. Marconi;
3. somministrazione dei pasti presso i locali allo scopo destinati siti in parte nella scuola di Via G. Marconi, in parte nella scuola di Piazza Libertà ed in parte nella scuola di Via Vicenza, con relativo trasporto degli stessi mediante il sistema "legame fresco-caldo" in multiporzione;
4. pulizia e riordino delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate per il confezionamento e la somministrazione dei pasti;
5. pulizia dei locali utilizzati per il confezionamento, la cottura e la somministrazione dei pasti con relativi locali pertinenti nei plessi scolastici sopra citati;
6. fornitura, installazione e messa in funzione di tutti i macchinari e le attrezzature necessari per l'espletamento del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti presso i tre plessi scolastici ad integrazione di quanto messo a disposizione dal Comune ed elencato nei successivi articoli;
7. fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti, compresi i "carrelli bagno maria" nei refettori dei plessi scolastici di via Vicenza e piazza Libertà;
8. fornitura di tutti gli accessori a perdere necessari.

Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza.

Il Comune concede in comodato alla I.A. l'uso della cucina, del magazzino, dei servizi igienici, degli spogliatoi per gli addetti e dei locali pranzo di proprietà comunale, mentre la I.A. provvederà al servizio di che trattasi con proprio personale regolarmente assunto e regolarmente gestito in base ai contratti nazionali di lavoro di categoria.

Art. 2

UTENZA

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia e primaria, dal personale docente avente



COMUNE DI ALTAVILLA VICENTINA

PROVINCIA DI VICENZA

diritto alla mensa, dal personale operante presso i plessi scolastici autorizzato.

1. Rientri pomeridiani e popolazione scolastica stimata sull'anno scolastico 2014\2015:

PLESSO SCOLASTICO DI PIAZZA DELLA LIBERTA':

- SCUOLA PRIMARIA N. 100 ALUNNI CON UN RIENTRO SETTIMANALE

PLESSO SCOLASTICO DI VIA VICENZA:

- SCUOLA DELL'INFANZIA N. 101 ALUNNI CON CINQUE RIENTRI SETT.LI

- SCUOLA PRIMARIA N. 130 ALUNNI CON UN RIENTRO SETTIMANALE

PLESSO SCOLASTICO DI VIA MARCONI:

- SCUOLA PRIMARIA N. 375 ALUNNI CON CINQUE RIENTRI SETTIMANALI

2. dimensione dell'utenza per l'appalto messo a gara per i prossimi cinque anni scolastici:

TOTALE PRESUNTO PASTI ANNUI: N. 87.000

TOTALE PRESUNTO PASTI NEL QUINQUENNIO: N. 435.000

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare\aumentare i plessi da servire, il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e/o dell'eventuale attivazione di nuove sedi scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con la I.A.

Art. 3

DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è stabilita in 5 (cinque) anni scolastici con decorrenza dal 01.09.2016 e scadenza il 30.06.2021.

L'Ente appaltante si riserva, in ogni caso, la facoltà di prorogare il termine del contratto, alla naturale scadenza, per il periodo di tempo strettamente necessario ad addivenire a nuova aggiudicazione, qualora non fosse riuscito a completare la procedura del nuovo affidamento.

La ditta è impegnata ad accettare tale eventuale proroga alle stesse condizioni giuridiche ed economiche, nessuna esclusa, previste dal capitolato e dal contratto stesso.

E' fatto salvo il diritto del Comune appaltante di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della



COMUNE DI ALTAVILLA VICENTINA

PROVINCIA DI VICENZA

fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Art. 4

ONERI CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune i seguenti oneri relativi ai luoghi di somministrazione e preparazione dei pasti:

- mantenimento in efficienza ed utilizzabilità;
- la fornitura di energia elettrica;
- la fornitura di acqua calda e/o fredda;
- il riscaldamento;
- tassa di smaltimento rifiuti;

Art. 5

MACCHINARI E ATTREZZATURE FORNITE DAL COMUNE

Il Comune fornisce tutte le stoviglie nonché le sotto elencate attrezzature:

1. PLESSO SCOLASTICO DI VIA MARCONI:

- nr. 5 carrelli acciaio (con ruote)
- nr. 1 banco scaldapiatti
- nr. 4 tavoli acciaio (2 con cassetti – 2 senza cassetti)
- nr. 1 bilancia 30 kg max
- nr. 2 congelatori due ante
- nr. 1 frigorifero due ante
- nr. 1 scaffalatura (due ripiani ferro zincato)
- nr. 5 mobiletti acciaio grandi
- nr. 1 affettatrice
- nr. 1 tavolo con porte scorrevoli
- nr. 1 lavandino in acciaio
- nr. 1 stufa 8 fuochi
- nr. 1 bollitore 150 lt
- nr. 1 griglia per bistecche
- nr. 1 brasiera 100 lt
- nr. 1 lavastoviglie alpeinox + nr. 2 tavolin servizio
- nr. 11 bacinelle plastica vari formati
- nr. 4 armadietti spogliatoio doppi
- nr. 1 pelapatate elettrico
- nr. 2 coltelli cucina
- nr. 3 scolapasta in plastica piccoli
- nr. 1 colino acciaio
- nr. 1 asciugua insalata piccolo
- nr. 4 pentole piccole alluminio
- nr. 1 padella acciaio
- nr. 5 casseruole alluminio grandi



COMUNE DI ALTAVILLA VICENTINA

PROVINCIA DI VICENZA

nr. 2 scolapasta alluminio grandi
nr. 1 apriscatole
nr. 1 spremi agrumi elettrico
nr. 16 caraffe da lt. 1 plastica gialla
nr. 3 vassoi plastica
nr. 1 tagliere piccolo teflon
nr. 16 mestoli per brodo piccoli
nr. 2 mestoli per brodo grandi
nr. 11 pinze acciaio
nr. 3 spatole (mescolatore)
nr. 4 schiumarole
nr. 1 gratta formaggio a mano
nr. 2 fruste piccole
nr. 1 batticarne
nr. 1 imbuto plastica
nr. 1 minipiner piccolo
nr. 4 mobiletti acciaio medi (da muro)
nr. 1 tavolo in laminato verde
nr. 1 bagnetto acciaio grande con coperchio
nr. 1 bagnetto acciaio medio con coperchio
nr. 1 bagnetto piccolo con coperchio
nr. 2 bagnetti mini con coperchio

2. PLESSO SCOLASTICO DI PIAZZA LIBERTA'

nr. 2 banconi self fissi 4 fori
nr. 1 portaposate con 19 cestini
nr. 2 carrelli due piani
nr. 1 porta pane acciaio
nr. 1 tavolo frigo
nr. 2 tavoli con porte scorrevoli
nr. 1 lavastoviglie
nr. 2 tavoli serv. lavas.
nr. 1 lavandino con sgocciolatoio
nr. 5 carrelli porta vassoi

3. PLESSO SCOLASTICO DI VIA VICENZA

nr. 1 bancone
nr. 1 lavastoviglie + lavello
nr. 1 lavandino
nr. 1 frigorifero
nr. 1 banco (credenza) per i piatti
nr. 2 carrelli bagnomaria
nr. 2 carrelli



COMUNE DI ALTAVILLA VICENTINA

PROVINCIA DI VICENZA

nr. 1 mobiletto per scope e detersivi

nr. 1 mobiletto per dispensa

nr. 3 mobiletti per cambio di abiti

Art. 6

ONERI CARICO DELL'I.A.

Spetta all'I.A.:

- ❑ la fornitura, installazione e messa in funzione di tutti i macchinari e le attrezzature necessari per l'espletamento del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti presso i tre plessi scolastici ad integrazione di quanto messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale ed elencato nei successivi articoli
- ❑ la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti, compresi i "carrelli bagno maria" nei refettori dei plessi scolastici di via Vicenza e piazza Libertà
- ❑ la fornitura di tutti i gli accessori a perdere ed i materiali di consumo, nessuno escluso. A titolo meramente esemplificativo per materiali di consumo e accessori si intende: tovaglioli, tovagliette, guanti monouso, ecc.

Art. 7

MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I pasti vengono forniti in multiporzione. I contenitori dovranno rispettare le norme di legge.

La posateria per la porzionatura, dovrà essere in acciaio inox.

Tutti i beni strumentali sopra indicati dovranno garantire l'igiene richiesta dalla vigente normativa.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese dell'I.A.

I tovaglioli e le tovagliette vanno fornite in rapporto al numero dei pasti serviti.

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

A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, olio di oliva, sale fino e limone.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro pirex.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.

Art. 8

NORME E MODALITÀ TRASPORTO PASTI

L'I.A. sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti.

Qualora il Comune appaltante o l'Azienda ULSS lo richieda potrà essere controllata la



COMUNE DI ALTAVILLA VICENTINA

PROVINCIA DI VICENZA

temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Per i pasti freddi: la temperatura non dovrà superare i +10°C.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e, fermo restando che ai sensi dell'art. 54, la consegna deve essere effettuata non prima di 40 minuti dall'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

I pasti multiporzione, dovranno essere trasportati 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). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta di calore (es.: iniezione di vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.

L'I.A. deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Art. 9

ORDINATIVI DEI PASTI VEICOLATI

I pasti veicolati dovranno essere forniti dall'I.A. in base al numero dei pasti da erogare in ogni scuola, rilevato a cura della Scuola a mezzo propri addetti e comunicato all'I.A. medesima entro le ore 09.00 di ogni giorno.

Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera di un plesso scolastico, devono essere comunicati all'I.A. almeno 48 ore prima delle ore 9,30 del giorno del pasto, orario convenuto di esecutività degli ordini stessi.

Tali comunicazioni dovranno essere effettuate a mezzo posta elettronica per consentire l'eventuale verifica della effettiva rispondenza tra gli ordinativi effettuati dalla Scuola e la successiva fatturazione mensile da parte dell'I.A..

Art. 10

CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico degli Istituti scolastici serviti con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'I.A. dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9,00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente dell'I.A., l'I.A. stessa dovrà darne comunicazione all'Istituto Scolastico con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o



COMUNE DI ALTAVILLA VICENTINA

PROVINCIA DI VICENZA

gravi guasti agli impianti etc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi presso la cucina scolastica, l'I.A. dovrà garantirne comunque la fornitura appoggiandosi ad un centro di cottura idoneo per caratteristiche, dimensionamento e livello tecnologico.

Art. 11

RITARDI NELLE CONSEGNE

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla I.A. o ai vettori di cui si serve, all'I.A. non potrà essere addebitata alcuna penalità per il ritardo o l'impossibilità della consegna dei pasti. L'I.A. dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di apposite penali più sotto indicate.

Art. 12

CONTABILIZZAZIONE QUANTITÀ PASTI, VENDITA BUONI PASTO E FATTURAZIONE

Per la contabilizzazione del numero dei pasti erogati, le parti procederanno nel modo seguente:

- l'I.A. terrà un registro quotidiano degli ordini contenente il numero dei pasti erogati giornalmente per singolo plesso scolastico sulla scorta degli ordinativi pervenuti dalla Scuola secondo le modalità di cui all'art. 9
- l'I.A. allegnerà copia di tale riepilogo alla fattura mensile per consentire il controllo rispetto ai tagliandi "buono-pasto" consegnati al personale scolastico dagli alunni che usufruiscono del servizio
- la Scuola trasmetterà al Comune con cadenza mensile un prospetto riportante il numero dei pasti ordinati giornalmente distinto per alunni ed insegnanti, allegando i relativi "buoni pasto" ritirati agli alunni che usufruiscono del servizio
- il Comune liquiderà la fattura previa verifica della corrispondenza tra pasti ordinati dalla Scuola – tagliandi "buono pasto" ritirati agli alunni – pasti fatturati dall'I.A.

Art. 13

FATTURAZIONE ELETTRONICA E PAGAMENTI

Il pagamento delle fatture elettroniche avverrà entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle stesse

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti dopo la stipula del contratto per il regolare svolgimento del servizio secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali. L'onere sarà finanziato con mezzi ordinari di bilancio.

Ogni fattura elettronica comprendente i pasti forniti (comprensivi dell'acqua minerale non gasata in bottiglia), suddivisi per scuola, avrà cadenza mensile e dovrà fare riferimento alle bolle di accompagnamento che quotidianamente accompagnano le forniture, bolle che dovranno essere datate e firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo.



COMUNE DI ALTAVILLA VICENTINA

PROVINCIA DI VICENZA

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penalità applicate per inadempimento a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte del Comune, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc., necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto, per qualsiasi onere derivante dal presente capitolato ed inerente e conseguente al servizio appaltato.

Art. 14

QUALITA' ED IGIENE DELLE DERRATE E DELLA PRODUZIONE

E' compito dell'I.A. provvedere all'approvvigionamento delle derrate alimentari, al loro stoccaggio e alla loro corretta conservazione.

La I.A. deve provvedere alla preparazione, cottura e confezionamento dei pasti in base alla normativa sanitaria di cui al D.P.R. 327\1980 ed ai regolamenti CE 852\04 e 853\04, come recepiti dalla Regione Veneto e dalle norme di buona tecnica, secondo i menu, le grammature e con le derrate conformi a quanto previsto negli allegati alle Linee Guida della Regione Veneto. La ditta deve dotarsi di idonea modalità di autocontrollo con sistema HACCP.

Per la preparazione dei pasti il soggetto appaltatore dovrà utilizzare tutte le misure di sicurezza alimentare previste dalla normativa e garantire la separazione tra lavorazioni diverse con applicazione del percorso "in avanti" o a cascata. 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;
- preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta a temperatura ambiente, lavata presso il centro di cottura o presso i singoli cucinotti;
- 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).
- lo scongelamento dei prodotti surgelati deve avvenire secondo buona norma e comunque evitando l'immersione in acqua corrente.

Si chiede di evitare, al fine di limitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, di limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, di contenere i tempi di cottura ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno. Va evitato che la pasta si incolli durante il trasporto ed in attesa del consumo; si deve inoltre evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta; i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.



COMUNE DI ALTAVILLA VICENTINA

PROVINCIA DI VICENZA

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.

I pasti dovranno essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non dovrà superare i 90 minuti.

Presso tutti i plessi scolastici i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati a cura del soggetto appaltatore.

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono alimenti di ottima qualità, 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 dovranno essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.

I pasti preparati dovranno comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

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, è la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte le sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene ai parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Art. 15

TABELLE DIETETICHE E MENU'

I menù settimanali variati e strutturati in almeno 5 settimane, dovranno essere seguiti dalla ditta aggiudicataria in base alla stagionalità dei prodotti e sulla base del "menù-tipo" di cui all'allegato 1.

La struttura del menù-tipo è la seguente:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- un pezzo di pane



COMUNE DI ALTAVILLA VICENTINA

PROVINCIA DI VICENZA

- un dessert (frutta fresca, budino, yogurt)

La frutta e la verdura del menù dovrà essere di diversa tipologia per ogni giorno di somministrazione, sulla base del calendario dei prodotti ortofrutticoli freschi.

Il Comune può richiedere all' I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di emergenze.

Le tabelle dietetiche sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (A.S.L. Unità di Nutrizione, ecc.), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana).

Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, che modificassero le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A.

Art. 16

VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

L'I.A. dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari documentate esigenze di alcuni utenti.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- Secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), od in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Il menù speciale può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Eventuali variazioni del menù possono essere concordate con la Commissione Mensa, salvo il rispetto delle tabelle dietetiche.

Art. 17

RISPETTO DELLE NORMATIVE

L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente. In particolare dovranno essere rispettati il D. Lgs 09.04.2008 n. 81 e s.m.i. e D.Lgs 27.01.2010 n. 17.



COMUNE DI ALTAVILLA VICENTINA

PROVINCIA DI VICENZA

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

L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A.

L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. L'I.A. dovrà garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali Imprese subappaltatrici.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Art. 18

DISPOSIZIONI IGIENICO – SANITARIE

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, il confezionamento, la conservazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla Legge 283/62, dal D.P.R. 327/80, nonché dal D.lgs 155/97.

Art. 19

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA DUVRI

Il documento di valutazione dei rischi da interferenze previsto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08 verrà redatto in contraddittorio con la I.A. prima dell'inizio del servizio e comunque in sede di stipula del contratto.

Art. 20

REFERENTI DELLA SICUREZZA

L'I.A. deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Art. 21

DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che si



COMUNE DI ALTAVILLA VICENTINA

PROVINCIA DI VICENZA

riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti ed i refettori per verificare la rispondenza del servizio di refezione fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro di Produzione Pasti ed i refettori, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato.

Art. 22

ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'A.S.L.;
- l'Ufficio Scuola del Comune;
- le strutture specializzate eventualmente incaricate dal Comune;
- i componenti della Commissione Mensa.

L'I.A. provvede a fornire a tutti i visitatori autorizzati dal Comune, idoneo vestiario (camici e copricapi monouso), da indossare durante la visita al Centro di Produzione Pasti e/o ai refettori; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Art. 23

COMMISSIONE CONTROLLO MENSA

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche dall'apposita "Commissione controllo mensa".

I membri della "commissione controllo mensa" effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Il controllo sul servizio dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità d'accesso alla mensa concordate con l'autorità scolastica.

Art. 24

TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti della commissione controllo mensa.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Comune, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per il servizio, l'I.A. verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.



COMUNE DI ALTAVILLA VICENTINA

PROVINCIA DI VICENZA

L'I.A. dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla legge 283/62, dal D.P.R. 327/80, nonché di quanto previsto dal D.Lgs 155/97.

L'I.A. è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

Art. 25

MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La Ditta aggiudicataria dovrà rispettare per tutta la vigenza del contratto gli standard di prodotto, mantenendo le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La Ditta sarà sempre tenuta a fornire, su richiesta del Comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La Ditta aggiudicataria dovrà, altresì, redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal D.L.gs. 24 maggio 1997, n. 155 (sistema HACCP - Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo), dandone dimostrazione al Comune quando richiesto.

La Ditta aggiudicataria assumerà piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs.155/97 e s.m.i. (sistema HACCP), individuando, attraverso il piano di autocontrollo, ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici. In particolare, in applicazione della metodologia HACCP, dovranno essere previsti protocolli operativi delle operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia e sanificazione del centro di cottura e dei veicoli di trasporto dei pasti.

A tal fine la Ditta dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o tramite la stipula di apposite convenzioni, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo. In sede di gara la Ditta dovrà prevedere una pianificazione degli interventi dei controlli analitici.

L'Amministrazione Comunale si riserva, comunque, la facoltà di richiedere alla Ditta aggiudicataria, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime proposte.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;



COMUNE DI ALTAVILLA VICENTINA

PROVINCIA DI VICENZA

- la formazione continuativa del personale.

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel protocollo di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001:Ed.2000, prescritta quale requisito minimo di accesso alla gara.

La Ditta aggiudicataria libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico – sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art. 26

CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

L'I.A. è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0/+4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 27

PERSONALE E FORMAZIONE DEL PERSONALE

Il servizio dovrà essere svolto da personale alle dipendenze della Ditta aggiudicataria.

La Ditta medesima dovrà avvalersi di personale idoneo, per preparazione professionale, esperienza e numero, allo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto e dovrà provvedere alla loro immediata sostituzione in caso di assenza e/o impedimento.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto, scodellamento e distribuzione dovrà seguire scrupolosamente l'igiene personale, nel rispetto delle "norme di comportamento per una preparazione/manipolazione sicura degli alimenti" cui al Decreto dirigenziale – Direzione Prevenzione - Regione Veneto n. 438 del 24.11.2004 e ss.mm.ii.

Inoltre, dovrà essere assolutamente garantita la messa a disposizione e la supervisione di un tecnico nutrizionista o dietologo, responsabile della formazione e supervisione dei menù e facilmente contattabile dal competente Ufficio del Comune.

Il Comune si riserva, inoltre, il diritto di richiedere alla Ditta aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi: in tale caso la Ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato dovrà essere in regola con le prescrizioni igienico-sanitarie di legge, la cui completa conoscenza ed applicazione resterà esclusivamente a carico del soggetto appaltatore, e dovrà essere formato e periodicamente aggiornato professionalmente, sempre a cura dell'appaltatore, sui vari aspetti della refezione collettiva e scolastica ed in particolare:

- sull'igiene degli alimenti;
- sulla merceologia degli alimenti;



COMUNE DI ALTAVILLA VICENTINA

PROVINCIA DI VICENZA

- sulla tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- sul controllo di qualità;
- sugli aspetti nutrizionali e dietetici della ristorazione collettiva;
- sulla sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

Il personale addetto alla manipolazione degli alimenti dovrà essere munito dell'**attestato di formazione** di cui ai sensi della Legge regionale n. 41/2003 che sostituisce il libretto di idoneità sanitaria secondo la vigente normativa regionale.

La Ditta vincitrice si impegna inoltre ad assumere, in caso di aggiudicazione del servizio, il personale, di ogni ordine e grado, attualmente operante presso la Ditta cessante a far data dall'inizio dell'appalto, con passaggio diretto ed immediato alle proprie dipendenze, senza soluzione di continuità, secondo le vigenti disposizioni del C.C.N.L.

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del servizio dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", in possesso di esperienza professionale specifica pluriennale nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata similare), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate. In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio e del personale comunale;
- al pieno rispetto della disciplina del presente servizio, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia. (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente alla Ditta aggiudicataria).

Art. 28

ORGANICO ADDETTI

L'I.A. deve individuare e comunicare al Comune il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non



COMUNE DI ALTAVILLA VICENTINA

PROVINCIA DI VICENZA

idoneo al servizio per comprovati motivi; in tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art. 29

REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

Il personale addetto alla distribuzione del pasto per ogni refettorio deve essere costantemente presente in numero sufficiente ed adeguato in relazione alle attività da svolgere e commisurato al numero dei commensali; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate, a mezzo lettera raccomandata, al Comune per l'approvazione formale.

Art. 30

DIREZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio.

Art. 31

VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio, i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi di cui al documento previsto all'art. 17 comma 1 lett. a) del D.lgs n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici indirizzata al Comune. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta ed il nome e cognome del dipendente.

Art. 32

PENALITÀ PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

Ferma la responsabilità dell'I.A. per le violazioni delle norme poste a suo obbligo di osservanza e per le sanzioni conseguenti, a tutela del corretto svolgimento del servizio di refezione scolastica, verranno applicate dal Comune all'I.A. le seguenti penalità, quantificate con riferimento a singole infrazioni:

1- STANDARD MERCEOLOGICI

Euro 500,00

Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.

2- -QUANTITA'

2.1 – Euro 250,00



COMUNE DI ALTAVILLA VICENTINA

PROVINCIA DI VICENZA

Deficienza non sanata del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

2.2 – Euro 500,00

Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico.

2.3 – Euro 250,00

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico.

3- RISPETTO DEL MENU'

3.1 – Euro 100,00

Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)

3.2 – Euro 100,00

Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)

3.3 – Euro 50,00

Mancato rispetto del menù previsto (contorno)

3.4 – Euro 50,00

Mancato rispetto del menù previsto (dessert)

4- IGIENICO – SANITARI

4.1 – Euro 1000,00

Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.

4.2 – Euro 500,00

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.

4.3 – Euro 1500,00

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da non essere idonei all'alimentazione umana.

4.4 – Euro 250,00

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.

5- TEMPISTICA

Euro 250,00

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 20 minuti dall'orario previsto.

Art. 33

PROCEDURA DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA'

Ai fini di applicazione delle penali previste dal presente Capo, il Comune provvederà a contestare formalmente le inadempienze riscontrate, assegnando all'I.A. un termine non inferiore a 15 gg. per la presentazione di memorie e controdeduzioni.

In caso di inutile decorso del termine assegnato ovvero qualora le giustificazioni addotte siano ritenute infondate, si procederà all'applicazione della penale.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre il suddetto limite, il contratto, inteso nel suo insieme dei rapporti d'appalto, locazione ed altro, unitariamente considerato, sarà risolto di diritto ex art. 1456 Codice Civile.



COMUNE DI ALTAVILLA VICENTINA

PROVINCIA DI VICENZA

Art. 34

CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'Art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione del presente contratto unitariamente considerato, nelle sue componenti di rapporti contrattuali (appalto, locazione ed altro), le seguenti ipotesi:

- a) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- b) Impiego di personale non dipendente dall'I.A, al di fuori dei casi previsti dal presente capitolato;
- c) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- e) Mancata osservanza del sistema di auto controllo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n.155;
- f) Casi di grave tossinfezione provocati dalla somministrazione dei cibi predisposti dall'I.A.;
- g) Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- h) Interruzione non motivata del servizio ;
- i) Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- j) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione infortuni;

In questi casi, il Comune provvederà a contestare formalmente le inadempienze riscontrate, assegnando all'I.A. un termine non inferiore a 15 gg. per la presentazione di memorie e contro deduzioni.

In caso di inutile decorso del termine assegnato ovvero qualora le giustificazioni addotte siano ritenute infondate, il contratto si intenderà 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, il Comune è autorizzato, sin da ora e senza alcuna ulteriore formalità, ad incassare la cauzione definitiva di cui all'art. 11, ferma restando la facoltà di agire per il risarcimento del danno ulteriore eventualmente subito.

Art. 35

ASSICURAZIONI

L'I.A. si impegna a tenere sollevato ed indenne il Comune da qualsiasi responsabilità, verso se stessa e verso i terzi, interamente e senza riserve o eccezioni, per danni che dovessero derivare a persone o cose in relazione alle attività svolte. A tale scopo, l'aggiudicatario è tenuto a stipulare una polizza R.C. verso terzi estesa a tutta la durata del contratto, per un massimale non inferiore a € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00), per garanzia di sinistri e per responsabilità civile verso terzi, per danni che possono derivare dall'espletamento del servizio di cui trattasi.

La polizza assicurativa deve essere presentata all'atto della stipula del contratto

Art. 36

FORO COMPETENTE



COMUNE DI ALTAVILLA VICENTINA

PROVINCIA DI VICENZA

Per tutte le controversie che dovessero insorgere sull'interpretazione ed esecuzione del contratto è competente il Foro di Vicenza, in via assolutamente esclusiva.

Art. 37

RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME.

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

Per l'acquisto dei prodotti lattiero-caseari, L'I.A. dovrà promuovere e agevolare le necessarie iniziative per l'ottenimento, in favore del Comune, dei benefici previsti dal Regolamento CEE n. 33/92/93 relativo alla concessione di aiuti CEE per il latte ed i prodotti lattiero-caseari distribuiti agli allievi delle scuole (contributi AGEA).



COMUNE DI ALTAVILLA VICENTINA

PROVINCIA DI VICENZA

PROSPETTO MENU' TIPO SETTIMANALE ALLEGATO N. 1

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
prima settimana	PRI	TORTELLONI DI MAGRO AL BURRO E SALVIA	PASTA AI QUATTRO FORMAGGI	INSALATA DI RISO	PASTA AL PESTO	PASSATO DI VERDURA CON PASTA
	SEC	FETTINA DI TACCHINO ALLA PIASTRA	TONNO SOTTOILIO	POLLO AL FORNO	FORMAGGIO MOZZARELLA	FESA DI MAIALE AL LATTE
	CONT	INSALATA MISTA	ZUCCHINE TRIFOLATE	PURE' DI PATATE	INSALATA DI POMODORO	PISELLI IN TEGAME
	DES	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BUDINO(VANIGLIA O CIOCCOLATO)
seconda settimana	PRI	RISO ALLE VERDURE	PASTINA IN BRODO	CREMA DI ZUCCHINE CON RISO	PASTA ALL'ORTOLANA	PASTA AL TONNO
	SEC	PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSTATI	BISTECCA DI MANZO ALLA PIASTRA	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO	COTOLETTA DI FIL. DI MERLUZZO	FORMAGGIO STRACCHINO
	CONT	INSALATA FRESCA	FAGIOLINI ALL'OLIO	POLENTA	INSALATA MISTA	SPINACI ALL'OLIO
	DES	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	BUDINO(VANIGLIA O CIOCCOLATO)	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
terza settimana	PRI	GNOCCHI AL POMODORO	PASTA E FAGIOLI ALLAVENETA	TORTELLINI AL POMODORO	INSALATA DI RISO	RISO ALLA PARMIGIANA
	SEC	MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA	FORMAGGIO ASIAGO FRESCO	WURSTEL AI FERRI	UOVA SODE	PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA
	CONT	FINOCCHI ALL'OLIO	INSALATA MISTA	PATATE FRITTE	CAROTINE ALL'OLIO	INSALATA DI CAPPUCCIO
	DES	BUDINO(VANIGLIA O CIOCCOLATO)	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA
quarta settimana	PRI	CREMA DI CAROTE CON RISO	PASTA AL POMODORO E RICOTTA	TORTELLINI AL PROSCIUTTO DI CRUDO ALL'OLIO	RISO AI PISELLI	PASTICCIO ALLA BOLOGNESE
	SEC	POLPETTE DI CARNE	HAMBURGER DI POLLO E TACCHINO	FORMAGGIO FRESCO TENERO	ARROSTO DI MAIALE AL FORNO	FETTINA DI TACCHINO ALLA PIASTRA
	CONT	PATATE ALL'OLIO	PISELLI IN TEGAME	INSALATA DI CAROTE	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA FRESCA
	DES	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	BUDINO(VANIGLIA O CIOCCOLATO)	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
quinta settimana	PRI	RISO AL POMODORO	PASTA AL RAGU'	PIZZA MARGHERITA	CREMA DI VERDURE CON RISO	SPAGHETTI AL POMODORO
	SEC	FORMAGGIO RICOTTA	SCALOPPA DI MAIALE AL LIMONE	PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSTATI	PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA	BASTONCINI DI FIL. DI MERLUZZO
	CONT	INSALATA DI CAROTE	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA FRESCA	PATATE ALL'OLIO	INSALATA DI POMODORO
	DES	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BUDINO(VANIGLIA O CIOCCOLATO)	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE