



COMUNE DI CERCOLA

Provincia di Napoli

I SETTORE (Tributi - SUAP - Patrimonio - Pubblica Istr. - Servizi Demografici - Informatizzazione)

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE MATERNE, ELEMENTARI E MEDIE DEL COMUNE DI CERCOLA (NA)

ART. 1 – DEFINIZIONI

Per soggetto partecipante si intende il soggetto giuridico che, in forma singola o associata, in possesso dei requisiti di ordine generale, economico-finanziario e tecnico-professionale prescritti dal presente capitolato, presenta una proposta in relazione all'oggetto dell'appalto.

Per "Impresa" o "I.A." si intende l'impresa che risulterà aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole materne, elementari e medie del Comune di Cercola.

Per "Committente" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Cercola che affida all'Impresa il servizio di refezione scolastica.

ART. 2 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio mensa destinato agli alunni delle scuole materne, elementari, medie ed al personale scolastico operante nei plessi scolastici.

Il servizio consiste nella preparazione di pasti caldi trasportati a mezzo di idonei contenitori isotermici presso vari plessi scolastici, con distribuzione in modalità multirazione e pulizia dei banchi e delle aree ad essi immediatamente limitrofe preliminarmente ed al termine della consumazione del pasto, nonché nella fornitura di un kit completo di stoviglie per singolo alunno per ogni anno scolastico.

L'A.C., per l'espletamento del servizio appaltato, concede in comodato d'uso a titolo oneroso l'utilizzo del centro cottura di proprietà comunale, ubicato in viale dei Fiori presso la scuola materna di parco Nanà, per tutta la durata dell'appalto.

La sottoscrizione del contratto di locazione tra l'Amministrazione Comunale di Cercola e l'Impresa Aggiudicatrice è subordinata alla presentazione a titolo di cauzione, di una polizza fidejussoria dell'importo di € 250.000 per tutta la durata del contratto.

Tale polizza dovrà essere presentata dalla Impresa Aggiudicatrice alla Amministrazione Comunale unitamente alla documentazione occorrente alla stipula del contratto di appalto. L'utilizzo del centro di cottura è concesso esclusivamente per la preparazione dei pasti delle sole scuole cittadine.

ART. 3 – DURATA DELL'APPALTO

Il servizio avrà la durata di anni 4 (quattro) dalla data di inizio del servizio e sarà svolto nel rispetto del calendario scolastico.

La data di inizio del servizio sarà comunicata con congruo anticipo alla ditta aggiudicatrice, che non avrà nulla da eccepire o pretendere rispetto a tale data.

Il contratto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

La gara o il successivo affidamento potrà essere revocato, senza alcuna pretesa da parte della ditta, in caso di :

- Soccombenza dell'Ente nel giudizio pendente innanzi al TAR Campania riguardante il precedente affidamento revocato in corso d'appalto;
- Se la Stazione appaltante non ritiene opportuno o conveniente procedere all'aggiudicazione definitiva a favore del miglior offerente, così come contemplato dall'art. 81, comma 3, del D. Lgs. 163/2006.

ART. 4 - IMPORTO DELL'APPALTO

Il valore complessivo presunto dell'appalto per quattro anni è stimato in € 1.6000.000, di cui € 4.321,00 per oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso, IVA compresa.

L'importo complessivo indicato è stato ottenuto considerando n. 105.000 pasti annuali da erogare.

Il prezzo pro-pasto a base d'asta è di € 3,653 oltre ad € 0,0098 per oneri sulla sicurezza, non soggetti a ribasso, oltre IVA al 4%.

Dall'importo contrattuale va detratto il canone da versare al Comune per l'utilizzo del centro di cottura, il cui importo a base d'asta è fissato in € 1.566,00 mensili per mesi nove all'anno e per l'intero periodo contrattuale. L'importo annuo ammonta ad € 14.094,00.

Sono a carico dell'impresa la fornitura gratuita di 15 pasti al giorno da destinare ad alunni di famiglie indigenti, segnalati dall'A.C.

Altresì, l'impresa aggiudicataria provvederà a rimborsare l'Ente delle spese sostenute per la pubblicazione degli atti di gara entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione dell'appalto.

Il Capitolato Speciale d'Appalto deve essere accettato incondizionatamente dai soggetti partecipanti; esso contiene tutte le indicazioni e condizioni generali del servizio, nonché la tabella dietetica, che ad essa occorre far riferimento al fine di formulare l'offerta.

ART. 5 – PLESSI SCOLASTICI E DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA

SCUOLE MATERNE:

INA CASA (via Campana) i pasti sono erogati per 5 gg. alla settimana;

TENENTE BARONE (via Don Minzoni) i pasti sono erogati per 5 gg. alla settimana;

DE LUCA PICIONE (piazza Libertà) i pasti sono erogati per 5 gg. alla settimana;

MATILDE SERAO (Caravita) i pasti sono erogati per 5 gg. alla settimana;

PARCO NANA' i pasti sono erogati per 5 gg. alla settimana;

SCUOLE ELEMENTARI

DE LUCA PICIONE (piazza Libertà) i pasti sono erogati per 2 gg. alla settimana;

INA CASA (via Campana) i pasti sono erogati per 2 gg. alla settimana;

MODIGLIANI (via Modigliani) i pasti sono erogati per 5 gg. alla settimana;

A. DE CURTIS (via Nuova) i pasti sono erogati per 2 gg. alla settimana e, per una classe, sono erogati per 5 gg. alla settimana;

TENENTE BARONE (via Don Minzoni) i pasti sono erogati per 1 g. alla settimana;

SCUOLA MEDIA INFERIORE

A. CUSTRA (via Europa) i pasti sono erogati per 3 gg. alla settimana.

Il numero complessivo presunto dei pasti annui da fornire è stimato in circa 105.000, con una media giornaliera di circa 700 pasti.

Il numero dei pasti giornalieri da fornire presso ciascun plesso scolastico sarà comunicato giornalmente dai responsabili di ciascun Istituto Comprensivo all'I.A. entro le ore 9,30 del giorno stesso a mezzo sistema informatico fornito dall'I.A.

In caso di problemi di funzionamento del sistema informatico, ogni scuola provvederà entro il predetto orario a trasmettere l'ordinativo a mezzo fax all'I.A. ed al Servizio Pubblica Istruzione del Comune.

Il suddetto numero dei pasti da fornire, così come i plessi scolastici indicati, sono del tutto indicativi ed eventuali variazioni, di qualsiasi entità, non danno diritto a compensazioni di sorta.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione senza alcuna pretesa da parte della ditta appaltatrice.

ART. 6 - REQUISITI

Per partecipare alla gara, i soggetti interessati devono essere in possesso alla data di pubblicazione del bando di gara, dei requisiti di seguito specificati e di quanto altro dettagliato nel bando e nel disciplinare di gara:

6.1) Requisiti di ordine generale :

a) non trovarsi in alcuna delle clausole di esclusione di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/06 e successive modificazioni e in ogni altra situazione che possa determinare l'esclusione dalla gara e/o l'incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione;

6.2) Requisiti di idoneità professionale

a) Iscrizione alla CCIAA per l'attività di servizi di gestione mense.

Per gli operatori economici non aventi residenza in Italia si applicano le disposizioni di cui all'art. 39 del d.lgs. n. 163/06;

b) **se cooperativa o consorzio di cooperative**, iscrizione **anche** all'Albo delle società cooperative e, se cooperativa di tipo a) o b), oppure loro consorzi, **anche** iscrizione all'albo regionale delle cooperative sociali istituito in attuazione dell'art. 9 della legge 381/91;

6.3) requisiti di capacità economico-finanziaria

a) fatturato specifico per servizi identici a quelli oggetto della gara realizzato complessivamente negli ultimi tre esercizi finanziari (2012-2013-2014) non inferiore ad € 3.200.000 (doppio dell'importo a base di gara). In caso di Raggruppamento, tale requisito dovrà essere posseduto per il 60% dalla ditta Mandataria, mentre per la restante percentuale deve essere raccolta cumulativamente dalle imprese mandanti, ciascuna nella misura minima del 20%. Analogamente per i Consorzi.

b) elenco dei principali servizi identici a quelli oggetto della presente gara espletati nel corso dell'ultimo triennio (2012-2013-2014), con buon esito certificati dalle stazioni appaltanti, riportanti l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari dei servizi stessi.

c) aver eseguito, in maniera continuativa per l'intera durata dell'ultimo triennio (2012-2013-2014), almeno un servizio di refezione scolastica con erogazione di un numero di pasti medi giornalieri non inferiore a 700.

- d) Idonee referenze da parte di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della legge 385/1993, attestanti che il concorrente ha fatto fronte con regolarità e puntualità ai propri impegni e che lo stesso ha la disponibilità di adeguati mezzi finanziari ad assumere ed eseguire la prestazione oggetto del presente appalto. In caso di raggruppamento la capogruppo dovrà presentare almeno due referenze bancarie mentre le mandanti dovranno presentarne almeno una. Analogamente per i Consorzi.

6.4) requisiti di capacità tecnico-professionale

- a) Possesso di un centro cottura, individuato come alternativo a quello comunale di via Dei Fiori – P.co Nanà, la cui distanza dalla casa Comunale di Cercola non superi i 30 km, con tempi di percorrenza inferiori a 40 minuti, (distanza e tempi calcolati col portale google - maps) . La disponibilità esclusiva in capo al soggetto partecipante deve essere documentata per tutta la durata prevista dell'appalto. Il centro deve avere una capacità produttiva di almeno ulteriori 1.000 pasti quotidiani, al netto delle commesse attive prodotte nel centro alla data di pubblicazione del bando di gara. Tale requisito deve essere garantito per tutta la durata dell'appalto.
- b) Possesso di autorizzazione sanitaria ASL, in capo al soggetto partecipante, relativa al centro cottura alternativo, con specifica attestazione della capacità produttiva.
- c) Possesso di certificazione aziendale, relativa allo specifico centro cottura alternativo, del sistema di gestione per la qualità conforme alla UNI EN ISO 9001: 2008 per le attività afferenti l'oggetto dell'appalto, in corso di validità e rilasciata da Organismo di certificazione accreditato per lo specifico settore EA 30.
- d) Possesso di certificazione aziendale, relativa allo specifico centro cottura alternativo, del sistema di gestione ambientale conforme alla UNI EN ISO 14001: 2004 per le attività afferenti l'oggetto dell'appalto, in corso di validità e rilasciata da Organismo di certificazione accreditato per lo specifico settore EA 30.
- e) Possesso di certificazione aziendale, relativa allo specifico centro cottura alternativo, del sistema di gestione della sicurezza alimentare conforme alla UNI EN ISO 22000: 2005 per le attività afferenti l'oggetto dell'appalto, in corso di validità e rilasciata da Organismo di certificazione accreditato per la specifica categoria.
- f) Possesso di certificazione aziendale, relativa allo specifico centro cottura alternativo, del sistema di rintracciabilità alimentare conforme alla UNI EN ISO 22005:2008 (ex

UNI 11020: 2002) per le attività afferenti l'oggetto dell'appalto, in corso di validità e rilasciata da Organismo di certificazione accreditato.

- g) Possesso di certificazione aziendale, relativa allo specifico centro cottura alternativo, del sistema di autocontrollo alimentare HACCP conforme alla UNI 10854: 1999 per le attività afferenti l'oggetto dell'appalto, in corso di validità e rilasciata da Organismo di certificazione.
- h) Possesso di certificazione aziendale del sistema di gestione della sicurezza sui luoghi di lavoro conforme alla BS OHSAS 18001: 2007 per le attività afferenti l'oggetto dell'appalto, in corso di validità e rilasciata da Organismo di certificazione accreditato; in caso di Raggruppamento e Consorzi il requisito deve essere posseduto da tutti i soggetti costituenti il raggruppamento.
- i) Possesso di certificazione aziendale del sistema di gestione della Responsabilità sociale (certificazione etica e delle condizioni di lavoro dei dipendenti) conforme alla SA 8000: 2008 per le attività afferenti l'oggetto dell'appalto, in corso di validità e rilasciata da Organismo di certificazione accreditato da SAAS; in caso di Raggruppamento e Consorzi il requisito deve essere posseduto da tutti i soggetti costituenti il raggruppamento.

Relativamente alle certificazioni di cui alle lettere c), d), e), f), g), in caso di Raggruppamento e Consorzi il requisito deve essere posseduto dal soggetto titolare del centro.

In caso di aggiudicazione ed entro 60 gg da essa, l'I.A. si impegna ad estendere le certificazioni richiamate alle lettere c), d), e), f), e g) al centro cottura comunale di via Dei Fiori – P.co Nanà.

ART. 7 - PROCEDURA DI GARA

L'affidamento dell'appalto sarà effettuato mediante procedura aperta, con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83, comma 1, lettere a), b) del D. Lgs. 163/2006, senza ammissione di offerta in aumento rispetto all'importo a base di gara per il prezzo del pasto, ma con possibilità di offerta in aumento a favore del Comune sull'importo a base di gara per l'utilizzo del centro di cottura della scuola P.co Nana'.

I requisiti che le imprese devono possedere per la partecipazione e le modalità di aggiudicazione della gara sono dettagliati, oltre che nel presente capitolato, nel bando e nel disciplinare di gara.

La partecipazione alla gara implica, di per sé, accettazione di tutte le condizioni stabilite nel presente Capitolato d'appalto.

ART. 8 – STANDARDS MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Tali standard sono da considerarsi minimi. Pertanto l'Impresa può presentare in fase di offerta proposte migliorative conformemente a quanto previsto dall'art. 76 del D. Lgs. n. 163/06.

In particolare, al fine di tutelare la qualità complessiva del progetto, non sono ammesse varianti nel menù e tabelle dietetiche allegati al presente capitolato.

Oltre che alle procedure di qualità, ai sensi Regolamento CE 852/2004 "Igiene dei prodotti alimentari", l'I.A. deve essere in possesso di un sistema di autocontrollo conforme a D. Lgs. 193/07 – HACCP e D.G.R.C. 2163/07 – L. 123/05 e, di essere in regola con il disposto del D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni, riguardanti la sicurezza sul lavoro. Altresì, è fatto obbligo all'I.A. di provvedere ed effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti.

ART. 9 – CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Indicativamente, dall'anno successivo a quello dell'inizio dell'appalto, il periodo di riferimento è il seguente:

inizio 1° ottobre – termine 30 giugno.

La Committente si impegna a comunicare all'Impresa, con almeno 10 giorni di preavviso, la data di inizio e termine effettivo del servizio di refezione.

ART. 10 – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'appaltatore provvede a svolgere le seguenti attività:

- Acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, al loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- Preparazione dei pasti presso il centro di cottura comunale di Viale dei Fiori;
- Trasporto dei pasti, laddove previsto;
- Distribuzione e somministrazione dei pasti;
- Approntamento dei refettori, loro riassetto, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria,

delle attrezzature e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura di tutto il materiale occorrente (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);

- Effettuazione di un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio presso le cucine centralizzate e, successivamente, con scadenza quadrimestrale o più spesso qualora si renda necessario;
- Richiesta e gestione di tutte le autorizzazioni, le licenze ed i permessi previsti dalle norme vigenti per l'attività di manipolazione ed erogazione dei pasti;
- Quanto ulteriormente occorra per lo svolgimento del servizio e come meglio dettagliato il altri articoli del presente capitolato.

ART. 11 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale dell'Impresa o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o l'I.A. dovranno in reciprocità darne avviso con un anticipo di almeno 48 ore.

In caso di sciopero del personale dell'Impresa, questa dovrà garantire la fornitura di pasti freddi alternativi, la cui composizione sarà concordata con l'A.C..

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate causa di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse e disordini civili.

Non sarà considerata causa di interruzione di servizio da parte dell'Impresa, guasti di qualsiasi natura presso il centro di cottura.

ART. 12 – CAUZIONI PER IL SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO

Cauzione provvisoria. A garanzia della sottoscrizione del contratto i soggetti partecipanti dovranno versare una cauzione provvisoria nei modi previsti dalla normativa vigente di cui all'art. 75 D. Lgs. 163/2006.

Cauzione definitiva. L'I.A. è obbligata a prestare apposita garanzia definitiva, nei modi previsti dall'art. 113 D. Lgs. 163/2006, a garanzia dell'efficienza e della buona esecuzione di quanto previsto nel presente capitolato.

Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'I.A. è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'A.C. avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto, entro il termine di 15 giorni.

La cauzione sarà incamerata ai fini della rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A.

L'I.A., inoltre, assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'aggiudicatario, quanto dell'Ente Locale o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze attinenti allo svolgimento delle attività oggetto del contratto, anche se eseguite da parte di terzi.

L'I.A. sarà tenuta a stipulare una polizza assicurativa, con un primario istituto assicurativo autorizzato dall'ISVAP, (si richiama a tal fine il D.M. pubblicato sulla G.U. n. 29 del 05/02/1999), a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto, per qualsiasi danno che l'aggiudicatario possa arrecare, al Comune di Cercola, ai loro dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi, inclusi i danni da intossicazione, tossinfezione alimentare, inquinamento, trattamento dei dati personali, ecc. nonché a copertura dei danni che lo stesso potrebbe arrecare ad immobili e mobili dell'Amministrazione contraente, dati in uso all'aggiudicatario.

I massimali della polizza non devono essere inferiori a quelli che seguono:

R.C. verso terzi relativi alla conduzione del centro di cottura, degli impianti, attrezzature e mezzi del Comune di Cercola ed all'attività di refezione scolastica:

- € 5.000.000,00 per sinistro e per anno;
- € 350.000,00 per persona e per sinistro;
- € 1.000.000,00 per eventi dannosi causati agli immobili e mobili dati in uso al fornitore, per anno.

ART. 13 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

L'impresa aggiudicataria che non accetti l'incarico perderà il diritto al recupero della cauzione provvisoria versata e dovrà provvedere al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

ART. 14 – SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

All'I.A. è fatto assoluto divieto di subappaltare qualsiasi parte del servizio e la cessione del contratto, anche parzialmente.

ART. 15 – SPESE E TASSE

Tutte le tasse e le spese, nessuna esclusa, per la realizzazione del servizio come previsto dal presente capitolato speciale ed in virtù delle proposte migliorative offerte dall'impresa sono a carico della medesima.

Tutte le spese e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso dell'esecuzione, sono a carico dell'I.A.

I costi relativi ai consumi di acqua, gas, energia elettrica, della manutenzione, la tassa sui rifiuti ed ogni onere occorrente per il funzionamento del centro di cottura, sono di esclusiva competenza dell'I.A.

ART. 16 – CENTRO DI COTTURA

L'Amministrazione Comunale concede alla Impresa Aggiudicatrice in locazione il centro di cottura di sua proprietà ubicato nei locali a piano terra della scuola P.co Nanà di Via dei Fiori.

La sottoscrizione del contratto di locazione tra le parti è subordinata alla presentazione da parte dell'Impresa Aggiudicatrice, a titolo di cauzione, di una polizza fidejussoria pari al 15% del valore aggiudicato dell'appalto per tutta la sua durata complessiva.

L'I.A., entro gg. 15 dalla sottoscrizione del contratto di locazione del centro cottura, dovrà provvedere alla voltura delle utenze relative alla fornitura di acqua, gas ed energia elettrica.

Sono a carico dell'I.A. tutti gli interventi di manutenzione ordinaria, compresa la cura del piazzale all'interno del plesso scolastico di P.co Nanà.

Inoltre, il locale di proprietà dell'A.C. dovrà essere sempre adeguato nel rispetto delle normative igienico sanitarie vigenti e comunque secondo le indicazioni dei competenti servizi di igiene dell'A.S.L.

L'Impresa Aggiudicatrice dovrà produrre e consegnare in copia al Comune di Cercola il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico HACCP.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

L'I.A. dovrà provvedere alle manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti e di tutte le macchine ed attrezzature, tra quelle oggi disponibili e quelle integrate.

La consegna alla I.A dell'immobile, degli impianti e delle attrezzature del centro di cottura sarà formalizzata a cura della Amministrazione Comunale e antecedentemente l'avvio del servizio appaltato, mediante verbale di consegna.

Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

ART. 17 – PERSONALE

L'I.A. si obbliga a rilevare, mediante passaggio di cantiere, il personale assunto dall'impresa uscente, come risultante dall'allegato elenco analitico distinto per qualifiche, secondo quanto previsto dal C.C.N.L. di categoria.

Ogni servizio di gestione inerente all'oggetto del presente capitolato verrà svolto da idoneo personale alle dipendenze dell'I.A.

A tal proposito, su richiesta dell'A.C., l'I.A. deve fornire la documentazione prevista dalla legge.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

ART. 18 – DIREZIONE DEL SERVIZIO

La direzione del servizio oggetto del presente capitolato deve essere affidata ad un responsabile con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore della ristorazione di entità almeno pari a quello del servizio richiesto dall'A.C.

Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'A.C. al controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o di inadempimento del direttore, l'impresa deve provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore di adeguata professionalità.

ART. 19 – ADDESTRAMENTO

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di attività formative di durata adeguata per tutto il personale che sarà impiegato nella erogazione del servizio richiesto dal presente capitolato in termini di produzione che di distribuzione dei pasti.

L'I.A. deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità di esecuzione del servizio di refezione, al fine di adeguare il servizio agli standards di qualità richiesti dalla A.C.

ART. 20 – VESTIARIO

L'I.A. deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

L'Impresa deve altresì fornire ai rappresentanti dei genitori camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi che la commissione dei genitori effettuerà presso il centro di cottura.

ART. 21 – IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed al trasporto dei pasti, deve essere munito di attestato di formazione per alimentarista (in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria) secondo il Decreto Dirigenziale Regione Campania 46/2005.

ART. 22 – IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento ed al trasporto deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di evitare potenziale contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. Gli operatori dovranno indossare idoneo copricapo atto a raccogliere completamente la capigliatura e far uso di guanti.

ART. 23 – CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'Impresa deve provvedere a garantire alla Committente che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine l'Impresa deve predisporre un piano sanitario specifico al fine di ottemperare alle normative previste dal D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 24 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle norme sul miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori previste dal D. Lgs. n. 81/08.

A tal fine, è redatto il documento unico di valutazione del rischio (D.U.V.R.I.), che si allega al presente, con cui vengono fornite all'I.A. informazioni sui rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto e sui rischi derivanti da possibili interferenze presenti nell'effettuazione della prestazione, nell'ambiente in cui è destinata ad operare l'I.A. nell'espletamento dell'appalto in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze.

Il D.U.V.R.I., successivamente all'aggiudicazione dell'appalto, sarà sottoscritto dall'A.C. e dall'I.A. ed allegato al contratto di appalto.

Il Documento dovrà essere reso edotto a tutti i dipendenti addetti al servizio.

L'I.A. potrà presentare proposte di integrazione al D.U.V.R.I., ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza.

In nessun caso, le eventuali integrazioni giustificheranno modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza individuati nel documento in parola.

ART. 25 – RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dagli infortuni sul lavoro ed a quelle che potranno intervenire durante il periodo dell'appalto.

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

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

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro e accordi integrativi.

L'I.A. esonera contrattualmente l'A.C. da ogni e qualsiasi responsabilità relativa alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, l'invalidità, la vecchiaia, la disoccupazione involontaria, la malattia, ecc., nonché dal pagamento di tutti gli altri contributi a favore dei

propri dipendenti o soci lavoratori che restano a carico dell'Impresa ed a sua totale ed esclusiva responsabilità.

ART. 26 – DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento al Regolamento (CE) n. 852/2004 del parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 e s.m., alla normativa vigente in materia, nonché da quanto previsto dal D. Lgs. 193/07 – HACCP e da quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

ART. 27 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

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

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle vigenti leggi.

Non sono ammesse etichettature incomplete ed in lingua non italiana.

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

ART. 28 – GARANZIE DI QUALITA'

L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori di derrate, e rendere disponibili all'A.C., la documentazione di cui al D. Lgs. 193/07 – HACCP e le dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

ART. 29 – MENU'

Il pasto sarà composto da:

1. primo piatto;
2. secondo piatto;
3. contorno;
4. pane;
5. frutta fresca.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e grammature, a quelli indicati nell'allegato menù al presente capitolato.

L'A.C. si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico, le preparazioni previste nel menù con altri piatti di equivalente valore nutrizionale.

Sono permesse variazioni al menù solo in casi eccezionali ed in ogni caso potranno essere effettuate previa comunicazione seguita da conferma da parte dell'A.C.

Nei casi di necessità determinata da motivi di salute o religione l'I.A. è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi, la cui composizione sarà stabilita dall'A.C..

ART. 30 – DIETE SPECIALI

L'I.A., su presentazione di certificato medico o in altra forma stabilita dall'A.C., deve approntare diete speciali per i diversi utenti.

Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto.

Inoltre, l'I.A. deve approntare diete speciali per i diversi utenti anche in base alle varie richieste nate dai diversi culti religiosi.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e contenuta in una vaschetta mono porzione termo sigillata e contrassegnata dal nome del plesso e dal cognome e nome dell'utente a cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

ART. 31 – TRASPORTO E MODALITA' DI CONSEGNA DEI PASTI

Il confezionamento dei pasti deve essere realizzato mediante contenitori del tipo Gastronorm e trasportato in contenitori isotermeici idonei.

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per singolo plesso scolastico. Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero dei pasti contenuti ed il nome del plesso scolastico a cui il contenitore è destinato.

In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni pasto confezionato dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale, il luogo e la data di produzione e la tipologia dell'alimento contenuto.

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato singolarmente in sacchetti ad uso alimentare.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80, art. 43 e di numero sufficiente allo scopo di velocizzare, il più possibile, la consegna dei pasti.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dalla normativa vigente.

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell'I.A. nei locali adibiti a refettorio.

Il tempo intercorrente tra il confezionamento del pasto in modalità multirazione e la consegna dello stesso al plesso scolastico non deve essere superiore ai 20 minuti.

In caso di preparazione dei pasti nel centro di cottura alternativo, per cause impreviste ed eccezionali, il tempo intercorrente tra il confezionamento del pasto e la consegna dello stesso al plesso scolastico non deve essere superiore ai 40 minuti.

La consegna del pasto dovrà avvenire entro 15 minuti dall'orario concordato con le scuole, in caso di ritardo l'I.A. sarà soggetta a penale. La suddetta penale non sarà applicata solo in caso di ritardi causati da forza maggiore.

La consegna dei pasti per le scuole materne avverrà dal lunedì al venerdì, in orari differenziati e preventivamente concordati con l'ufficio pubblica istruzione del Comune di Cercola.

Per i pasti recapitati presso ciascun plesso scolastico l'I.A. emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei pasti. Il personale incaricato al controllo, firmerà per ricevuta restituendone copia all'I.A. ed inoltrando l'originale al competente ufficio dell'A.C. per gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

ART. 32 – ATTIVITA' DI CONTROLLO DELL'A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

L'A.C. si riserva, altresì, di distaccare per periodi saltuari o continuativi persone di propria fiducia per seguire e/o controllare l'andamento del servizio.

I nominativi delle persone autorizzate ai controlli saranno comunicate preventivamente all'I.A.

ART. 33 – AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA H.A.C.C.P. (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT)

L'Impresa dovrà effettuare l'autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal D. Lgs. 193/07 – HACCP e dal D.G.R.C. 2163/07 – L. 123/05, concernente l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della consegna, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema H.A.C.C.P..

L'Impresa deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'Impresa deve effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza e la tipologia prevista dal piano.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro di cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi Comunali e nonché degli Enti incaricati dall'A.S.L.

ART. 34 – ALTRI ONERI A CARICO DELL'I.A.

La ditta partecipante alla gara d'appalto dovrà fornire un sistema informatizzato che permetta di gestire la totalità dei processi legati alla ristorazione scolastica degli alunni, degli insegnanti e di altre utenze autorizzate, degli asili nido, delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado ubicate nel territorio del Comune. Questo sistema dovrà gestire tutte le fasi che vanno dalla prenotazione dei pasti alla gestione delle diete, al calcolo delle rette alla gestione del relativo pagamento, dalla contabilizzazione dei pasti somministrati alla gestione di eventuali operazioni di recupero crediti di clienti morosi.

Questo sistema di rilevazione dovrà essere semplice, di facile utilizzo, in lingua italiana e non dovrà richiedere un impegno organizzativo tale da condizionare l'attuale organizzazione degli enti interessati.

Tutte le funzioni del sistema di rilevazione presenze/assenze dovranno essere totalmente in tecnologia web, ovvero utilizzabili senza installare niente nei PC, mediante un normale navigatore internet.

Il software dovrà essere stato sviluppato con tecnologia open source ed utilizzare un data base open source.

Il sistema dovrà inoltre essere predisposto per l'import dei dati dell'anagrafica alunni e soggetti paganti da un file excel predefinito e concordato.

Il sistema dovrà inoltre disporre di un modulo per l'iscrizione ONLINE direttamente utilizzabile dagli utenti finali con verifica e accettazione delle domande da parte del personale Comunale.

La rilevazione delle presenze in mensa verrà effettuata dal personale scolastico attraverso l'utilizzo di un modulo WEB disponibile in Internet.

Il sistema dovrà in ogni caso essere già predisposto per l'uso di terminali palmari, tramite i quali il personale potrà scorrere direttamente a video classe per classe e in ciascuna riportare gli assenti.

I dati dovranno essere disponibili presso il Server Centrale affinché possano essere consultabili anche dall'Amministrazione Comunale la quale avrà sempre a disposizione il Registro delle Presenze giornaliera in ogni scuola.

Alla fine del mese l'Ente predisposto alla fatturazione dovrà avere la possibilità di gestire dati precisi in base alle effettive presenze.

Ogni utente (genitore) dovrà avere la possibilità di accedere al sistema informatico tramite Internet, con un nome utente e una password, affinché possa prendere visione di:

- 1) Giorni di presenza degli alunni
- 2) Situazione pagamenti
- 3) Spazio per comunicazioni – considerazioni - suggerimenti da inviare all'Amministrazione Comunale o al Gestore del Servizio
- 4) Menù giornaliero della mensa

Dovrà essere messo a disposizione un apposito "link" anche direttamente sul sito Internet del Comune.

L'Amministrazione Comunale dovrà avere la possibilità di gestire servizi a domanda individuale, come trasporti scolastici, preingresso, post uscita, cedole librarie

Questa Amministrazione già si è dotata di sistemi software per la gestione di alcuni servizi a domanda individuale: la ditta aggiudicataria dovrà garantire a proprie

spese la perfetta integrazione del software fornito con quanto già in possesso dell'Amministrazione Comunale.

Il software dovrà prevedere un modulo con il quale l'Amministrazione Comunale avrà costantemente notizia della situazione dei pagamenti, del numero dei pasti prodotti, dei dati sui consumi (tipi di diete, pasti giornalieri, pasti insegnanti), dei consigli e/o comunicazioni dei genitori. In questo modulo verranno resi disponibili i dati che, una volta validati dall'Ente, passeranno in fatturazione.

Il sistema proposto dovrà prevedere anche la fornitura di un servizio di invio SMS o messaggi di posta elettronica. L'Amministrazione comunale (o il Gestore del servizio) dovrà poter inviare manualmente (o automaticamente al realizzarsi di certe condizioni, es. l'esaurimento del credito o il raggiungimento di una cifra minima che può essere decisa autonomamente dall'Amministrazione Comunale) un messaggio SMS o un messaggio di posta elettronica al genitore di riferimento invitandolo a pagare la retta del proprio figlio.

La Ditta che fornisce il software dovrà garantire la fornitura di tutta la tecnologia e la strumentazione necessaria; la formazione sull'utilizzo del sistema agli utilizzatori (personale dell'Ente addetto, dipendenti della Ditta); l'assistenza alla strumentazione utilizzata, oltre che un corso di formazione a tutto il personale che utilizzerà detto software.

La Ditta dovrà indicare le procedure alternative di emergenza, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico e le modalità di soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti.

Altro onere a carica dell'I.A. è la fornitura giornaliera gratuita di 15 pasti.

ART. 35 – CONTESTAZIONI

L'A.C. farà pervenire all'Impresa appaltante eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro due giorni.

L'I.A. è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'A.C., in relazione alle contestazioni mosse.

L'A.C. farà pervenire all'I.A., per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro dieci giorni dalla data della comunicazione l'I.A. non fornisce nessuna controprova o giustificazione, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente contratto.

ART. 36 – PENALI

L'A.C., a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- € 1.000,00 per ogni violazione rispetto a quanto stabilito nel menù;
- € 2.000,00 per ogni analisi microbiologica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica;
- € 1.000,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, verificato su venti porzioni della stessa preparazione;
- € 2.500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e dei pasti, le modalità di trasporto o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- € 1.500,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- € 500,00 per ogni dieci minuti di ritardo nella consegna dei pasti, per ogni scuola, rispetto all'orario concordato con le scuole stesse.
- € 1.000,00 per mancato rispetto della dotazione del personale e degli orari di presenza;

Se nel corso dell'appalto vengono effettuate complessivamente quindici contestazioni o cinque contestazioni dello stesso tenore si procederà alla risoluzione del contratto.

Per altri casi di inadempienza, sopra non contemplati, l'A.C. si riserva di applicare, a suo insindacabile giudizio, ulteriori penalità da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 5.000,00.

ART. 37 – IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'A.C. a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'I.A. può unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, comunicando all'I.A. i motivi mediante lettera raccomandata A/R.

Le parti convengono che costituiscono motivo di risoluzione del contratto gli inadempimenti alle obbligazioni contrattuali ed ogni altro caso previsto dalla normativa vigente.

ART. 38 – PREZZO DEL PASTO

Il prezzo unitario del pasto è quello di aggiudicazione. Con riferimento a quanto stabilito nell'allegato menù, nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente i servizi di cui trattasi.

Saranno pagati solo i pasti effettivamente forniti alle scuole, senza che l'impresa abbia null'altro a pretendere.

E' previsto annualmente, a partire dal secondo anno, l'adeguamento dei prezzi secondo quanto previsto all'art. 115 del D. Lgs 163/2006

ART. 39 – PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dall'I.A. per il numero dei pasti effettivamente consegnati alle scuole.

L'I.A. sarà tenuta ad accompagnare ogni sua fattura mensile con le copie delle bolle di consegna quotidiane.

L'ufficio ragioneria dell'A.C. provvederà al pagamento mensile di quanto dovuto all'I.A., non oltre i trenta giorni dalla presentazione della fattura.

Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, a mezzo ritenuta da operarsi mediante incameramento della cauzione definitiva.

ART. 40 – 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.

ART. 41 – ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato speciale di appalto, per farne parte integrante e sostanziale, il menù con le relative grammature, la nota del personale in servizio presso il centro cottura del Comune di Cercola alla data di scadenza dell'ultimo appalto, avente i requisiti per l'ottenimento del beneficio del passaggio di cantiere ed il D.U.V.R.I.

ART. 42 – FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere il Foro competente è il Tribunale di Nola.

INDICE

- ART. 1 – DEFINIZIONI
- ART. 2 – OGGETTO DELL'APPALTO
- ART. 3 – DURATA DELL'APPALTO
- ART. 4 - IMPORTO DELL'APPALTO
- ART. 5 – PLESSI SCOLASTICI E DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA
- ART. 6 - REQUISITI
- ART. 7 - PROCEDURA DI GARA
- ART. 8 – STANDARDS MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO
- ART. 9 – CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 10 – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO
- ART. 11 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 12 – CAUZIONI PER IL SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO
- ART. 13 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE
- ART. 14 – SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO
- ART. 15 – SPESE E TASSE
- ART. 16 – CENTRO DI COTTURA
- ART. 17 – PERSONALE
- ART. 18 – DIREZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 19 – ADDESTRAMENTO
- ART. 20 – VESTIARIO
- ART. 21 – IDONEITA' SANITARIA
- ART. 22 – IGIENE DEL PERSONALE
- ART. 23 – CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI
- ART. 24 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA
- ART. 25 – RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI
- ART. 26 – DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE
- ART. 27 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
- ART. 28 – GARANZIE DI QUALITA'
- ART. 29 – MENU'
- ART. 30 – DIETE SPECIALI
- ART. 31 – TRASPORTO E MODALITA' DI CONSEGNA DEI PASTI
- ART. 32 – ATTIVITA' DI CONTROLLO DELL'A.C.
- ART. 33 – AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA H.A.C.C.P.
- ART. 34 – ALTRI ONERI A CARICO DELL'I.A.
- ART. 35 – CONTESTAZIONI
- ART. 36 – PENALI
- ART. 37 – IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 38 – PREZZO DEL PASTO
- ART. 39 – PAGAMENTI

ART. 40 – RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

ART. 41 – ALLEGATI

ART. 42 – FORO COMPETENTE