

**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE  
SALVATORE RAITI  
SIRACUSA**

*Scuola dell'Infanzia – Primaria – Secondaria di 1° grado*

Via Pordenone, 2 – 96100 SIRACUSA - Tel. 0931/67426 – Fax 0931/21584

Sito web: [www.istitutoraiti.edu.it](http://www.istitutoraiti.edu.it) - Email: [src861001@istruzione.it](mailto:src861001@istruzione.it) - PEC: [src861001@pec.istruzione.it](mailto:src861001@pec.istruzione.it)

C.F.: 93039170894 - Codice Univoco: UFYQKC

Prot. 2715

Siracusa, 24.07.2020

**CAPITOLATO DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "SALVATORE RAITI" DI SIRACUSA - TRIENNIO SCOLASTICO 2020/21 – 2021/22 – 2022/23.**

**Definizioni**

Per "Committente-Appaltante" si intende l'Istituto Comprensivo Statale "S. Raiti" di Siracusa che affida all'Impresa il servizio.

Per "Impresa" o "Appaltatore" si intende l'impresa che risulterà aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio.

**TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO**

**Art. 1 - Oggetto dell'appalto.**

L'Istituto Comprensivo Statale "S. Raiti" di Siracusa intende affidare a terzi la gestione della mensa scolastica a servizio delle classi di Scuola Primaria con tempo scuola a 40 ore settimanali, per 5 giornate (dal lunedì al venerdì) settimanali; e Secondaria di primo grado, per una giornata alla settimana.

L'appalto comprende:

- la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione, la cottura, e la somministrazione ai tavoli dei pasti;
- il trasporto dei pasti e la predisposizione dei tavoli, la pulizia, la disinfezione e il riordino dei locali, dei servizi annessi, dei relativi arredi e attrezzature.

Il prezzo pattuito dovrà comprendere la preparazione e la distribuzione di:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane fresco
- frutta fresca o dolce
- acqua.

L'aggiudicatario del servizio è impegnato all'acquisto di generi alimentari e alla migliore preparazione dei pasti per gli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado per un numero orientativo di 600 pasti settimanali, di cui:

- pasti 480 per la scuola primaria;
- pasti 120 per la scuola secondaria di primo grado.

Il numero complessivo dei pasti sopra esposto è puramente indicativo, in quanto il consumo giornaliero effettivo è subordinato al numero degli alunni presenti e/o a numerose altre circostanze non dipendenti dall'Istituto.

Conseguentemente, il numero dei pasti non vincola l'Istituto e la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli previsti.

Il quantitativo dei pasti da fornire nei giorni stabiliti sarà limitato a quello comunicato quotidianamente dalle classi.

**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE  
SALVATORE RAITI  
SIRACUSA**

*Scuola dell'Infanzia – Primaria – Secondaria di 1° grado*

Via Pordenone, 2 – 96100 SIRACUSA - Tel. 0931/67426 – Fax 0931/21584

Sito web: [www.istitutoraiti.edu.it](http://www.istitutoraiti.edu.it) - Email: [src861001@istruzione.it](mailto:src861001@istruzione.it) - PEC: [src861001@pec.istruzione.it](mailto:src861001@pec.istruzione.it)

C.F.: 93039170894 - Codice Univoco: UFYQKC

Art. 2 – Modalità di Aggiudicazione dell'appalto.

L'Istituto Comprensivo Statale "S. Raiti" di Siracusa provvede all'affidamento dell'appalto del servizio di refezione scolastica previo esperimento di gara pubblica. La gara si svolgerà mediante procedura aperta e l'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n° 50/2016 e ss.mm.ii., avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Il servizio in oggetto dovrà essere effettuato con mezzi e personale a totale carico dell'appaltatore.

Art. 3 – Modalità di svolgimento del servizio di refezione scolastica.

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra l'Istituto ed il personale della ditta appaltatrice.

La ditta dovrà:

- 1) cucinare giornalmente tutti i pasti presso proprie cucine che risultino sempre in regola rispetto alle normative vigenti in materia di refezione scolastica;
- 2) distribuire agli alunni parte i pasti nel locale mensa o presso le aule, in funzione di quelle che saranno le esigenze della scuola, sia di tipo didattico/organizzativo, che, prioritariamente di tipo igienico/sanitario; orario di somministrazione entro le ore 13.15/13.30;
- 3) pulire e rigovernare i locali adibiti a refezione

Per eventi straordinari ed imprevisti, comprese le forniture di prodotti non idonei, guasti alle attrezzature, l'appaltatore dovrà attuare le misure necessarie per garantire comunque il servizio.

La ditta aggiudicataria sarà avvisata quotidianamente entro le ore 9,30 del numero degli utenti consumatori del giorno. Le date di apertura, chiusura, sospensione delle lezioni durante l'anno scolastico nonché gli orari di fruizione del pasto nelle scuole, sono definiti dal Committente. Non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti. I pasti dovranno essere confezionati in conformità qualitativa e quantitativa alle disposizioni dell'ASL competente, alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" (emanate dal Ministero della Salute) e nel rispetto dei LARN (elaborati dalla SINU).

Art. 4 - Durata dell'appalto.

L'appalto che forma oggetto del presente capitolato avrà la durata di un triennio scolastico, con decorrenza settembre 2020 e fino al mese di giugno 2023.

Su richiesta della stazione appaltante, l'incarico potrà essere prorogato per un ulteriore biennio, a condizione che questo comporti il blocco del costo del pasto.

Ovvero, nel caso di proroga dell'incarico, la Ditta dovrà accettare di continuare ad erogare il servizio mantenendo gli stessi standard di qualità, limitandosi, in caso di eventuale possibilità di scostamento del prezzo finale a carico dell'utenza, soltanto all'adeguamento dei prezzi agli indici ISTAT, senza avere la possibilità di aumentare i costi legati a qualunque altra condizione o eventualità.

Art. 5 - Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard 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: essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Istituto Scolastico Committente.

L'Impresa può presentare in fase di offerta proposte migliorative, che non potranno comunque abbassare il livello degli standard minimi indicati.

Art. 6 – Interruzione e sospensione del servizio

Sono consentite interruzioni temporanee del regolare servizio nei seguenti casi: in caso di sciopero del personale scolastico per l'intera giornata o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio; il Committente dovrà di norma, quando possibile, dare avviso con anticipo di almeno 2 giorni.

L'interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'Aggiudicatario e del Committente, che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della diligenza richiesta nel

**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE  
SALVATORE RAITI  
SIRACUSA**

*Scuola dell'Infanzia – Primaria – Secondaria di 1° grado*

Via Pordenone, 2 – 96100 SIRACUSA - Tel. 0931/67426 – Fax 0931/21584

Sito web: [www.istitutoraiti.edu.it](http://www.istitutoraiti.edu.it) - Email: [src861001@istruzione.it](mailto:src861001@istruzione.it) - PEC: [src861001@pec.istruzione.it](mailto:src861001@pec.istruzione.it)

C.F.: 93039170894 - Codice Univoco: UFYQKC

presente capitolato. In occasione di tali eventi il Committente e l'Aggiudicatario si riservano la possibilità di sospendere l'esecuzione del servizio senza alcun preavviso.

## **TITOLO II - PERSONALE**

### **Art. 7 - Personale**

Ogni prestazione, inerente l'oggetto del presente capitolato, verrà svolta da personale alle dipendenze dell'Impresa. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata e documentata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Gli attestati relativi al possesso delle competenze professionali e in materia di sicurezza sul luogo di lavoro dovranno essere depositati agli atti della scuola.

### **Art. 8 - Addestramento**

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di un corso di addestramento di durata sufficiente a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato. L'Impresa deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

### **Art. 9 - Vestiario**

L'Impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, ed eventuali dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi. L'I. A. è tenuta inoltre a fornire mascherine e guanti monouso.

### **Art. 10 - Idoneità Sanitaria**

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere idoneo dal punto di vista sanitario ai sensi delle vigenti normative.

### **Art. 11 - Igiene del personale**

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento e al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

### **Art. 12 – Controllo della salute degli addetti**

Il Committente si riserva comunque la facoltà di richiedere all'Impresa l'effettuazione di accertamenti clinici (non esclusi dal C.C.N.L.) per i dipendenti impegnati nel servizio.

### **Art. 13 - Disposizioni igienico-sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alle normative vigenti, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

### **Art. 14 - Obblighi del personale**

Il personale di servizio dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, ed in caso di contestazione sulla qualità dei pasti, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni della Committenza o di suoi incaricati al controllo della conformità delle derrate agli standard di qualità previsti dal presente capitolato. L'Impresa dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi con i commensali o fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento e/o un linguaggio riprovevole.

**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE  
SALVATORE RAITI  
SIRACUSA**

*Scuola dell'Infanzia – Primaria – Secondaria di 1° grado*

Via Pordenone, 2 – 96100 SIRACUSA - Tel. 0931/67426 – Fax 0931/21584

Sito web: [www.istitutoraiti.edu.it](http://www.istitutoraiti.edu.it) - Email: [src861001@istruzione.it](mailto:src861001@istruzione.it) - PEC: [src861001@pec.istruzione.it](mailto:src861001@pec.istruzione.it)

C.F.: 93039170894 - Codice Univoco: UFYQKC

**TITOLO III - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

**Art. 15 - Sicurezza alimentare**

Il Committente promuove l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica del Ministero della Salute, delle Linee Guida della Regione Sicilia e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione. Inoltre richiede e promuove l'utilizzo di prodotti a rintracciabilità di filiera agroalimentare. Il Committente promuove altresì l'utilizzo di prodotti biologici locali, provenienti dall'ambito geografico della Provincia di Siracusa, nonché dei prodotti provenienti dall'agricoltura locale di ambito siracusano e siciliano. Il Committente promuove la cultura alimentare di attenzione alla stagionalità dei prodotti forniti. E' assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti da organismi geneticamente modificati.

**Art. 16 - Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia. Devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

**Art. 17 - Gramature**

Le pezzature dei prodotti e le gramature devono essere quelle autorizzate dalla ASL al momento della vidimazione dei menù per le diverse fasce di età: scuola primaria (6-10 anni) scuola secondaria (11-14 anni).

**Art. 18 - Garanzie di qualità**

L'Impresa deve acquisire dai fornitori e produrre al Committente idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle norme vigenti.

**TITOLO IV - IGIENE DELLA PRODUZIONE**

**Art. 19 - Condizioni della cucina – Manuale di Autocontrollo Igienico**

L'impresa deve produrre e consegnare in copia alla segreteria dell'Istituto Scolastico "Salvatore Raiti" il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico HACCP. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche che l'Impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia alla Committenza. Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del Responsabile. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

**Art. 20 - Conservazione delle derrate**

Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Le dispense ed i magazzini devono essere ben ventilati ed illuminati. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in frigoriferi distinti. I prodotti cotti refrigerati prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero, ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.M. 21.03.73 e successivi aggiornamenti, compreso il D. M. del 20.10.82. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza; i prodotti sfusi, sia freschi sia secchi, non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli. Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili non devono mai essere appoggiati a terra. Il personale

**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE  
SALVATORE RAITI  
SIRACUSA**

*Scuola dell'Infanzia – Primaria – Secondaria di 1° grado*

Via Pordenone, 2 – 96100 SIRACUSA - Tel. 0931/67426 – Fax 0931/21584

Sito web: [www.istitutoraiti.edu.it](http://www.istitutoraiti.edu.it) - Email: [src861001@istruzione.it](mailto:src861001@istruzione.it) - PEC: [src861001@pec.istruzione.it](mailto:src861001@pec.istruzione.it)

C.F.: 93039170894 - Codice Univoco: UFYQKC

adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate, di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

**Art. 21 - Riciclo**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 25 del presente capitolato.

**TITOLO V - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

**Art. 22 - Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico HACCP.

**Art. 23 - Preparazione piatti freddi**

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C.

**Art. 24 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione**

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua; nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

**Art. 25 - Linea refrigerata**

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

**Art. 26 - Pentolame per la cottura**

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro. Non può essere utilizzato pentolame in alluminio.

**Art. 27 - Condimenti**

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE  
SALVATORE RAITI  
SIRACUSA**

*Scuola dell'Infanzia – Primaria – Secondaria di 1° grado*

Via Pordenone, 2 – 96100 SIRACUSA - Tel. 0931/67426 – Fax 0931/21584

Sito web: [www.istitutoraiti.edu.it](http://www.istitutoraiti.edu.it) - Email: [src861001@istruzione.it](mailto:src861001@istruzione.it) - PEC: [src861001@pec.istruzione.it](mailto:src861001@pec.istruzione.it)

C.F.: 93039170894 - Codice Univoco: UFYQKC

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o altro prodotto equivalente in funzione della ricetta da realizzare. E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione dei formaggi tipici locali espressamente richiesti dal Committente. Per tutti i condimenti delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva italiano avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

## **TITOLO VI - MENU' PER TUTTE LE UTENZE**

Art. 28 – Menù: Principi generali.

I menù attualmente in vigore sono quelli indicati nell'allegato 2. Le proposte dalla Committenza sono individuate in base a principi di salute, sostenibilità ambientale, etica. Prevedono l'utilizzo di alimenti biologici, aggiungendo la forte istanza che i prodotti siano provenienti dal territorio, ove disponibili. Viene data attenzione ai prodotti legati all'agricoltura di tradizione e cultura locale. I menù sono attualmente articolati in menù estivo e menù invernale, anche per rispettare la stagionalità. Una diversa articolazione potrà essere proposta dall'I.A., in particolare con la previsione di menù intermedi per il periodo autunno e primavera, in aggiunta a quelli per il periodo estivo ed invernale. I menù debbono ispirarsi alla dieta mediterranea, con larga presenza di cereali, legumi, verdura, pesce. L'I.A. si impegna a realizzare i menù proposti in sede di gara, a richiesta del Committente, così come si impegna ad accettare le modifiche che agli stessi potranno eventualmente essere richieste ed apportate, anche a seguito di verifica da parte dell'ASL di competenza. I menù debbono tendere a contrastare il sovrappeso e l'obesità, che colpiscono in Italia il 34% dei bambini. Nei menù debbono essere ridotti i grassi saturi, presenti solo nei cibi animali, mai nei condimenti, che sono rappresentati dal solo olio extravergine di oliva.

Art. 29 - Variazione del menù

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

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata solo previa comunicazione al Committente, seguita da conferma da parte del Committente stesso. Le variazioni del menù che verrà adottato, devono essere di volta in volta concordate con il Committente. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione del Committente. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso l'Impresa adotta la variazione concordata con il Committente purché equivalente sotto il profilo dietetico. Tutte le variazioni autorizzate dal Committente dovranno essere viste dalla ASL.

Art. 30 - Struttura dei menù

Un primo piatto - un secondo piatto (o, in alternativa al primo e secondo piatto, un piatto unico) - un contorno - pane frutta o dessert – acqua.

## **TITOLO VII - TABELLE DIETETICHE**

Art. 31 - Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle imposte dalla ASL al momento della vidimazione dei menù. I pesi si intendono a freddo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE  
SALVATORE RAITI  
SIRACUSA**

*Scuola dell'Infanzia – Primaria – Secondaria di 1° grado*

Via Pordenone, 2 – 96100 SIRACUSA - Tel. 0931/67426 – Fax 0931/21584

Sito web: [www.istitutoraiti.edu.it](http://www.istitutoraiti.edu.it) - Email: [src861001@istruzione.it](mailto:src861001@istruzione.it) - PEC: [src861001@pec.istruzione.it](mailto:src861001@pec.istruzione.it)

C.F.: 93039170894 - Codice Univoco: UFYQKC

**Art. 32 - Introduzione di nuovi piatti**

Qualora l'I.A. intendesse proporre nuove preparazioni, previo consenso del Committente o se il Committente stesso richiedesse variazioni per motivi giustificati, l'I.A. si impegna a presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti variati, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche.

**Art. 33 - Diete speciali**

L'I.A., dietro presentazione di un certificato medico, deve approntare le diete speciali per i diversi utenti. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di un dietista. 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 o delle derrate da evitare, tranne che si tratti di intolleranze alimentari codificate. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal cognome e nome dell'utente cui è destinata e dall'indicazione della scuola di destinazione, affinché sia perfettamente identificabile da parte degli operatori addetti al trasporto ed alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura (sia calda che fredda) prevista dalla legge, fino al momento del consumo. L' I.A. dovrà garantire, inoltre, la fornitura delle diete a carattere religioso (dieta islamica, ebraica...) e/o etico (dieta vegetariana, vegana...). In particolare, per questi utenti è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato dal Committente con pasti sostitutivi, che rispettino le rispettive convinzioni etico/religiose.

**Art. 34 - Diete in bianco**

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9:45 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate dalle parti.

**TITOLO VIII - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI**

**Art. 35 - Contenitori**

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori devono essere in polipropilene o materiale simile, all'interno dei quali sono allocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge. Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10 al fine di evitare fenomeni di impaccamento. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni). Il pane deve essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio. La frutta deve essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

**Art. 36 - Mezzi di trasporto e consegna dei pasti**

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere almeno euro 4, idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43. 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. L'Impresa, in sede di offerta dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

I pasti dovranno essere consegnati a cura dell' I.A. nei locali adibiti a ricevimento pasti.

**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE  
SALVATORE RAITI  
SIRACUSA**

*Scuola dell'Infanzia – Primaria – Secondaria di 1° grado*

Via Pordenone, 2 – 96100 SIRACUSA - Tel. 0931/67426 – Fax 0931/21584

Sito web: [www.istitutoraiti.edu.it](http://www.istitutoraiti.edu.it) - Email: [src861001@istruzione.it](mailto:src861001@istruzione.it) - PEC: [src861001@pec.istruzione.it](mailto:src861001@pec.istruzione.it)

C.F.: 93039170894 - Codice Univoco: UFYQKC

**TITOLO IX - NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

**Art. 37 - Somministrazione**

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale ed economico, previa autorizzazione del Committente. Dal confezionamento alla distribuzione dei pasti, di norma, non deve trascorrere più di 1 (una) ora.

**Art. 38 - Personale addetto alla distribuzione**

La distribuzione dei pasti avviene a cura di personale dipendente dall'I. A.

**Art. 39 - Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione**

I pasti devono essere distribuiti dal personale dell'Impresa.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
2. esibire il cartellino di riconoscimento;
3. lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e i gioielli in genere;
4. aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
5. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
6. apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti;
7. controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali;
8. all'arrivo dei contenitori termici controllare la temperatura dei cibi con apposito termometro fornito dall'I. A.;
9. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
10. eseguire la distribuzione;
11. utilizzare per la distribuzione utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox;
12. rispettare la quantità di cibo da distribuire che deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto e/o a crudo;
13. distribuire il secondo piatto di norma successivamente alla somministrazione del primo piatto, il pane di norma dopo il consumo del primo piatto e la frutta, o il dessert di norma dopo la consumazione del secondo piatto
14. eseguire il rigoverno e la sanificazione di refettorio e locali accessori
15. i contenitori termici, le ceste del pane e della frutta, devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico
16. l'impresa provvederà a conservare il materiale a perdere, da utilizzare in caso di emergenze o necessità, negli armadi posizionati nei locali ricevimento pasti.

**Art. 40 - Informazione per l'utenza**

L'Impresa è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù, contrassegnando con asterisco eventuali prodotti surgelati o congelati utilizzati per la preparazione di pietanze in distribuzione.

**Art. 41 - Disposizioni igienico-sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.



**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE  
SALVATORE RAITI  
SIRACUSA**

*Scuola dell'Infanzia – Primaria – Secondaria di 1° grado*

Via Pordenone, 2 – 96100 SIRACUSA - Tel. 0931/67426 – Fax 0931/21584

Sito web: [www.istitutoraiti.edu.it](http://www.istitutoraiti.edu.it) - Email: [src861001@istruzione.it](mailto:src861001@istruzione.it) - PEC: [src861001@pec.istruzione.it](mailto:src861001@pec.istruzione.it)

C.F.: 93039170894 - Codice Univoco: UFYQKC

## **TITOLO X – ALTRE NORME DI PULIZIA E IGIENE**

Art. 42 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione e rigovernato e conservato in armadi appositi e dedicati.

Art. 43 - Rifiuti

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in appositi sacchetti e contenitori e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

## **TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

Art. 44 - 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 dalla normativa in materia tutela della salute e sicurezza dei lavoratori - D.L. 81/2008 e ss.mm.ii. In particolare l'I. A. entro 60 giorni dall'inizio del servizio, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento deve essere trasmesso alla Committenza, la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'I. A. dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la Committenza e l'I. A. Resta a carico dell'I. A. organizzare la riunione (almeno annuale) alla quale parteciperanno sia i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza dell'Impresa sia della Committenza, come pure il Legale rappresentante dell'Impresa e il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione sia dell'Impresa sia della Committenza. Resta inoltre a carico dell'I.A. la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Art. 45 - Norme generali per l'igiene del lavoro

L'I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 1 marzo 1956, n. 303.

Art. 46 - Norme di sicurezza nell'uso dei detersivi e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

## **TITOLO XII - CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

Art. 47 - Criteri ambientali minimi (CAM)

L'Impresa Appaltatrice dovrà attenersi ai Criteri Ambientali Minimi previsti dal Decreto Ministeriale 25 luglio 2011, recante "criteri ambientali minimi per la ristorazione collettiva e derrate alimentari" (cd. Decreto CAM) come previsto dall'art 34 del D.lgv 50/2016 e ss.mm.ii., in particolare per i seguenti aspetti:

- Preparazione e somministrazione pasti
- Gestione rifiuti
- Gestione dei locali (servizi di pulizia).

**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE  
SALVATORE RAITI  
SIRACUSA**

*Scuola dell'Infanzia – Primaria – Secondaria di 1° grado*

Via Pordenone, 2 – 96100 SIRACUSA - Tel. 0931/67426 – Fax 0931/21584

Sito web: [www.istitutoraiti.edu.it](http://www.istitutoraiti.edu.it) - Email: [src861001@istruzione.it](mailto:src861001@istruzione.it) - PEC: [src861001@pec.istruzione.it](mailto:src861001@pec.istruzione.it)

C.F.: 93039170894 - Codice Univoco: UFYQKC

**Art. 48 - Diritto di controllo del Committente**

E' facoltà del Committente effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, senza limitazioni di orario e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

**Art. 49 - Controllo della qualità**

L'I.A. deve produrre copia del proprio Manuale di Autocontrollo igienico che si impegna a rispettare per ogni tipo di servizio erogato. L'I.A. è tenuta a rispettare il piano di autocontrollo igienico (HACCP) dichiarato e a comunicare trimestralmente alla Committenza il rispetto del piano stesso, inviando documentazione dei controlli effettuati; deve inoltre consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio. Il progetto di controllo della qualità del servizio che l'I. A. ha presentato in sede di gara, sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto. Eventuali miglioramenti al progetto di controllo della qualità dovranno essere approvati dalla Committenza. L'I.A. deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare alla Committenza ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati. Qualora la Committenza rilevi non conformità del prodotto, l'I.A. deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne documentazione alla Committenza. I relativi rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente alla Committenza e, nei casi di non conformità, l'I.A. si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione. L'I.A., in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa. L'I.A. è tenuta a informare con immediatezza la Committenza di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL SIAN, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati. L'I.A. è obbligata a fornire con immediatezza alla Committenza ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

**Art. 50 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione mensa)**

E' diritto della commissione all'uopo istituita procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: mancato rispetto dei menù, date di scadenza dei prodotti, temperatura dei pasti al momento della distribuzione e quant'altro specificato nel Regolamento approvato dal Consiglio di Istituto. E' fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.A., dovendo invece rivolgersi al Dirigente Scolastico dell'Istituto "S. Raiti".

**Art. 51 - Tipologia dei controlli**

I controlli predisposti dal Committente saranno articolati in:

a) controlli a vista del servizio. A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- organizzazione del personale;
- professionalità degli addetti;
- modalità di manipolazione;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dall'I.C. "S. Raiti";
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE  
SALVATORE RAITI  
SIRACUSA**

*Scuola dell'Infanzia – Primaria – Secondaria di 1° grado*

Via Pordenone, 2 – 96100 SIRACUSA - Tel. 0931/67426 – Fax 0931/21584

Sito web: [www.istitutoraiti.edu.it](http://www.istitutoraiti.edu.it) - Email: [sric861001@istruzione.it](mailto:sric861001@istruzione.it) - PEC: [sric861001@pec.istruzione.it](mailto:sric861001@pec.istruzione.it)

C.F.: 93039170894 - Codice Univoco: UFYQKC

**Art. 52 – Conformità degli alimenti e controlli**

L'I.A. si impegna a verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti agli alunni siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e della materia prima da impiegare, nonché a tutte le prescrizioni impartite dalle competenti Autorità.

**Art. 53 - Conservazione campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve conservare in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento un "piatto campione" per ogni singolo piatto componente il menù del giorno, e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo e la denominazione delle pietanze prelevate.

**Art. 54 - Contestazioni**

Il Committente farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità entro tale termine di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dal Committente, in relazione alle contestazioni mosse.

**Art. 55 - Rilievi all'Impresa Aggiudicataria**

Il Committente farà pervenire all'Impresa, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. 18 Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova probante, il Committente applicherà le penali previste dal presente contratto.

**TITOLO XIII – RESPONSABILITA', ONERI, PENALITÀ E CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

**Art. 56 - Responsabilità della ditta aggiudicataria**

La Ditta Appaltatrice dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico - sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La Ditta Appaltatrice è sempre responsabile, sia verso l'Istituzione Scolastica che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto. La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

Tale polizza, per danni a cose, a persone e per sinistro dovrà prevedere un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 (un milione). Copia della polizza verrà presentata all'Istituzione Scolastica prima della stipula formale del contratto che, in assenza di tale documento, non potrà essere stipulato. Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Istituzione Scolastica copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

**Art. 57 – Oneri a carico**

Ogni qualsiasi onere diretto ed indiretto all'acquisto di generi alimentari, preparazione e confezione dei pasti, personale relativo (compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi), trasporti dei pasti e consegna sono a carico della ditta aggiudicataria. La ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che per difetto proprio o dei suoi dipendenti potrà derivare al Committente ed a terzi, oltre ovviamente, ai beneficiari del servizio.

Su richiesta dell'Amministrazione, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare la rilevazione ed il monitoraggio della soddisfazione dell'utenza in relazione ai menu ed in base ai risultati acquisiti presentare una proposta di modifica degli stessi menu per una successiva applicazione, previa approvazione da parte della ASP, con la quale la Ditta interlocherà in merito.

**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE  
SALVATORE RAITI  
SIRACUSA**

*Scuola dell'Infanzia – Primaria – Secondaria di 1° grado*

Via Pordenone, 2 – 96100 SIRACUSA - Tel. 0931/67426 – Fax 0931/21584

Sito web: [www.istitutoraiti.edu.it](http://www.istitutoraiti.edu.it) - Email: [src861001@istruzione.it](mailto:src861001@istruzione.it) - PEC: [src861001@pec.istruzione.it](mailto:src861001@pec.istruzione.it)

C.F.: 93039170894 - Codice Univoco: UFYQKC

**Art. 58 - Penalità previste per il servizio**

La Committenza potrà procedere – con personale idoneo – al controllo del rispetto delle condizioni contrattuali. Qualora i pasti forniti all'atto della ricezione non dovessero corrispondere al quantitativo ordinato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere all'integrazione dei quantitativi mancanti.

Se, inoltre, i pasti non dovessero presentare i requisiti di idoneità e qualità prescritti, essi saranno senz'altro respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti. In tal caso la Committenza potrà anche disporre analisi sui pasti in questione, tramite l'autorità sanitaria competente.

**Art. 59 - Adempimenti per la stipulazione del contratto**

Il contratto viene stipulato entro sessanta giorni dall'aggiudicazione definitiva, salvo il maggior termine occorrente per l'acquisizione della documentazione necessaria e per i prescritti controlli e fermo restando il disposto del D. Lgs. n. 53/2010. Tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto sono a carico dell'appaltatore.

**Art. 60 - Adempimenti per la stipulazione del contratto**

Il contratto viene stipulato entro sessanta giorni dall'aggiudicazione definitiva, salvo il maggior termine occorrente per l'acquisizione della documentazione necessaria e per i prescritti controlli e fermo restando il disposto del D. Lgs. n. 53/2010. Tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto sono a carico dell'appaltatore.

**Art. 61 - Risoluzione del contratto**

In caso di grave inadempimento dell'impresa alle obbligazioni di contratto, ovvero nei casi in cui l'esecuzione del contratto ritardi rispetto alle previsioni contrattuali, l'Amministrazione dovrà assegnare, mediante lettera raccomandata A.R. un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione per adempiere.

Per infrazioni di particolare gravità, o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Committente può risolvere il contratto anche prima della scadenza.

Il Committente ha il diritto di dichiarare senz'altro la decadenza della Ditta dall'appalto qualora la medesima:

- a) per qualsiasi motivo sospenda il servizio e non mantenga in servizio i mezzi ed i materiali previsti dal contratto di appalto.
- b) incorra comunque in notevoli abituali deficienze o in reiterate e gravi negligenze nella conduzione del servizio – art. 5 D.M. 274/97 comma 1 lettere a), b), c).
- c) incorra in uno o più episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa grave o dolo di operatori della ditta;
- d) trasgredisca al divieto di subappalto.
- e) incorra in sanzioni penali o amministrative per le quali la legge prevede la rescissione del contratto.
- f) in caso di cessazione di attività, di fallimento, di amministrazione controllata, o di atti di sequestro o di pignoramento a carico del soggetto aggiudicatario;
- g) per reati di frode (art.355 e 356 Codice penale).

La risoluzione del contratto avviene di diritto quando il Committente, concluso il relativo procedimento, deliberi di avvalersi della presente clausola risolutiva e di tale volontà ne dia comunicazione scritta al soggetto aggiudicatario.

La dichiarazione di decadenza dell'appalto risolve immediatamente "de jure" e "de facto" il contratto, senza diritto ad indennità ed al risarcimento di alcun genere da parte dell'appaltatore.

**Art. 62 - Controversie.**

Tutte le eventuali controversie e contestazioni relative all'applicazione del contratto di appalto che potessero insorgere tra l'Istituto Scolastico "S. Raiti" e l'Appaltatore, sia in corso che al termine dell'appalto qualunque sia la natura di esse, saranno deferite alla Magistratura Ordinaria del Foro di competenza territoriale.

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Angela Cucinotta

Firma autografa sostituita a mezzo stampa,  
ai sensi dell'art.3, comma 2, D.Lgs 39/93