

**Allegato 2**



**COMUNE DI PIETRASANTA**

**Provincia di Lucca**

*Ufficio Pubblica Istruzione*

**DISCIPLINARE PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO  
DI ASSISTENZA E CONTROLLO DI CONFORMITÀ  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**anno scolastico 2010 – 2011**

# TITOLO I

## ASPETTI GENERALI DEL SERVIZIO

### **Art.1 - Definizioni**

Per “Fornitore” si intende la ditta alla quale viene affidato il servizio di assistenza e controllo di conformità del servizio di ristorazione scolastica.

Per “Committente” si intende l’Amministrazione del Comune di Pietrasanta che affida al Fornitore il servizio di cui al precedente comma.

### **Art.2 – Oggetto del servizio**

Servizio di assistenza e controllo di conformità del servizio di ristorazione scolastica in relazione a quanto previsto dal C.S.O. per la gestione del servizio di ristorazione scolastica affidato a terzi.

In particolare l’attività costitutiva del servizio è esplicitata all’art. 4 del presente disciplinare.

### **Art.3 – Requisiti minimi del Fornitore**

Il Fornitore deve possedere i seguenti requisiti minimi:

- a) Essere iscritto alla C.C.I.A.A. – Registro delle Imprese che svolgono i servizi e le prestazioni richieste dal presente Disciplinare. Nel Certificato deve risultare che l’oggetto sociale della società comprende i servizi richiesti dal presente Disciplinare.
- b) Essere soggetto privato giuridicamente organizzato, purché non singole persone fisiche.
- c) Possedere cumulativamente le professionalità e le esperienze professionali in tutti i settori concernenti l’attività oggetto del presente Disciplinare.
- d) Possedere cumulativamente le professionalità e le esperienze professionali in tutti i settori concernenti l’attività oggetto del Disciplinare.
- e) Comporre il gruppo di lavoro con professionisti iscritti ai rispettivi Albi professionali (ove esistenti), tra cui obbligatoriamente n.1 Tecnologo alimentare.
- f) Avere una struttura organizzativa tale da consentire l’adeguata esecuzione del servizio; disporre di personale idoneo addetto ai controlli, sotto supervisione di un direttore responsabile di tutte le attività di controllo e accertamento della conformità, sulla base di competenza professionalmente riconosciuta, ed essere iscritto all’Albo dei Tecnologi Alimentari (Legge 59/94).

- g) Da almeno tre anni non deve intrattenere alcun tipo di rapporto commerciale, professionale o di consulenza con nessuna azienda di ristorazione privata o con aziende fornitrici di derrate alimentari destinate al servizio di ristorazione.
- h) Essere in possesso della certificazione serie UNI EN ISO 9001:2000 per ciascuno dei servizi richiesti dal presente disciplinare
- i) Essere in possesso di laboratorio di analisi microbiologiche e analisi chimiche e fisiche, accreditato secondo la norma ISO/IEC 17025:2000.
- j) Aver effettuato negli anni 2007/2008/2009, servizi identici a quelli oggetto del presente Disciplinare per un fatturato annuo non inferiore a Euro 300.000,00 IVA esclusa.
- k) Avere effettuato nel triennio il servizio di controllo di conformità presso un unico committente con un numero di pasti erogati giornalmente non inferiore a 500.
- l) Disporre degli strumenti necessari per l'effettuazione di eventuali analisi in loco (rumore, microclima, emissioni radioattività) e di quant'altro necessario per assicurare la qualità del servizio.

Il mancato possesso anche di uno solo dei requisiti richiesti determina l'esclusione dalla gara.

#### **Art.4 – Attività costitutiva del servizio**

L'attività costitutiva del servizio che il Fornitore deve espletare è costituita da:

##### ***Controllo del mantenimento dei requisiti previsti dal Capitolato Speciale***

Controllo del mantenimento dei requisiti previsti dal bando e dal disciplinare di gara, mediante verifica documentale, in riferimento alle tabelle presentate dall'Operatore Economico in sede di offerta.

##### ***Controllo dell'organizzazione del servizio***

- a) Controllo dell'organizzazione complessiva del servizio di ristorazione
- b) Controllo dell'organico del personale presente, in termini di numero e negli orari dichiarati dal Gestore in sede di offerta
- c) Controllo della presenza del Direttore del Servizio, nella persona e negli orari dichiarati dal Gestore in sede di offerta

##### ***Controllo degli aspetti tecnologici***

- a) Verifica delle modalità di conservazione delle derrate in relazione alle normative vigenti ed alle specifiche contrattuali
- b) Verifica delle tecnologie di lavorazione e cottura sulla base delle Buone Norme di Lavorazione (GMP), delle caratteristiche peculiari delle derrate e delle indicazioni contrattuali

### ***Controllo delle modalità di veicolazione dei pasti***

- a)** Verifica delle modalità di svolgimento delle operazioni di confezionamento e trasporto dei pasti pronti e delle diete personalizzate/in bianco
- b)** Verifica della conformità dei sistemi utilizzati per il trasporto dei pasti alle unità di distribuzione e dello stato igienico (riferimenti normativi e contrattuali)
- c)** Verifica della tempistica di consegna dei pasti e della rispondenza tra pasti/diete prenotati e pasti/diete consegnati, in riferimento al piano presentato dal gestore in sede di offerta
- d)** Verifica delle modalità di distribuzione dei pasti, ivi comprese le operazioni preliminari, in riferimento agli obblighi contrattuali

### ***Controllo degli aspetti nutrizionali***

- a)** Controllo di conformità dei menu preparati rispetto ai menu previsti negli Allegati Tecnici contrattuali, alla tipologia dei prodotti utilizzati per le preparazioni ed alle grammature stabilite per i singoli ingredienti.
- b)** Verifica delle pesature dei prodotti pronti, sia presso la cucina che presso i Terminali di Distribuzione
- c)** Assistenza relativa alla predisposizione di nuovi menu e/o Tabelle Dietetiche

### ***Controllo della qualità delle derrate alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di produzione mediante verifiche ispettive***

- a)** Verifica della conformità merceologica delle materie prime sulla base delle specifiche tecniche indicate dall'Amministrazione nel Capitolato d'oneri
- b)** Verifica della fornitura dei prodotti locali, a rischio estinzione o da terreni confiscati alla criminalità nelle quantità previste.
- c)** Verifica dell'etichettatura, dell'imballaggio, delle modalità di trasporto/mantenimento delle derrate sulla base delle normative vigenti e del Capitolato d'oneri
- d)** Consulenza nutrizionale, merceologica, tecnologica per l'introduzione di nuove derrate alimentari

### ***Controllo della qualità e quantità dei prodotti offerti in sede di gara***

- a)** Verifica della conformità merceologica dei prodotti offerti, sulla base dell'offerta tecnica presentata dall'Operatore Economico.

b) Verifica dell'effettiva quantità dei prodotti offerti, mediante pesatura e verifica documentale dei documenti di trasporto, sulla base dell'offerta tecnica presentata dall'Operatore Economico

***Controllo della qualità delle derrate alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di produzione mediante verifiche analitiche***

- a) Analisi dei parametri microbiologici (prelievi su matrici alimentari e tamponi superficiali su attrezzature, macchinari, ambiente per verificarne le condizioni igienico sanitarie)
- b) Analisi dei parametri chimico-fisici
- c) Analisi dei parametri merceologici: tale ricerca comprenderà tra le matrici alimentari anche i prodotti ortofrutticoli
- d) Analisi sensoriali: verifiche sensoriali sulle materie prime ed i prodotti finiti, con emissione di apposito certificato, riportante la valutazione delle principali caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto ed il giudizio finale complessivo

***Controllo dell'igiene del personale***

Controllo dell'igiene del personale, mediante verifica visiva e controllo del vestiario ai fini della tutela igienica degli alimenti

***Controllo dell'igiene ambientale e delle procedure di sanificazione***

- a) Verifica dell'igiene ambientale mediante la verifica dei parametri microbiologici (tamponi sulle superfici) in riferimento al piano di pulizia e sanificazione previsto ed alle relative specifiche tecniche.
- b) Verifica delle modalità di effettuazione delle operazioni di pulizia e sanificazione, del corretto impiego dei prodotti detergenti e sanificanti, in relazione agli obblighi contrattuali ed alle normative vigenti
- c) Verifica delle modalità di smaltimento dei rifiuti, in conformità alle disposizioni contrattuali ed alla normativa Comunale in materia di raccolta differenziata
- d) Controllo della conformità dei prodotti per pulizia e sanificazione e loro destinazione d'uso, in riferimento al Capitolare ed alle schede tecniche dei prodotti

***Controllo degli aspetti comunicazionali***

- a) Controllo del comportamento professionale degli addetti a contatto con gli utenti
- b) Controllo del vestiario degli addetti, in riferimento alle prescrizioni contrattuali, sia in termini igienici, sia estetici, sia di consistenza e tipologia

- c) Controllo delle eventuali iniziative comunicazionali proposte dal Gestore in fase di offerta

***Controllo della documentazione e delle certificazioni***

- a) Controllo della presenza, dell'aggiornamento e della conformità alle normative vigenti della documentazione prevista mediante verifica documentale.
- b) Controllo del mantenimento delle certificazioni dichiarate in sede di gara e dei requisiti previsti dalle stesse, mediante verifica documentale, in riferimento all'offerta tecnica dell'Operatore Economico.

***Controllo dell'applicazione del D.Lgs 81/2008 e S.M.I.***

- a) Controllo della applicazione del D.Lgs 81/2008 e successive modificazioni (Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori) mediante verifica della presenza della segnaletica di sicurezza sul luogo di lavoro e dell'utilizzo dei DPI da parte del personale.
- b) Controllo del corretto utilizzo di macchine ed attrezzature da parte del personale operante.

***Controllo dello stato di manutenzione di strutture, impianti e attrezzature***

- a) Controllo della conformità al piano di manutenzione ordinaria/straordinaria a carico del Gestore, nonché al Piano di Manutenzione programmata predisposto dallo stesso all'inizio del servizio di Ristorazione.
- b) Verifica dello stato di conservazione e dello stato manutentivo delle attrezzature di cucina, refettori con accertamento della conformità alle norme igieniche e di sicurezza vigenti.
- c) Verifica dello stato di conservazione e manutenzione degli ambienti e conformità alle norme igieniche, alla sicurezza e all'antincendio.
- d) Controllo del corretto utilizzo di macchine ed attrezzature da parte del personale operante.

***Controllo della corretta applicazione da parte della società di gestione del piano di autocontrollo redatto in ottemperanza al Reg.CE 852/2004***

- a) Controllo della effettuazione del piano di monitoraggio previsto
- b) Controllo della gestione delle non conformità
- c) Controllo della rispondenza tra i processi produttivi adottati e quelli previsti in sede di predisposizione del piano

- d) Controllo della effettuazione del prelievo dei campioni definiti abitualmente “pasto test” da parte del gestore e della loro conservazione nelle modalità e nei tempi prescritti contrattualmente

#### ***Assistenza Tecnica***

- a) Assistenza per la corretta applicazione delle leggi relative alla produzione e somministrazione di alimenti
- b) Aggiornamenti legislativi inerenti il servizio oggetto dell’incarico

#### ***Assistenza per la gestione delle emergenze***

Intervento tempestivo, secondo le tempistiche indicate di seguito, in caso di situazioni di emergenza emerse da ispezioni, analisi e/o segnalazioni del Committente.

#### ***Assistenza per la costituzione e la gestione dei Circoli di Qualità per adulti e bambini e partecipazione alle riunioni***

- a) Assistenza tecnica per la definizione di ruoli, competenze e finalità dei Circoli di Qualità per adulti e bambini.
- b) Assistenza alla stesura del regolamento dei Circoli di Qualità.
- c) Partecipazione alle riunioni dei Circoli di Qualità (prevista circa 1 riunione al mese) e assistenza tecnica.
- d) Incontri con il Committente, rappresentanti dell’utenza o con il Gruppo di autocontrollo, al fine di discutere i risultati del servizio, avanzare eventuali proposte migliorative finalizzate all’ottimizzazione del servizio, nonché proporre eventuali azioni preventive o correttive da mettere in atto per garantire la salubrità del prodotto finale. I problemi posti dal Committente saranno valutati da tecnici con differenti professionalità, in modo da ottenere una discussione multidisciplinare e completa.

#### ***Assistenza per l’introduzione nei menu di prodotti alimentari locali, provenienti dai terreni sequestrati alla criminalità, per l’adozione e l’introduzione nei menu di prodotti a rischio estinzione e per l’individuazione dei fornitori***

- a) Contatti diretti con l’Associazione che gestisce la commercializzazione dei prodotti provenienti dai terreni confiscati alla mafia e con Slow food per il reperimento dell’elenco prodotti e con i produttori per l’individuazione dei prodotti da utilizzare.
- b) Richiesta della fornitura di schede tecniche del prodotto.

- c) Campionatura del prodotto per l'effettuazione di assaggi per un confronto con l'azienda di ristorazione, l'Amministrazione comunale e la Commissione comunale mensa.
- d) Consulenza in merito all'individuazione delle ricette e delle giornate alimentari in cui inserire il prodotto

Il tutto finalizzato alla verifica di idoneità del prodotto rispetto all'introduzione nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica.

***Assistenza per l'organizzazione di eventi per la promozione di prodotti alimentari provenienti dai terreni sequestrati dalla mafia e per prodotti a rischio estinzione***

- a) Contatti diretti con le associazioni e i produttori per il reperimento di materiale formativo ed informativo relativo alle iniziative correlate e al prodotto adottato o distribuito.
- b) Assistenza per la parte tecnica e di comunicazione dell'evento (consulenza per la realizzazione di volantini, campagna promozionale, produzione di brochure o pubblicazioni relative).
- c) Partecipazione ad eventi pubblici quali conferenze o convegni.
- d) Assistenza alla realizzazione di progetti per le scuole.

***Assistenza per l'applicazione dei GPP (Green Public Procurement)***

Controllo dell'effettiva e corretta applicazione delle richieste del Committente.

***Controllo della corretta applicazione delle varianti (controlli e collaudi) offerte in sede di gara dall'impresa aggiudicataria del servizio di ristorazione***

Controllo dell'effettiva e corretta applicazione delle varianti offerte in sede di gara dall'Operatore Economico:

***Ulteriori servizi richiesti***

La Stazione Appaltante si riserva la possibilità di richiedere al Fornitore alcuni servizi aggiuntivi che per la loro complessità di esecuzione saranno oggetto di apposito preventivo, ma che il Fornitore deve essere in grado di garantire mediante suo personale interno.

- Ulteriori analisi di laboratorio, aggiuntive a quelle già previste dal presente C.S.O.
- Assistenza economico - gestionale
- Revisione del capitolato d'appalto e relative specifiche tecniche

- Verifica della congruità degli indici economici del servizio
- Valutazione economica del costo pasto in caso di variazioni di qualsiasi fattore organizzativo e studio della riparametrizzazione dei prezzi dei pasti
- Studio di fattibilità relativo all'individuazione del miglior sistema di gestione del servizio attraverso l'analisi comparata di tutte le componenti del servizio
- Valutazione economica dei menù
- Assistenza per l'organizzazione dell'accesso al servizio
- Assistenza per l'organizzazione della rilevazione della presenza degli utenti
- Assistenza tecnica
- Inventario delle attrezzature di cucina e dei refettori;
- Verifica dello stato di conservazione e manutenzione delle attrezzature di cucina, refettori, con accertamento della conformità alle norme igieniche e di sicurezza vigenti;
- Verifica dello stato di conservazione e manutenzione degli ambienti e conformità alle disposizioni di Legge per quanto attiene l'igiene, la sicurezza e l'antincendio.
- Stima del valore di mercato delle attrezzature
- Assistenza relativa a ristrutturazioni o progettazioni
- Redazione di lay-out funzionali organizzativi
- Collaudi di impianti ed attrezzature
- Rilievi architettonici ed impiantistici
- Restituzione grafica su supporto magnetico
- Assistenza relativa al disbrigo di pratiche autorizzative (ASL, VVF, Edilizia), e gestione dei rapporti con gli Uffici di competenza.

#### **Art.5 – Modalità di esecuzione del servizio**

I servizi oggetto del presente disciplinare devono essere svolti dal Fornitore mediante sopralluoghi presso i punti mensa gestiti in appalto, indicati all'art.6, e mediante incontri con i Responsabili dei Servizi preposti.

#### **Art.6 – Ubicazione delle strutture di ristorazione**

Le strutture di ristorazione presso le quali deve essere svolto il servizio di cui al presente disciplinare sono:

- **Centro Cottura Comunale di Via Comunale Strettoia**

- **Cucina di Via Raffaello Sanzio**

- **Asili nido**

- Scubidu – Capoluogo
- Red Bridge – Ponterosso
- Stella di Mare – Valdicastello
- Bambi – Fiumetto
- Castello Vallecchia – Vallecchia

- **Scuole d'Infanzia**

- PILI – (Capriglia)
- BIBOLOTTI M. – (Africa)
- F.LLI GRIMM – (Ponterosso)
- GIANNINI – (Vallecchia)
- LORENZINI – (Città)
- PETER PAN – (Valdicastello)
- RODARI - (Tonfano)
- SALGARI – (Strettoia)
- Scuola parif. Carmelo – Città
- Scuola parif. S. Caterina – (Fiumetto)

- Scuola parif. Focette

- **Scuole Primarie**

- BARSOTTINI – (Africa)

- BIBOLOTTI – (Tonfano)

- RIGACCI – (Crociale)

- FORLI – (Vallecchia)

- MANCINI – Quadrellara)

- MUTTI – (Strettoia)

- PASCOLI – (Città)

- RICCI – (Pollino)

- ***Scuola secondaria di 1° grado***

- SANTINI- Tonfano

#### **Art.7 - Durata dell'incarico**

La durata dell'incarico oggetto del contratto avrà durata di un anno scolastico dal 13 settembre 2010 al 30 giugno 2011.

#### **Art.8 - Referente del servizio**

Il Fornitore prima di iniziare il servizio deve indicare il nominativo e la professionalità del referente per il servizio oggetto del presente disciplinare e il nominativo e la professionalità del responsabile del laboratorio di analisi microbiologiche e chimiche.

#### **Art.9 - Reperibilità**

Il Fornitore deve garantire la reperibilità telefonica del referente del servizio di controllo, almeno in orario di ufficio.

#### **Art.10 – Emergenza per prelievi urgenti di alimenti**

Il Fornitore si impegna a garantire, in caso di emergenza, il tempestivo intervento dei propri tecnici, entro 30 minuti dalla chiamata del Referente indicato dalla Committente.

Le eventuali analisi seguiranno un iter di urgenza, assicurando la consegna dei risultati con la massima tempestività, compatibilmente con il tipo di analisi di laboratorio da effettuare.

### **Art.11 - Spese inerenti il servizio**

Il Fornitore dovrà svolgere i servizi di cui all'articolo 4 a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione. Tutte le spese relative all'esecuzione del servizio medesimo, nessuna esclusa, sono interamente a carico del Fornitore, restando la Committente completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità a tale titolo.

### **Art.12 - Periodicità dei sopralluoghi**

Il Fornitore deve effettuare un minimo di:

- n.1 intervento ispettivo mensile presso ciascuna delle 2 cucine, per un totale di n.10 interventi annuali per ciascuna cucina (luglio e agosto esclusi);
- n.3 interventi ispettivi, al mese a rotazione presso i terminali di distribuzione, per un totale di n.30 interventi.

Deve altresì effettuare prelievi mediante campionamenti su matrice alimentare e/o ambientale, sui quali saranno eseguite analisi di laboratorio secondo le seguenti indicazioni:

- n.3 campioni/mensili su matrice alimentare e o ambientale di cui :
  - 60% da sottoporre ad analisi microbiologica,
  - 20% da sottoporre ad analisi chimico-fisica,
  - 20% da sottoporre ad analisi ispettiva o merceologica,

corrispondenti ad un totale di n. 30 campioni annuali.

Nel corso di ciascuna visita ispettiva presso i terminali di distribuzione deve essere prevista almeno una valutazione sensoriale delle preparazioni gastronomiche.

Per ciascuna ispezione effettuata deve essere redatto un rapporto scritto (check list) relativo a tutti gli aspetti oggetto del presente disciplinare. Tali rapporti devono essere poi consegnati al Referente indicato dalla Committente.

### **Art.13 - Rilevazioni durante le fasi del ciclo produttivo**

In caso di specifiche esigenze tecniche oppure qualora si verifichi il persistere di una situazione anomala rispetto agli standard prefissati, il Fornitore deve garantire l'effettuazione di rilevazioni in loco, mediante opportuna strumentazione, durante tutte le fasi del ciclo produttivo.

#### **Art.14 - Situazioni anomale in fase di campionamento o di analisi**

Il Fornitore è tenuto a comunicare tempestivamente eventuali situazioni anomale riscontrate sui parametri da analizzare, sia durante la fase di campionamento, sia durante l'esecuzione delle analisi stesse. Tali comunicazioni dovranno avvenire telefonicamente e/o tramite telefax, informando l'ufficio preposto della Committente.

#### **Art.15 - Modalità di espletamento del servizio di assistenza tecnica**

Per l'espletamento del servizio di assistenza di cui all'Art. 5 è previsto un minimo di n.1 giornata lavorativa annua che saranno concordate con il referente della Committente.

Alle riunioni aventi come oggetto il servizio di assistenza, il Fornitore deve garantire la presenza di specialisti qualificati negli specifici settori oggetto della assistenza, coerentemente con i temi trattati.

#### **Art.16 - Accessi**

La Committente si impegna a garantire l'accesso presso le unità produttive ai tecnici incaricati delle ispezioni, in qualsiasi giorno e in qualsiasi orario lavorativo, per esercitare il controllo dell'efficacia e della regolarità del servizio, nonché delle condizioni igienico-sanitarie degli impianti, del magazzino e dei locali adibiti alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti.

#### **Art.17 - Personale**

I tecnici che effettueranno il servizio devono essere, preferibilmente, alle dipendenze del Fornitore, oppure avere con esso un rapporto continuativo di collaborazione dimostrabile.

#### **Art.18 - Rispetto della normativa**

Il Fornitore, nell'esecuzione del servizio oggetto del presente disciplinare, deve garantire il rispetto della normativa vigente in materia sanitaria.

Il personale che effettuerà il servizio di cui all'art.5 deve indossare indumenti idonei ed essere munito di cartellino di riconoscimento.

#### **Art.19 - Professionalità e qualifica dei tecnici che effettueranno il servizio**

Tutti gli elaborati dovranno essere firmati da professionisti iscritti ai rispettivi Albi Professionali, in relazione alle specifiche competenze riconosciute da ciascun Ordine Professionale.

Su ogni documento dovrà essere riportato il numero d'iscrizione all'Albo, comprovante l'abilitazione legale dell'estensore all'esercizio della professione.

Tali professionalità, unitamente a quanto richiesto dal presente articolo dovranno essere indicate in offerta e resteranno invariate per tutta la durata del servizio.

#### **Art.20 - Tempi di consegna dei risultati emersi dagli interventi ispettivi**

Il Fornitore consegnerà alla Committente i risultati emersi dall'intervento di Controllo di Conformità entro 15 (quindici) giorni dall'effettuazione dell'intervento, compatibilmente con i tempi tecnici richiesti dalle analisi o dalle elaborazioni, come indicato in fase di offerta.

#### **Art.21 - Presentazione dei risultati delle analisi di laboratorio**

I dati relativi ai risultati delle analisi di laboratorio dovranno essere riportati sui certificati di analisi in modo tale da consentirne una facile lettura.

A tal fine sui certificati di analisi, in corrispondenza dei valori determinati, dovranno figurare anche i limiti previsti dal Capitolato Speciale d'Oneri, i limiti legali, oppure, in mancanza di questi, i valori riportati in letteratura relativi ai parametri analizzati.

Sui certificati di analisi, inoltre, in caso di non conformità, dovrà figurare un commento, chiaro e comprensibile, che evidenzi la non conformità o la non corrispondenza del prodotto con le specifiche del Capitolato.

#### **Art.22 - Controlli da parte della Committente**

E' facoltà della Committente effettuare durante il corso del contratto controlli e verifiche presso il laboratorio di analisi del Fornitore, allo scopo di accertarne l'idoneità allo svolgimento delle prestazioni richieste, con riferimento alle modalità di conservazione dei campioni, alle apparecchiature, strumenti analitici, qualità di reagenti e personale specializzato impiegati, nonché la corretta applicazione delle metodiche analitiche necessarie per la determinazione di risultati analitici corretti e precisi.

#### **Art.23 - Metodiche di analisi**

Tutte le analisi devono essere eseguite da laboratori accreditati secondo la Norma ISO/IEC 17025, in base alle normative vigenti in materia e adottando metodiche di analisi appropriate e validate.

I macchinari e le attrezzature devono essere idonee e il personale qualificato.

#### **Art.24 - Controlli paralleli**

La Committente si riserva inoltre la facoltà di effettuare, con le proprie strutture o attraverso altri laboratori, controlli paralleli e di confronto sui campioni prelevati ed analizzati dal Fornitore. In caso di ripetute discordanze, ovvero in caso di inosservanza delle presenti prescrizioni a giudizio insindacabile della Committente, il contratto si intenderà immediatamente risolto senza che il Fornitore abbia a pretendere compensi o indennizzi di alcun genere, riservandosi la Committente ogni eventuale azione di risarcimento danni.

Tale risoluzione verrà comunicata a mezzo lettera R.R., ed avrà effetto dalla data di ricevimento.

#### **Art.25 - Penalità**

Nel caso di eventuali ritardi nella consegna dei risultati, e fatte salve cause di forza maggiore da certificarsi in accordo tra le parti, sarà applicata una penale pari a € 250,00 (duecentocinquanta/00).

#### **Art.26 - Riservatezza e segretezza**

Il Fornitore è tenuto al riserbo assoluto di quanto potrà apprendere durante il rapporto di collaborazione con la Committente.

I risultati, anche parziali, dell'opera professionale sono di esclusiva proprietà della Committente.

#### **Art.27 - Norme Etiche**

Il Fornitore, non potrà avere nessun tipo di rapporto professionale o di assistenza con gli erogatori del servizio di ristorazione da esso controllato.

## **TITOLO II**

### **ASPETTI CONTRATTUALI**

#### **Art.28 – Subappalto e cessione del contratto**

Non è consentito il subappalto, nemmeno parziale, del servizio oggetto del presente disciplinare. Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

#### **Art.29 - Prezzi**

Il prezzo per l'esecuzione del servizio è pari a € 1.600,00 (milleseicento/00) + IVA al mese, corrispondenti a € 16.000,00 (sedecimila/00) + IVA all'anno (mesi di luglio e agosto esclusi).

Con riferimento a quanto stabilito nel presente disciplinare, nel prezzo del servizio s'intendono interamente compensati dalla Committente al Fornitore tutte le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente disciplinare, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

A parte saranno fatturati:

- analisi eccedenti quelle concordate, secondo il listino prezzi del Fornitore;
- eventuali interventi o prestazioni aggiuntivi, i cui prezzi verranno concordati di volta in volta tra le Parti.

### **Art.30 - Revisione periodica del prezzo**

Il prezzo è soggetto a revisione periodica, ai sensi dell'art.115 del D.lgs 163/2006 e successive modificazioni.

### **Art.31 – Modalità di pagamento**

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente disciplinare saranno effettuati dalla Committente in favore del Fornitore a seguito di emissione di regolare fattura mensile da parte del Fornitore pagabile a 90 giorni.

### **Art.32 - Recesso da parte della Committente**

Ai sensi dell'art. 1671 del Codice Civile la Committente può recedere al contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne il Fornitore delle spese sostenute, dei lavori eseguiti e del mancato guadagno.

### **Art.33 - Risoluzione di diritto del contratto**

Quando nel corso del contratto la Committente dovesse accertare che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, la Committente fisserà un congruo termine entro il quale il Fornitore si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dal Fornitore.

### **Art.34 – Ipotesi di risoluzione**

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Committente avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta al Fornitore in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno del Fornitore e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a)* apertura di una procedura concorsuale a carico del Fornitore;
- b)* cessione dell'attività a terzi o mancata osservanza del divieto di subappalto;
- c)* provati rapporti commerciali, professionali o di consulenza con aziende di ristorazione privata o con aziende fornitrici di derrate alimentari destinate alla ristorazione collettiva;
- e)* reiterati ritardi in caso di emergenza negli interventi, superiori a 2 giorni.
- f)* firma dei certificati di analisi/rapporti di prova da parte di tecnici non iscritti all'Albo Professionale.
- g)* manifesta e reiterata differenza tra le qualifiche professionali delle professionalità utilizzate per il servizio e quelle dichiarate in sede di offerta

La risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte della Committente, di azioni per risarcimento di eventuali danni subiti.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Committente non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto dal risarcimento dei maggiori danni.

### **Art.35 - Foro competente**

Per le eventuali controversie che dovessero insorgere in merito all'oggetto del presente disciplinare è competente il Foro di Lucca.

### **Art.36 - Rinvio**

Per tutto quanto non previsto nel presente disciplinare, sono applicabili le disposizioni contenute nella legge e nel regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello stato.

Il Committente

Il Fornitore