

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE POLO  
COMMERCIALE ARTISTICO GRAFICO MUSICALE E COREUTICO (DANZA)  
"LUCIANO BIANCIARDI"

## ALLEGATO 1

## CAPITOLATO D'ONERI TRA ISTITUTO E OPERATORE ECONOMICO

- PUNTO 1** I pasti dovranno arrivare all'Istituzione Scolastica entro le ore 12.40 del martedì e giovedì per la sede di Via Pian D'Alma; entro le ore 13:05 del lunedì e giovedì per le sedi di Piazza De Maria e Via Brigate Partigiane; il servizio di ristoro fornitura pasti è rivolto agli alunni e agli insegnanti e il quantitativo dei pasti da somministrare sarà rilevato sulla base delle effettive richieste del giorno.
- PUNTO 2** La ditta appaltatrice è tenuta ad eseguire la preparazione dei pasti necessari esclusivamente presso gli appositi locali cucina, idoneamente attrezzati e nel completo rispetto delle normative vigenti.
- PUNTO 3** I pasti preparati per la consegna a domicilio, devono essere sigillati in appositi contenitori, conformi per caratteristiche costruttive e funzionali alle prescrizioni normative di settore, in modo da assicurare durante il trasporto e sino alla consegna, la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualunque specie, ivi compresi quelli batterici e virali. Per tutte le diete speciali vanno utilizzati adeguati contenitori monoporzione nominativi che devono risultare perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.
- PUNTO 4** Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione degli alimenti devono essere conformi alle normative di settore vigenti. In particolare, per il trasporto dei cibi che vanno serviti caldi e/o freddi, i contenitori devono garantire la tenuta delle temperature previste dalle normative in vigore.
- PUNTO 5** I trasporti vanno eseguiti con appositi mezzi adibiti esclusivamente al trasporto pasti, muniti di autorizzazione sanitaria, in numero sufficiente a garantire le consegne nel rispetto dei tempi previsti. Il trasporto e la relativa consegna dei pasti devono essere eseguiti nel minor tempo possibile dalla conclusione delle operazioni di cottura del cibo, per garantire la qualità e la gradibilità dei cibi trasportati.
- PUNTO 6** È vietato cedere o subappaltare i servizi assunti, pena l'immediata risoluzione del contratto.
- PUNTO 7** Non sono in alcun caso ammesse consegne anticipate;
- PUNTO 8** Il rispetto delle condizioni generali del presente capitolato deve essere analiticamente indicato in ciascun preventivo
- PUNTO 9** In caso di reiterate segnalazioni sulla scarsa qualità del servizio, l'istituto si avvarrà della facoltà di recedere il contratto entro i 15 gg successivi.

La Dirigente  
Barbara RosiniConsorzio Istituti Professionali  
Associati Italiani

Test Center AHKU0001



CISCO Academy



Cambridge Preparation Centre

C. F. 80001180530

GRIS01200Q - AF7CB00 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0015171 - 30/08/2024 - VI.10 - I

Firmato digitalmente da DOLORES IMPERATORE per la Dirigente