

**COMUNE DI GRUMENTO NOVA
PROVINCIA DI POTENZA**



Piazza S. Pertini, 1 – 85050 Grumento Nova (PZ)
Tel. 0975/65044 – Fax 0975/65073

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

**ANNI SCOLASTICI 2024-2025, 2025-2026
CON POSSIBILITA' DI PROROGA PER ANNI UNO**

Titolo I: INDICAZIONI GENERALI

ART.1

OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto l'espletamento del **servizio mensa scolastica** attraverso il servizio di preparazione, fornitura e somministrazione dei pasti agli alunni, agli insegnanti e al personale ATA delle scuole dell'infanzia e primaria del Comune di Grumento Nova, per anni due

In particolare il servizio mensa riguarda:

- a) **La scuola dell'infanzia** sita in via Cappuccini con orario articolato su cinque rientri settimanali. La somministrazione comprende: **un pasto giornaliero**, secondo le tabelle dietetiche approvate dagli organi competenti.

La somministrazione dovrà essere effettuata tra le **ore 12,00 e le ore 13,30**.

- b) **La scuola primaria**, sita in Via Zanardelli con attività didattica pomeridiana articolata per la **I/II/III/IV classe** su cinque rientri settimanali e per la **V classe** su due rientri settimanali (martedì e giovedì). La somministrazione comprende: **un pranzo giornaliero**, secondo le tabelle dietetiche approvate dagli organi competenti.

La somministrazione dovrà essere effettuata tra le **ore 12,45 e le 14,00**.

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina di proprietà comunale sita nel plesso scolastico della Scuola Materna alla Via Cappuccini.

Il **numero presuntivo** dei pasti da somministrare annualmente è di circa **13.000/anno** e potrà variare tanto in più, quanto in meno, in funzione della diversa organizzazione che potrà essere assunta dalla direzione scolastica.

ART.2

VALORE DELL'APPALTO E FINANZIAMENTO

Il valore presumibile dell'appalto è di € 111.800,00 (esclusa IVA) per il periodo di vigenza dell'appalto, per un numero di pasti presunto per il periodo contrattuale di **26.000**.

L'importo è comprensivo degli oneri della sicurezza, di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste dal presente capitolato e di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto, ivi comprese le spese generali (oneri di sicurezza e piano HACCP) e l'utile d'impresa.

Il corrispettivo dovuto, calcolato sul numero dei pasti somministrati per il prezzo unitario offerto, si intende imm modificabile per l'intera durata contrattuale. Non è quindi ammessa la revisione dei prezzi.

In corrispondenza di ogni pagamento periodico, il Comune di Grumento Nova ha facoltà di operare la trattenuta di crediti esigibili dall'affidatario a qualsiasi titolo.

ART.3

DURATA DELL'APPALTO

L'appalto coprirà due anni con inizio, presumibilmente, alla data del 01 ottobre.

ART.4

SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio si svolgerà per cinque giorni la settimana, dal lunedì al venerdì, con esclusione delle festività infrasettimanali.

Il servizio medesimo avrà inizio ad ottobre di ciascun a.s. e terminerà, presumibilmente, il 31 maggio o comunque alla data stabilita dalla stazione appaltante in accordo con l'Autorità scolastica. Sono esclusi i periodi di vacanza stabiliti dalle stesse Autorità.

Le date di cui sopra sono indicative e potranno subire variazioni senza che l'appaltatore possa avere nulla a pretendere.

ART.5

ORGANIZZAZIONE DEGLI UTENTI

I bambini e le bambine che usufruiscono del servizio saranno accompagnati alla mensa dal personale insegnante che li riaccompagnerà nelle aule al termine del pasto stesso. Il personale insegnante collaborerà nelle operazioni relative all'assistenza durante il pasto.

Il pasto dovrà essere assicurato anche al personale docente scolastico, individuato ai sensi del D.M. 16 maggio 1996 che rimarrà in servizio in ciascuna sezione durante la refezione, come previsto dalle norme contrattuali vigenti.

ART.6

ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE DELLA DITTA

Presso ogni locale ove si consumano i pasti, sarà compito dell'appaltatore provvedere a:

- a) consegna della posateria e delle tovaglie;
- b) consegna dei "contenitori pasto" o distribuzione e scodellamento dei pasti;
- c) pulizia delle attrezzature, delle cucine, del refettorio e dei tavoli dopo i pasti;
- d) asporto della posateria e di quanto utilizzato nella consumazione dei pasti;
- e) asportazione dei rifiuti.

L'organizzazione del lavoro da parte dell'appaltatore per le operazioni di cui sopra dovrà essere tale da consentire la fruizione del pasto in 45/50 minuti, per non interferire con le attività didattiche pomeridiane.

ART. 7

MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO

Il calendario di apertura e chiusura del servizio di refezione, compresa la sospensione nei periodi di vacanze natalizie, pasquali ecc. , è stabilito dal Comune e può insindacabilmente essere variato dal medesimo senza con ciò, riconoscere alcun compenso alla ditta erogatrice del servizio.

Eventuali modifiche del calendario o di orari saranno tempestivamente comunicate alla ditta.

La Ditta provvederà a sua cura e spese: all'**acquisto** delle derrate alimentari e non alimentari, alla **preparazione dei pasti** secondo il menu, le grammature e le quantità indicate nelle tabelle dietetiche approvate dagli organi sanitari preposti, e alla loro **somministrazione e distribuzione all'utenza**, ivi inclusa ogni operazione connessa con **l'apparecchiare e lo sparecchiare, la pulizia dei locali adibiti a centro di cottura ed a refettorio**.

La preparazione dei pasti avverrà presso il centro di cottura, di proprietà del Comune ubicato presso la scuola in Via Zanardelli e la distribuzione avverrà nei locali comunali adibiti a refettorio adiacenti al centro di cottura.

La ditta aggiudicataria, se necessario e/o se richiesto dall'Autorità sanitaria, si impegna ad elaborare e fornire al Comune il piano di autocontrollo inerente la corretta prassi igienica per ogni singola struttura in cui è attivata la mensa scolastica.

Verranno consegnati in uso al gestore, a seguito di dettagliato inventario, i locali, gli impianti e le attrezzature esistenti al momento della stesura del verbale.

Il gestore ne dovrà effettuare la riconsegna al termine del contratto.

Il gestore è impegnato a mantenere a sua cura e spesa, in perfetto stato di pulizia e conservazione, tutti gli impianti e le attrezzature anzidette e pertanto dovrà provvedere alla manutenzione e al **reintegro dei beni comunque danneggiati dal proprio personale.**

Tutte le derrate preparate presso il centro di cottura a cura della Ditta devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti onde evitare contaminazioni prima della somministrazione.

L'appaltatore dovrà effettuare il servizio con proprio personale idoneo e qualificato e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

Il gestore all'inizio dell'attività, dovrà trasmettere all'Ufficio scuola del Comune l'elenco del personale utilizzato nelle mense scolastiche.

Il gestore sarà tenuto a provvedere a proprie cure e spese, all'analisi dei cibi somministrati con periodicità trimestrale nel giorno indicato dal Comune.

Il servizio a carico del personale della ditta aggiudicataria deve comunque garantire il regolare funzionamento della mensa, in modo da esonerare il personale insegnante da qualsiasi prestazione che comporti contatto diretto e indiretto con il cibo, in quanto i docenti dovranno esclusivamente vigilare e assistere durante il pasto.

Il calendario scolastico, nel quale risultano specificate le date di interruzione delle lezioni così come predisposte dal sovrintendente scolastico regionale e relativo all'anno scolastico di cui trattasi, sarà comunicato alla Ditta appaltatrice a cura dell'Amministrazione comunale. Eventuali determinazioni assunte dall'Istituto Comprensivo relativamente all'interruzione delle lezioni in date diverse dal calendario scolastico saranno comunicate direttamente dallo stesso alla ditta appaltatrice.

Il numero giornaliero dei pasti sarà comunicato giornalmente dall'Istituto scolastico entro le prime ore del mattino.

La predisposizione dei buoni pasto è a totale carico del Comune.

Tutte le derrate richieste e riportate nelle tabelle dietetiche devono essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore.

L'Ente potrà eleggere un comitato con funzioni di controllo sul corretto espletamento del servizio e sulla qualità delle forniture alimentari.

La Ditta appaltatrice per la somministrazione degli alimenti e delle bevande dovrà utilizzare **posate in acciaio, piatti in ceramica per le vivande calde, tovaglie di carta resistente monouso, tovaglioli in carta monouso, bicchieri e piatti in plastica monouso.** Resta a carico della ditta la fornitura di tutto il materiale menzionato, oltre la fornitura dei detersivi o comunque di ogni prodotto necessario per la pulizia delle stoviglie, del centro di cottura, dei refettori e delle attrezzature.

In caso di utilizzo del solo materiale monouso (posateria, piatti e bicchieri) per ragioni sanitarie, sarà a carico del Comune l'approvvigionamento dello stesso.

La Ditta appaltatrice è tenuta a rispettare ogni eventuale direttiva che l'Amministrazione potrà dare in corso di contratto, sulla base dei suggerimenti della locale autorità sanitaria.

E' fatto divieto assoluto di somministrare cibi precotti.

ART.8

SOSPENSIONE DEL SERVIZIO - REVISIONE E CONGRUITA' PREZZI

L'Amministrazione appaltante potrà, durante la durata contrattuale, sospendere in tutto o in parte il servizio, con un preavviso di almeno 15 giorni, senza che la ditta appaltatrice nulla abbia a pretendere.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, l'appaltatore dovrà essere preavvisato dagli uffici scolastici del Comune o da un incaricato della scuola, possibilmente almeno 24 ore prima.

Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicata entro le ore 13,00 del giorno precedente l'espletamento del servizio.

Per scioperi non programmati, l'appaltatore dovrà essere avvertito entro e non oltre le ore 09,00 dello stesso giorno dell'espletamento del servizio.

Per scioperi del personale dipendente dall'appaltatore, lo stesso dovrà darne comunicazione all'Autorità scolastica ed agli uffici comunali competenti con un preavviso di almeno 48 ore.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà applicata alla ditta. In caso di eventi improvvisi, non prevedibili e/o non programmabili, osservando la normale cura del "buon padre di famiglia", che non consentano la preparazione dei piatti caldi, l'appaltatore dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi, dandone preventiva comunicazione agli uffici scolastici del Comune.

Nessuna penalità è prevista in caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc, che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole.

L'aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi, tali da ritenere giustificate altre soluzioni, suggerite dal medico nutrizionista dell'ASL n.2 di Potenza, Distretto di Villa d'agri, che dovranno essere concordate tra le parti.

Il prezzo unitario offerto dalla ditta è fisso per tutta la durata del contratto.

ART.9

RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'appaltatore non intenda accettare l'affidamento del servizio, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dalla stazione appaltante.

ART. 10

SUBAPPALTO

E' ammesso il sub appalto nei limiti del 30% dell'importo totale del contratto. In tal caso i concorrenti all'atto dell'offerta devono indicare i servizi o le parti di servizi che intendono appaltare.

ART. 11

DANNI - RESPONSABILITA' - ASSICURAZIONI

L'appaltatore risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che in relazione all'espletamento del servizio o in conseguenza del servizio medesimo potrà derivare all'amministrazione comunale e/o agli utenti , a terzi e a cose.

In particolare l'appaltatore si assumerà tutte le responsabilità civili e penali per danni quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati da ciò che produce in proprio o ciò che, prodotto da terzi, verrà distribuito/somministrato nelle mense, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto o a cattiva conservazione o ad errori nel non rispetto del termine di scadenza.

Per la copertura di tali danni l'appaltatore deve stipulare e mantenere operanti, per tutta la durata dell'appalto, polizze assicurative per la responsabilità civile verso terzi, ritenendo compresa tra i terzi anche

l'Amministrazione Comunale con massimale non inferiore a € 516.456,90 per sinistro, con il limite di € 516.456,90 per persona e di € 516.456,90 per danni a cose.

La ditta dovrà inoltre stipulare una polizza di responsabilità civile verso i prestatori di lavoro con massimali non inferiori a € 516.456,90 per sinistro e con il limite di € 516.456,90 per persona, per infortuni non rientranti nella copertura INAIL.

La ditta, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte delle società assicuratrici.

ART.12

ESONERO DA RESPONSABILITA' PER LA STAZIONE APPALTANTE

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti della stazione appaltante.

L'appaltatore risponde, inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, alla stazione appaltante, al Comune o a terzi in genere.

L'appaltatore inoltre solleva la stazione appaltante da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

ART.13

AUTORIZZAZIONI

L'appaltatore dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto.

Titolo II: ONERI INERENTI IL CONTRATTO

ART.14

FUNZIONAMENTO DELLA CUCINA E LOCALE REFEZIONE

L'appaltatore oltre agli obblighi di cui all'art. 6 deve provvedere:

- alla fornitura, stoccaggio e conservazione delle derrate, assumendo ogni rischio per il loro deterioramento e calo di peso e, in ogni caso, al rispetto delle norme in materia di conservazione delle stesse;
- al lavaggio della biancheria eventualmente utilizzata in cucina.

ART.15

DERRATE ALIMENTARI

Sono a carico dell'appaltatore le spese per l'approvvigionamento delle derrate, le spese per il personale, le spese eventuali per il personale di trasporto e per i relativi mezzi ed ogni altra spesa e qualsiasi onere relativo al servizio di appalto.

ART. 16

ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Il servizio di mensa dovrà essere effettuato dall'appaltatore con propria organizzazione e sotto la propria responsabilità.

La ditta appaltatrice dovrà:

- a. attenersi, nell'esecuzione dell'appalto, alle disposizioni di cui al DLgs. N.626/94 e successive modificazioni ed integrazioni (sicurezza fisica dei lavoratori);
- b. **depositare presso la stazione appaltante, prima dell'inizio del servizio, il piano di autocontrollo elaborato ai sensi dell'articolo 3 del Decreto Legislativo n. 155/1997** i cui oneri diretti ed indiretti sono ad esclusivo carico dell'appaltatore;
- c. adibire al servizio il personale qualitativamente idoneo e quantitativamente sufficiente a garantire il regolare espletamento di esso. Tutto il personale dovrà essere in possesso della tessera di Idoneità Sanitaria di cui all'art.14 della legge 30.4.1962 n.283.
- d. assicurare al personale dipendente il trattamento economico e normativo dovuto nel rispetto della legislazione contro gli infortuni sul lavoro, delle assicurazioni obbligatorie, dei C.C.N.L. di categoria e della eventuale contrattazione integrativa della normativa specifica in materia di igiene e sanità fornendo, inoltre il corredo necessario per l'espletamento del servizio;
- e. trasmettere all'Amministrazione, prima dell'inizio dell'appalto, la documentazione di avvenuta denuncia agli Enti previdenziali, assicurativi ed antinfortunistici, ai sensi del comma 7 dell'articolo 18 della Legge 19.3.1990, n. 55;
- f. provvedere alla disinfestazione, derattizzazione di tutti i locali in cui l'attività di refezione si svolge, con la frequenza necessaria ad assicurare la massima pulizia degli stessi, a mezzo di imprese dotate di idonea autorizzazione;

ART.17

SPESE CONTRATTUALI

Ogni spesa relativa alla stipula del contratto è a carico della ditta appaltatrice.

ART.18

CORRISPETTIVO DI APPALTO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Il corrispettivo per lo svolgimento del servizio, da effettuarsi nei modi e termini di cui al presente capitolato, è stabilito dall'ammontare dei pasti somministrati nel mese, sulla base dell'offerta prodotta in sede di gara dalla ditta aggiudicataria sul singolo pasto. Detto corrispettivo si intende comprensivo di ogni qualsiasi onere necessario per lo svolgimento del servizio nell'arco di validità del contratto.

Il pagamento del corrispettivo avrà luogo in rate mensili con mandato di pagamento riscuotibile presso la Tesoreria Comunale da emettersi entro 30 giorni dalla presentazione della fattura.

La fatturazione dovrà essere distinta per ogni singolo tipo di utenza .

Titolo IV: PERSONALE

ART. 19

PERSONALE

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione e la gestione dei pasti preparati nel centro di cottura dell'ente e/o nei centri di cottura della ditta appaltatrice, verrà svolto da personale dipendente della ditta stessa. **La responsabilità del servizio** sarà affidata ad un incaricato della ditta appaltatrice nominato dalla stessa nell'ambito del progetto gestionale allegato all'offerta, che dovrà tenere i rapporti con l'Amministrazione Comunale.

Il nome del responsabile, la consistenza numerica e i nominativi del personale nonché la loro qualifica e tutte le eventuali variazioni, dovranno essere preventivamente comunicate all'Amministrazione Comunale a mezzo lettera.

La consistenza numerica dovrà essere minimo quella di cui al progetto gestionale allegato all'offerta e tale da garantire, in ogni caso, lo svolgimento del servizio in modo adeguato, anche quando il numero dei pasti risulterà più elevato.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti e alla manipolazione dei generi alimentari è obbligato ad indossare tute o sopravestiti di colore bianco, ai sensi dell'art.42 del DPR n.327/80, nonché mascherina igienica.

ART.20

RISPETTO DELLE NORMATIVE

La Ditta appaltatrice dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dei decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi, altre malattie professionali, per la sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, ai fini della tutela materiale dei lavoratori.

A richiesta dell'Amministrazione comunale, la ditta dovrà dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART.21

CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'amministrazione comunale utilizza i preposti servizi della A.S.L. competente per territorio, per i controlli sanitari del personale.

Le disposizioni bandite in merito alla profilassi ed alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni, andranno immediatamente recepite.

La inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto all'amministrazione comunale di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare penali di cui agli articoli successivi.

ART.22

RESPONSABILE TECNICO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale, saranno affidati dalla ditta ad un "Responsabile Tecnico" di comprovata capacità ed esperienza (minimo due anni di esperienza maturata nel settore) dimostrabile mediante idonee referenze, reperibile quotidianamente negli orari di servizio e comunque ogni qualvolta necessario. Il nominativo del suddetto dovrà essere comunicato all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.

In caso di assenza l'appaltatore dovrà comunicare preventivamente un sostituto con equivalenti requisiti.

Spettano al "Responsabile Tecnico" i seguenti compiti:

- supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal capitolato a carico della ditta;
- coordinamento di tutti gli operatori;
- controllo sul corretto andamento del servizio in collaborazione con il Comune e con gli altri soggetti (autorità scolastiche, autorità sanitaria, genitori componenti la commissione mensa).

ART.23

APPLICAZIONE NORME CONTRATTUALI – SICUREZZA

Nell'espletamento del servizio l'appaltatore è obbligato ad applicare integralmente ai lavoratori impiegati nel servizio, tutte le norme del "Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro" per la categoria e degli "accordi locali integrativi", in vigore per il tempo in cui il servizio viene espletato.

L'appaltatore è obbligato al pagamento dei contributi e delle indennità poste dalla legge a carico dei datori di lavoro.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dalla stazione appaltante o segnalata dagli altri uffici competenti al controllo, verrà comunicata all'appaltatore l'inadempienza accertata e verrà sospeso il pagamento delle prestazioni eseguite sino a quando non venga accertato che gli obblighi predetti non siano stati integralmente adempiuti.

Per la sospensione del pagamento di cui sopra l'appaltatore non potrà opporre eccezioni neppure a titolo di risarcimento danni.

Inoltre, l'appaltatore stesso si obbliga alla scrupolosa osservanza delle disposizioni concernenti gli infortuni e l'igiene sul lavoro, in applicazione di quanto contenuto nel D.Lgs. n. 626/94 e sue m. e i.

A tale scopo l'appaltatore è tenuto a trasmettere prima dell'avvio del servizio un piano di sicurezza per ogni centro cottura, relativo alle attività svolte nell'ambito dei servizi oggetto dell'appalto. Il piano dovrà contenere almeno:

- la relazione sulla valutazione dei rischi relativa ai luoghi di lavoro;
- l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione;
- il programma delle misure da adottare in caso di emergenza;
- l'indicazione del preposto alla sicurezza e gli addetti alle emergenze.

Titolo V: CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI

ART.24

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia **ed il menu deve essere conforme alla tabella dietetica prescritta dalle competenti autorità sanitarie.**

Il menu suddetto dovrà chiaramente indicare la tipologia dei prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione d'origine protetta, richiesti e dichiarati in sede di gara, ai sensi dell'art. 59 della legge n. 488/99.

La stazione appaltante effettuerà i controlli specifici circa l'effettivo utilizzo dei prodotti di cui al punto precedente, anche attraverso il riscontro delle fatture di acquisto degli stessi, l'ispezione presso i locali ove si effettua lo stoccaggio ed il riscontro dell'effettivo consumo degli stessi prodotti.

L'appaltatore dovrà inviare, prima dell'avvio del servizio, agli Uffici preposti, l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la predisposizione di un nuovo elenco completo.

Ogni stesura dell'elenco deve riportare la data e la firma del Responsabile Tecnico.

I generi alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti dovranno avere le qualità e le caratteristiche di cui all'elenco riportato all'allegato 2) al presente capitolato.

ART.25

ETICHETTATURA

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete ovvero che non rechino la traduzione in lingua italiana.

ART.26

GARANZIE DI QUALITA'

L'appaltatore deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili alla stazione appaltante, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

I prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità.

Titolo VI: IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART.27

IGIENE DELLA PRODUZIONE

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

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

L'appaltatore deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia alla stazione appaltante.

Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile Tecnico.

L'utilizzo di mascherine è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutto cotto, formaggio, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc.

In particolare, prima di utilizzare stabilmente nel menu gli ortaggi crudi, l'appaltatore dovrà conseguire la specifica autorizzazione da parte dell'ASL n.2 competente. L'appaltatore deve attenersi alle procedure di autocontrollo previste dall'art. 3 del D.Lgs. n. 155/97, e cioè deve individuare nella propria attività, predisponendo apposito piano, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Nell'impiego del pesce occorre che lo stesso sia surgelato e spinato per motivi, oltre che di igiene, anche di sicurezza per la presenza di lische.

ART.28

CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai a contatto del pavimento.

I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria, sia nei magazzini sia nelle celle, che nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti con coperchio, sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, il prosciutto cotto, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° 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 alla normativa in materia.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

È 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.

Titolo VII: MANIPOLAZIONE E COTTURA

ART.29

MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

ART.30

PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine. La conservazione degli stessi precedentemente alla distribuzione agli utenti, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n°327 e successive modificazioni ed integrazioni. I latticini possono essere utilizzati solo se l'approvvigionamento è giornaliero.

ART.31

OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA

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 cotti, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui avviene il consumo o il giorno precedente;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- non possono essere effettuate frittture tradizionali per immersione in olio;
- ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittata, cotolette);
- la porzionatura del prosciutto cotto e formaggi deve essere effettuata nelle ore antecedenti la distribuzione.

ART.32

LINEA REFRIGERATA

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, 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° e 6°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrosti, brasati, e bolliti.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART.33

CONDIMENTI

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e per la preparazione dei sughi, delle pietanze cotte e per la preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. n. 509 dell'ottobre 1987 e successive modificazioni ed integrazioni.

Titolo VIII: MENU

ART.34

MENU SETTIMANALI – TABELLE DIETETICHE

La composizione del pasto tipo giornaliero è quella indicata nella tabella dietetica, fornita dal Responsabile dell'U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda USL n.2 di Potenza, Distretto di Villa d'Agri, allegata al presente Capitolato e sottoscritta dall'appaltatore.

Al fornitore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte le tabelle dietetiche settimanali o giornaliere, salvo cause di forza maggiore, dandone comunicazione scritta all'Ufficio Amministrativo del Comune di Grumento Nova ed al medico nutrizionista S.I.A.N. dell'ASL n.2 di Potenza, Distretto di Villa d'Agri.

La quantità degli ingredienti per la formazione dei pasti devono essere esclusivamente quelle riportate nelle tabelle dietetiche, formulate a crudo al netto degli scarti.

Ogni giorno, su richiesta, dovranno essere somministrati in alternativa al primo piatto: riso o pasta in bianco, e in alternativa al secondo piatto prosciutto cotto o mozzarelle.

Durante l'appalto i menu indicati potranno subire modificazioni in virtù di menù stagionali e/o per esigenze particolari dell'utenza su richiesta della stessa e previo parere dell'Ufficiale Sanitario, nonché per un programma specifico di educazione alimentare che l'amministrazione comunale intendesse realizzare etc.

Potranno essere ordinati pasti, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificazione medica al gestore del servizio, secondo apposite tabelle dietetiche indicate nella certificazione del medico dell'utente controfirmate dal dirigente medico del S.I.A.N. - A.S.L. n.2 di Potenza, Distretto di Villa d'Agri.

Potranno essere ordinati al gestore, mediante richiesta dell'utenza, diete per esigenze etniche religiose.

Al momento della consumazione dei pasti presso le mense:

- gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati da +60° C a +65°C;
- gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi, e le paste alimentari fresche con ripieno, devono essere conservati a temperatura non superiore a +10°C;
- gli alimenti deperibili (non presenti nell'attuale tabella dietetica) con copertura o farciti con panna o crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati a temperatura non superiore a +4°C.

Ogni tipo di frutta che lo consenta, deve essere preventivamente lavata e privata di residui estranei.

La ditta aggiudicataria dovrà dotare ogni mensa di appositi contenitori, distinti e separati e igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate, bicchieri, ecc.) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.

ART.35

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I seguenti prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- La **pasta** deve essere di semola di grano duro. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida;
- Il **riso** da utilizzarsi deve essere del tipo “parboiled” per le preparazioni convenzionali di lunga cottura;
- Le **carni** bovine, suine ed avicunicole devono:
 - essere fresche e non surgelate, di consistenza non flaccida di provenienza certificata secondo la normativa vigente;
 - provenire da animali sani di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute;
 - avere buon sapore, essere tenera e ben digeribile, non avere odore sgradevole;
- I prodotti ittici devono presentare poco grasso ed essere privi di lisce. Sono ammessi prodotti ittici surgelati e bastoncini di pesce surgelati;
- I **legumi** devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei. I legumi freschi utilizzati fuori stagione possono essere surgelati.
- Gli **ortaggi** devono:
 - essere di stagione e di recente raccolta;
 - essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;
 - essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei
 - essere indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche;
 - non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipiente.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

L'aglio le cipolle e le patate non devono essere raggrinzite o flaccide o con germogli. L'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina).

- Il **formaggio**:
 - **da condimento** deve essere della qualità “Parmigiano reggiano” o “Grana padano” e deve:
 - essere di prima scelta;
 - marchiato;
 - prodotto nelle zone tipiche;
 - avere ottimo sapore e profumo;
 - avere una stagionatura di almeno diciotto mesi;
 - **da pasto**, quali: Fontina (Galbanino), Emmenthal, Mozzarella e simili, non devono presentare alterazioni esterne ed interne.

Le eventuali confezioni, in mono porzioni sigillate devono riportare le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- data di scadenza.

- Il **prosciutto** cotto deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione.

A richiesta l'aggiudicatario dovrà fornire tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice ed al luogo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, ma essere compatto, senza presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido. Non deve essere usato prosciutto affettato o confezionato sottovuoto.

- **L'olio** usato per la cottura e per il condimento deve essere di tipo extravergine di oliva, di ottima qualità: Non deve contenere più di un grado di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie.
- Il **pane** deve essere prodotto con farina "O" e con l'aggiunta di olio d'oliva nella percentuale minima consentita dalla legge.

Deve essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente.

Deve essere di piccola pezzatura (panino), ben lievitato, non rigenerato e confezionato singolarmente in appositi sacchetti.

- La **frutta** deve essere:
 - di stagione;
 - esente da difetti all'epicarpo e alla polpa;
 - di prima qualità;
 - di calibratura e grammatura come da tabelle dietetiche;
 - fisiologicamente matura;
 - omogenea, uniforme e turgida.
- Le **uova** devono essere di categoria extra (senza alcuna preferenza di merito per le dimensioni).
- Il **sale** deve essere del tipo iodato.
- **L'acqua** deve essere di tipo naturale non gassata in **confezioni da litro** (le bottiglie devono essere servite debitamente sigillate).

Tutti gli alimenti devono provenire da aziende in regola con le vigenti normative di settore ovvero senza l'impiego di organismi geneticamente modificati OGM e/o prodotti derivati da tali organismi.

ART.36

MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI E GENERI ALIMENTARI VIETATI

Nella preparazione dei pasti, alla ditta aggiudicataria è fatto obbligo di attenersi alle istruzioni che verranno impartite dal medico nutrizionista dell'ASL n. 2 di Potenza, Distretto di villa d'Agri anche per quanto riguarda ai metodi di cottura e di conservazione degli alimenti e a quant'altro che, in materia di tecnica alimentare, da questi verrà disposto.

Per la preparazione dei pasti la ditta deve utilizzare i generi alimentari descritti nell'articolo precedente.

Le verdure devono essere accuratamente lavate con acqua corrente.

Gli alimenti surgelati devono subire la fase di scongelamento nel frigorifero.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a:

- cuocere le verdure a forno a vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;
- aggiungere i grassi possibilmente a crudo;
- somministrare la razione di carne e/o di pesce, possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, ecc.);
- conservare le uova in frigorifero tra +4°C e +10°C, per non oltre una settimana e devono essere accuratamente lavate e asciugate immediatamente prima dell'utilizzo.

E' assolutamente vietato utilizzare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- alimenti surgelati, esclusi i prodotti ittici;
- conservanti ed additivi chimici;
- paste speciali fresche;
- verdure, carni e prodotti ittici semilavorati o precotti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti.

ART.37

DIETE SPECIALI

L'appaltatore si impegna a preparare diete speciali richieste dall'utenza, per situazioni patologiche comprovate mediante presentazione di certificato medico, senza che ciò comporti variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Titolo IX: CONTROLLI

ART.38

MATERIALI MONOUSO

Sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare, sino al momento della distribuzione del pasto ai bambini ed alle bambine, il mantenimento delle temperature previste per legge. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati (ad es. pasta, sugo, formaggio grattugiato, pietanza, contorno). In particolare le vasche gastro-norm per il trasporto della pasta dovranno avere un'altezza non superiore ai cm.10, per evitare fenomeni di impaccamento.

Il pane e la frutta dovranno essere trasportati in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchio.

Ai sensi della L.R. 23/2006 "Norme regionali per la promozione degli acquisti pubblici ecologici e per l'introduzione degli aspetti ambientali nelle procedure di acquisto di beni e servizi delle amministrazioni pubbliche" la ditta appaltatrice dovrà rispettare le seguenti prescrizioni per la fornitura del materiale monouso:

- i tovaglioli di carta, le tovaglie di carta e tutti gli altri accessori di carta dovranno essere di marca dotata della etichettatura ecologica europea (Ecolabel);

- tutti i contenitori monouso, piatti, bicchieri e posate dovranno essere in materiale completamente biodegradabile, nello specifico Mater Bi (amido di mais) o similari.

I prodotti a marchio Ecolabel o in Mater-Bi sono rispondenti alle specifiche richieste dal presente capitolato. Il concorrente può provare la conformità alle specifiche richieste, con qualsiasi altro mezzo di prova equivalente, quale la documentazione tecnica del fabbricante o una relazione valutativa di un organismo riconosciuto, di altro materiale o altri marchi, purchè le caratteristiche dei prodotti siano equivalenti. In tal caso all'offerta dovrà essere allegata tale documentazione.

ART.39

ACCERTAMENTO E CONTROLLI IN MERITO ALLA QUALITÀ DELLA FORNITURA

L'aggiudicatario, prima dell'inizio dell'attività, dovrà verificare il possesso di autorizzazione sanitaria prevista dalla legge 283/62 sia dei locali destinati alla preparazione, produzione e consumo di alimenti che per le attrezzature.

Il centro di cottura deve essere in possesso del manuale di corretta prassi igienica tenendo conto, ove necessario, del codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali di igiene del Codex Alimentarius (art.4 del D.L.vo 20.5.1977,n.155). Copia del manuale deve essere depositato e tenuto in visione, anche presso l'ufficio Amministrativo del Comune.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto in qualsiasi momento anche senza preavviso di effettuare controlli al centro di cottura ed ai centri di consumo dei pasti, di proprietà dell'Ente, nonché, nei casi di guasti al centro di cottura comunale, ai locali di produzione della ditta appaltatrice, per verificare la corrispondenza delle norme stabilite in contratto.

La qualità della merce potrà essere accertata con opportuni sopralluoghi nel centro di cottura dell'ente e/o nei locali di cui dispone la ditta appaltatrice, esclusivamente dalla persone autorizzate dall'ente, che potranno disporre specifiche analisi chimico - fisico e microbiologiche da effettuarsi presso laboratori specializzati della A.S.L. competente ai sensi dell'art.21 del presente capitolato.

Se la somministrazione risultasse, in tutto o in parte di qualità inferiore o di condizioni diverse da quelle stabilite o se, per qualunque altra causa fosse inaccettabile, la ditta sarà tenuta al risarcimento di eventuali danni, con preciso obbligo di provvedere alla preparazione dei pasti secondo quanto determinato nel presente capitolato.

Il Comune, si riserva inoltre, di disporre, in qualsiasi momento, a sua discrezione e giudizio, l'ispezione delle attrezzature, dei locali e magazzini, nonché dei mezzi di trasporto utilizzati, ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e nel contratto, e in particolare, sulla corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche, nonché al controllo della preparazione dei pasti ed alla buona conservazione degli alimenti.

Alla ASL compete il controllo igienico – sanitario per tutto il periodo di affidamento del servizio; a tale scopo l'appaltatore dovrà giornalmente prelevare una quantità corrispondente a due porzioni di ogni vivanda somministrata, da confezionare in contenitori sterili e conservare in cella frigorifera per le 48 ore successive.

Per una migliore funzionalità del controllo l'appaltatore è obbligato a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria.

Potrà essere costituita una Commissione mensa formata da rappresentanti dei genitori e degli insegnanti per l'attuazione dei controlli di cui all'articolo precedente.

L'appaltatore si impegna ad accettare che un rappresentante dei genitori partecipi alla preparazione dei pasti una volta alla settimana e che lo stesso possa comunque avere accesso alle cucine durante la preparazione dei pasti.

La stazione appaltante potrà adottare forme di monitoraggio e rilevazione della qualità del servizio offerto dall'appaltatore, anche istituendo un servizio di segnalazione reclami.

Titolo X: RILIEVI INADEMPIENZE - PENALI

ART.40

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del codice civile le seguenti ipotesi:

- insussistenza dei requisiti richiesti dal bando di ammissione alla gara accertati durante la vigenza del contratto;
- perdita dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara;
- mancata osservanza del divieto di sub - appalto ed impiego di personale non dipendente della ditta appaltatrice;
- inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di cottura di proprietà dell'Ente e in caso di guasto dello stesso anche nel centro di produzione pasti di cui dispone la ditta appaltatrice;
- utilizzo di alimenti in violazione delle norme previste dal contratto;
- casi di intossicazioni alimentari;
- gravi inadempienze contrattuali (per es. utilizzo ripetuto di alimenti non previsti dal contratto);
- incapacità o rifiuto di effettuare la fornitura;
- ritardo dell'inizio della fornitura oltre gg.7 dal termine prefissato;
- qualora la ditta aggiudicataria non dovesse provvedere entro il termine assegnato a rimuovere le irregolarità contestate ai sensi dell'articolo successivo;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termine dell'art.1453 del codice civile.

La risoluzione del contratto, per cause imputabili alla ditta aggiudicataria, comporterà per quest'ultima, il risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione Comunale.

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ART. 41

PENALITA'

L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, applicherà le seguenti penalità:

- a. euro **300,00** per mancata fornitura dei pasti ordinati, presso ogni singola mensa;
- b. euro **500,00** in ciascuno dei seguenti casi:
 - per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
 - per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
 - per fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione.
- c. euro **350,00** in ciascuno dei casi seguenti:
 - per mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
 - per confezionamento non conforme alle vigenti normative;

- per etichettatura non conforme alla vigente normativa;
- per mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
- per rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei cibi preparati;
- per inadeguatezza igienica delle attrezzature ed utensili;
- per inadeguatezza igienica degli automezzi di trasporto degli alimenti acquistati;
- per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei locali cucina;
- per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
- per mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti e trasporto;
- per rinvenimento di parassiti;

d. euro **100,00** in ciascuno dei seguenti casi:

- per mancata consegna di materiale a perdere (posate, bicchieri, tovaglioli);
- per mancato rispetto della grammatura, verificato su almeno 10 pesate della stessa preparazione;
- per mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al contorno, alla frutta, al pane, al dessert;

L'Amministrazione Comunale, inoltre, si riserva la facoltà di **diffidare** la ditta a porre rimedio alle irregolarità contestate, assegnando un congruo termine di gg. 15, fatti salvi il risarcimento del danno e la **denuncia** all'autorità giudiziaria qualora il fatto costituisca reato.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, L'Amministrazione Comunale potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta nonché della cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.

ART.42

CONTENZIOSO

A tutti gli effetti la ditta aggiudicataria deve eleggere domicilio legale in Grumento Nova.

Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione dei servizi disciplinati dal presente capitolato, è competente il Foro di Potenza.

ART.45

RICHIAMO NORMATIVO

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso richiamo alle norme contrattuali previste dal Codice Civile, nonché la normativa vigente in materia.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

LA DITTA