



Comune di Bernalda

Provincia di Matera

**AREA di P.O. n° 1
SETTORE AMMINISTRATIVO-SOCIALE**

Capitolato Speciale d'Appalto-Affidamento servizio di refezione scolastica presso le Scuole dell'infanzia e primaria di Bernalda e Metaponto.

Anni scolastici : 2018/2019 - 2019/2020 - 2020/2021.

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto la preparazione e la fornitura dei pasti agli alunni ed insegnanti delle scuole statali di Bernalda e Metaponto: sezione primavera, materne ed elementari di C.so Italia, Via Marconi, Via A. Moro, Via Matine Angeliche, Via Anacreonte e Metaponto Borgo.
2. Il valore complessivo dell'Appalto è stimato in € 600.000,00 (SEICENTOMILA/00).

ART. 2

DURATA DELL'APPALTO

1. La durata dell'appalto è correlata a quella degli anni scolastici 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021, con decorrenza dalla data di effettivo inizio del servizio e fino al 31 maggio 2021.
2. L'inizio del servizio mensa, per ogni anno, è fissato al 1 ottobre, fatta salva la facoltà dell'Ente di variare tale previsione, senza che il fatto possa costituire oggetto di rivalsa da parte dell'appaltatore.
3. Il termine del 31 maggio potrà subire riduzioni ad esclusivo giudizio dell'Amministrazione Comunale, fatto salvo il preavviso di giorni cinque.

ART. 3

CONDIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

1. Il costo per ogni singolo pasto, è di euro € 4,00 di cui € 3,95 soggetto a ribasso ed € 0,05 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. Il prezzo sarà adeguato annualmente in base all'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale ai sensi dell'art. 81 della legge 27 luglio 1978, n. 392.
2. Con il corrispettivo di cui al comma precedente, l'aggiudicatario si intenderà integralmente soddisfatto per il servizio prestato, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.
3. Il pagamento avverrà a rate mensili posticipate, determinate dal prezzo riferito a pasto per il numero dei pasti consumati.
4. La composizione del pasto tipo giornaliero è quella indicata nelle tabelle dietetiche fornite dal Dirigente Medico Responsabile dell'U.O. Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'ASM di Matera e che qui si allegano con l'avvertenza che le stesse potranno essere modificate o adeguate a giudizio del medico sopra richiamato.
5. Al fornitore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte le tabelle dietetiche settimanali o giornaliere, salvo cause di forza maggiore, di cui sarà data comunicazione scritta al Responsabile del competente Settore comunale ed al medico nutrizionista dell'ASM di Matera.

ART. 4

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'appalto sarà affidato con il sistema della Procedura Aperta (Pubblico Incanto), ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs del D.Lgs. 50/2016, applicando quale criterio per la valutazione delle offerte quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.95,co.2 del D.Lgs. 50/2016, teso a garantire il miglior rapporto tra qualità e prezzo.

CATEGORIA DEL SERVIZIO E DESCRIZIONE:

Il servizio in oggetto rientra nell' Allegato IX del Codice degli appalti pubblici e delle concessioni di cui al D. Lgs. 50/2016 –CPV 55523100-3 (servizi di mensa scolastica).

Qualora al termine del procedimento, l'appalto non potesse essere aggiudicato ad alcuna impresa partecipante, il Comune si riserva la facoltà di procedere all'assegnazione, a mezzo trattativa privata, con l'ammissione di imprese idonee.

Il servizio oggetto dell'appalto è lotto unico e sarà aggiudicato ad unico concorrente.

L'Appaltatore dovrà essere in possesso delle seguenti certificazioni: UNI EN ISO 9001/2000, UNI EN ISO 14001/1999, SA 8000/2008, UNI EN ISO 22000/2005, ISO 22005/07.

Attestato rilasciato dal Comune di Bernalda di avvenuto sopralluogo dei siti dove si svolgerà il servizio.

L'appalto sarà aggiudicato tenendo presente del punteggio complessivo attribuito ad ogni concorrente.

Punteggio complessivo massimo 100 punti, così ripartito:

1 - Offerta economica, punti 30;

2 - Offerta tecnica, punti 70.

L'Appalto verrà aggiudicato anche in presenza di una sola offerta.

L'offerta sarà valutata in base ai sotto indicati criteri e punteggi:

A - OFFERTA ECONOMICA - Punti 30

Il punteggio massimo verrà assegnato al prezzo più basso offerto a pasto.

Per le altre offerte si procederà all'assegnazione del punteggio secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{30 \times \text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$$

B - PROGETTO TECNICO - Punti 70

Il calcolo del valore per il progetto tecnico sarà ottenuto in base ai parametri riportati nella successiva tabella:

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE CALCOLO PUNTEGGIO: 70 punti
1. Operatività e specializzazione nel campo della ristorazione collettiva, da comprovarsi a mezzo autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000 in cui la Ditta attesti di avere quale oggetto sociale: ristorazione collettiva per scuole, aziende, ecc, ecc.	Da 0 a 15 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 5 punti = operatività inferiore a 5 anni nello specifico settore della ristorazione collettiva; 10 punti = operatività da 5 anni e sino a 10 anni nello specifico settore della ristorazione collettiva; 15 punti = operatività da oltre 10 anni nello specifico settore della ristorazione collettiva.
2. Autocertificazione riguardante l'elenco dei principali servizi di ristorazione scolastica prestati negli ultimi cinque anni, sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che di privati.	Da 0 a 5 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 0 punti = la Ditta non ha eseguito servizi di ristorazione scolastica negli ultimi 5 anni; 1 punto per ogni anno di servizio di

	ristorazione scolastica negli ultimi 5 anni;
3. l'utilizzo di alimenti biologici e a Km 0 prodotti provenienti dal territorio metapontino, nel raggio massimo di 30 km, in relazione a quelli previsti nella tabella dietetica allegata al Capitolato. Si deve dimostrare, con contratti/accordi di fornitura, che vengono eliminati o fortemente ridotti le fasi e i tempi di trasporto, d'imballaggio e di conservazione dei prodotti, in maniera tale da ridurre i consumi energetici ed i costi d'inquinamento con conseguenti effetti positivi sull'ambiente. Gli effetti della "filiera corta" dovranno essere opportunamente espressi anche in ordine ai benefici del prodotto sempre fresco che è per lo più garantito dal rispetto dei cicli naturali della produzione e che, di conseguenza, offre le migliori caratteristiche organolettiche degli alimenti;	<p>Da 0 a 20 punti a discrezione della Commissione.</p> <p>Suddivisione esemplificativa di applicazione:</p> <p>2 punti per ogni prodotto biologico e a km 0 utilizzato, espressamente previsto e riportato negli accordi di fornitura allegati all'offerta tecnica, e posti in relazione a quelli previsti nelle tabelle dietetiche allegate al Capitolato</p> <p>1 punto per ogni prodotto biologico, espressamente previsto e riportato negli accordi di fornitura allegati all'offerta tecnica, e posti in relazione a quelli previsti nelle tabelle dietetiche allegate al Capitolato</p>
4. Elenco fornitori di materie prime con attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari.	<p>Da 0 a 10 punti a discrezione della Commissione.</p> <p>Suddivisione esemplificativa di applicazione:</p> <p>0 punti = Assenza di Certificazione o meno del 10% dei fornitori con Certificazione ISO 9001.2000;</p> <p>2 punti = dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione ISO 9001.2000;</p> <p>5 punti = dal 51% al 75% dei fornitori con Certificazione ISO 9001.2000;</p> <p>10 punti = oltre 75% dei fornitori con Certificazione ISO 9001.2000;</p>
5. Utilizzo di prodotti DOC, DOP o IGT e possesso di altre certificazioni di qualità oltre a quelle obbligatorie per la partecipazione alla gara (si dovranno allegare le relative certificazioni)	<p>Da 0 a 15 punti a discrezione della Commissione.</p> <p>Suddivisione esemplificativa di applicazione:</p> <p>1 punto per ogni prodotto DOC, DOP o IGT</p> <p>1 punto per ogni certificazione di qualità</p>
6. Proposta di progetto di educazione alimentare per la durata dell'appalto, da svolgere nelle scuole interessate dal servizio (da concordarsi con le direzioni scolastiche), ad esempio "Frutta nella Scuole", ecc.	<p>PUNTEGGIO MAX 5 punti.</p> <p>A discrezione della Commissione di gara sulla base della qualità del progetto proposto, dell'applicabilità e coerenza con le esigenze delle scuole interessate dal servizio.</p>

L'attribuzione dei punteggi di cui ai suesposti punti avverrà, su valutazione di apposita Commissione – nominata alla scadenza del termine di ricezione delle offerte - , mettendo a confronto, sotto il profilo quantitativo, i fattori di valutazione presi a riferimento (numero contratti/accordi di fornitura, numero dei fornitori in possesso di certificazione di qualità), risultanti dai progetti tecnici in gara in applicazione dei criteri di cui alla tabella sopra riportata.

1. La Commissione procederà all'aggiudicazione della gara, ai sensi dell'art. 95 D.Lvo 50/2016 e successive modificazioni e integrazioni in favore della ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto come risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica ed economica. In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta economica.
2. In caso di ulteriore parità si procederà al sorteggio.
3. L'affidamento sarà valido anche se sia stata presentata o sia rimasta in gara una sola offerta.
4. L'affidamento sarà immediatamente vincolante per l'aggiudicatario, mentre non si intenderà obbligatorio per il Comune, fino a quando non interverranno l'esecutività degli atti amministrativi e l'accertamento dei requisiti previsti dal bando e dalle vigenti leggi in materia di appalti pubblici.
5. L'Amministrazione si riserva di affidare il servizio anche per periodi di tempo limitati, senza che l'appaltatore abbia a pretendere alcun indennizzo o risarcimento di sorta.

ART. 5

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

1. La preparazione dei pasti avverrà nei locali comunali a ciò adibiti posti nella sede della scuola materna statale di Piazza L. Radice (di seguito indicati come "centro cottura"), che, con l'affidamento del presente appalto, vengono ceduti in comodato d'uso gratuito, dal Comune di Bernalda all'aggiudicatario, per tutta la durata dell'appalto.
2. L'aggiudicatario, prima dell'inizio dell'attività, dovrà adempiere ad ogni disposto della DGR n. 1119 dell'8.8.2007 avente per oggetto: "Linee guida vincolanti applicative dei Regolamenti n. 852/2004 e n. 853 CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari – sicurezza alimentare nella Regione Basilicata" che si renderà necessario per l'utilizzo sia dei locali destinati alla preparazione, produzione e consumo di alimenti che dei mezzi e delle attrezzature.
3. La ditta aggiudicataria deve garantire l'attuazione del sistema di autocontrollo in HACCP in ottemperanza del D.lgs. n. 155/1997.
4. La ditta aggiudicataria deve essere in possesso del manuale di corretta prassi igienica in relazione all'utilizzo del centro di cottura, 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 e s.m.i.). Copia del manuale deve essere depositato e tenuto in visione, oltre che nel centro di cottura, anche presso il competente servizio comunale.

5. La ditta aggiudicataria, se necessario e/o se richiesta dall'Autorità sanitaria, si impegna ad elaborare e fornire al Comune il manuale di corretta prassi igienica per ogni singola struttura in cui è attivata la mensa scolastica.
6. All'avvio del servizio, verranno consegnati in uso all'aggiudicatario, a seguito di dettagliato inventario, i locali, gli impianti e le attrezzature esistenti al momento della stesura del verbale.
7. L'appaltatore ne dovrà effettuare la riconsegna al termine del contratto, nel medesimo stato in cui si trovavano al momento della consegna, fatto salvo l'ordinario deterioramento connesso al corretto uso.
8. Se necessario e secondo le indicazioni del medico ASM, l'aggiudicatario integrerà, a sue spese, l'attrezzatura per il miglior funzionamento delle mense scolastiche. Sono pure a carico dell'Appaltatore le attrezzature che dovessero necessitare per il miglior funzionamento del servizio.
9. L'aggiudicatario è impegnato a mantenere a sua cura e spesa, in perfetto stato di pulizia e conservazione tutti gli impianti e le attrezzature avute in gestione e, pertanto, dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria ed al reintegro dei beni danneggiati dal proprio personale.
10. L'appaltatore dovrà effettuare il servizio con proprio personale idoneo e qualificato e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.
11. L'aggiudicatario, all'inizio dell'attività, dovrà trasmettere al competente servizio comunale, l'elenco del personale utilizzato nelle mense scolastiche unitamente all'attestazione di partecipazione degli stessi ai corsi obbligatori di formazione e di aggiornamento per alimentaristi così come disposto con DGR n. 728 del 23/3/05 e n. 715 del 15/6/2006, di cui alla L.R. n.5/2005.
12. I pasti, da fornire e somministrare nelle scuole di C.so Italia, Via Marconi, Via A. Moro, Via Matine Angeliche, Via Anacreonte e Metaponto Borgo, saranno preparati, confezionati e **monoporzionati** nel centro cottura e saranno trasportati a cura e spese dell'aggiudicatario con idonei automezzi autorizzati ai sensi dell'art. 43 e seguenti del DPR n. 327/80.
13. L'aggiudicatario, inoltre, sarà tenuto a provvedere, a proprie cure e spese, all'analisi dei cibi somministrati con periodicità mensile nel giorno indicato dal Comune.
14. Il servizio di preparazione, fornitura e distribuzione dei pasti nelle scuole materne ed elementari di Bernalda e Metaponto deve essere attivo nei cinque giorni lavorativi dal lunedì al venerdì ad eccezione delle festività civili e religiose cadenti in tali cinque giorni.

15. Ogni pasto, servito in apposito contenitore specifico per alimenti monoporzionati, deve essere corredato di un tris di posate monouso con angolature tondeggianti, bicchiere e tovaglietta di carta a perdere. Il tutto omologato dal punto di vista igienico-sanitario.
16. L'appaltatore deve provvedere all'allestimento dei tavoli della mensa, alla pulizia degli stessi ed all'allontanamento dei rifiuti rivenienti dalla preparazione dei pasti.
17. I pasti saranno dispensati dalle ore 12.15 alle ore 12.30 per le scuole materne/sezione primavera e dalle ore 13.15 alle ore 13.30 per le elementari.
18. Gli alimenti che compongono i pasti, al momento della consumazione presso le mense, dovranno avere le seguenti condizioni:
 - a. deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati da +60° C a +65°C;
 - b. deperibili cotti, da consumarsi freddi, e le paste alimentari fresche con ripieno, devono essere conservati a temperatura non superiore a +10°C;
 - c. deperibili 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.
19. Ogni tipo di frutta che lo consenta, deve essere preventivamente lavata e privata di residui estranei.
20. 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.
21. Resta a carico della ditta aggiudicataria la pulizia giornaliera di tutti i locali destinati alla somministrazione dei pasti.
22. Tutti i rifiuti rivenienti dalla preparazione dei pasti e dalla pulizia dei locali destinati alla somministrazione dovranno essere, con cadenza giornaliera, richiusi in sacchetti a perdere per la raccolta rifiuti, forniti a cura e spese dell'affidatario, e raccolti differenziando rifiuto umido, vetro, alluminio, plastica, carta e indifferenziato". Detti rifiuti saranno depositati, giornalmente, a cura del personale della ditta affidataria, negli appositi contenitori per la raccolta rifiuti comunale.

ART. 6

PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE

1. la Ditta assume ogni impegno nei confronti dei dipendenti assunti e sono a suo totale carico tutti gli oneri relativi.
2. Il Comune rimane sollevato da qualsiasi responsabilità nei confronti di coloro che a qualsiasi titolo presteranno la propria opera nel servizio oggetto di appalto.
3. Viene, pertanto, esclusa la costituzione di qualsivoglia vincolo di subordinazione nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

4. la Ditta è direttamente responsabile del comportamento dei suoi operatori che dovrà essere ineccepibile sotto il profilo deontologico e professionale.
5. Il personale di servizio dovrà essere professionalmente adeguato e numericamente sufficiente per garantire il buon funzionamento del servizio. In caso di assenza di personale, la sostituzione dovrà avvenire in tempo utile per garantire il regolare espletamento del servizio.
6. La Ditta si obbliga alla scrupolosa osservanza della legislazione vigente in materia di reclutamento del personale nonché di quella disciplinante gli obblighi previdenziali ed assicurativi posti a carico del datore di lavoro;
7. La Ditta si obbliga altresì all'integrale rispetto del contratto collettivo nazionale di lavoro nonché degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge il servizio;
8. La Ditta si obbliga inoltre ad assumere tutto il personale utilizzato per lo svolgimento del servizio dal precedente gestore;
9. Resta a carico della Ditta aggiudicataria ogni responsabilità in caso di infortunio ed in caso di danni arrecati eventualmente alle persone o cose, sia dell'Amministrazione, sia di terzi, in dipendenza di manchevolezze e trascuratezze nell'esecuzione delle prestazioni di cui al presente atto.

Sono a carico dell'appaltatore:

a) l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di tutte le cautele necessarie a garantire l'incolumità delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi; ogni più ampia responsabilità al riguardo ricadrà, pertanto, sull'Impresa appaltatrice restandone del tutto esonerata l'Amministrazione.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione ogni utile informazione sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti forniti.

b) Il risarcimento degli eventuali danni arrecati in corso d'appalto a persone o cose. L'appaltatore si impegna altresì ad intervenire in giudizio sollevandoli Comune da ogni qualsivoglia responsabilità.

c) La Ditta si obbliga ad esibire in qualsiasi momento ed a semplice richiesta i libri paga, le ricevute dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito ai lavori del servizio appaltato. Nel caso di inottemperanza a tali obblighi, l'Amministrazione comunale avrà la facoltà di rescindere il contratto senza che la Ditta possa sollevare eccezione alcuna.

Gli immobili, gli impianti e tutte le attrezzature di proprietà comunale devono essere utilizzati con tutti i riguardi e le cautele della corretta amministrazione del patrimonio pubblico.

La Ditta affidataria del servizio deve garantire, con proprio personale e materiale, l'ordinaria e straordinaria pulizia di tutti i locali interessati al servizio nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza vigenti in materia.

La Ditta affidataria si assume l'onere della manutenzione ordinaria e di quella straordinaria delle attrezzature fornite dal Comune, allorché la necessità di provvedere alla manutenzione straordinaria sia derivante da comprovata negligenza o a carenza di manutenzione ordinaria da parte della ditta stessa.

10. La ditta deve fornire a tutto il personale impegnato nel servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti, indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome e cognome del dipendente.

Direzione del servizio

11. Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'A.C. saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dalla ditta aggiudicataria, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al competente servizio comunale prima dell'avvio del servizio.
12. Il coordinatore responsabile del servizio deve essere sempre reperibile dall'A.C. e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune.
13. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'A.C. al rappresentante designato dalla ditta, si intendono come presentate direttamente alla ditta. In caso di assenza o impedimento del coordinatore per ferie, malattia ecc. la ditta deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità.

ART. 7

NUMERO E VARIAZIONI DEI PASTI

1. Il numero indicativo dei pasti mensili è di circa 8.000.
2. 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.
3. Potranno essere ordinati all'aggiudicatario, mediante richiesta dell'utenza, diete per esigenze etiche, etniche e religiose.
4. La dieta in bianco, qualora richiesta, sarà così composta:
 - ☼ pasta o riso all'olio extravergine d'oliva;
 - ☼ carne di vitello magra ai ferri, al vapore, lessata;
 - ☼ Patate bollite;
 - ☼ pane;
 - ☼ frutta fresca: mela.

Per la predisposizione di menù personalizzati per soggetti celiaci, si prescrive l'obbligo dell'utilizzo di prodotti *gluten-free*, **contrassegnati dall'indicazione in etichetta dalla "spiga barrata"**.

ART. 8

ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune:

- a) la manutenzione straordinaria o il rinnovo dei locali, degli impianti, nonché l'eventuale sostituzione di mobili ceduti in uso all'appaltatore;
- b) gli oneri per i consumi di energia elettrica, acqua e gas metano.

ART. 9 CONTROLLI

1. Durante l'esecuzione del servizio si procederà al controllo dello stesso al fine di accertare che le condizioni poste nel presente capitolato vengano rispettate.
2. Qualora il servizio non fosse regolarmente eseguito la ditta aggiudicataria deve provvedere immediatamente ad adeguarsi alle prescrizioni.
3. E' espressamente vietato l'uso improprio e fuori dai normali orari di servizio del Centro di Cottura comunale. La Ditta aggiudicataria rimane direttamente responsabile in merito al verificarsi di tale circostanza.

ART. 10 ONERI ED OBBLIGHI A CARICO DELL'APPALTATORE

Sono a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti oneri ed obblighi.

A) Condizioni di ordine generale:

1. l'acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato;
2. la preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menù e delle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato ed utilizzando le derrate "biologiche" del tipo e nella percentuale prevista dal presente capitolato;
3. la porzionatura e la distribuzione dei pasti nei refettori;
4. il trasporto dei pasti con mezzi e personale adeguati sino alle mense ove è attivato il servizio di refezione;
5. la realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività previste dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. n. 155/97;
6. la tenuta del registro giornaliero dei pasti erogati in ciascuna mensa scolastica, debitamente vistato giornalmente dal responsabile del centro di cottura;

7. la fornitura di personale qualificato per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti caldi con mansioni e qualifiche meglio specificate nell'Art. 6;
8. la fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale al personale operante nelle mense scolastiche;
9. la fornitura di pentolame, utensili da cucina, e quant'altro di specifico necessario allo svolgimento dell'attività lavorativa connessa alla preparazione, al confezionamento ed al trasporto di pasti caldi;
10. la fornitura di prodotti e/o materiale di consumo per la pulizia e la disinfezione delle cucine, e di tutti i locali adibiti a mensa (compresa la cella frigorifera), i magazzini viveri, deposito, spogliatoi, bagni ed uffici;
11. la fornitura di personale per la pulizia ordinaria e straordinaria dei centri di cottura;
12. la fornitura dei vuoti a perdere: piatti, bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli (in plastica o carta). In casi eccezionali, in sostituzione dei piatti in plastica potranno essere utilizzate le vaschette in alluminio monoporzione specifiche per alimenti;
13. la custodia dei locali, delle apparecchiature in uso limitatamente al periodo interessato dall'appalto, anche rispetto ad eventuali abusi circa l'uso improprio degli stessi;
14. la fornitura di apparecchiature per il monoporzionamento dei pasti.
15. L'utilizzo del pacchetto informatico per l'acquisto ed il computo dei pasti da parte degli utenti in uso nel comune di Bernalda, del tipo "web based", la cui licenza d'uso è in possesso di questo Ente. Resta a carico della Ditta aggiudicataria il canone annuo di manutenzione, hosting ed assistenza tecnica via web, nonché degli aggiornamenti e migliorie al software per l'intero periodo dell'appalto, pari ad 3.200 euro oltre IVA.

B) Condizioni di ordine particolare:

1. La ditta appaltatrice è obbligata a prendere in comodato d'uso i locali adibiti a cucina e loro pertinenze senza che gli stessi possono essere utilizzati diversamente, nonché tutti gli impianti ivi presenti alla data di inizio del contratto; la consistenza e lo stato di locali e degli impianti risulteranno in un verbale di consegna firmato dalle parti all'inizio dell'appalto. Nella medesima occasione saranno date alla ditta le informazioni di cui all'art. 7, comma 1 lett. b) del D.Lgs. n. 626/94 e la ditta sottoscriverà la relativa dichiarazione di avvenuta informativa;
2. La ditta appaltatrice, al termine del servizio, dovrà riconsegnare i locali e gli impianti in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento; all'atto di riconsegna sarà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale saranno espressamente citate eventuali contestazioni in ordine ai locali ed agli impianti;
3. La ditta deve indicare l'ubicazione e le caratteristiche di almeno un proprio centro di Produzione per la fornitura di pasti in caso di emergenza (ad esempio, qualora i centri di cottura comunali, in parte o in toto, non fossero in condizione di funzionare); fra tali caratteristiche deve essere dichiarata l'effettiva capacità produttiva del centro suddivisa in

tipologie di produzione (es: ristorazione scolastica, aziendale, ospedaliera, ecc.). Tale centro di produzione pasti deve essere ubicato in modo tale da assicurare che il tempo di percorrenza, necessario ad ogni automezzo per la consegna dei pasti nei plessi scolastici non superi il tempo massimo di 30 (trenta) minuti. Nel caso in cui il centro di produzione pasti non sia di proprietà della ditta, occorre che essa alleggi il contratto o l'atto di impegno che ne attesti la disponibilità a favore della stessa per tutta la durata del servizio affidato in appalto dal Comune di Bernalda.

C) Condizioni per interventi di manutenzione:

1. La ditta aggiudicataria è obbligata ad eseguire tutti i lavori di manutenzione ordinaria necessari alla conservazione dei locali ricevuti in consegna, compresi altresì i servizi igienici e gli spogliatoi che fanno parte integrante dei centri di cottura (pavimenti, infissi esterni ed interni, lavelli, lavandini, scaldabagni, pezzi sanitari, cassette di scarico, pareti con piastrelle, pareti con intonaco, vetrate, tapparelle, tende, zanzariere, ecc.); gli stessi saranno restituiti, al termine dell'appalto, nello stato in cui sono stati consegnati, salvo il deperimento d'uso;
2. La ditta aggiudicataria è obbligata ad eseguire tutti i lavori di riparazione e di manutenzione ordinaria degli impianti, delle attrezzature e dei mobili ricevuti in consegna (impianto idrico e di scarico; impianto di potabilizzazione, deferrizzazione, e debatterizzazione acqua; cucine, forni, frigoriferi, affettatrici, piani lavoro, cappe, scrivanie, sedie, armadi in alluminio ed in legno, con o senza vetrate, ecc.), gli stessi saranno restituiti, al termine dell'appalto, nello stato in cui sono stati consegnati, salvo il deperimento d'uso;
3. La ditta appaltatrice ha l'obbligo di comunicare per iscritto alla stazione appaltante qualsiasi intervento di manutenzione straordinaria si rendesse necessario eseguire;
4. La ditta appaltatrice, qualora durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un qualsiasi impianto per qualunque motivo, dovrà provvedere a sua cura e spese alla sostituzione con altro idoneo fino al ripristino dello stesso;
5. La ditta appaltatrice ha l'obbligo di assicurare, sempre e comunque, la fornitura dei pasti qualora il centro di cottura comunale dovesse per qualsiasi motivo risultare inattivo temporaneamente. Resta inteso che anche in questa eventualità dovrà essere osservata la tabella dietetica prevista con divieto assoluto a far ricorso a pasti pronti o precotti, garantendo comunque la qualità e l'igiene degli stessi;
6. Tutti gli oneri derivanti dal rispetto dei precedenti punti 1), 2), 3), 4), 5) e 6), sono a totale carico della ditta appaltatrice;
7. Qualora all'atto della riconsegna alla stazione appaltante dei locali, degli impianti e dei mobili concessi in comodato d'uso, si dovessero accertare e verbalizzare eventuali contestazioni, la ditta appaltatrice ha l'obbligo della rimessa in ripristino entro 20 (venti) giorni dall'accertamento. Trascorso tale termine, senza che l'appaltatore abbia provveduto, l'A. C. eseguirà a propria cura e spese gli interventi necessari addebitandone alla ditta i relativi costi, maggiorati del 20% a titolo di penale;

8. La stazione appaltante si riserva la facoltà di compiere, senza preavviso, sopralluoghi tecnici al fine di verificare il rispetto degli oneri e degli obblighi di cui sopra. Tali verifiche potranno essere effettuate a richiesta dell'A.C., in ogni momento.

D) Condizioni per la sicurezza e la prevenzione:

1. La ditta appaltatrice dovrà produrre prima della data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro in ciascuno dei locali dove sarà impiegato personale dipendente;
2. La ditta appaltatrice, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, dovrà predisporre il piano di evacuazione e allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti quali terremoti, incendi, allagamenti ecc. Copia di tale documento dovrà essere tempestivamente trasmesso alla stazione appaltante;
3. La ditta appaltatrice, entro il termine come sopra indicato, dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro - art. 4, comma 2, lett. a), del D.lgs. 626/94. Il documento dovrà essere trasmesso alla stazione appaltante che si riserverà di indicare ulteriori approfondimenti ai quali, la ditta aggiudicataria, dovrà adeguarsi entro un massimo di 60 giorni. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la Committente e la ditta appaltatrice;
4. La ditta appaltatrice dovrà predisporre e far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, di cottura e dei locali annessi, secondo quanto previsto dalle normative vigenti;
5. La ditta appaltatrice sarà completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigenti norme infortunistiche. Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza dell'appaltatore o del personale da lui dipendente o da altri con lui aventi causa, saranno addebitati all'appaltatore, previa contestazione e valutazione fra le parti;
6. Le parti (ditta appaltatrice e stazione appaltante) si impegnano a redigere, approvare ed applicare entro il primo mese di avvio del servizio un piano di cooperazione e coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dei rischi, compresi quelli derivanti dalla gestione delle emergenze, come previsto dall'art. 7 comma 2 del D.Lgs. n. 626/94, per tutti i luoghi di lavoro interessati dal servizio oggetto del presente capitolato.

E) Condizioni per la pulizia, sanificazione e disinfezione:

1. La ditta aggiudicataria è obbligata a predisporre un programma di pulizia, sanificazione e disinfezione specificando in maniera chiara ed inequivocabile la frequenza e le modalità di intervento per la pulizia e la disinfezione dei locali di cottura interessati dall'appalto, che sarà trasmesso alla stazione appaltante per la superiore approvazione e sottoscrizione;
2. La ditta aggiudicataria, in assenza di un programma di lavoro approvato, è comunque obbligata, nei locali di cottura, a rispettare il programma di pulizia, sanificazione e disinfezione qui di seguito specificato, con le seguenti frequenze e modalità, che rappresentano comunque il livello minimo di prestazione, fermo restando che si possono

prevedere articolazioni più capillari nel proprio manuale di autocontrollo, in ordine alle modalità ed alle frequenze.

Frequenza: Operazioni giornaliere – Modalità.

- ✘ Tutte le aree dei centri di cottura (ingresso, corridoi, magazzino, zona preparazione, cottura, confezionamento, servizi igienici e spogliatoi), dovranno essere sottoposte alle necessarie operazioni di lavatura arredi e lavaggio pavimenti, eseguito con appositi strumenti con l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi, con l'aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo;
- ✘ Le attrezzature, i piani di lavoro, gli utensili, a fine ciclo di lavorazione dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia per la rimozione dello sporco più consistente, lavaggio con detergenti sgrassanti e risciacquo con prodotti sanificanti e disinfettanti. In particolare i forni a convezione dovranno essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte utilizzando detergenti disincrostanti dopo ogni utilizzo;
- ✘ I coltelli, i mestoli ed altri oggetti utensili e parti smontabili in acciaio inox, dopo il lavaggio manuale con detergenti neutri dovranno essere sanificati per immersione in disinfettanti cationici;
- ✘ I servizi igienici dovranno essere puliti con detergenti alcalini cloroattivi.
- ✘ Il sapone da utilizzare nei dosatori per il lavaggio delle mani degli operatori del centro sarà del tipo igienizzante cationico.

Frequenza: Operazioni settimanali – Modalità.

- ✘ Dovrà essere provveduto al lavaggio delle pareti piastrellate con appositi detergenti e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti.
- ✘ I contenitori termici dovranno essere sottoposti, e comunque ogni qual volta che se ne presenti la necessità, ad accurata pulizia con detergenti alcalini.
- ✘ Pulizia, sgrassaggio, risciacquo e disinfezione delle cappe di aspirazione, pilette di scarico a pavimento e sotto i grigliati.
- ✘ Pulizia dei vetri, porte di ingresso e di comunicazione interna con appositi prodotti detergenti.

Frequenza: Operazioni trimestrali – Modalità.

- ✘ Pulizie generali e straordinarie di tutte le aree del centro dei locali ove sono ubicati gli impianti e le canalette e bocchette degli impianti di estrazione fumi.
- ✘ La ditta è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione di tutti i locali dei centri a quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.
- ✘ Tutti gli oneri per la pulizia e disinfezione quotidiana di tutti i locali dei centri di cottura, delle pertinenze esterne e delle attrezzature e mobili da effettuare di cui ai superiori punti sono a totale carico dell'appaltatore.

Ulteriori oneri a carico della ditta aggiudicataria:

- ✘ La ditta appaltatrice è obbligata a conseguire ogni permesso e/o autorizzazione per la gestione dei locali cottura;

- ✘ La ditta appaltatrice è obbligata a conseguire la necessaria autorizzazione sanitaria propria per l'eventuale trasporto dei pasti caldi veicolati;
- ✘ La ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente gestire - per ogni mensa servita - tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.L.vo 155/97;
- ✘ La ditta aggiudicataria dovrà trasmettere alla stazione appaltante, prima di iniziare il servizio in questione i contratti di polizze di assicurazione, con adeguati massimali, per responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro;
- ✘ tutte le spese relative a imposte e/o tasse connesse allo svolgimento del servizio sono, altresì, a totale carico della ditta aggiudicataria.

ART. 11

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. I seguenti prodotti alimentari, da utilizzare nella preparazione dei pasti, devono avere le seguenti caratteristiche:
 - a. La pasta deve essere di semola di grano duro o di semola di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida;
 - b. Il riso da utilizzarsi deve essere del tipo sbramato di risone (riso integrale) o semiraffinato per le cotture lunghe, piatti freddi e minestre, e del tipo "parboiled" per le preparazioni convenzionali;
 - c. Le carni bovine, suine ed avicole devono:
 - ✘ essere fresche e non surgelate, di consistenza non flaccida, di provenienza certificata secondo la normativa vigente;
 - ✘ provenire da animali non riproduttori, sani di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute;
 - ✘ avere buon sapore, essere tenera e ben digeribile, non avere odore sgradevole;
 - d. I prodotti ittici devono presentare poco grasso ed essere privi di lisce. Sono ammessi prodotti ittici surgelati;
 - e. I legumi devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei. I legumi freschi utilizzati fuori stagione devono essere surgelati.
 - f. Gli ortaggi devono essere:
 - ✘ di stagione e di recente raccolta;
 - ✘ maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;
 - ✘ asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei
 - ✘ indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche;
 - ✘ esenti da 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).
 - g. Il formaggio da condimento deve essere della qualità "Parmigiano reggiano o "Grana padano" e deve essere:
 - ✘ di prima scelta;
 - ✘ marchiato;
 - ✘ prodotto nelle zone tipiche;
 - ✘ di ottimo sapore e profumo;

- ⌘ di buona stagionatura - almeno diciotto mesi;
- Il formaggio da condimento da pasto, quali: Fontina, Emmenthal, Mozzarella e simili, non devono presentare alterazioni esterne ed interne.
- Le confezioni, in mono porzioni sigillate devono riportare le seguenti informazioni:
- ⌘ tipo di formaggio;
 - ⌘ nome del produttore;
 - ⌘ luogo di produzione;
 - ⌘ data di scadenza.
- h. 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, così come previsto dalla vigente normativa in materia. 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.
- i. 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.
- j. 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 e non rigenerato.
- k. La frutta deve essere:
- ⌘ di stagione;
 - ⌘ esente da difetti all'epicarpio e alla polpa;
 - ⌘ di prima qualità;
 - ⌘ di calibratura e grammatura come da tabelle dietetiche;
 - ⌘ fisiologicamente matura;
 - ⌘ omogenea, uniforme e turgida.
- l. Le uova devono essere di categoria extra (senza alcuna preferenza di merito per le dimensioni).
- m. Il sale deve essere del tipo iodato.
- n. L'acqua deve essere di tipo oligominerale naturale non gassata in confezione da 50 cl.

ART. 12

MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI E GENERI ALIMENTARI VIETATI

1. Nella preparazione dei pasti, alla ditta aggiudicataria è fatto obbligo di attenersi alle istruzioni che verranno impartite dal medico dell'ASM 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.
2. Per la preparazione dei pasti la ditta deve utilizzare i generi alimentari descritti nell'articolo precedente.
3. Le verdure devono essere accuratamente lavate con acqua corrente.
4. Gli alimenti surgelati devono subire la fase di scongelamento nel frigorifero.

5. La ditta aggiudicataria deve:

- ✕ 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;
- ✕ utilizzare, per eventuali menù personalizzati destinati a soggetti celiaci, prodotti *gluten-free* contrassegnati con l'etichetta raffigurante la spiga barrata.

6. E' assolutamente vietato utilizzare:

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

ART. 13

CAUSE DI SOSPENSIONE DEL SERVIZIO
MODIFICAZIONE DELLA FORNITURA

1. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi sismici, meteorologici, epidemiologici, soppressione o interruzione dell'attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento del servizio mensa.
2. In caso sospensione della fornitura e di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dall'Amministrazione Comunale.
3. L'aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi, tali da ritenere giustificate altre soluzioni, suggerite dal medico ASM che dovranno essere concordate tra le parti.
4. Qualora nel corso del contratto si dovesse ravvisare la necessità di modificare, in tutto o in parte, le tipologie alimentari (prodotti biologici) non previste nel presente capitolato, tra le parti sarà definito il nuovo prezzo d'appalto.

ART. 14

SCIOPERI E ASSEMBLEE SINDACALI

1. La ditta aggiudicataria dovrà assicurare la fornitura anche in presenza di scioperi o rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione.

2. In caso di sciopero o di assemblee sindacali degli operatori scolastici che comporti l'interruzione del servizio di mensa scolastica, l'Amministrazione Comunale darà comunicazione alla ditta due giorni prima del giorno fissato.
3. In tale caso, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere il servizio, limitatamente ai soli giorni interessati allo sciopero o alle assemblee sindacali, senza pretesa di indennizzo alcuno da parte della ditta.

ART. 15

CAUZIONE PROVVISORIA, DEFINITIVA e R.C.T.

1. La ditta offerente è tenuta a prestare unitamente all'offerta, cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo complessivo presunto a base d'asta.
2. L'Amministrazione Comunale provvederà a trattenere la cauzione per la mancata sottoscrizione del contratto da parte della ditta aggiudicataria. Detta cauzione sarà svincolata automaticamente nel momento della sottoscrizione del contratto.
3. Alle ditte non aggiudicatarie, la cauzione sarà restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione.
4. La ditta aggiudicataria, entro giorni dieci dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione provvisoria, dovrà presentare una cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo di aggiudicazione.
5. Tale cauzione resterà vincolata fino al termine dell'esatto adempimento della fornitura.
6. La cauzione provvisoria e definitiva potranno essere prestate con polizza fidejussoria assicurativa, rilasciata da primaria ed abilitata Compagnia di assicurazione, conforme allo schema di polizza tipo di cui al decreto del Ministro dello Sviluppo Economico del 19.01.2018. n. 31.
7. La Ditta appaltatrice, a copertura dei rischi relativi all'espletamento del servizio, deve stipulare per tutta la durata del contratto, come di seguito specificato, apposita polizza assicurativa, con espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicurativa ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.
La polizza dovrà tenere conto specificatamente della responsabilità civile verso terzi, per tutti i rischi, nessuno escluso ed in particolare, in via esemplificativa, ma non esaustiva, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazioni, ingestione di cibi e/o bevande avariate.
Copia della polizza assicurativa deve essere consegnata al Comune in sede di stipula del contratto.
L'importo del massimale non dovrà essere inferiore ad € 2.500.000,00.

ART. 16

AGGIUDICAZIONE E CONTRATTO

1. L'aggiudicazione si intende definitiva per l'Amministrazione soltanto dopo le approvazioni intervenute a termine di legge mentre la ditta aggiudicataria rimarrà vincolata sin dal

momento dell'aggiudicazione. L'A.C. si riserva il diritto di non procedere ad alcuna aggiudicazione senza che nessun offerente possa vantare diritto alcuno e senza dover giustificare tale decisione.

2. Tutte le spese di bollo, di registro, di copia di atti, di diritti di segreteria, ecc. dipendenti dal contratto stesso, sono a totale carico della ditta.
3. l'aggiudicatario si impegna ad eseguire tutte le prestazioni connesse all'appalto anche in pendenza di sottoscrizione del contratto. In tal caso, resta inteso che si procederà alla liquidazione dei compensi spettanti successivamente alla stipula del contratto.

ART. 17 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. L'Amministrazione Comunale procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del c.c. nei seguenti casi:

- a. perdita da parte della ditta dei requisiti richiesti per la partecipazione all'incanto;
- b. comprovata antigienicità dei locali e delle attrezzature, decadenza dell'autorizzazione sanitaria, utilizzo nei centri di cottura o nel trasporto dei pasti di personale inidoneo;
- c. gravi violazioni agli obblighi contrattuali;
- d. subappalto o cessione anche parziale della fornitura;
- e. incapacità o rifiuto di effettuare la fornitura;
- f. ritardo dell'inizio della fornitura oltre gg. 7 dal termine prefissato;
- g. per fornitura di alimenti avariati e deteriorati, imputabili alla ditta aggiudicataria;
- h. qualora la ditta aggiudicataria non provvedesse entro il termine assegnato a rimuovere le irregolarità contestate elencate nell'art. 17.

2. La risoluzione del contratto, per cause imputabili alla ditta aggiudicataria, o la rinuncia alla sottoscrizione dello stesso, comporterà per questa ultima, il risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione Comunale.

ART. 18 PENALITA'

1. L'Amministrazione Comunale, previa contestazione scritta, applicherà con atto del responsabile del settore competente, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito e a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, le seguenti penalità:

- a. euro 1.000,00 per mancata fornitura dei pasti ordinati, anche solo in una singola mensa;
- b. euro 2.500,00 anche per uno solo dei seguenti casi:
 - ✕ per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
 - ✕ per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
 - ✕ per fornitura di pasti chimicamente contaminati e inidonei all'alimentazione.
- c. euro 1.500,00 per ogni mancata attuazione di quanto previsto dall'aggiudicatario nel progetto tecnico allegato all'offerta.

d. euro 1.000,00 anche per uno solo 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 non corrispondenza dei pasti rispetto a quelli previsti dalla tabella dietetica giornaliera;
- ✘ 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 dei pasti;
- ✘ 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;

e. euro 250,00 anche per uno solo dei seguenti casi:

- ✘ per mancato utilizzo di materiale a perdere (piatti, posate, bicchieri, tovaglioli);
- ✘ per mancato rispetto della grammatura, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- ✘ per mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al contorno, alla frutta, al pane, al dessert;
- ✘ per rinvenimento di parassiti
- ✘ per ritardi oltre i 15 minuti dall'orario prestabilito, nella somministrazione dei pasti.

2. 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.
3. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze.
4. 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. 19

CONTROVERSIE, FORO COMPETENTE E DOMICILIO LEGALE

1. Le controversie sull'applicazione e sulla interpretazione del contratto, saranno devolute alla cognizione della competente Autorità Giudiziaria.
2. Il foro competente in merito a controversie giudiziarie ed extragiudiziarie dovute all'interpretazione e all'esecuzione del contratto è quello di Matera.
3. Qualora la ditta aggiudicataria dell'appalto non elegga il proprio domicilio legale in Bernalda, questo si intenderà eletto presso il Comune di Bernalda.

ART. 20

OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

1. Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti da leggi e regolamenti in vigore sia a livello nazionale che a livello regionale e comunale, con particolare riguardo a quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetti dell'appalto.
2. La ditta aggiudicataria si considera all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza della ubicazione dei locali cucina e dei locali mensa.
3. Ad avvenuta aggiudicazione, il Comune si riserva di procedere agli accertamenti previsti dal decreto legislativo n. 490 del 8.8.1994.

ART. 21
DISPOSIZIONI FINALI

1. La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitolati, in quanto applicabili ed in genere di tutte quelle prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma.
2. L'aggiudicataria è responsabile del trattamento dei dati personali del Comune dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione del presente contratto ai sensi e per gli effetti del d.lgs. 196/2003.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'D. T. ...', is written across the page.