

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
**COMUNI DI CALVERA-CASTRONUOVO DI SANT'ANDREA-CARBONE-
CHIAROMONTE-FARDELLA-FRANCAVILLA IN SINNI - TEANA**
CODICE AUSA - 0000548132

c/o Comune di Chiaromonte - C.so Garibaldi, 05 - 85032 Chiaromonte - Potenza
Ufficio Tecnico Comunale
Fax. 0973.642222 - Tel. 0973.571002 - int. 6

CAPITOLATO

**STAZIONE APPALTANTE: C.U.C. CODICE AUSA 0000548132 – Corso Garibaldi N° 05 – 85032 –
CHIAROMONTE (Pz) – Tel. 0973/571002 – 0973/571034 – Fax. 0973/642222.**

CIG: 6776533BED

CUP: G49D16000460004

Art.1 –NATURA DELL'INCARICO E OGGETTO DELL'APPALTO

Il Comune di Chiaromonte conferisce in appalto a ditta privata, per l'anno scolastico 2016/2017, la gestione del servizio mensa scolastica per la scuola d'infanzia e primaria del Comune di Chiaromonte secondo le modalità e gli obblighi previsti nel presente disciplinare.

Il servizio mensa sarà svolto con le seguenti condizioni e modalità. La ditta appaltatrice dovrà provvedere a sue spese, con propria organizzazione, con tutti i mezzi necessari e nel pieno rispetto di tutte le norme in materia alla preparazione dei pasti per i servizi di refezione scolastica per un numero medio di pasti stimato, sulla base della pregressa esperienza, in circa n. 21.156 pasti annuali.

Di seguito si indicano i plessi scolastici e il numero presunto di pasti annui:

Scuole	Numero Pasti annui presunti
Scuola Primaria – Via A.Sapltro	14.276
Scuola Infanzia – Via A.Spaltro	6.880
Totale pasti annui presunti	21.156

Il numero dei pasti è presuntivo e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in conseguenza della popolazione scolastica e per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza composta da: alunni della scuola dell'Infanzia, alunni della scuola Primaria e personale docente e ATA (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa).

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la Ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

La presenza giornaliera degli alunni sarà precisata ogni giorno dal ritiro dei buoni mensa, che deve essere svolto dalla ditta. Saranno comunque pagati solo il numero dei pasti risultanti dai buoni mensa ritirati dalla ditta.

Il Comune concede all'appaltatore i locali destinati alla cucina della mensa scolastica e le relative attrezzature presenti, conformi alle vigenti disposizioni di igiene e di sicurezza e completamente sufficienti.

E' obbligo dell'appaltatore procedere a richiedere la SCIA per l'avvio dell'attività.

La consistenza e lo stato dei locali e delle attrezzature risulteranno dal verbale di consegna e relativo inventario firmato dalle parti prima dell'inizio dell'appalto. I bicchieri, i piatti e le posate non fanno parte delle attrezzature esistenti ma sono inserite tra i "Miglioramenti delle dotazioni" indicati nei "Criteri di aggiudicazione dell'Appalto", OFFERTA TECNICA/QUALITA', di cui al successivo art.2.

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla Ditta appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

Art. 2 – MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE E PREDISPOSIZIONE DELL'OFFERTA

L'affidamento del servizio avverrà mediante pubblico incanto con procedura aperta ai sensi dell'art.60 comma

1) del D.Lgs. n.50/2016 da aggiudicare con il criterio di cui all'art. 95 comma 3) lett.a) del D.Lgs. 18.04.2016, n. 50, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile secondo gli elementi sotto indicati, senza ammissioni di offerte economiche in aumento.

In caso di offerte anormalmente basse, si procederà ai sensi dell'art. 97 del D.lgs. 18.04.2016,n. 50.

Le offerte saranno sottoposte alla valutazione di una Commissione giudicatrice che affiderà il servizio alla Ditta che avrà conseguito il maggiore punteggio complessivo derivante dalla somma dei punti assegnati all'offerta tecnica ed economica. A parità di punteggio verrà preferita la ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nel criterio qualità.

I criteri di aggiudicazione mediante punteggio saranno i seguenti:

1) PREZZO: punti 30;

all'offerta col prezzo più basso (O min) verranno attribuiti 30 punti (Pmax), mentre alle restanti offerte (O x) saranno attribuiti punteggi (Px) proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$Px = 30 \times \frac{O_{\min}}{O_x}$$

2) QUALITA': punti 70- saranno escluse le offerte che non raggiungono almeno 50 punti dei complessivi 70

La valutazione delle proposte tecniche e di qualità – che sarà effettuata in base ai criteri specificati di seguito, consentirà di attribuire il punteggio massimo complessivo di punti 70, così suddiviso:

N°	CRITERI	SUB-CRITERI	Max
1	Prodotti impiegati. Qualità e provenienza degli alimenti	Fornitura di alimenti (pane, salsa di pomodoro, pasta, carne, olio, verdure e frutta, latticini.) tra quelli occorrenti alla preparazione del menù provenienti da “filiera corta” (chilometro zero) -Per ogni protocollo stipulato per la fornitura dei singoli alimenti, sopra indicati, con produttori/esercenti operanti nel territorio di Chiaromonte punti 10 -Per ogni protocollo stipulato per la fornitura dei singoli alimenti, sopra indicati con produttori/esercenti, operanti in uno dei Comuni dell'Unione dei Comuni :Calvera,Castronuovo di S. Andrea,Carbone,Fardella,Francavilla in Sinni,Teana. Punti 5 L'impegno della ditta appaltatrice in tal senso dovrà essere dettagliato e dovranno essere allegate le relative disponibilità da parte dei produttori/esercenti	Punt. max 50

2	Miglioramenti delle dotazioni	Proposta progettuale di miglioramento delle dotazioni in termini di attrezzature e stoviglie (da fornire in via definitiva al comune). Si chiede un progetto dettagliato di organizzazione del servizio in funzione delle attrezzature presenti e quelle mancanti da fornire	Punt. max 10
3	Miglioramento servizio	Proposta progettuale di educazione alimentare nelle scuole e incontri sul territorio per la promozione della cultura della buona, sana e corretta alimentazione	Punt. max 3
4	Funzionamento del servizio	Presentazione di piano di emergenza in caso di inagibilità o fermo del centro cottura del Comune.	Punt. Max 2
5	Scopi sociali	Migliorie riferite al servizio per fornitura pasti aggiunti al di fuori di quelli previsti nel bando ma ricompresi nel prezzo (per scopi sociali)	Punt. Max 5
TOTALE PUNTI			70

Art. 3 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Si rimanda a quanto indicato al punto 13) del bando di gara.

Art. 4 - CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE - SITUAZIONE GIURIDICA - CAPACITÀ ECONOMICA FINANZIARIA E CAPACITÀ TECNICA RICHIESTE.

Sono ammesse a formulare offerta operatori economici costituiti in forma individuale o societaria, singoli o raggruppati, operanti nel settore della **ristorazione collettiva**.

Le ditte devono comunque rispondere ai seguenti requisiti di accesso:

a) Situazione giuridica:

- Iscrizione alla C.C.I.A.A. da cui si evinca che l'oggetto sociale abbia attività similari a quelle oggetto di gara, o iscrizione ad analogo registro professionale di stato Europeo per tipologia di attività analoga, certificazione in possesso a far data dalla pubblicazione del bando;
- che non ricorre, nei confronti del concorrente, alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 1, del D.lgs. n. 50/2016, né altre cause che determinano l'incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione, e che tali situazioni non si sono verificate per gli amministratori e soci muniti di poteri di rappresentanza;
- *nel caso di impresa individuale*, che non ricorrono nei confronti del titolare e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016;
- *nel caso di società in nome collettivo*, che non ricorrono nei confronti di tutti i soci e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016;
- *nel caso di società in accomandita semplice*, che non ricorrono nei confronti dei soci accomandatari e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016;
- *nel caso di altri tipi di società o consorzi*, che non ricorrono nei confronti degli amministratori muniti di potere di rappresentanza e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 3, del D.lgs. n. 50/2016;
- *nel caso di soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara in oggetto*, che non ricorrono nei confronti del titolare e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 3, del D.lgs. n. 50/2016;

b) Capacità economica e finanziaria:

- di aver avuto un fatturato globale e un fatturato specifico relativo a servizi analoghi resi a Pubbliche Amministrazioni nel corso dell'ultimo triennio (2013-2014-2015) di importo complessivo, al netto di Iva non inferiore al valore stimato dell'appalto;

c) Capacità tecnica:

- la Ditta non deve essere incorsa, negli ultimi tre anni, in una risoluzione contrattuale per inadempienza, e di non aver commesso, nell'esercizio della propria attività professionale un errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova, addotto dall'Amministrazione aggiudicataria;
- la Ditta è in possesso della Certificazione del sistema di qualità, in corso di validità, rilasciata da organismi accreditati, conforme alle norme europee come previsto dall'art. 87 – Certificazione della qualità – D.Lgs. n. 50/2016;
- la ditta dovrà dimostrare di essere in regola con la normativa HACCP (Dlgs. 155/97);

Nel caso di raggruppamento di imprese, l'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti della fornitura stessa che saranno eseguite dalle singole imprese.

I requisiti di accesso sono riferiti all'associazione nel suo complesso. L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Amministrazione di tutte le imprese raggruppate. Le singole imprese, facenti parte del gruppo risultato aggiudicatario della gara, devono conferire, con unico atto, mandato speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale capogruppo.

Tale mandato deve contenere espressamente le prescrizioni di cui al presente articolo e risultare da scrittura privata autenticata, secondo la forma prevista dallo Stato in cui il relativo atto è redatto. La procura è conferita al rappresentante legale dell'impresa capogruppo. Il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei riguardi dell'Amministrazione.

Al mandatario spetta la rappresentanza, anche processuale, delle imprese mandanti nei riguardi dell'Amministrazione per tutte le operazioni e gli atti di qualsiasi natura dipendenti dal contratto, anche dopo l'eventuale collaudo, fino all'estinzione del rapporto.

Tuttavia l'Amministrazione può far valere direttamente le responsabilità a carico delle imprese mandanti. Il rapporto di mandato non determina di per sé organizzazione o associazione fra le imprese riunite, ognuna delle quali conserva la propria autonomia ai fini della gestione, degli adempimenti fiscali e degli oneri sociali.

In caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'Amministrazione ha facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo

o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria, ovvero di recedere dal contratto.

In caso di fallimento di una impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta alla esecuzione direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

Art. 5 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto dovranno essere di ottima qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

La Ditta si obbliga a preparare i pasti secondo il menu e le grammature stabilite nell'allegato A al presente capitolato.

La Ditta dovrà fornire, su richiesta del Comune, eventuali piatti anche non previsti dal menu, per alunni che devono seguire diete particolari (diete speciali) come meglio precisato all'art. 8.

Questi pasti speciali dovranno essere consegnati in monoporzione e recare indicazione dell'alunno destinatario.

Art. 6 – DIVIETO DI O.G.M.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

Art. 7 – MODALITA' DELLE FORNITURE

I pasti saranno confezionati attenendosi scrupolosamente ai menu, grammature comprese, allegati al presente capitolato e saranno composti da un primo piatto, un secondo, un contorno, pane, frutta o macedonia.

Con preavviso di tre giorni il Comune potrà chiedere, ove lo ritenga opportuno, la sostituzione del pasto previsto dal menù con un pasto dietetico o a sacco.

Per l'uso delle stoviglie in plastica, la ditta dovrà attenersi alle disposizioni di cui alla normativa vigente e sono ammesse deroghe solo nei seguenti casi:

- per guasti documentati alla lavastoviglie in dotazione
- per interruzione del servizio di acquedotto
- per iniziative collaterali al normale servizio mensa (es. feste scolastiche che si tengano al di fuori del normale orario di lavoro degli addetti alla mensa oppure al di fuori della struttura scolastica)

La ditta appaltatrice dovrà provvedere:

- 1) all'approvvigionamento, a proprio nome, assumendo tutte le responsabilità presso i fornitori per il pagamento e verso il Comune per la qualità dei generi alimentari, che dovranno essere di prima qualità;
- 2) Alla preparazione e cottura dei pasti secondo il menu predisposto, presso il centro di cottura comunale adibito esclusivamente alla ristorazione collettiva destinata agli alunni della stessa scuola ;
- 3) Alla apparecchiatura dei tavoli con normali stoviglie in porcellana ,con posateria in acciaio,con bicchieri e brocche in materiale infrangibile,atossico e lavabile in lavastoviglie e con tovaglioli di carta che dovranno essere forniti dalla ditta.
- 4) Allo scodellamento del cibo con personale di sala in numero sufficiente a garantire tempi brevi di refezione;
- 5) Al ritiro dei piatti, bicchieri, delle posate e dei vassoi usati come pure alla lavatura degli stessi;
- 6) Al mantenimento in efficienza di tutti gli impianti, avendo cura della pulizia di tutte le attrezzature, degli arredi e dei locali del refettorio, fornendo tutti i materiali di pulizia necessari ed idonei per il rispetto delle vigenti norme igienico - sanitarie e per il corretto funzionamento delle attrezzature.

Art. 8 MENU E DIETE SPECIALI

La ditta aggiudicataria dovrà attenersi ai menu allegati al presente capitolato secondo le rispettive articolazioni in settimane, diversificati nelle grammature tra scuola d'infanzia e primaria.

La ditta è tenuta a fornire le "diete in bianco" se previste dal sopracitato allegato o che, in caso di necessità, giornalmente venissero richieste. Sarà a carico della ditta la eventuale fornitura dei pasti per bambini affetti da celiachia in applicazione della legge n.123 del 4 luglio 2005 art.4 comma 3.

In caso di iniziative didattiche attuate fuori dal plesso scolastico la ditta si impegna a fornire allo stesso prezzo pasti da viaggio confezionati secondo la vigente normativa di legge in materia igienico sanitaria. Per motivi etico - religiosi la ditta è obbligata, se richiesto, a fornire alimenti che non contrastino con i dettami etici e religiosi di cui sopra.

Per motivi di intolleranza alimentare certificata dalla ASP competente, la ditta è obbligata ad adeguarsi. Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Nelle preparazioni alimentari saranno utilizzati esclusivamente gli ingredienti base rispondenti alle caratteristiche ed ai requisiti nell'allegato al presente capitolato (allegato "a").

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di apportare modifiche e variazioni al menù, qualora le stesse siano dettate dalla ASP di Potenza ,prima dell'inizio del servizio o nel corso dell'anno scolastico.

Art. 9 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente, in particolare si richiede:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al

momento della distribuzione;

- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- per limitare la perdita di nutrienti evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- per evitare che la pasta si impacchi in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- l'acqua da fornire agli utenti sarà di rete comunale (rubinetto).

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei cibi;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;

evitare i soffritti, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo senza glutammato.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere in alcun modo ritirato da alcuno, ma deve essere eliminato depositandolo negli appositi contenitori preposti alla raccolta differenziata.

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

Tutte le derrate porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dall'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

Art. 10 – REFERENTE

La ditta deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro di cottura durante l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio. Il nominativo dovrà essere comunicato per iscritto al responsabile comunale del procedimento all'inizio del servizio in oggetto.

Art. 11 – MODALITÀ DI PRENOTAZIONE E FORNITURA DEI PASTI

I pasti agli alunni ed insegnanti delle scuole materne e primarie, dovranno essere forniti dalla Ditta appaltatrice presso il refettorio del plesso scolastico con le modalità e nei tempi prescritti dal presente capitolato.

- a) La raccolta delle prenotazioni nel giorno di somministrazione dovrà avvenire entro un orario stabilito in accordo tra la ditta e la Direzione delle Scuole;
- b) il numero dei pasti giornalieri da erogare per la scuola d'infanzia e primaria, docenti e personale

addetto alla vigilanza, verrà comunicato al centro cottura da personale della ditta appaltatrice alla quale, in accordo con la stessa Direzione, verranno consegnati i buoni pasto in uno all'elenco (numerico) dei fruitori, suddivisi per classe;

- c) i buoni pasto dovranno corrispondere al numero dei pasti erogati giornalmente, ad eccezione per il solo personale didattico preventivamente autorizzato dal Dirigente scolastico;
- d) fornire il tipo di pasto come da menu stabilito e approvato.

Art. 12 – CONTINUITA' DELLE FORNITURE

La fornitura dei pasti dovrà essere giornalmente garantita e perciò in caso di interruzione imputabile alla ditta appaltatrice, questa sarà tenuta al pagamento di una penale giornaliera di € 516,46 per il primo giorno, di € 645,57 per il secondo giorno e di € 774,69 per ogni ulteriore giorno dal terzo in poi. Al verificarsi di due interruzioni in un anno, o al verificarsi di due giorni consecutivi, si avrà la automatica risoluzione del contratto, fermo restando il pagamento delle penali e il risarcimento degli eventuali dimostrati maggiori danni.

ART. 13 - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

L'appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Art. 14 - PERSONALE

Per l'espletamento del servizio la ditta appaltatrice dovrà provvedere alla conduzione dei lavori con personale idoneo ed adeguato, qualitativamente e numericamente, alle necessità connesse con la gestione e l'esercizio della refezione scolastica e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

Il personale suddetto, qualora non sia già inserito nell'organico della ditta aggiudicataria, dovrà essere reperito, previa valutazione di idoneità alle mansioni, con particolare riferimento a soggetti disoccupati o in cerca di prima occupazione che versano in particolari situazioni di disagio economico sociale, sulla base di elenchi resi disponibili dai servizi sociali del Comune, in misura pari ad almeno il 50% dei lavoratori da impiegare nell'appalto, in esecuzione della delibera di G.C. n.10 del 05.02.2015 adottata ai sensi di quanto previsto dall'art. 69 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i..

Il personale, sia specializzato che generico, è posto interamente a carico della ditta appaltatrice la quale dovrà applicare, pena il recesso del contratto di appalto, il trattamento economico contrattuale per tale categoria di lavoratori nonché provvedere al versamento delle contribuzioni previdenziali ed assicurative obbligatorie sugli infortuni sul lavoro e malattie professionali e all'osservanza delle norme in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi della D.Lgs. 81/08 e successive modifiche e integrazioni.

La ditta appaltatrice, inoltre non ha diritto a compensi di sorta se nel corso della gestione deve modificare sia qualitativamente che quantitativamente la consistenza di personale.

La ditta si dichiara altresì responsabile dell'adozione e dell'osservanza da parte del proprio personale di tutte le disposizioni e provvidenze antinfortunistiche vigenti per legge, nonché di quelle che fossero richieste da qualsiasi Ente o autorità competente.

Tale personale dovrà inoltre essere dotato di idonea formazione, secondo la normativa regionale.

Art. 15 - OBBLIGHI DEL PERSONALE

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto. La ditta appaltatrice si impegna a richiamare e, se del caso, sostituire il dipendente che non osserva una condotta irreprensibile. Le segnalazioni e le richieste del Comune in questo senso saranno impegnative per la Società.

Il personale dovrà inoltre garantire la raccolta differenziata in atto in questo Comune.

I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi contenitori chiusi con apertura a pedale dislocati nelle cucine e nei refettori.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche. E' prevista la raccolta differenziata della carta, del cartone, del vetro, delle lattine, della plastica e dell'organico.

Art. 16 - LOCALI E ATTREZZATURE

E' consentito alla ditta appaltatrice l'utilizzo dei locali e delle attrezzature risultanti dal verbale di cui all'art.1 , penultimo comma.

La ditta è tenuta a provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature. La riparazione dei guasti dovranno essere effettuati in tempi rapidi, comunque tali da consentire la continuità del servizio e la qualità degli alimenti.

Qualora le predette attrezzature, nel corso della durata del presente appalto, non siano più funzionanti per vetustà o cause non dipendenti da un errato uso da parte dell'operatore (non conforme alle norme di funzionamento delle singole attrezzature date dalla ditta costruttrice) la loro sostituzione sarà a carico del Comune; se invece si accertasse negligenze o errato uso dell'operatore la sostituzione o riparazione sarà a carico della ditta appaltatrice.

Qualora la ditta non garantisca tali adempimenti, provvederà direttamente il Comune addebitando alla ditta appaltatrice i costi per tali interventi attraverso una compensazione automatica sulle somme dovute.

Alla scadenza del periodo contrattuale verrà redatto apposito verbale di riconsegna del materiale dato in uso ed in caso di non corrispondenza con quello redatto all'inizio del periodo contrattuale, la ditta dovrà provvedere al reintegro di quanto eventualmente mancante. La non ottemperanza a quanto sopra comporterà l'incameramento per intero della polizza cauzionale definitiva a titolo di risarcimento danno, che resta vincolata fino alla sottoscrizione di detto verbale di riconsegna.

Il Comune assume a proprio carico le spese relative ai consumi dell'energia elettrica, acqua e riscaldamento necessari per i locali assegnati, mentre la ditta appaltatrice provvederà a tutto il resto, assumendo a proprio carico tutte le spese relative al servizio.

Sono inoltre a carico della ditta, appaltatrice e pertanto comprese nel costo/pasto unitario corrisposto alla medesima dal Comune, le spese per le pulizie dei locali da effettuarsi durante e alla fine dell'anno scolastico. Al termine del rapporto, prima del verbale di riconsegna locali, la ditta dovrà provvedere ad imbiancare i locali refettorio e cucina. Ugualmente, in corso di gestione, la ditta dovrà provvedere a tale imbiancatura ove si renda necessaria.

Art. 17 - CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato e meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

È fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Art. 18- RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità.

La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

Art. 19 – RESPONSABILITA' CIVILE – RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

La Ditta **appaltatrice** si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi ed all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione dell'appalto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

- 200.000,00 (duecentomila/00) per danni a cose;

5.000.000,00 (cinquemilioniduecentomila/00) per danni a persone.

L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dal servizio erogato.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo.

Copia della polizza verrà presentata al Comune almeno 10 gg. prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del contratto.

L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico – sanitaria attinenti alla produzione – preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare (unicamente se allo stesso demandato) ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia (Legge 283/62, D.P.R. 327/80 e s.m.i.) e di applicare un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. 26.05.1997, n. 155), SCIA.

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale (anche per quanto attiene agli obblighi relativi ai versamenti fiscali, assicurativi e previdenziali e di sicurezza del personale e dei luoghi di lavoro) e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Art. 20 - ONERI CONTRATTUALI

La Ditta aggiudicataria resterà vincolata all'assunzione del servizio in oggetto, alla data fissata dall'Amministrazione Comunale anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto, su invito dell'Amministrazione Comunale alla data stabilita dall'Amministrazione appaltante.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 30 giorni dall'invito alla stipulazione, la Ditta aggiudicataria decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione dell'Amministrazione Comunale, ivi compreso il risarcimento dei danni causati e le ulteriori spese che l'Amministrazione Comunale dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. L'Amministrazione Comunale in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la cauzione provvisoria.

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali conseguenti alla stipulazione del contratto, sono a carico della Ditta aggiudicataria senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

Art. 21 – GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA

A) La "garanzia provvisoria", è stabilita nella misura del 2% dell'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016, e deve essere costituita con le modalità indicate nel bando di gara.

La garanzia prestata dall'aggiudicatario è svincolata al momento della sottoscrizione del contratto, in conformità alle norme di legge vigenti ed ai sensi del regolamento comunale dei contratti.

Ai non aggiudicatari la garanzia è restituita successivamente all'aggiudicazione definitiva.

B) La "garanzia definitiva", è stabilita nella misura prevista dall'art. 103 del D.Lgs 50-2016, e deve essere costituita dalla Ditta aggiudicataria mediante versamento in contanti presso la Tesoreria Comunale oppure fideiussione bancaria rilasciata da un istituto bancario autorizzato all'esercizio dell'attività bancaria, o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia di assicurazione autorizzata, o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107

del D.Lgs. n. 385/93, che svolga in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato dal Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica.

Nel caso di garanzia costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario, la sottoscrizione del soggetto che rappresenta il fideiussore deve essere autenticata da un notaio che certifichi l'esistenza in capo a chi sottoscrive di valido potere di impegnare il fideiussore per la somma garantita e per l'introduzione di clausole aggiuntive o modificative o comunque in deroga alle Condizioni Generali del Contratto.

La garanzia deve contenere i seguenti elementi:

- a) generalità anagrafiche complete, qualifica e poteri del soggetto che impegna il fideiussore;
- b) estremi della garanzia con indicazione del tipo e dell'oggetto della garanzia

prestata. La garanzia deve:

- prevedere la rinuncia per il fideiussore ad avvalersi della condizione contenuta nel primo comma dell'art. 1957 cod. civ.;
- escludere, ai sensi dell'art. 1944 cod. civ., il beneficio per il fideiussore della preventiva escussione del debitore principale;
- prevedere, in deroga all'art. 1945 cod. civ., l'esclusione per il fideiussore di opporre all'Ente appaltante ogni e qualsiasi eccezione che spetta al debitore principale;
- prevedere l'inopponibilità all'Ente garantito del mancato pagamento dei supplementi di premio o dell'eventuale corrispettivo per la garanzia da parte del debitore principale;
- prevedere la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante;
- indicare, quale Foro competente in via esclusiva per ogni controversia che dovesse insorgere nei confronti dell'Ente garantito, il Tribunale di Lagonegro;
- indicare nel caso in cui la fideiussione bancaria o la polizza fideiussoria contengano la clausola per cui il contraente è tenuto a semplice richiesta della Società assicuratrice, a provvedere alla sostituzione della presente garanzia, con altra accettata dall'Ente garantito;
- in mancanza della suddetta liberazione il contraente si obbliga a costituire un pegno presso la Società in contanti o titoli di gradimento della Società medesima per un valore pari all'importo massimo garantito con la presente polizza la seguente ulteriore clausola: "La mancata costituzione del suddetto pegno non può in nessun caso essere opposta all'Ente garantito".

Nel caso in cui l'autentica della firma venga apposta in un foglio separato dalla fideiussione, è necessario che lo stesso costituisca con quest'ultima un unico ed inscindibile documento.

La garanzia deve essere presentata, prima della sottoscrizione del contratto, o nel caso di affidamento del servizio in pendenza di stipula del contratto, prima dell'affidamento dello stesso.

La garanzia deve valere fino al momento della formale liberazione del debitore principale da parte dell'Ente garantito.

La garanzia sarà svincolata ai sensi del presente capitolato speciale e del regolamento dei contratti ed in conformità alle norme di legge vigenti.

L'Amministrazione potrà avvalersi della garanzia, parzialmente o totalmente per le spese relative al servizio da eseguirsi d'ufficio nonché per il rimborso delle maggiori somme pagate durante l'appalto in confronto ai risultati della liquidazione finale.

L'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale dell'Amministrazione senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto dell'appaltatore di proporre azione innanzi l'Autorità giudiziaria ordinaria.

La garanzia deve essere tempestivamente reintegrata qualora, in corso di svolgimento del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione.

In caso di variazioni al contratto per effetto di successivi atti di sottomissione, la medesima garanzia può essere ridotta in caso di riduzione degli importi contrattuali, mentre non deve essere integrata in caso di aumento degli stessi importi fino alla concorrenza di un quinto dell'importo originario.

Art. 22 - VERIFICA MENSILE DELLE FORNITURE E LIQUIDAZIONE DELLE FATTURAZIONI

Il Comune di Chiaromonte, con la stipula del contratto, si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta appaltatrice, calcolati sulla base dei prezzi contrattuali e moltiplicati per il numero dei pasti forniti mese per mese.

Il pagamento avverrà con liquidazione mensile ad opera del Responsabile dell'Area Amministrativa su presentazione di regolare fattura, salvo che sussistano irregolarità o errori della fattura e si debba conseguentemente procedere a contestazioni.

In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena saranno rimossi i motivi della contestazione. Con il pagamento dei corrispettivi s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non dal presente capitolato a carico della Ditta appaltatrice al fine della corretta esecuzione della fornitura in oggetto. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penali applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Art. 23 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico – sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASP di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante, tramite il responsabile del servizio, può effettuare controlli qualitativi e quantitativi senza preavviso di regola per verificare la corrispondenza dei pasti alla tabella dietetica ed altre norme igienico-sanitarie.

E' costituita una "Commissione mensa scolastica" formata da un rappresentante dei genitori, da un rappresentante del Comune e da un insegnante, al quale viene affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, una maggiore efficacia nei controlli e di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio o violazioni contrattuali e di verificare il funzionamento generale di ristorazione scolastica.

I componenti di tale Commissione, in accordo con gli addetti Uffici Comunali, opereranno a termini di apposito regolamento predisposto ed approvato dal Comune di Chiaromonte.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiunto per l'appaltante.

Se, al contrario, le carenze fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

Art. 24 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La ditta deve altresì aver redatto il piano di autocontrollo come previsto dal D.L.gs. 24 maggio 1997, n.155- HACCP.

Art. 25 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione e somministrazione dei pasti, oggetto del presente capitolato, deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

Dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice.

Art. 26 – GESTIONE DELLE IRREGOLARITÀ, PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALI

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto.

Per ogni violazione verrà avviata, a mezzo pec, la procedura di contestazione di cui ai successivi commi.

Entro 5 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta appaltatrice deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, a mezzo pec.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non raccoglibili, saranno applicate le misure previste nel presente articolo.

Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse. Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi richiesti dal presente Capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

In caso di mancato rispetto di tale obbligo la Ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che prevede, in caso di recidiva, la moltiplicazione delle sanzioni per il numero di volte in cui la contestazione viene formalizzata.

Il Comune, previa contestazione alla Ditta appaltatrice, provvederà all'applicazione delle sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente capitolato, secondo la seguente articolazione esemplificativa:

- a) utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: € 800,00;
- b) qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione e somministrazione, secondo le norme citate: € 2.500,00; con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se in presenza di fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;
- c) sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menu: € 250,00;
- d) quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: € 25,00 per ogni pasto mancante.
La Ditta aggiudicataria comunque è obbligata a consegnare entro 30 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menu in vigore, l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale di € 1.000,00;
- d) inosservanza degli orari previsti per la consegna dei pasti: € 250,00;
- e) non corrispondenza del peso, valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: € 500,00;
- f) preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre i termine di Legge:
€ 1.000,00;
- g) il non rispetto dei protocolli di igiene previsti nell'offerta tecnica comporta l'applicazione di una

penale giornaliera, per singola inadempienza, pari ad €. 150,00;

Le sanzioni di cui sopra possono essere rimosse mediante la polizza fidejussoria che successivamente dovrà essere reintegrata.

Art. 27 – MODALITÀ DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Nei limiti e con le modalità indicate nell'articolo 26 e nell'articolo 29, l'aggiudicatario corrisponderà al Comune i seguenti risarcimenti:

1. una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;
2. i costi per la predisposizione di una nuova gara aumentati del 10% per spese non dimostrabili, per l'indizione di una nuova gara d'appalto da parte del Comune.

Art. 28 – CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

Qualora la risoluzione del contratto abbia luogo per causa imputabile all'appaltatore, è obbligo, se richiesto dall'Amministrazione, dello stesso garantire il servizio fino ad affidamento a nuova ditta.

La Ditta eventualmente subentrante presterà il servizio in via interinale allo stesso prezzo offerto dall'appaltatore e alle medesime condizioni previste nel presente Capitolato.

Art. 29 – CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE

Le inadempienze riscontrate da funzionari preposti dai competenti servizi comunali e dell'ASP di Potenza saranno tempestivamente contestate al rappresentante dell'appaltatore nei modi e nei termini di legge.

Art. 30 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il prodursi delle fattispecie previste all'art. 26 lettera a), b), f) qualora ne derivino conseguenze a carico di uno o più fruitori del servizio, determinerà la risoluzione per inadempimento del contratto di appalto.

In aggiunta alla previsione di risoluzione contenuta nel primo comma, il Comune potrà agire per ottenere la risoluzione per inadempimento:

- tutti gli altri casi contemplati dall'art. 26 qualora si verifichino reiterate irregolarità;
- per comportamento abitualmente scorretto della Ditta appaltatrice verso gli utenti;
- per inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- per violazione di norme d'igiene, qualora tale violazione costituisca reato;
- per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nei casi previsti dal presente articolo e dall'art. 26, la Ditta perde il deposito cauzionale ed è tenuta al risarcimento dei danni.

Art. 31 - DECADENZA

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto prevista nell'art. 30, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento dell'Impresa Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

Art. 32 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

In considerazione della particolarità del servizio da espletare e della conseguente necessità del Comune di avere un referente di stabile e sicura individuazione, è vietato alla Ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione de jure del contratto e incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto.

Sono pure vietate cessioni di credito e procure che non siano state preventivamente autorizzate dal Comune di Chiaromonte.

Resta salva la possibilità per l'appaltatore di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di cui trattasi.

Art . 33 – RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si farà riferimento alle norme del Codice Civile, con particolare riguardo all'art. 1655 e seguenti, nonché ad ogni altra disposizione normativa vigente in materia.

Art. 34 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs n. 196 del 2003, si informa che tutti i dati forniti dalla Ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico.

L'interessato gode dei diritti di cui al Titolo II – art. 7, 8, 9 e 10 del citato D.Lgs 196/2003, tra i quali il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Art. 36 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Nel caso di controversia circa l'interpretazione o applicazione dei rapporti derivanti dal contratto d'appalto, resta convenuta la competenza del Foro di Lagonegro.

APPROVAZIONE SPECIFICA DI CLAUSOLE

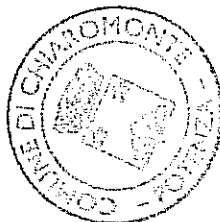
La Ditta appaltatrice dichiara di aver preso conoscenza e di approvare specificatamente le clausole di seguito indicate, ai sensi dell'art. 1341 del Codice Civile: artt. 28, 32, 33, 34, 35, 36 e 37.

Allegati:

- Menu/Grammature di riferimento – **Allegato A.**

Il responsabile dell'Area Amministrativa

Servizio CUC



Rita Rosa Vitale

TABELLA DIETETICA

REDATTA DAL SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA,
 AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI POTENZA, AMBITO TERRITORIALE EX ASL 3 LAGONEGRO
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA,
 SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (S.I.A.N.)



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA
 Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Ambito territoriale ex ASL 3 Lagonegro

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA

S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Piano dei Lippi - 85042 Lagonegro

Il Direttore: Dr. Angelo Caputo

Anno Scolastico 2016/2017

Menù settimanale mensa scolastica del Comune di Chiaromonte

LUNEDI'	<u>Risotto alle verdure con pomodoro</u> Stracchino Verdura cruda mista di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MARTEDI'	<u>Pasta con lenticchie</u> Bocconcini di pesce al pomodoro (filetto di merluzzo) Piselli in umido Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MERCOLEDI'	<u>Pasta al pomodoro</u> Coscette di pollo al forno Patate al forno Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
GIOVEDI'	<u>Pasta con filetto di sogliola e zucchine</u> Frittata di patate al forno Tris di verdura cruda di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
VENEDI'	<u>Pasta al pomodoro</u> Filetti di Platessa gratinate al forno Tris di verdure cotte di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane

1a Settimana



S.I.A.N.
 Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dr. G. Tici

Si raccomanda di
 utilizzare per il
 condimento dei cibi
**SALE IODATO e OLIO
 EXTRA VERGINE DI
 OLIVA**



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Ambito territoriale ex ASL 3 Lagonegro

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA

S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Piano dei Lippi - 85042 Lagonegro

Il Direttore: Dr. Angelo Caputo

Anno Scolastico 2016/2017

Menù settimanale mensa scolastica del Comune di Chiaromonte

LUNEDI'	<u>Minestra in brodo vegetale con riso o pasta</u> Bocconcini alle erbe aromatiche (fesa di tacchino) Verdura cotta di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MARTEDI'	<u>Pasta al pomodoro</u> Filetti di platessa gratinate al forno Patate al forno Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MERCOLEDI'	<u>Maccheroncini gratinati al forno</u> Prosciutto Crudo Prosciutto Cotto* Verdura cruda mista di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
GIOVEDI'	<u>Passato di legumi con pasta</u> Fettina di bovino adulto di I° taglio alla pizzaiola Tris di verdure crude di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
VENERDI'	<u>Risotto alle verdure in bianco</u> Filetti di merluzzo al vapore con salsa di pomodoro Tris di verdure cotte di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane

2a Settimana



S.I.A.N.
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dr. G. Tici

Si raccomanda di
utilizzare per il
condimento dei cibi
**SALE IODATO e OLIO
EXTRA VERGINE DI
OLIVA**

*Si dovrà somministrare solo ed esclusivamente agli alunni della scuola dell'INFANZIA



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Ambito territoriale ex ASL 3 Lagonegro

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA

S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Piano dei Lippi – 85042 Lagonegro

Il Direttore: Dr. Angelo Caputo

Anno Scolastico 2016/2017

Menù settimanale mensa scolastica del Comune di Chiaromonte

LUNEDI'	<u>Minestrone di verdure con pasta</u> Fuselli di pollo al forno Verdure cotte miste di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MARTEDI'	<u>Pasta al pomodoro</u> Ricotta (di latte vaccino) Verdure crude miste di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MERCOLEDI'	<u>Passato di ceci con pasta</u> Bastoncini di Merluzzo al forno Patate al forno Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
GIOVEDI'	<u>Pasta al tonno</u> Frittata di verdure al forno Tris di verdure crude di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
VENEDI'	<u>Pasta con fagioli</u> Filetti di platessa con pomodoro e olive Tris di verdure cotte di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane

3a Settimana



S.I.A.N.
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dr. G. Tili
[Handwritten signature]

Si raccomanda di
utilizzare per il
condimento dei cibi
**SALE IODATO e OLIO
EXTRA VERGINE DI
OLIVA**



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Ambito territoriale ex ASL 3 Lagonegro

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA

S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Piano dei Lippi – 85042 Lagonegro

Il Direttore: Dr. Angelo Caputo

Anno Scolastico 2016/2017

Menù settimanale mensa scolastica del Comune di Chiaromonte

LUNEDI'	<u>Pasta piselli e patate</u> Petto di pollo al pomodoro e basilico Verdura cotta di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
MARTEDI'	<u>Pasta al pomodoro</u> Filetti di platessa gratinati al forno Piselli in umido Frutta fresca o macedonia frutta fresca Pane
MERCOLEDI'	<u>Pasta con fagioli</u> Mozzarella (fior di latte) o caciotta fresca Tris di verdure crude di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
GIOVEDI'	<u>Pasta al pomodoro</u> Fettina (involentino) di bovino adulto di I° taglio al forno Patate al forno Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
VENERDI'	<u>Risotto allo zafferano</u> Bastoncini di Merluzzo al forno Tris di verdure crude di stagione Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane

4a Settimana



S.I.A.N.
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dr. G. Tigli

Si raccomanda di utilizzare
per il condimento dei cibi
**SALE IODATO e OLIO
EXTRA VERGINE DI
OLIVA**



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Ambito territoriale ex ASL 3 Lagonegro

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA

S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via Piano dei Lippi - 85042 Lagonegro

Il Direttore: Dr. Angelo Caputo

Comune di Chiaromonte Anno Scolastico 2016/2017

GRAMMATURA DI GENERI ALIMENTARI PESO AL NETTO DEGLI SCARTI E AL CRUDO

GENERI ALIMENTARI	SCUOLA INFANZIA (g)	SCUOLA PRIMARIA (g)	SCUOLA SECONDARIA I° (g)
Pasta per pomodoro	60	80	90
Riso	60	80	90
Pasta per minestra	30	40	50
Riso per minestra	30	30	40
Pollame con osso	150	180	200
Fusello di pollo disossato fresco	50/60	60/70	70/80
Carni primo taglio	60	70	80
Pollame senza osso	60	70	80
Fesa di tacchino	60	70	80
Pesce	70	100	150
Filetto di sogliola per primo piatto	40	50	60
Uovo di categoria "A", class. L	Unità n°1	Unità n°1	Unità n°1
Prosciutto cotto al naturale, senza polifosfati glutammati, caseinati e lattati aggiunti	30	35	40
Prosciutto Crudo stagionato 18/24 mesi (nostrano dolce, Parma, S. Daniele)	30	35	40
Stracchino Formaggia tenero	50	70	100
Mozzarella, Ricotta o caciotta fresca	50	80	80
Parmigiano per frittata	5	10	15
Verdura o ortaggi per frittata	35	45	60
Verdura cotta	100	130	150
Verdura per minestra	70	80	80
Legumi, Patate, tonno (al naturale), o Mozzarella per i primi piatti	30	35	40
Patate fresche per frittata	15	20	25
Brodo vegetale (q.b.) per primo piatto			
Olive (verdi e/o nere) snocciolate per secondo piatto	3	4	5
zafferano (q.b.), per primo piatto	-----	-----	-----
Patate fresche contorno da fare al forno	100/120	140/160	160/200
Piselli per contorno	100	120	150
Zucchine fresche per primo piatto	10	15	20
Piselli per pasta	30	35	40
Patate per pasta	30	40	50
Pomodoro, Finocchi, insalata per contorno	100	150	200
Pomodori pelati	50	60	60
Polpa di pomodoro per risotto	65	80	90
Polpa di pomodoro per bocconcini	25	30	35
Olio extra vergine di oliva	10	10	10
Parmigiano reggiano grattugiato	7	8	9
Frutta	150	180	200
Pane	40	50	60



S.I.A.N.
- Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Dr. G. Tici