



COMUNE DI PESCOPAGANO

Provincia di Potenza

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO (PER QUESTI ULTIMI LIMITATAMENTE AI GIORNI DI RIENTRO PER ATTIVITA' SCOLASTICHE). ANNI SCOLASTICI 2026/2027-2027/2028.

INDICE

Art. 1	OGGETTO
Art. 2	CONDIZIONI GENERALI
Art. 3	CONDIZIONI PARTICOLARI
Art. 4	DURATA DELL'APPALTO
Art. 5	VALORE PRESUNTO
Art. 6	PROCEDURA DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE
Art. 7	CONTEGGI E FATTURAZIONI
Art. 8	PAGAMENTO
Art. 9	VARIABILITA' DEI PREZZI
Art. 10	RINNOVO DEL SERVIZIO
Art. 11	DIVIETO DI SUB-APPALTO
Art. 12	INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
Art. 13	RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI
Art. 14	CAUZIONI
Art. 15	CONTRATTO E ONERI CONTRATTUALI
Art. 16	RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO
Art. 17	PENALITA'
Art. 18	IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
Art. 19	SOPRALLUOGO
Art. 20	MODALITA' DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
Art. 21	CONTROVERSIE
Art. 22	LISTA PASTI
Art. 23	CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
Art. 24	MENU' PER DIETE SPECIALI
Art. 25	ATTREZZATURA
Art. 26	DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE
Art. 27	SERVIZIO NEI REFETTORI
Art. 28	MAGAZZINO DERRATE DEL CENTRO DI COTTURA
Art. 29	RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE
Art. 30	DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI
Art. 31	PERSONALE
Art. 32	ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE
Art. 33	VESTIARIO
Art. 34	IDONEITA' SANITARIA
Art. 35	IGIENE DEL PERSONALE
Art. 36	DIRITTO DI CONTROLLO DELLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE
Art. 37	BLOCCO DELLE DERRATE
Art. 38	ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE
Art. 39	CONTROLLI ANALITICI DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE
Art. 40	ADEMPIMENTI
Art. 41	ACCETTAZIONE DELLA NORMATIVA E DELLE CLAUSOLE

Articolo 1 OGGETTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di Mensa Scolastica, secondo quanto più specificatamente indicato negli articoli seguenti. In particolare trattasi di:

- 1) preparazione e somministrazione dei pasti agli alunni che ne faranno richiesta della scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado di Pescopagano, impegnati nel tempo pieno e prolungato ed al personale scolastico nel rispetto delle norme regionali e statali;
- 2) l'allestimento dei tavoli del refettorio, con preparazione ed apparecchiatura del refettorio;
- 3) lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione dei tavoli, degli utensili e delle attrezzature e dei locali accessori di ristorazione;
- 4) la fornitura dei piatti, dei bicchieri e delle stoviglie in materiale conforme alla legge e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli e all'erogazione del servizio (quali a titolo esemplificativo: brocche, cestini per il pane, tovaglie)- le posate, prima di essere lasciate sui tavoli della refezione, devono essere opportunamente confezionate al fine di garantirne l'igienicità;
- 5) il ritiro dei contenitori sporchi e la gestione dei rifiuti;
- 6) la fornitura delle attrezzature necessarie ad espletare il regolare servizio nel rispetto delle norme igienico sanitarie richieste dalla normativa nazionale e regionale in materia;
- 7) nel plesso scolastico dovrà operare un numero di addetti sufficiente a espletare il servizio in modo ottimale.
- 8) **La ditta dovrà rispettare tutte le disposizioni e prescrizioni dettate dalle normative Statali, Regionali e Comunali in materia di prevenzione e contrasto alle malattie infettive, vigenti al momento dell'affidamento e che dovessero essere emanate successivamente, con oneri esclusivamente a suo carico.**

Articolo 2 CONDIZIONI GENERALI

L'appalto, oltre che dalle norme previste dal presente Capitolato, è disciplinato dalla lettera d'invito, dall'offerta presentata dall'aggiudicatario, dai Regolamenti comunali vigenti, dal codice degli appalti, e dal Codice Civile. L'aggiudicatario si impegna a chiedere, a sua cura e spese, alle competenti autorità, i permessi e le autorizzazioni necessarie all'esecuzione del servizio (procedura SUAP), prima dell'inizio del servizio, e di assumere la responsabilità dei danni derivanti dall'eventuale revoca, per sua colpa, di tali permessi.

Articolo 3 CONDIZIONI PARTICOLARI

La presentazione dell'offerta da parte delle Imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa, dei citati Regolamenti e di incondizionata loro accettazione, nonché di completa ed incondizionata accettazione del presente Capitolato, ed altresì di completa ed esaustiva conoscenza dello stato dei luoghi ove deve svolgersi il servizio tale da aver consentito la miglior valutazione di ogni elemento utile e necessario per la formulazione della migliore offerta tecnica ed economica.

L'offerta dovrà essere formulata tenendo conto:

- a) degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, delle condizioni di lavoro e degli oneri aziendali di sicurezza di cui all'art.26, comma 6 del D.lgs.81/2008.;
- b) degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di prevenzione e protezione da malattie infettive che dovessero sopraggiungere e della corretta sanificazione dei locali, così come dettate del Ministero della Istruzione (MI), del Ministero della Salute (Mds) e del Comitato Tecnico Scientifico (CTS), nonché quelle emanate dalla Regione Basilicata e dal comune di Pescopagano.

Pertanto il prezzo offerto, sulla base di calcoli di convenienza della ditta, è inteso come corrispettivo, omnicomprensivo unico, remunerativo di tutte le prestazioni e forniture oggetto dell'appalto e dell'offerta tecnica formulata.

Altresì la Ditta con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del C.C., tutte le clausole contenute nel presente Capitolato.

Al momento della consegna dell'appalto saranno consegnate le chiavi della struttura e sarà redatto l'inventario dei beni presenti presso le strutture medesime e l'elenco dei beni che la ditta ha offerto in sede di gara con documentazione fotografica.

La ditta si obbliga a riconsegnare le chiavi delle strutture alla fine del contratto di appalto, entro il termine perentorio di 10 giorni. In sede di consegna sarà redatto apposito inventario dei beni.

Articolo 4 DURATA

Il servizio oggetto della presente appalto si riferisce all'anno scolastico **2026/2027-2027/2028**, con possibilità di proroga per un ulteriore anno scolastico e salvo proroga tecnica di cui al vigente codice degli appalti; La durata del contratto avrà decorrenza dalla stipula del contratto e fino al termine dell'anno scolastico 2027/2028 (31 maggio).

La Ditta aggiudicataria con proprio personale, sotto la propria direzione, s'impegna a preparare, presso la cucina presente nella scuola, e distribuire presso il refettorio i pasti tutti i giorni dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi previsti dal calendario scolastico, i giorni di chiusura per vacanze, secondo il calendario previsto dalle competenti istituzioni scolastiche, i giorni di eventuale sospensione dell'attività scolastica dovuta a causa di forza maggiore che saranno comunicati tempestivamente dal Comune di Pescopagano all'appaltatore.

I pasti distribuiti dovranno essere preparati in conformità alla tabella dietetica ed alla lista-tipo settimanale predisposte dall'Ufficiale Sanitario e dovranno essere erogati dalle 12,00 alle 13,30, in due tranches distinte, salvo diverse disposizioni delle autorità scolastiche.

L'aggiudicazione, dal momento in cui viene comunicata, costituisce a tutti gli effetti impegno per l'aggiudicatario, nei limiti e per gli importi specificati nella comunicazione.

Successivamente all'esecutività dell'atto di aggiudicazione, si addiverà alla stipulazione del formale contratto ed a tutti gli obblighi inerenti e conseguenti.

L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere, intervenuta l'aggiudicazione ed in attesa della stipula del contratto d'appalto, l'attivazione del servizio mediante preavviso alla Ditta aggiudicataria; in tal caso la Ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal Capitolato.

Articolo 5 VALORE PRESUNTO

L'importo della concessione è determinato con riferimento al prezzo a base di gara di **Euro € 5,50 (comprensivo di tutte le voci di costo, di cui € 0,08 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, esclusa IVA 4%), per un numero presunto di pasti complessivi di 21.939**, per gli anni scolastici **2026/2027-2027/2028**, per un importo a base dell'appalto di **Euro 120.664,50** (IVA esclusa) per l'intero periodo di appalto.

Il suddetto numero di pasti è puramente indicativo e non impegnativo per l'Amministrazione appaltante, in quanto subordinato al numero effettivo degli utenti e/o ad altre cause e circostanze, comprese eventuali future modifiche di ordine organizzativo e didattico. Pertanto il quantitativo reale dei pasti potrà variare in più o in meno senza che l'appaltatore possa avanzare pretese alcune in merito.

Il dato relativo al numero di presenze giornaliere effettive è rilevato dalla piattaforma messa a disposizione del Comune "servizi scolastici a domanda individuale" alla quale accedono i genitori e comunicano entro le ore 10,00 di ogni giorno l'assenza dell'alunno. Alla piattaforma accede anche il centro cottura e l'addetto del Comune a cui è assegnato il compito del controllo del funzionamento del servizio.

Articolo 6 PROCEDURA DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Tipo di procedura

Procedura negoziata preceduta da avviso pubblico di manifestazione di interesse a partecipare alla procedura ai sensi dell'art. 50 comma 1, lett. e) del D.Lgs n. 36/2023.

L'appalto sarà aggiudicato anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida e congrua per l'Amministrazione.

Criterio di aggiudicazione

- A) Il servizio sarà aggiudicato tramite procedura negoziata, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art.108 del D.Lgs. 36/2023, valutata in base ai seguenti parametri:
- B) Offerta tecnica: max punti 80/100
- C) Offerta economica: max punti 20/100

OFFERTA ECONOMICA: 20 Punti

L'offerta economica deve contenere l'indicazione della percentuale di ribasso offerto, con l'indicazione di due decimali, espresso in cifre e in lettere, e il prezzo che ne deriva riferito all'intero servizio, esclusa I.V.A. . In caso di differenza tra i valori espressi in cifre ed in lettere, sarà preso in considerazione il valore più vantaggioso per l'amministrazione.

Il punteggio sarà così attribuito: fino ad un massimo di 20 punti per la migliore offerta economica. Per le altre verrà attribuito un punteggio proporzionale inferiore secondo la seguente formula:

$$X = \frac{\text{miglior prezzo (offerta più bassa desunta dalle offerte)} \times 20}{\text{Prezzo offerto (valore singola offerta)}}$$

L'importo offerto dalla Ditta dovrà essere comprensivo di tutte le spese che la Ditta medesima dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

In caso di offerte uguali si procede all'aggiudicazione alla ditta che ha presentato la migliore offerta tecnica.

D) OFFERTA TECNICA: 80 Punti

Si precisa che l'offerta tecnica deve essere garantita dai giorni di inizio del servizio e non saranno ammessi ritardi pena la risoluzione contrattuale ipso Jure.

ELEMENTO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO	note
Organizzazione e gestione dei servizi di cui:		
A) Qualificazione del personale	Massimo punti 15	Indicare: nominativi, qualifica professionale, esperienza professionale, tipo di rapporto contrattuale, monte ore settimanale, curriculum
➤ Presenza di almeno un cuoco diplomato o con esperienze molteplici pregresse	Punti 10	Il punteggio più elevato sarà attribuito al concorrente dotato di personale con maggiore esperienza e/o qualificazione professionale
➤ Presenza di un programma di formazione professionale	Punti 5	SPECIFICARE la formazione del personale e indicare un programma di formazione dettagliato per ore, argomenti e enti formatori accreditati per il

		personale impiegato da realizzarsi durante il periodo contrattuale
<p>B) Qualità generi alimentari - Oltre quelli di cui al successivo art. 23 da garantire obbligatoriamente -</p> <p>➤ Utilizzazione nella produzione dei pasti di prodotti biologici, D.O.P. , I.G.P. , STG (nazionali), debitamente certificati</p> <p>➤ Utilizzazione nella produzione dei pasti di prodotti a chilometri zero e filiera corta, come definiti dalla L. n. 61 DI. 2022 "Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta" debitamente certificati</p>	<p>Massimo punti 30 (in percentuale in peso)</p> <p>Sarà attribuito il punteggio massimo di 20 alla Ditta che è in grado di dimostrare di poter fornire un numero e varietà maggiore rispetto agli altri concorrenti dei prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti, come da tabelle dietetiche dell'ASP.</p> <p>Sarà attribuito il punteggio massimo di 10 alla Ditta che è in grado di dimostrare di poter eventualmente fornire un numero e varietà maggiore rispetto agli altri concorrenti dei prodotti "a chilometro zero" di quelli provenienti da "filiera corta"</p>	<p>I prodotti offerti dovranno essere ben specificati e dettagliati con l'indicazione della quantità espressa in percentuale rispetto al totale complessivo. Alla fattura mensile di liquidazione la ditta deve obbligatoriamente allegare la fattura di acquisto del prodotto offerto con relativa descrizione e quantità a dimostrazione (qualitativa e quantitativa) dell'offerta depositata in sede di gara, riconciliando menù del mese, quantitativi del menù, alunni, fattura di acquisto. In mancanza la fattura sarà rifiutata, non si procederà al suo pagamento e sarà applicata la penale di cui all'art. 17 del presente capitolato.</p>
<p>C) Proposte migliorative Proposte migliorative da parte della Ditta (abbellimento del refettorio, piccole opere di manutenzione ordinaria dei locali (ad es. tinteggiatura etc) attrezzature aggiuntive, pentolame, tavoli, personale ecc...) che si intendono interamente ricomprese nel prezzo di aggiudicazione.</p>	<p>Massimo punti 20</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valutazione intervento migliorativo sulla struttura comunale e suppellettili che restano in carico al Comune per un Massimo punti 10 • Valutazione proposte migliorative e/o aggiuntive delle modalità di gestione ed esecuzione del servizio, offerte in aggiunta a tutti gli elementi minimi già previsti nel capitolato e tali da migliorare la qualità delle prestazioni previste, ampliare ed integrare gli obiettivi che lo svolgimento del servizio propone. Massimo punti 10 	<p>I beni offerti dovranno essere ben individuati, descritti e documentati con foto- diversamente non saranno valutati</p> <p>Le opere di manutenzione ordinaria dovranno essere puntualmente descritte e dovrà essere indicato anche il tempo di realizzazione.</p> <p>Il personale aggiuntivo deve essere individuato in sede di offerta e la sua presenza con le ore offerte dovranno essere garantite e documentate per tutta la durata dell'appalto</p>

<p>D) Continuità del servizio per cause di interruzione Fattibilità, efficacia e tempestività delle misure per garantire la continuità del servizio per guasti compresi quelli all'impianto elettrico, del gas e del servizio idrico, malfunzionamento delle attrezzature, manutenzione delle attrezzature sia del comune che dell'aggiudicatario, piccole opere di manutenzione ordinaria dei locali, attivazione e funzionalità delle attrezzature esistenti e/o offerte, malfunzionamento sistema prenotazione pasti, disponibilità di un centro di cottura nel caso in cui le strutture site presso la scuola, non possano essere utilizzate per cause sopravvenute (sarà valutato per l'attribuzione del punteggio il solo centro di cottura, conforme alle norme igienico-sanitarie, con la distanza più vicina al refettorio scolastico in via E. Gianturco del Comune di Pescopagano).</p> <p>Il punteggio più elevato sarà attribuito al concorrente che avrà presentato una offerta fattibile, efficace e tempestiva. Si precisa che tutte le attività e le spese da sostenersi per l'offerta presentata sono a cura e totale carico dell'aggiudicatario e dovranno essere realizzate con personale specializzato.</p>	<p>Massimo punti 10</p>	<p>Relazione Tecnica descrittiva delle attività da espletarsi, delle procedure che saranno adottate e i tempi di attivazione.</p> <p>La mancata attivazione delle misure proposte comporterà l'applicazione della penale di cui all'art. 17 del presente capitolato</p>
<p>E) Utilizzo materiali</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilizzo per le sale di refezione di stoviglie biodegradabili ➤ Utilizzo detergenti ecologici per la pulizia dei locali e delle attrezzature adibiti a cottura e sala refezione ➤ frequenza degli interventi di pulizia e sanificazione dei locali del centro cottura, dei refettori scolastici 	<p>Massimo punti 5</p> <p>Punti 5</p>	<p>I prodotti offerti dovranno essere ben specificati e dettagliati con l'indicazione della quantità.</p> <p>Sarà fatto un controllo a campione durante l'appalto e se quanto verificato non corrisponderà all'offerta, sarà applicata la penale di cui all'art. 17 del presente capitolato.</p>

Articolo 7
CONTEGGI E FATTURAZIONI

Il conteggio e il pagamento dei pasti, effettivamente consumati, sarà effettuato sulla base dei dati desunti dall'applicativo "servizi a domanda individuale", in uso all'ente e che la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di utilizzare.

Articolo 8
PAGAMENTO

Il pagamento sarà liquidato entro 30 gg. dalla presentazione della fattura, a condizione che sia corredata dalla documentazione richiesta per la verifica dell'offerta tecnica. In mancanza sarà rifiutata a sistema.

Articolo 9
VARIABILITA' DEI PREZZI

Il prezzo offerto a pasto s'intende fissato per tutta la durata del contratto.

Articolo 10
RINNOVO DEL SERVIZIO

Alla scadenza il contratto si intende cessato senza bisogno di alcuna disdetta da una delle parti, tuttavia le parti, possono convenire ad una proroga per un ulteriore anno scolastico dandone comunicazione all'altra parte con un preavviso di almeno 30 giorni, che nei successivi quindici giorni dovrà manifestare la propria decisione.

Nell'eventualità comunque che l'Amministrazione Comunale non abbia concluso le procedure della nuova gara, la ditta appaltatrice, salvo diversa decisione della stazione appaltante, sarà obbligata al termine della scadenza contrattuale a proseguire l'esecuzione del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni contrattuali in corso d'opera per il periodo necessario all'individuazione del nuovo contraente.

Articolo 11
DIVIETO DI SUB-APPALTO

E' espressamente vietato il subappalto totale o anche parziale sotto qualsiasi forma.

Articolo 12
INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio deve essere assicurato per tutti i giorni del calendario scolastico, secondo le disposizioni dell'Autorità scolastica.

Il servizio appaltato deve considerarsi, ai sensi di legge, quale servizio pubblico e, quindi, per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato. In caso di scioperi e/o assemblee del personale, sia scolastico che della ditta aggiudicataria, si dovrà in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore. In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità, il Comune si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso.

Nel caso di interruzione del servizio imputabile dolosamente e colpevolmente alla Ditta appaltatrice, il Comune si riserva di chiedere il risarcimento dei danni subiti, nonché di applicare le penalità all'uopo previste nel presente capitolato e di promuovere le ulteriori azioni in danno a tutela dell'interesse pubblico.

Articolo 13
RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI

Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della Ditta appaltatrice. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi la Ditta dovrà, prima dell'inizio del servizio, stipulare una specifica assicurazione con primaria Compagnia d'Assicurazione, indicando sulla stessa che è stipulata per il servizio mensa scolastica del Comune di Pescopagano, per l'anno scolastico 2026/2027 e 2027/2028, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti del Comune di Pescopagano per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati. L'importo del massimale non dovrà essere inferiore a 500.000,00 Euro.

La Ditta dovrà inoltre stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a 500.000,00.

La Ditta si impegna ad inviare al Comune copia delle suddette polizze cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio della esecuzione stessa. L'esistenza di tali polizze non liberano l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

Infatti la Ditta è diretta responsabile ad ogni fine ed effetto di ogni qualsiasi danno o pericolo di danno che derivi a cose e persone dalla gestione del servizio ricevuto in concessione e dichiara fin d'ora di manlevare sotto ogni profilo ed aspetto il Comune di Pescopagano da qualsiasi responsabilità verso persone e cose in relazione al titolo di cui sopra. Il Comune è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

Articolo 14 CAUZIONI

Il deposito cauzionale sarà disciplinato con il bando di gara

Art. 15 CONTRATTO E ONERI CONTRATTUALI

Con l'acquisizione dei necessari documenti sarà possibile procedere alla stipula di un regolare contratto che dovrà essere sottoscritto dalla Ditta aggiudicataria entro il termine perentorio di n. 15 giorni dalla richiesta dell'amministrazione Comunale.

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto (registrazione, imposte, valori bollati, diritti di segreteria ecc.) nessuna esclusa, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Ai fini del calcolo dei diritti di segreteria, il valore del contratto sarà quello risultante dal valore complessivo della prestazione una volta aggiudicata.

Articolo 16 RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO

La Ditta ha l'obbligo di indicare per iscritto al Comune, prima dell'avvio del servizio, il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio, che deve essere dipendente della Ditta ed avere qualifica professionale idonea.

Dovrà essere predisposto e presentato un completo curriculum professionale ed il mansionario del Responsabile/Coordinatore designato. Il Responsabile Coordinatore del Servizio costituirà il referente principale per il Comune. Pertanto deve essere reperibile, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 7 alle ore 16. A tale scopo la Ditta, oltre al nominativo, dovrà fornire al Comune specifica indicazione di reperibilità.

Articolo 17 PENALITA'

La Ditta, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, il Comune si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

Euro 300,00 per la mancata riconciliazione mensile delle fatture di acquisto dei prodotti offerti con il menù del mese, i quantitativi del menù, gli alunni che hanno usufruito del servizio **(per ogni mancata riconciliazione)**;

Euro 1.000,00 per mancato utilizzo dei generi alimentari offerti in sede di gara.

Euro 300,00 per mancato utilizzo dei materiali offerti in sede di gara.

Euro 300,00 per il mancato rispetto delle procedure per garantire la continuità del servizio per cause di interruzione **(per ogni disservizio rilevato)**

Euro 300,00 per ogni violazione nel rispetto dell'orario previsto per preparazione, confezionamento e consegna dei pasti;

Euro 1.000,00 per ogni violazione di quanto previsto nelle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;

Euro 300,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature o del menù giornaliero;
Euro 300,00 per ogni mancato rispetto del numero di pasti ordinati oppure di diete in bianco o speciali;
Euro 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme previste per l'igiene della produzione, tecnologia di manipolazione e cottura delle pietanze;
Euro 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia e dal presente Capitolato;
Euro 1.000,00 per ogni mancato rispetto del piano di pulizia e di sanificazione;
Euro 1.000,00 per ogni mancato rispetto al servizio nel refettorio;
Euro 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme sull'igiene personale;
Euro 300,00 per ogni mancato rispetto dell'organico nel centro di produzione pasti e nel refettorio;
Da euro 300,00 a Euro 1.000,00 per ogni altro caso di inadempienza non compresa in quelle sopra elencate, a secondo della gravità.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, e, ove possibile, saranno conservati per 24 ore campioni che documentano quanto contestato. A tal fine si precisa che la Ditta avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre due giorni dalla notifica della contestazione.

L'importo relativo all'applicazione della penale verrà detratto al momento del pagamento della fattura mensile. La Ditta è tenuta a rimettere la nota di credito da allegare alla fattura stessa.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Il Comune può procedere poi nei confronti della Ditta alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, se ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

Nel caso che non venga eseguito il servizio, fatto salvo cause di forza maggiore, La Ditta sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso della somma pagata dal Comune per ovviare al disservizio. Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con possibilità di recesso dal contratto da parte del Comune.

Qualora insorgano controversie in merito all'applicazione delle penalità del presente articolo sarà promossa a cura dell'Amministrazione Comunale una procedura per addivenire ad un accordo bonario tra le parti. Ove detto accordo non sia raggiunto la controversia sarà devoluta al Foro competente.

Articolo 18

IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO- clausole risolutive espresse

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

- a) cessione del contratto;
- b) inosservanza del divieto di subappalto;
- c) ritardo nell'inizio della gestione del servizio;
- d) impiego di personale non dipendente dalla Ditta;
- e) grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di produzione pasti;
- f) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dalla vigente normativa in relazione alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- g) un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- l) applicazione di 3 penali diverse per la stessa violazione tra quelle previste all'art. 20;
- m) ulteriore inadempienza della Ditta appaltatrice dopo la comminazione di 10 penalità complessive;
- n) assenza del Responsabile Coordinatore del Servizio;
- o) mancata previsione e/o sostituzione delle figure professionali previste;
- p) errore nella somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare, in modo grave, la salute dell'utente.
- q) tutte le clausole già stabilite e precedentemente dettagliate per cui è prevista al risoluzione ipso jure;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto a seguito di comunicazione del Comune in forma di lettera raccomandata.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte del Comune, di risarcimento per i danni subiti.

Articolo 19 SOPRALLUOGO

E' richiesto all'offerente di effettuare il sopralluogo dei locali dove verrà svolto il servizio, al fine di verificare che siano conformi alle prescritte disposizioni normative per lo svolgimento del servizio e di formulare l'offerta consapevole e più aderente alle necessità dell'appalto.

Ciascuna impresa partecipante, dopo l'indizione della gara ed entro il termine di scadenza di presentazione dell'offerta, fisserà un appuntamento per recarsi nella sede del servizio, accompagnato da un incaricato dell'Amministrazione Comunale. Il sopralluogo potrà essere effettuato dal rappresentante della Ditta (titolare) o da un dipendente appositamente delegato munito di fotocopia del certificato della C.C.I.A.A..

L'incaricato dell'Amministrazione Comunale rilascerà ricevuta dell'avvenuto sopralluogo, che sarà allegata alla documentazione di gara.

Al momento della consegna dell'appalto sarà redatto l'inventario dei beni presenti presso le strutture. Altresì sarà redatto l' inventario dei beni alla scadenza dell'appalto.

Articolo 20 MODALITA' DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto di cui all'art. 18, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

Articolo 21 CONTROVERSIE

Per ogni eventuali controversie è competente il Foro di Potenza (PZ), rimanendo escluso qualsiasi forma di arbitrato.

Articolo 22 LISTA PASTI

La lista, in uno con la tabella dietetica e con quella della caratteristica dei viveri e dei generi alimentari che dovranno essere impegnati nella confezione dei pasti, dovrà essere affissa nella sala refettorio e nel plesso scolastico interessato.

Il pranzo deve essere costituito, secondo il menù tipo, da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione
- acqua minerale non gassata

Il menù tipo e le relative grammature, **allegati** al presente capitolato sono stati trasmessi dall' ASP con nota prot. n. 7564 del 01/08/2025.

Il menù tipo può variare con l'accordo delle parti e comunque previa approvazione dell' ASP di competenza.

Articolo 23 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono richiamate.

I pasti dovranno essere preparati con derrate alimentari di prima qualità aventi tutti i requisiti di genuinità e di freschezza, privilegiando materie prime fresche e di stagione, escludendo l'uso di spezie e di esaltatori di sapore ed escludendo i cibi precotti.

Come da indicazioni dell' A.S.P. è escluso ogni genere di fritto; la cottura dei cibi dovrà avvenire al forno, in umido o al vapore; il consumo di sale deve essere limitato al minimo indispensabile; la verdura e la frutta devono essere di stagione ed il pesce deve essere surgelato o congelato.

Il Comune si riferisce alla normativa igienica sul controllo ufficiale e sull'autocontrollo (D.P.R. 327/80, D.Lgs. 123/93 e 155/97) nonché agli obiettivi indicati dal Regolamento comunitario 178/2002 che estende l'autocontrollo all'intera filiera agroalimentare al fine di favorire il collegamento tra i singoli sistemi di autocontrollo aziendali, compresi quindi i sub fornitori e di garantire la rintracciabilità dei prodotti, dei flussi materiali e delle responsabilità.

Il Comune richiede pertanto la garanzia della completa visibilità e rintracciabilità della filiera da parte di tutte le Aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nel Servizio di Ristorazione Scolastica e si riferisce ai Regolamenti CE n. 49 e 50/2000 per quanto attiene la soglia dell'1% massimo per la presenza accidentale di materiale derivante da organismi geneticamente modificati negli ingredienti alimentari.

Contestualmente all'inizio del contratto la ditta deve inviare al Servizio Pubblica Istruzione del Comune l'elenco delle derrate alimentari e bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle Aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche ecc.... Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la revisione dell'elenco completo da inviare al Comune. Ogni revisione deve riportare la data e la firma del Responsabile del Servizio.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.L.vo n. 109/92, D.L.vo 68 del 25.02.2000 e D.L.vo n. 259 del 10/08/2000). Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

La ditta deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti norme in materia. La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (D.L.vo n. 155/97).

Le derrate devono inoltre mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto.

La Ditta dovrà provvedere a garantire la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei singoli piatti per almeno 48 ore e mostrarli ad ogni richiesta di controllo.

Sono preferiti i prodotti di provenienza nazionale, prodotti D.O.P. , I.G.P., altresì prodotti a chilometri zero, opportunamente certificati.

Per quanto riguarda le caratteristiche degli alimenti sono vincolanti le seguenti prescrizioni:

Formaggio: si dovranno utilizzare formaggi DOP e comunque esenti da polifosfati aggiuntivi e conservanti.

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata, ben lievitato, ben cotto e privo di grassi. La pizza dovrà essere preparata esclusivamente presso il Centro cottura. E' vietato l'uso di basi semilavorate.

Pesce surgelato: le specie ittiche non dovranno presentare spine, grumi di sangue, pinne o residui di membrane. I prodotti utilizzati devono essere di provenienza italiana o Nord -Europa, da impianti riconosciuti ai sensi delle normative nazionali e comunitarie vigenti.

Carni fresche refrigerate di bovino adulto: le carni devono essere ottenute da allevamenti nazionali, lavorate in macelli e laboratori nazionali autorizzati ai sensi delle normative nazionali e comunitarie vigenti.

Carni avicole refrigerate: cosce, sopra cosce, fusi, petti di pollo, fesa e petti di tacchino, devono appartenere alla classe A) secondo il Regolamento CE 2777/75 art. 3, provenire da allevamenti nazionali.

Suino fresco refrigerato: deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi delle normative nazionali e comunitarie vigenti, deve provenire da allevamenti nazionali.

Prosciutto cotto senza polifosfati: deve essere di provenienza nazionale, di coscia, magro ed affettato il giorno stesso dell'utilizzo. La fetta deve essere compatta, di colore rosai, senza tessuto cartilagineo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale.

Il prosciutto deve presentare tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia.

Dolci: non sono consentiti prodotti preconfezionati.

Non è consentito l'utilizzo di verdura e frutta in scatola, ad eccezione dei pomodori pelati che dovranno essere di filiera tutta italiana.

I seguenti alimenti dovranno essere prodotti in conformità a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica 100%, certificazione ed identificazione sia comunitaria che nazionale (es. Regolamento CE n. 2092/91 e s.m.i, D. Lgs n. 220 del 17/03/1995 e ss.mm.ii.):

- olio extravergine di oliva
- pomodori in scatola
- legumi

Articolo 24

MENU' PER DIETE SPECIALI

La ditta aggiudicataria dovrà garantire la fornitura di pasti in bianco e diete speciali per utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico (es. celiachia, latticini, uovo, pomodoro ed altre). Tali pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

Articolo 25

ATTREZZATURA

E' utilizzata l'attrezzatura presente negli appositi locali dell'Ente, di cui la ditta ha preso visione in occasione del sopralluogo.

L'attrezzatura necessaria mancante dovrà essere fornita dalla ditta appaltatrice.

Articolo 26

DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igieniche-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare alla Legge 283 del 30.4.1962, D.P.R.327 del 26.3.1980, D.L. 155/97, Reg.CE852, 853, 854 e 882 del 2004, ed al locale regolamento di igiene.

Si richiamano le seguenti fondamentali disposizioni:

- La ditta deve produrre e consegnare in copia al Comune il proprio **Manuale di Autocontrollo Igienico** che si impegna a far rispettare in ogni struttura produttiva e al proprio personale ai sensi del D.Lgs. 155/1997. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune. Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del Responsabile.
- La Ditta deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP;
- è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti; le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti congelati e surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti;
- la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire in appositi reparti distinti;
- i prodotti alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle e dai frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature;
- nessun contenitore in banda stagnata aperto e contenente un alimento può essere conservato nel centro di produzione pasti al termine delle operazioni di cottura e confezionamento;
- la protezione delle derrate da conservare, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare altrettanto idonea;
- i prodotti cotti, in attesa della distribuzione, devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro e acciaio inox a temperatura superiore a **+65°C** per quelli da servire a caldo e a temperatura non superiore a **+4°C** per quelli che si devono servire refrigerati;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate.

Articolo 27

SERVIZIO NEI REFETTORI

La Ditta dovrà provvedere al servizio di Refettorio con proprio personale. Tale personale dovrà mantenere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico. All'inizio del servizio dovrà essere trasmesso al Servizio Pubblica Istruzione, l'elenco nominativo dei dipendenti assegnati ai singoli plessi; tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazione.

Articolo 28 **MAGAZZINO DERRATE DEL CENTRO DI COTTURA**

La Ditta dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo: la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Medio di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori.

Articolo 29 **RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE**

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione del centro di produzione pasti e dei refettori sono a totale carico della Ditta appaltatrice e dovranno essere eseguiti rispettando la tempistica e le corrette modalità previste dal piano di autocontrollo, altresì la ditta si obbliga a rispettare e far rispettare tutte le prescrizioni per la prevenzione da covid dettate in materia di gestione della mensa scolastica, distanziamento, igiene, green pass, prevenzione (elenco esemplificativo ma non esaustivo) dalla normativa nazionale e regionale nonché disposizioni speciali che il Sindaco di Pescopagano, in qualità di autorità sanitaria sul territorio, riterrà necessario emanare al fine della tutela della salute pubblica.

Articolo 30 **DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI**

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente.

La Ditta deve mantenere presso la sua sede, fin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare, corredati delle schede tecniche e di sicurezza complete.

I detergenti, i disinfettanti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta.

I prodotti di cui sopra dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari per quanto riguarda il centro di produzione pasti.

E' assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione. Per quanto riguarda i Refettori Scolastici dovrà essere individuato uno spazio apposito per il deposito di tali prodotti.

Articolo 31 **PERSONALE**

L'assuntore dovrà preparare i pasti nei luoghi idonei situati nello stesso edificio scolastico di via E. Gianturco e distribuirlo con proprio personale, mezzi ed attrezzature adeguate ed igienicamente riconosciute idonee, giusta **DVR (Documento Valutazione Rischio)** redatto dalla ditta e consegnato obbligatoriamente in sede di stipula del contratto, agli alunni registrati sulla piattaforma "Servizi a domanda individuale" messo a disposizione dal Comune di Pescopagano e al personale scolastico, purchè autorizzato dalla scuola. Per questi ultimi e per definirne il numero di fruitori, la ditta acquisirà **apposita attestazione mensile del dirigente scolastico** da allegare alla fattura mensile.

Il personale, nel numero occorrente per il funzionamento del servizio, deve avere adeguata qualificazione (cuochi, camerieri, banconisti, personale ausiliario, ecc.).

La Ditta è tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali indicate nell'offerta in sede di gara, in riferimento alle posizioni funzionali di organigramma ed al monte ore complessivo di lavoro. Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della Ditta è preposto, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere, all'appaltatore stesso, la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti connessi ad un equilibrato e corretto rapporto con gli utenti della Refezione Scolastica.

In tal senso la Ditta dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre tre giorni dalla segnalazione. Tutto il personale adibito deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

La Ditta, inoltre, resterà garante, in qualunque momento, della idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al porzionamento, nonché del Servizio di Refettorio sollevando l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in proposito.

Il personale dovrà essere munito di green pass come da vigente normativa.

Articolo 32

ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE

La Ditta deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto e durante tutto il corso della sua esecuzione, formare e informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato, per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dalla normativa vigente (regionale, nazionale e comunitaria). Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato del Comune; a tale scopo la Ditta informerà il Comune del giorno/dei giorni o della sede /delle sedi in cui si terranno i predetti interventi.

Articolo 33

VESTIARIO

La Ditta deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80) e di sicurezza (D. Lgs.81/2008 e successive modifiche), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta e il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento.

La Ditta deve inoltre fornire a tutto il personale: zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso, anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.

Articolo 34

IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale dovrà essere in possesso dei necessari titoli di idoneità sanitaria.

Articolo 35

IGIENE DEL PERSONALE

Il personale, addetto alla manipolazione alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze, non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve aver indossato, nei locali adibiti all'uso, gli idonei indumenti da lavoro.

Gli indumenti da lavoro sono: il copricapo, il camice o grembiule o giacca, i pantaloni, i guanti monouso, la mascherina monouso e le scarpe. Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio e comunque, nel trasferimento da una manipolazione all'altra, il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

Articolo 36

DIRITTO DI CONTROLLO DELLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del Capitolato d'Appalto ed all'offerta aggiudicata in sede di gara.

La Ditta è obbligata a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi, in ogni momento, il libero accesso al centro di produzione pasti e locali annessi, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Il comune di Pescopagano con delibera di Consiglio comunale n. 24 del 28/11/2013 ha istituito apposita commissione per la mensa scolastica ed approvato il Regolamento per il funzionamento, e tra le competenze attribuite vi è quella delle visite presso i centri di cottura e nei locali della mensa scolastica.

La Ditta dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori, conservare, ed a richiesta esibire, la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

Il comune con apposita deliberazione di Giunta comunale nomina la Commissione mensa scolastica, le cui funzioni sono disciplinate dal Regolamento per il funzionamento della Commissione Mensa scolastica approvato con delibera del Consiglio Comunale n. 24 del 28/11/2013.

Articolo 37

BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli, effettuati dal Comune, potranno dar luogo al "blocco di derrate".

Essi provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella (se deperibile) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento". Il Comune provvederà, entro 24 ore, a sottoporre il campione agli accertamenti necessari a valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a dare tempestiva comunicazione alla Ditta dell'esito dell'analisi; qualora i referti diano esito sfavorevole, alla Ditta verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità.

Articolo 38

ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta appaltatrice deve essere in possesso alla data di stipula del contratto:

- di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei punti critici, da trasmettere all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio;
- di una procedura di qualificazione dei fornitori;
- di un sistema di qualità aziendale.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con il Servizio Pubblica Istruzione, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Articolo 39

CONTROLLI ANALITICI DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta dovrà effettuare, per tutta la durata dell'appalto, controlli analitici come previsto dal piano HACCP; gli esiti dovranno pervenire al Servizio Pubblica Istruzione del Comune.

L'organizzazione dell'Impresa che la Ditta avrà presentato in sede di gara, sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto.

Articolo 40

ADEMPIMENTI

La Ditta aggiudicataria, a sua esclusiva cura e spese, provvederà ad ogni ulteriore provvedimento, adempimento, ove richiesto da qualsiasi predisposizione o autorità di Polizia Comunale o Sanitaria. In caso di inadempienza sarà responsabile verso l'amministrazione comunale di ogni e qualsiasi danno consequenziale, nel senso più ampio.

Articolo 41

ACCETTAZIONE DELLA NORMATIVA E DELLE CLAUSOLE

L'affidamento del servizio comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni sopra dette.

ALLEGATI:

Allegati – Menù tipo predisposto dall'ASP Basilicata, dipartimento di prevenzione collettiva della salute umana