

COMUNE DI SERRACAPRIOLA
PROV. DI FOGGIA

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER
L’AFFIDAMENTO DELLA PREPARAZIONE E
FORNITURA DI PASTI ALLA MENSA DELLE
SCUOLE ELEMENTARI E MATERNE DI
SERRACAPRIOLA - ANNO SCOLASTICO **2013/2014**

ART.1

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la preparazione presso la cucina sita nell'edificio scolastico di corso Garibaldi a Serracapriola, e la fornitura dei pasti agli alunni della scuola elementare e materna di Serracapriola. Avrà la durata presumibilmente dal 11/11/2013 al 31/05/2014, salve le interruzioni da calendario scolastico. **In particolare il servizio di refezione dovrà essere svolto nel periodo 11/11/2013 – 31/05/2013 per gli alunni frequentanti le classi 1[^], 2[^] e 5[^] della scuola primaria a tempo pieno e dal 01/12/2013 e sempre fino al 31/05/2014 anche per tutti gli altri alunni frequentanti le altre classi delle scuole materne ed elementari.** Il servizio è esteso al personale docente ed al personale ata.

ART.2

IMPORTO DELLA CONVENZIONE

1. L'importo posto a base d'asta è fissato in € 3,90 a pasto oltre IVA al 4% (importo complessivo presunto netto di circa € 41.860,00 oltre IVA), considerato un numero medio di pasti mensili pari a circa 1.535, (fatto salvo il solo periodo del **mese di novembre 2013 sopra indicato, dal giorno 11 al giorno 30** nel quale la refezione interesserà **solo** i bambini della 1[^], 2[^] e 5[^] elementare a tempo pieno ed il personale docente e ata con un numero di **pasti nel mese di circa 600**).

2. Con tale corrispettivo l'aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dal Comune con il pagamento di tale compenso.

3. L'importo complessivo non è vincolante per la stazione appaltante ed il numero dei pasti effettivamente erogati sarà comunque desunto dai buoni pasto che l'appaltatore provvederà giornalmente a ritirare presso gli edifici dai responsabili delle sezioni ammesse alla refezione.

4. Il prezzo a pasto non è soggetto a revisione periodica né a modifiche dipendenti dall'aumento o diminuzione del numero medio di pasti mensili.

5. L'importo pattuito sarà corrisposto entro 30 giorni dalla presentazione di apposita fattura, tranne i casi previsti dagli articoli 12 e 13 ed in base al numero di pasti effettivamente erogati.

6. La composizione del pasto tipo giornaliero è quello indicato nelle tabelle dietetiche, allegato "A", al bando di gara ed al presente capitolato. Il fornitore si impegna ad apportare ai menù previsti dalle tabelle allegate, eventuali integrazioni e/o variazioni sulla base delle indicazioni del competente servizio SIAN della ASL, senza alcuna pretesa di modifica del prezzo contrattuale.

7. Al fornitore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte le tabelle dietetiche settimanali o giornalieri, salvo cause di forza maggiore, dandone comunicazione scritta al Comune ed al medico nutrizionista dell'ASL di San Severo.

ART.3

DIVIETO DI SUBAPPALTO

1. E' fatto espresso divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, l'esecuzione del servizio. Il mancato rispetto di tale obbligo darà luogo all'immediata risoluzione del contratto, alla perdita della cauzione e l'appaltatore sarà tenuto al completo risarcimento dei danni causati.

ART.4

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

1. **La preparazione** dei pasti avverrà nei locali comunali a ciò adibiti nell'edificio scolastico sito in corso Garibaldi. **La distribuzione** dei pasti dovrà avvenire nei plessi scolastici della scuola materna

ubicata in via De Sanctis e Corso Garibaldi e della scuola elementare sita in corso Garibaldi. I mezzi eventualmente necessari al trasporto alimenti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dal DPR n. 327/80.

2. Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni di rientro degli alunni e nell'orario compreso tra le ore 12,00 e le ore 13,30 salvo diverse disposizioni delle autorità scolastiche o comunali.

3. L'aggiudicatario, prima dell'inizio dell'attività, dovrà dotarsi e presentare la DIA per la preparazione e somministrazione dei pasti e relativa alle dotazioni strumentali e dotarsi di qualunque certificazione e/o autorizzazione prevista e richiesta dalle leggi vigenti in materia.

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

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

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

7. Se necessario e secondo le indicazioni del medico ASL, il gestore integrerà a sue spese, l'attrezzatura per il miglior funzionamento delle mense scolastiche, ciò anche nel caso in cui fosse necessaria la cottura di cibi per diete speciali o per pasti a soggetti celiaci. In tal caso il pentolame, messo a disposizione dal gestore, dovrà essere identificato correttamente e collocato separatamente.

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

9. L'appaltatore dovrà effettuare il servizio con proprio personale idoneo e qualificato e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità. L'appaltatore, inoltre, è obbligato ad assicurare la presenza continua del proprio personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti.

10. Il gestore all'inizio dell'attività, dovrà trasmettere all'Ufficio Segreteria del Comune l'elenco del personale utilizzato nella mensa scolastica che sarà regolarmente assicurato ai fini previdenziali ed assistenziali e sarà garantita l'applicazione di tutte le norme contenute nel Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro.

11. E' esclusa qualsiasi responsabilità dell'Amministrazione per infortuni che dovessero derivare dall'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto e per qualsiasi risarcimento venisse richiesto da terzi, in conseguenza di infortuni verificatisi in corso di gestione.

12. In caso di inottemperanza agli obblighi testè precisati, accertata dall'Amministrazione o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, ne viene data comunicazione alla ditta aggiudicataria, ove ricorrono le condizioni di legge, anche all'Ispettorato suddetto e procede ad una detrazione del 20% sui pagamenti, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

13. Il pagamento delle somme accantonate non è effettuato sino a quando la ditta aggiudicataria non ha regolarizzato la propria posizione.

14. Per le detrazioni dei pagamenti di cui sopra, la ditta aggiudicataria non può opporre eccezione all'Amministrazione, né ha titolo al risarcimento danni.

15. Il gestore sarà tenuto a provvedere a proprie cure e spese, all'analisi dei cibi somministrati con periodicità mensile nel giorno indicato dal Comune ed all'eventuale variazione dei menù sulla base delle indicazioni eventualmente diramate dal competente servizio Igiene degli alimenti e Nutrizione della ASL.

ART.5

OBBLIGHI IGIENICI E SANITARI DEL PERSONALE

1. Il personale addetto alla preparazione, alla produzione ed alla manipolazione delle sostanze alimentari, deve essere munito, ove richiesto dalle leggi vigenti in materia, di qualunque certificazione e/o autorizzazione prevista e richiesta dalle leggi vigenti in materia
2. Inoltre, deve indossare tute o sopravestiti di colore bianco, ai sensi dell'art.42 del DPR n.327/80, nonché mascherina igienica.

ART.6

SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

1. Il servizio di preparazione, distribuzione dei pasti deve essere attivo nei cinque giorni lavorativi dal lunedì al venerdì per le scuole materne e per le scuole elementari nei giorni stabiliti di rientro pomeridiano e nei giorni stabiliti per le classi a tempo pieno, ad eccezione delle festività civili e religiose cadenti in tali cinque giorni.

ART.7

CASI PARTICOLARI

1. Potranno essere ordinati pasti, senza oneri aggiuntivi, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificazione medica al gestore del servizio, secondo apposite tabelle dietetiche indicate nella certificazione del medico dell'utente.
2. Potranno essere ordinati al gestore senza oneri aggiuntivi, mediante richiesta dell'utenza, diete per esigenze etniche religiose.
3. Il gestore deve provvedere all'allestimento dei tavoli della mensa, alla pulizia degli stessi ed all'allontanamento dei rifiuti rivenienti dalla preparazione dei pasti.
4. Ogni tipo di frutta che lo consenta, deve essere preventivamente lavata e privata di residui estranei.
5. La ditta aggiudicataria dovrà dotare la mensa di appositi contenitori, distinti e separati e igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.
- 6. Nel caso di preparazione e distribuzione di pasti per celiaci si dovranno osservare le specifiche di cui all'allegato B al presente CSA.**

ART.8

CONTROLLO DEL SERVIZIO

1. Durante l'esecuzione del servizio si provvederà al controllo dello stesso, al fine di accertare le condizioni poste nel presente capitolato, vengano rispettate.
2. Qualora il servizio non fosse regolarmente eseguito, la ditta aggiudicataria deve provvedere immediatamente ad adeguarsi alle prescrizioni.

ART.9

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. I seguenti prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti devono avere le seguenti caratteristiche:
 - a - La pasta deve essere di semola di grano duro o di semola di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida;

b - Il riso da utilizzarsi deve essere del tipo sbramato di risone (riso integrale) o semiraffinato per le cotture lunghe, piatti freddi e minestre, e del tipo “parboiled” per le preparazioni convenzionali;

c - Le carni bovine, suine ed avicunicole devono:

- essere fresche e non surgelate, di consistenza non flaccida di provenienza certificata secondo la normativa vigente;
- provenire da animali non riproduttori, sani di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute;
- avere buon sapore, essere tenera e ben digeribile, non avere odore sgradevole;

d - I prodotti ittici devono presentare poco grasso ed essere privi di lische. Sono ammessi prodotti ittici surgelati;

e - I legumi devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei: I legumi freschi utilizzati fuori stagione devono essere surgelati.

f - Gli ortaggi devono:

- essere di stagione e di recente raccolta;
- essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;
- essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei
- essere indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

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

g - Il formaggio:

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

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

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

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

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

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, ma essere compatto, senza presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido.

Non deve essere usato prosciutto confezionato sottovuoto.

i - L’olio usato per la cottura e per il condimento deve essere di tipo extravergine di oliva, di ottima qualità: Non deve contenere più di un grado di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie.

l - Il pane deve essere prodotto con farina “0” e con l’aggiunta di olio d’oliva nella percentuale minima consentita dalla legge.

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

Deve essere di piccola pezzatura (panino), ben lievitato e non rigenerato.

m - La frutta deve essere:

- di stagione;
- esente da difetti all'epicarpio e alla polpa;
- di prima qualità;
- di calibratura e grammatura come da tabelle dietetiche;
- fisiologicamente matura;
- omogenea, uniforme e turgida.

n - Le uova devono essere di categoria extra (senza alcuna preferenza di merito per le dimensioni).

o - Il sale deve essere del tipo iodato.

p - L'acqua deve essere di tipo oligominerale naturale non gassata in confezione da 50 cl.

2. Eventuali prodotti biologici utilizzati, preventivamente comunicati al Comune, devono essere ottenuti con concimazioni verdi ed organiche, senza impiego di antiparassitari chimici.

3. Le coltivazioni biologiche nel caso specifico ortaggi, frutta e legumi, per definirsi tali, oltre ad essere certificati dagli organismi di controllo riconosciuti devono utilizzare in base al Regolamento CEE n.2092 del 24.6.1991 o materiale di moltiplicazione vegetativa, prodotti con il metodo biologico ovvero senza l'impiego di organismi geneticamente modificati OGM e/o prodotti derivati da tali organismi.

ART.10

OBBLIGHI E ONERI

1. La ditta aggiudicataria, nella preparazione e nella somministrazione dei pasti è obbligata al rispetto dei valori giornalieri quali-quantitativi nella tabella allegato "A", tali valori rappresentano il minimo obbligatorio per il quale il gestore dovrà tenere conto anche per il rispetto delle regole di una sana e buona cucina. I generi alimentari devono essere di prima qualità, approvvigionati e confezionati nelle condizioni dietetiche e sanitarie di massima garanzia.

2. La ditta aggiudicataria dovrà individuare e comunicare il nominativo del responsabile tecnico per i profili di inserimento lavorativo.

3. Sono a carico della ditta aggiudicataria ogni manutenzione ordinaria riguardante i locali delle cucine.

4. Il materiale, le attrezzature e gli automezzi utilizzati dovranno essere dichiarati tecnicamente ed igienicamente idonei dai competenti servizi comunali e della ASL. In particolare per il trasporto dovranno essere utilizzate pentole in acciaio INOX 18/10 atermiche. Eventuali automezzi per il trasporto degli alimenti dal centro di cottura devono rispettare le disposizioni di legge vigenti in materia (DPR 327/80) ed essere dotati di ogni necessaria autorizzazione.

5. La ditta deve depositare, prima dell'inizio del servizio, presso la stazione appaltante il proprio DVR e le autocertificazioni relative alla formazione ed in formazione del personale dipendente ai sensi degli articoli 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008;

ART.11

MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI E GENERI ALIMENTARI VIETATI

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

2. Per la preparazione dei pasti la ditta deve utilizzare i generi alimentari descritti negli articoli precedenti.

3. Le verdure devono essere accuratamente lavate con acqua corrente.

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

5. La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a:

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

6. E' assolutamente vietato utilizzare:

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

ART.12

CAUSE DI SOSPENSIONE DEL SERVIZIO MODIFICAZIONE DELLA FORNITURA

1. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi sismici, metereologici, epidemiologici, soppressione o interruzione dell'attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento del servizio mensa.

2. In caso sospensione della fornitura e di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dall'Amministrazione Comunale.

3. Oltre al caso previsto dall'articolo 2 comma 6 del presente capitolato, l'aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi, tali da ritenere giustificate altre soluzioni, suggerite dal medico ASL che dovranno essere concordate tra le parti.

4. Qualora nel corso del contratto si dovesse ravvisare la necessità di modificare, in tutto o in parte, le tipologie alimentari come previsto ai commi 2, 3 e 4 dell'art.11 del presente capitolato, tra le parti sarà definito il nuovo prezzo d'appalto. In caso di mancata intesa sulla congruità del nuovo prezzo, il contratto potrà risolversi, previo accordo sottoscritto dalle parti, entro i tempi concordati e comunque non oltre 45 giorni dalla data di sottoscrizione dell'accordo medesimo.

ART.13

SCIOPERI E ASSEMBLEE SINDACALI

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

2. In caso di sciopero o di assemblee sindacali degli operatori scolastici che comporti l'interruzione del servizio di mensa scolastica, il personale scolastico darà comunicazione alla ditta due giorni prima del giorno fissato.

3. In tale caso, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere il servizio, limitatamente ai soli giorni interessati allo sciopero o alle assemblee sindacali, senza pretesa o indennizzo alcuno da parte della ditta.

ART.14

CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

1. La ditta offerente è tenuta a prestare unitamente all'offerta, cauzione provvisoria nella misura del 2% importo a base d'asta.
2. L'Amministrazione Comunale provvederà a trattenere la cauzione per la mancata sottoscrizione del contratto da parte della ditta aggiudicataria. Detta cauzione sarà svincolata automaticamente nel momento della sottoscrizione del contratto.
3. Alle ditte non aggiudicatarie, la cauzione sarà restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione.
4. La ditta aggiudicataria, entro giorni dieci dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione provvisoria, dovrà presentare una cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo netto di aggiudicazione. Tale garanzia nel caso di ribasso d'asta superiore al 20% è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti la predetta percentuale di ribasso.
5. Tale cauzione resterà vincolata fino al termine dell'esatto adempimento della fornitura.
6. La cauzione provvisoria e definitiva potranno essere prestate con fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da primaria ed abilitata Compagnia di assicurazione. Tali fideiussioni dovranno recare i seguenti impegni :
 - l'impegno espresso del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva qualora l'offerente risulti aggiudicatario;
 - l'impegno espresso del fideiussore alla rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e l'operatività della fideiussione bancaria o assicurativa entro 15 giorni a semplice richiesta della stazione appaltante;
 - la validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.
- 7. La ditta aggiudicataria deve costituire, prima della stipula del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi, per eventuali danni derivanti da intossicazione alimentare imputabile alla ditta stessa, per un importo di massimale pari ad € 500.000,00.**

ART.15

CONTRATTO

1. Prima dell'avvio del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà stipulare apposito contratto.
2. Tutte le spese di bollo, di registro, di copia di atti, di diritti di segreteria, ecc. dipendenti dal contratto stesso, sono a totale carico della ditta.
3. L'Amministrazione potrà richiedere l'avvio del servizio nelle more della stipulazione del relativo contratto di appalto.

ART.16

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. L'Amministrazione Comunale procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art.1456 del cc nei seguenti casi:
 - a** - per perdita da parte della ditta dei requisiti richiesti per la partecipazione all'incanto;
 - b** - per comprovata antigienicità dei locali e delle attrezzature, decadenza dell'autorizzazione sanitaria, utilizzo dei centri di cottura dei pasti di personale non munito delle necessarie autorizzazioni;
 - c** - per gravi violazioni agli obblighi contrattuali;
 - d** - per subappalto o cessione anche parziale della fornitura;
 - e** - incapacità o rifiuto di effettuare la fornitura;
 - f** - ritardo dell'inizio della fornitura oltre gg.7 dal termine prefissato;
 - g** - per fornitura di alimenti avariati e deteriorati, imputabili alla ditta aggiudicataria;
 - h** - qualora la ditta aggiudicataria non provvedesse entro il termine assegnato a rimuovere le irregolarità contestate elencate nell'art.17.

i – qualora la ditta non rispetti le modalità di preparazione dei pasti nel caso di patologie dell’utenza secondo quanto prescritto dal competente medico della Asl o secondo le specifiche di cui all’allegato B.

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

ART.17

PENALITA’

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

a - euro 5.000,00 per mancata fornitura dei pasti ordinati;

b - euro 2,500,00 in ciascuno dei seguenti casi:

- per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
- per fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatti all’alimentazione.

c - euro 1.000,00 in ciascuno dei casi seguenti:

- per mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
- per confezionamento non conforme alle vigenti normative;
- per etichettatura non conforme alla vigente normativa;
- per non corrispondenza dei pasti rispetto a quelli previsti dalla tabella dietetica giornaliera;
- per mancato adeguamento delle tabelle alle prescrizioni del medico della ASL di competenza anche con riferimento alle diete speciali;
- per mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
- per rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei cibi preparati;
- per inadeguatezza igienica delle attrezzature, utensili e mezzi di trasporto;
- per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei locali cucina;
- per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
- per mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti e trasporto;
- per mancato rispetto delle modalità di preparazione pasti per celiaci come da allegato al CSA

d - euro 250,00 in ciascuno dei seguenti casi:

- per mancato rispetto della grammatura, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- per mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al contorno, alla frutta, al pane, al dessert;
- per rinvenimento di parassiti.

2 L’Amministrazione Comunale, inoltre, si riserva la facoltà di diffidare la ditta a porre rimedio alle irregolarità contestate, assegnando un congruo termine di gg. 15.

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

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

ART.18

CONTROVERSIE

1. Per tutti gli effetti di legge e di contratto, la ditta aggiudicataria assume l’obbligo di eleggere domicilio legale presso la Sede Comunale.

2. Il servizio dovrà essere assicurato nella massima puntualità e regolarità. In ogni caso l'Amministrazione si deve intendere sollevata da ogni responsabilità verso terzi.
3. La definizione di eventuali controversie che non trovino diversa disciplina è di competenza del Foro di Lucera (FOGGIA).

ART.19

OSSERVANZA DELLA LEGGE ANTIMAFIA

Ad avvenuta aggiudicazione, il Comune si riserva di procedere agli accertamenti previsti dal decreto legislativo 8.8.1994 n.490.

ART.20

DISPOSIZIONI FINALI

1. La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi decreti, regolamenti e capitolati, in quanto applicabili ed in genere di tutte quelle prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma.
2. A tutti gli effetti la ditta aggiudicataria deve eleggere domicilio legale in Serracapriola e pertanto il Foro competente per eventuali controversie sarà quello di Lucera (FOGGIA).

ALLEGATO A – Tabelle dietetiche

ALLEGATO B – Specifiche pasti per celiaci