



COMUNE DI CAMPOREALE
Ufficio Assistenza Scolastica

**CAPITOLATO SPECIALE PER SERVIZIO DI
FORNITURA DI PASTI CALDI PER LA
SCUOLA DELL'INFANZIA
DEL COMUNE DI CAMPOREALE
PER IL PERIODO Febbraio-Dicembre 2015**

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art.1 - Definizioni

Per "Impresa" o "I.A." si intende l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di fornitura e distribuzione pasti caldi per la scuola dell'infanzia del Comune di Camporeale.

Per "Stazione appaltante" o "A.C." o "Committente" si intende l'Amministrazione Comunale di Camporeale che affida all'Impresa il servizio di fornitura di che trattasi.

Art.2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'approvvigionamento delle derrate, la preparazione delle stesse, la cottura (con linea calda, il giorno stesso, cioè, della loro consumazione, salvo quanto previsto dall'art.31), il confezionamento e il trasporto dei pasti dal centro Cottura dell'Impresa (che non deve distare più di 50 chilometri dal Comune di Camporeale) ai plessi scolastici.

Art.3 - Durata dell'appalto

Il servizio avrà inizio dalla data della comunicazione prevista dal comma 1 dell'art. 191 D.Lgs. 267/2000 e terminerà il 31/05/2015. Riprenderà a ottobre fino al 20/12/2015. Il servizio sarà comunque interrotto con la fornitura dei 10.500 pasti, tranne che l'Amministrazione non ne disponga la prosecuzione previo impegno di spesa.

L'appaltatore non avrà a pretendere qualora alla data del 20/12/2015 non sia stata ordinata l'intera fornitura prevista.

Art.4 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia a tempo normale e alunni della scuola primaria aventi diritto al pasto.

Art.5 - Tipologia del servizio

L'Impresa deve consegnare i pasti, franchi da ogni spesa, nelle ore e nel luogo stabilito dalla committente previa verifica di conformità da parte del personale incaricato all'accettazione dei pasti.

Art.6 - Ubicazione dei plessi scolastici e quadro dell'utenza

I pasti devono essere trasportati e distribuiti presso i plessi scolastici di cui all'allegato n.1 "Elenco dei plessi scolastici".

Art.7 - Dimensione presunta dell'utenza complessiva

L'Amministrazione richiederà telefonicamente i pasti per l'effettiva presenza giornaliera senza che l'I.A. abbia nulla a pretendere per le eventuali oscillazioni che potranno determinarsi.

Art.8 - Specifiche tecniche

Sono allegati al presente capitolato speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti documenti:

n.1 Elenco dei plessi scolastici.

n.2 Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

n.3 Specifiche tecniche relative ai Menù alternati

n.4 Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche;

Art.9 - Calendario per l'erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Art.10 - Inizio della fornitura del servizio per le diverse utenze

La Committente si impegna a comunicare all'Impresa, la data di inizio effettivo del servizio.

Art.11 - Sciopero e/o interruzione del servizio

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12/6/1990, n. 146 "Sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali". Nel caso in cui l'A.C. abbia provveduto a dare notizia all'Impresa delle sospensioni delle attività scolastiche e quindi del servizio di refezione, non appena l'A.C. ne venga a conoscenza e comunque entro le ore 9.30 del giorno stesso, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'Impresa.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

Art.12 - Rinuncia all'aggiudicazione

Nel caso in cui l'Impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico l'A.C. richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi della Pubblica Amministrazione.

Art.13 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Non è ammesso il subappalto totale o parziale del servizio oggetto del presente capitolato. E' tassativamente vietata la cessione del contratto a terzi a pena di nullità.

TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art.14 - Stipulazione del contratto

La forma del contratto sarà la scrittura privata

Art.15 - Estensione del contratto

Su specifica richiesta scritta della Committente, l'Impresa deve assicurare il servizio oggetto del presente capitolato anche in presenza di modifiche del numero e/o della tipologia di utenti previsti. L'Impresa è tenuta all'esecuzione del servizio alle medesime condizioni economiche e normative anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio (Art.11 R.D. 18.11.1923 n.2440).

Art.16 - Deposito cauzionale definitivo

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a prestare la cauzione definitiva, fissata in misura del 10% dell'importo netto di aggiudicazione ai sensi dell'art. 113 del D.lgs. 163 del 2006. La cauzione deve essere costituita mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa, rilasciata da una compagnia autorizzata ai sensi della legge 10/06/1982, n.348.

Il deposito cauzionale è svincolato e restituito all'Impresa solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'I.A. è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'A.C. avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

Art.17 - Assicurazioni

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivategli ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

A tale scopo l'Impresa si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'A.C. debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli

conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione del servizio.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale non inferiore a Euro 3.000.000,00, unico, per ogni sinistro e per anno assicurativo.

La Stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dall'Impresa dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a Euro 1.000.000,00. Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale. Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione appaltante entro la data di inizio del servizio.

Art.18 - Spese inerenti al servizio e al contratto

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di refezione richiesto dall'A.C. sono interamente a carico dell'Impresa; sono inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione sono a carico dell' I.A.

Art.19 - Licenze e Autorizzazioni

L'Impresa deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente bando.

TITOLO III - PERSONALE

Art.20 - Personale

Il servizio di preparazione, confezionamento, trasporto deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa.

Tutto il personale impiegato nel servizio richiesto, deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Art.21 - Idoneità Sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e trasporto e deve essere in regola con le norme vigenti in materia.

Art.22 - Igiene del personale

Il personale addetto alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire l'insorgere di contaminazione delle pietanze durante la lavorazione e la distribuzione.

Art.23 - Rispetto degli obblighi previdenziali

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Art.24 - Applicazioni contrattuali

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro.

Art.25 - Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.lgs.193/07 nonché a quanto previsto dalla normativa Regionale vigente e da quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

TITOLO IV - SPECIFICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art.26 – Specifiche tecniche delle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle "Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari" (allegato n.2).

E' tassativamente vietato l'utilizzo di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

Art.27 - Garanzie di qualità

L'Impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili alla Stazione appaltante idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia che si intendono tutte richiamate ed inoltre rendersi disponibile a dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle specifiche tecniche delle tabelle merceologiche, di cui all'allegato n.2.

TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art.28 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

TITOLO VI - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art.29 - Manipolazione e cottura

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

Art.30 - Pentole per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro.
Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

TITOLO VII - MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art.31 - Menù

Le Specifiche tecniche relative ai menù (allegato n.3) sono articolate in un menù tradizionale denominato **Menù alternato**

- **menù 1° settimana**
- **menù 2° settimana**

I menù verranno realizzati mediante utilizzo di prodotti provenienti da produzioni convenzionali e l'impiego di produzione biologica certificata.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nei rispettivi menù .

L'A.C si riserva di modificare, le preparazioni previste nel menù, con altri piatti di equivalente valore economico e nutrizionale. Inoltre l'A.C. si riserva di sostituire i piatti previsti nei menù, in caso di non gradimento da parte dell'utenza della preparazione in questione.

In caso di richiesta di variazione del tipo di menù, la Committente comunicherà all'Impresa, con un preavviso di almeno 8 giorni , la richiesta di variazione che l'Impresa si impegna ad accettare senza alcun onere aggiuntivo per la Committente.

Oltre ai suddetti menù l'Impresa deve approntare, su richiesta dell'A.C. le seguenti tipologie di diete speciali:

- dieta in bianco, dieta per allergie alimentari, dieta per celiaci (come da allegato n. 4)

Tali menù, che saranno concordati tra l'A.C. e l'Impresa devono essere il più possibile simili a quelli in vigore per la restante popolazione scolastica, fatte salve le debite soppressioni e/o sostituzioni di alimenti, o agendo sulle grammature previste o sulle tecniche di lavorazione.

Potranno essere richieste all'Impresa forniture di menù alternativi, se richiesti dall'utenza per altre motivazioni sanitarie, religiose o etniche, secondo le modalità di fornitura da concordare tra le Parti.

Art.32 - Modifiche ai menù

E' consentito, da parte dell' I.A. in via temporanea e straordinaria, una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- ✓ guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- ✓ interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- ✓ avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'A.C. L'autorizzazione rilasciata dall'A.C. deve essere portata a conoscenza, a cura dell'Impresa, di tutte le istituzioni scolastiche interessate.

Art.33 – Menu' alternativi

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose, l'Impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, diete speciali e menù alternativi, la cui composizione è indicata nelle specifiche tecniche nell'allegato al presente capitolato.

Le vaschette dovranno essere opportunamente etichettate, affinché siano identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione.

Art.34 - Diete speciali

L'I.A., su presentazione di certificato medico e su richiesta dell'A.C deve approntare diete speciali per gli utenti interessati. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di

una dietista dell'I.A. che, in casi particolari, potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

Non devono essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto.

Per la fornitura di diete speciali, ove nel certificato ovvero nella richiesta dell'A.C. non sia indicato la durata della dieta, questa s'intende per un periodo di non oltre 20 giorni scolastici. Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche e dietetiche degli alimenti impiegati per la preparazione delle diete speciali e per la struttura del menù si fa riferimento alle specifiche tecniche di cui agli allegati n.2 , n.3 e n.4 del presente capitolato.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termo-sigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, dagli ingredienti che compongono la pietanza, affinché sia perfettamente identificabile dagli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi freddi o caldi, fino al momento del consumo.

Art.35 - Diete in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, che verranno concordate fra le parti, con le stesse grammature previste per gli altri utenti.

TITOLO VIII - SPECIFICHE TECNICHE DELLE TABELLE DIETETICHE

Art.36 - Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste nelle "*Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche (allegato n.4)*", nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione prevista nel Menù alternato, nonché la composizione delle diverse diete speciali ovvero alternative.

I pesi indicati s'intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento; i pesi indicati si riferiscono, inoltre, sempre alla parte "edibile"

Art.37 - Introduzione di nuovi piatti

Qualora l'Impresa intendesse preparare nuove pietanze, deve inoltrare richiesta scritta all'A.C. e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche. Senza l'autorizzazione dell'A.C. nessuna variazione è possibile.

TITOLO IX - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art.38 - Contenitori

I pasti devono essere confezionati in vaschette monoporzione, in polipropilene termo-sigillate. A secondo delle temperature dei prodotti ivi contenuti, le vaschette possono essere mono-vasca o bi-vasca (es. freddo – freddo in contenitori bi-vasca). Le vaschette una volta confezionate devono essere allocate in idonei contenitori per il trasporto. I contenitori da utilizzare devono essere casse termiche con chiusura ermetica in maniera da assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Art.39 – Etichettatura delle vaschette e dei contenitori

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante il nome dell'Impresa, la data di confezionamento, il numero di porzioni contenute in ciascun contenitore. Inoltre i pasti durante il trasporto, devono sempre e necessariamente essere accompagnati dalle specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche e dal menù del giorno.

Art.40 - Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui al D.P.R. 327/80 art.43 e tutte le autorizzazioni necessarie per lo specifico uso previsto dalle altre norme vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate. I suddetti mezzi devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale lavabile. E' fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia del mezzo di trasporto utilizzato.

Art.41 - Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti

L'Impresa deve garantire la consegna dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la consegna di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Specifiche Tecniche delle tabelle dietetiche.

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell' I.A. nei locali indicati dall'Amministrazione Comunale. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, gli automezzi per lo scarico dei contenitori dei pasti, devono poter entrare da appositi ingressi (ove esistenti) che saranno indicati all' I.A. da ciascuna Istituzione Scolastica.

La consegna dei pasti di cui ai menù previsti dal presente capitolato, avverrà dal lunedì al venerdì nel seguente orario: dalle ore 12.00 alle 12.15.

Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo e nessun ritardo è ammesso.

Per giustificati motivi e in via straordinaria è ammessa la consegna con un anticipo e un ritardo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la consegna.

I pasti recapitati presso ciascun plesso scolastico devono essere accompagnati da idoneo documento di trasporto in duplice copia, conforme alle normative vigenti, oltre alle indicazioni di cui all'art.50, e dell'ora di inizio trasporto con la sigla di un addetto dell'Amministrazione della Ditta e di consegna.

Il personale scolastico incaricato del controllo, firmerà il D.d.T. per ricevuta restituendone copia all'I.A. e inoltrando l'originale al competente Ufficio Assistenza Scolastica dell'A.C. per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

In caso di rilievo di non conformità anche parziale dei pasti, al momento della verifica dei tempi di trasporto e delle temperature di veicolazione, l'I.A. dovrà sostituirli con i cestini freddi entro 1 ora dal fax di comunicazione della scuola.

In tal caso il documento di trasporto sarà restituito privo di firma e non si darà luogo al pagamento dei pasti respinti.

TITOLO X - PRENOTAZIONE DEI PASTI

Art.42 - Prenotazione dei pasti

Il numero di pasti da consegnare giornalmente presso i diversi plessi scolastici, viene comunicato all'Impresa dal personale comunale incaricato entro le ore 9,30 con la specifica del numero e delle tipologie del pasto e delle diete speciali. Detta comunicazione sarà altresì inoltrata per conoscenza all'Ufficio P.I. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti presenti e il numero dei pasti inviati dall'Impresa, questa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi (o alla fornitura di cestini freddi).

L'I.A. dovrà, inoltre, provvedere, senza alcun onere per l'A.C. al reintegro delle porzioni eventualmente prelevate per i controlli, in sede di campionatura nei centri di Refezione, ovvero fornire un equivalente numero di cestini freddi.

Per ogni plesso scolastico, inoltre, dovrà essere consegnato aggiuntivamente (al numero dei pasti dell'ordinativo giornaliero) un pasto completo da ritenersi "campione".

Art.43 - Personale addetto al trasporto dei pasti

Il personale addetto alla consegna dei pasti oltre ai requisiti precedentemente indicati all'art.20, deve tenere un comportamento professionalmente corretto nei confronti del personale scolastico addetto al ricevimento dei pasti e degli utenti tutti.

TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.44 - Norme generali per l'igiene del lavoro

L'I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 1 marzo 1956, n. 303 e successive modifiche e integrazioni.

Art.45 - Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'I.A. al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.L. 626 dell'11/09/1994 e successive modificazioni e integrazioni. Resta inoltre a carico dell'Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

TITOLO XII - CONTROLLI DI QUALITA'

Art.46 - Diritto di controllo dell'A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro cottura dell'Impresa al fine di controllare le modalità di stoccaggio delle derrate, di preparazione e confezionamento dei pasti e verificare se le diverse fasi di processo sono conformi a quanto previsto dal presente capitolato.

L'Impresa deve garantire l'accesso agli incaricati della Committente in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura di ristorazione interessata al servizio di cui trattasi, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione e cottura dei pasti.

Art.47 - Organismi preposti al controllo

I controlli oltre ad essere effettuati da tutti gli organismi istituzionali preposti a tale compito, verranno effettuati anche da eventuali altre strutture specializzate incaricate dalla Committente. Possono, inoltre, per quanto di seguito esplicitato, effettuare controlli le Commissioni dei genitori.

Art.48 - Commissioni genitori

Qualora siano costituite apposite commissioni dei genitori funzionali al controllo della qualità, le stesse potranno controllare:

- il rispetto del menù;
- il rispetto delle grammature (da effettuarsi su almeno 10 porzioni della stessa preparazione);
- le date di confezionamento e scadenza dei prodotti;
- la pulizia dei mezzi di trasporto;
- prova di assaggio sul pasto campione (pasto completo).

Detti controlli non dovranno comportare interferenze con lo svolgimento del servizio. La commissione relazionerà per iscritto al Capo d'Istituto, in merito ai controlli nei centri di refezione. Dell'esito di detti controlli, il Capo d'Istituto informerà il competente Ufficio Assistenza Scolastica.

Art.49 - Metodologia del controllo qualità

I tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno i controlli secondo la metodologia più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, all'A.C. per le quantità di campioni prelevati dai tecnici da questa incaricati.

I tecnici incaricati dall'A.C. ad effettuare i controlli, sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'A.C.

Art.50 - Tipologia dei controlli

I controlli eseguiti presso il centro cottura dell'Impresa, dai tecnici incaricati dalla Committente sono articolati in:

a) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo :

- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- controllo dell'organico presente;
- professionalità degli addetti;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;

controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Specifiche tecniche relative alle Tabelle Dietetiche (*in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 piatti*)

- controllo delle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti.
- modalità di lavaggio e impiego dei sanificanti;
- caratteristiche dei sanificanti utilizzati;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- modalità di sgombero rifiuti;
- stato igienico dei servizi;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo del corretto funzionamento delle attrezzature;

b) Controlli analitici a campione

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'A.C. potranno effettuare prelievi di campioni che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

Art.51 – Osservazioni – Contestazioni - Prescrizioni

L'Amm.ne Comunale farà pervenire per iscritto all'Impresa le osservazioni, e le contestazioni in merito alle eventuali inadempienze riscontrate.

L'A.C. ovvero l'ufficio Assistenza Scolastica farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare contro deduzioni.

L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse. In tal caso si interrompe la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova probante, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente capitolato.

TITOLO XIII – PENALI

Art.52 - Inadempienze e penalità

Ove si verificano inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Committente penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penalità minime che la Committente si riserva di applicare sono le seguenti:

Euro 516,46 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;

Euro 516,46 per ogni violazione di quanto previsto dalle Specifiche Merceologiche

Euro 774,69 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti consegnati dalla ditta;

Euro 516,46 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti;

Euro 516,46 ogni analisi microbiologica rilevante germi patogeni, salvo i provvedimenti dell'autorità Amministrativa e Giudiziaria;

Euro 258,23 per carenza igienica dei mezzi di trasporto dei pasti;

Euro 516,46 per ogni caso di mancato rispetto delle Specifiche igieniche ambientali;

Euro 258,23 per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;

Euro 258,23 non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I.)

Per qualsiasi altra inadempienza: pasta cruda o scotta, condimento non adeguato cibo non adeguatamente cucinato, presentazione del cibo non curata, ovvero con caratteristiche sensoriali (aspetto, colore e consistenza) che ne determinano il non gradimento, per mancanza di posateria, di piatti, tovaglietta, etc, sarà applicata una penale da Euro 51,65. a Euro 258,23 a discrezione della A.C. (ufficio P.I.).

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Committente si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile. L'importo delle penalità verrà detratto in sede di liquidazione delle competenze maturate.

Indipendentemente dall'applicazione di tali penalità, qualora l'appaltatore durante il corso del contratto, sospendesse il servizio per più di tre giorni, per qualsiasi causa, o non lo eseguisse in modo regolare, completo o tempestivo, l'Amministrazione potrà provvedervi come crederà opportuno a spese, rischio e responsabilità dell'appaltatore senza che questi possa opporvisi. A suo carico saranno poste tutte le passività derivanti da detta sospensione o dalla irregolare, incompleta o tardiva esecuzione.

Art.53 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Committente avrà la facoltà di risolvere il

contratto, previa notificazione scritta all'Impresa in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.

In ognuna delle ipotesi sopra previste l'A.C. non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto dal risarcimento dei maggiori danni. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- c) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d) per motivi di pubblico interesse;
- e) impiego di personale non dipendente dall'I.A.
- f) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dalle specifiche tecniche relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa ;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) subappalto totale del servizio tranne che per i servizi accessori indicati in offerta;
- k) cessione del contratto a terzi;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) ulteriore inadempienze dell' I.A. dopo la comminazione di n. 5 penalità per gravi inadempienze per lo stesso tipo di infrazione nel corso del periodo presunto ;

Art. 54 – Ipotesi di recesso

Il committente si riserva la facoltà insindacabile di rescindere il contratto in qualsiasi momento dando alla Ditta il preavviso di 7 (sette) giorni nel caso in cui il Comune dovesse nel frattempo sospendere il servizio di refezione scolastica per qualsiasi motivo o decidere di erogarlo con modalità diverse.

In tale caso l'I.A. nulla avrà a pretendere per l'interruzione della prestazione.

TITOLO XIV - PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art.55 - Prezzo dei pasti

I prezzi unitari dei pasti sono quelli risultanti dalla gara e specificati nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Nel prezzo unitario del pasto (riferito al menù alternato, e alle diverse tipologie di diete) è compreso tutto quanto previsto nel presente capitolato e richiesto come fornitura di servizio all'I. A.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti alle scuole.

Art.56 - Modalità di pagamento

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato verrà effettuato a rati mensili dopo presentazione di regolare fattura. Il loro pagamento avverrà entro 30 giorni dal

ricevimento mediante bonifico bancario su C/C dedicato indicato dalla ditta, in osservanza alle clausole di tracciabilità dei flussi così come previsto dall'art. 3 della legge 136/2010 previa verifica della regolarità contributiva tramite DURC.

Le fatture devono essere intestate a: Comune di Camporeale – ufficio Assistenza Scolastica,
Via M. Minghetti, 85 – 90043 Camporeale

TITOLO XV- Controversie

Art.58 – Controversie

Per qualsiasi controversia, l'I.A. non potrà sospendere la fornitura né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni dell'Amministrazione, ma potrà fare le proprie riserve entro 15 giorni dall'evento.

Art.59 – Foro competente

Il Foro competente è quello di Palermo.

L'I.A. dovrà eleggere il domicilio legale in Palermo.

Art.60 - Rinvio

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, sono applicabili le vigenti disposizioni regolanti la tipologia dell'appalto in oggetto.

ART.61 – Tutela dei dati sensibili

L'impresa nella qualità di soggetto esterno, è tenuto all'osservanza delle prescrizioni di cui al D.lgs. n. 196 del 30/06/2003 e delle disposizioni di cui al "Regolamento per il trattamento dei dati Sensibili e giudiziari" approvato con delibera C.C. del 07/03/2006 n.10 di questo Ente.