



COMUNE di PARTINICO

Città Metropolitana di Palermo

SETTORE SERVIZI ALLA COMUNITÀ E ALLA PERSONA

Servizio 2 Pubblica Istruzione e tempo libero

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PER SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE DI PASTI CALDI PER
LE SCUOLE DELL'INFANZIA A TEMPO NORMALE**

Anno scolastico 2022/23

(con opzione di rinnovo a.s. 2023/24)

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 le scuole dell’infanzia del Comune di Partinico. Per “Stazione appaltante” o “A.C.” o “Committente” si intende l’Amministrazione Comunale di Partinico che affida all’impresa il servizio di fornitura di che trattasi.

L’affidamento in oggetto è stato disposto con determinazione a contrarre n. 783 del 16/06/2022.

Il luogo di svolgimento del servizio si trova all’interno del territorio del Comune di Partinico.

ART. 2

Oggetto dell’appalto

L’appalto, come meglio specificato nell’art. 6, ha per oggetto: l’approvvigionamento delle derrate, la preparazione delle stesse, la cottura (con linea calda, cioè il giorno stesso della loro consumazione), il confezionamento in monoporzioni ed il trasporto dei pasti dal centro cottura dell’Impresa (che non deve distare più di 50 chilometri dal Comune di Partinico) ai plessi scolastici; l’apparecchiatura dei tavoli; la distribuzione dei pasti; la sparecchiatura, ritiro e lavaggio dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti; lo smaltimento dei rifiuti attuando la differenziazione degli stessi e depositandoli in idonei contenitori da conferire presso il centro pasti della I.A.

ART. 3

Importo dell’appalto

L’importo complessivo dell’appalto ammonta € 261.000,00 oltre all’I.V.A. al 4% di legge, di cui € 10.440,00 e € 2.000,00 oltre all’IVA al 22%, quali costi della sicurezza non soggetti a ribasso. Il predetto importo posto a base di gara è stato calcolato sulla base del costo medio di un pasto (€ 4,50 esclusa IVA) moltiplicato per circa 400 unità (alunni più personale scolastico) per 145 giorni presumibili di servizio nell’a.s. 2022/23.

Tali prezzi comprendono il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico della Ditta dal capitolato speciale, dal disciplinare di gara e relativi allegati, dal Duvri e per tutte le attività aggiuntive che la Ditta proporrà in sede di offerta e che sarà quindi tenuta a svolgere senza eccezione alcuna, qualora risulti aggiudicataria del servizio.

L’importo a base di gara sopra espresso ha la sola funzione di indicare il limite massimo delle prestazioni e ha carattere presuntivo, mentre il corrispettivo per l’esecuzione del contratto sarà determinato dalle prestazioni effettivamente richieste e fornite, tenuto conto dell’offerta dell’aggiudicatario.

Eventuali variazioni contrattuali, ad insindacabile giudizio della A.C. saranno disciplinate dal D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

L’importo è finanziato con fondi propri di bilancio dell’ente.

ART. 4

Durata dell’appalto

Il presente appalto avrà una durata di n. 1 anno scolastico (indicativamente periodo ottobre 2022 / maggio 2023) con la possibilità di rinnovo per l’a.s. 2023/24 e fino ad esaurimento fondi.

L’Amministrazione si riserva la facoltà, ai sensi dell’art. 32 comma 8 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. (di seguito anche Codice degli appalti o Codice), di richiedere l’avvio dell’esecuzione del contratto in via d’urgenza, nelle more della verifica dei requisiti di legge, in pendenza della formale stipulazione dello stesso. La data di effettivo avvio del servizio verrà stabilita, sulla base del

calendario scolastico. Al termine del contratto, che coincide con l'ultimo giorno del servizio di ristorazione, lo stesso si intenderà concluso, senza necessità di preventiva disdetta o preavviso.

La fornitura dei pasti è sospesa, oltre che nei periodi delle festività previste dal calendario scolastico/educativo e dagli altri calendari per i servizi di riferimento, anche negli altri casi che verranno di volta in volta comunicati a cura dei competenti uffici comunali.

Per cause indipendenti dalla propria volontà l'Amministrazione potrà, previo congruo preavviso, ridurre e/o interrompere temporaneamente l'affidamento di parte o dell'intero servizio.

ART. 5

Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia a tempo normale e dal personale scolastico (docente e non docente) avente diritto al pasto.

ART. 5

Tipologia dell'utenza e Descrizione del servizio

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia a tempo normale e dal personale scolastico (docente e non docente) avente diritto al pasto.

Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento, consegna e somministrazione di pasti, nonché la preparazione e il riordino degli spazi, dei locali e delle attrezzature necessarie al servizio stesso. La preparazione dei pasti deve avvenire presso il centro cottura della Ditta aggiudicataria munito di tutte le autorizzazioni e/o abilitazioni sanitarie ed amministrative previste dalla legge. L'I.A. deve consegnare i pasti, franchi da ogni spesa, nelle ore e nel luogo stabilito dalla Committente previa verifica da parte del personale incaricato all'accettazione dei pasti.

Il suddetto servizio richiede lo svolgimento di un complesso di prestazioni e attività, di cui di seguito si fornisce un elenco riepilogativo non esaustivo:

- a) approvvigionamento delle derrate alimentari per la produzione di pasti;
- b) preparazione e cottura dei pasti presso il Centro di Cottura individuato dall'aggiudicatario, che rispettino scrupolosamente i menù approvati dall'ASP del distretto di Partinico le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi culturali e/o religiosi;
- c) trasporto dei pasti nei plessi delle scuole dell'infanzia, con mezzi e personale adeguati, e consegna nei locali di consumo nei tempi previsti;
- d) ricevimento dei pasti, mantenimento a temperatura idonea, porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti per il servizio a gestione indiretta e semidiretta;
- e) fornitura giornaliera in quantità adeguata al numero degli utenti fruitori del pasto, di apposita tovaglietta, tovagliolo di carta, piatti (piani e fondi), bicchieri infrangibili, brocche con coperchio e posate in acciaio per le scuole dell'infanzia.
- f) preparazione dei tavoli nei refettori delle scuole dell'infanzia;
- g) distribuzione agli alunni dei pasti con relativa apertura delle vaschette contenenti il cibo in collaborazione con il personale scolastico;
- h) riassetto, pulizia e sanificazione dei locali interessati all'impresa alimentare, dei refettori,
- i) conferimento differenziato dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti;
- l) Piano autocontrollo preventivo basato sui principi dell'HHCCP secondo le indicazioni previste dalla normativa comunitaria e nazionale vigente in materia di igiene dei prodotti alimentari.

ART. 6

Ubicazione dei plessi scolastici e quadri di utenza

I pasti devono essere trasportati e distribuiti presso i plessi scolastici – Centri di refezione, come di seguito descritti:

Istituto Comprensivo

Plesso

Sezioni

Indirizzo

Archimede-La Fata	La Fata	n. 2 sezioni	Via Marconi
Casa del Fanciullo	Papa G.nni Paolo II	n. 2 sezioni	Via Fogazzaro
Casa del Fanciullo		n. 5 sezioni	Via Libertà
Cassarà-Guida	Maggiore Guida	n. 2 sezioni	Via Maggiore Guida
Privitera Polizzi	ExAsiloNido – z. sanitaria	n. 3 sezioni	Via P.pe Umberto
	Papa Giovanni XXIII	n. 4 sezioni	Via Mattarella
Borgetto -Partinico	Via Vicenza	n. 1 sezione	Via Vicenza
	Rodari	n. 2 sezioni	Via Ninni Cassarà

ART. 7

Dimensione presunta dell'utenza complessiva

Il numero dei pasti giornalieri che potrà essere richiesto ammonta a circa 400 (n. 360 alunni e 40 personale scolastico);

Il numero medio dei pasti giornalieri che potrà essere richiesto, in base ai dati statistici di frequenza media giornaliera, ammonta a circa 350 unità;

ART. 8

Specifiche tecniche

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, diventandone parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

1. Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (allegato 4)
2. Specifiche tecniche relative ai menù alternati e alle tabelle dietetiche (allegato 5)

ART. 9

Calendario per l'erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà dal Lunedì al Venerdì, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, ferma la facoltà dell'A.C. di determinare le date di inizio del servizio.

ART. 10

Inizio della fornitura del servizio

La Committente s'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 ai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12/06/90 n. 146 "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali". Nel caso di in cui l'A.C. abbia provveduto a dare notizia all'Impresa delle sospensioni delle attività

scolastiche e quindi del servizio di refezione, 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 della 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 azione legale atta a tutelare gli interessi della Pubblica Amministrazione.

ART. 13

Subappalto del servizio e cessione del contratto

Il subappalto del servizio oggetto del presente capitolato è concesso nei limiti del 50% del valore contrattuale

E' tassativamente vietata la cessione del contratto a terzi a pena di nullità.

ONERI INERENTI AL SERVIZIO

ART. 14

Stipulazione del contratto

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e di tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto stesso alla data che sarà comunicata dalla Committente. Nel caso in cui l'Impresa non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria delle altre spese inerenti il contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione il rapporto obbligatorio che verrà scisso con semplice comunicazione scritta dall'A.C. che le addebiterà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo. Il contratto verrà stipulato presso l'Ufficio Contratti del Comune di Partinico.

ART. 15

Estensione del contratto

Su specifica richiesta scritta della Committente, l'I.A. deve assicurare il servizio oggetto del presente capitolato anche in presenza di modifiche del numero e/o della tipologia di utenti previsti.

L'I.A. 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). Pertanto in caso di diminuzione delle quantità giornaliere la ditta non potrà vantare alcun diritto al risarcimento. Le variazioni eccessivamente in aumento, nella misura in cui andrebbero oltre le previsioni di spesa totale, comporteranno una diminuzione delle giornate di servizio previste. Le variazioni eccessivamente in diminuzione, ad insindacabile giudizio della stazione appaltante, comporteranno un aumento delle giornate di servizio previste con la conseguenza di posticipare la scadenza del servizio.

ART. 16

Deposito cauzionale

L'Impresa aggiudicataria, prima dell'avvio del servizio, dovrà produrre la "garanzia definitiva, ai sensi e con le modalità di cui all'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.

La cauzione deve essere costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa, o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciali di cui all'art. 107 del D. lgs n. 385 dell'01/09/93.

Il deposito cauzionale è svincolato e restituito all'I.A. 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'I.A. si assume ogni responsabilità sia civile che penale nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

A tale scopo l'I.A. 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 alimentare 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 € 4.000.000,00, 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 € 1.500.000,00.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo dalla vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

Copia della polizza 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 richieste dall'A.C. sono interamente a carico dell'I.A.; sono inoltre a carico dell'I.A. 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'I.A. deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze Commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato come previsto nel bando.

ART. 20

Personale

Il servizio di preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione e lavaggio, deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'I.A.

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, trasporto e distribuzione dei pasti, deve essere in regola con le norme vigenti in materia.

ART. 22

Igiene del personale

Il personale addetto alla preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione 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.

L'Impresa deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del servizio, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

Deve essere sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta in quanto il personale addetto al porzionamento e alla distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa.

L'aggiudicatario è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i refettori e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello della Stazione Appaltante avente diretta causa con il servizio di ristorazione e con gli addetti al monitoraggio del servizio.

ART. 23

Rispetto degli obblighi previdenziali

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi 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. L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

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 al suo regolamento di esecuzione (D.P.R. n.327 del 26/03/80) e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs.155/97, al D.Assessoriale 20/05/1996 nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e dalla normativa Regionale vigente e da quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

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 4).

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

ART. 27

Garanzie di qualità degli alimenti

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 delle derrate alimentari alle specifiche tecniche delle tabelle merceologiche, di cui all'allegato n.2. L'I.A. deve inoltre garantire la rintracciabilità degli alimenti impiegati, regolamento C.E. 178/2002 e successive modifiche ed integrazioni, in modo da poter risalire all'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

Le derrate alimentari, dovranno essere:

- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare nazionale e locale, (con particolare riferimento alle “Linee Guida sulla ristorazione collettiva scolastica” emanate in materia dalla Regione Sicilia – Assessorato della Salute, Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari -D.A del 23/12/2009 pubblicato sulla G.U.R.S. n. 8 del 19/02/2010) dalle prescrizioni specifiche dell'ASP competente, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione del servizio;
- conformi alle tabelle merceologiche, allegato 4, alla documentazione di gara;
- ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti;
- di “prima qualità” dal punto vista nutrizionale igienico-sanitario, merceologico, organolettico e commerciale; la preparazione dei pasti dovrà avvenire con l'utilizzazione di alimenti di prima scelta e di prima qualità, senza l'aggiunta di additivi, grassi,antifermentativi, coloranti, conservanti etc.;
- prive di Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M .) da dimostrare mediante apposita certificazione;
- racchiuse in confezioni idonee al contatto con sostanze alimentari e idonee al contatto con cibi caldi, conformi al Regolamento CE n. 1935/ 2004 e ss.mm.ii.al D.M. 21/03/973 e ss.mm.ii, nelle giuste proporzioni ed avere obbligatoriamente l'etichettatura prevista dalle leggi vigenti in materia. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;

I partecipanti potranno in sede di offerta proporre l'utilizzo di prodotti biologici.

Per quanto riguarda l'utilizzo di prodotti di provenienza biologica, nonché a marchio DOP(denominazione d'origine protetta), IGP(indicazione geografica protetta), STG(specialità tradizionale garantita), unitamente alle fatture di pagamento dovrà essere fornita la documentazione relativa all'acquisto degli stessi.

Tutti i prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'art. 2 del regolamento CE n. 82272004 e alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di qualificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 28

Autocontrollo da parte dell'Impresa (sistema H.A.C.C.P.)

L'Impresa deve mettere in atto un proprio piano di autocontrollo ai sensi del Regolamento CE n.852/2004 (ex D.Lgs. n. 155/97), concernente la sicurezza dei prodotti alimentari, nel quale dovrà anche descrivere le modalità di pulizia e sanificazione, la tipologia e il numero di analisi chimiche e/o batteriologiche da effettuare per l'intera durata del servizio, indicando il laboratorio di analisi che si intende utilizzare. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio di fornitura pasti (dalla preparazione al trasporto) che potrebbe rilevarsi critica per la salubrità degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema H.A.C.C.P.; nell'ambito dei sistemi di verifica del piano adottato, deve effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza e la tipologia previste nello stesso manuale di autocontrollo.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo e le relative verifiche analitiche non siano state ritenute adeguate dalle competenti autorità sanitarie (Organi Ufficiali di controllo), l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Parte integrante del piano di autocontrollo sono gli interventi di pulizia eseguiti presso le cucine e i refettori, che devono essere appropriati e coerenti al Piano di sanificazione. Tale piano deve definire le modalità e la periodicità degli interventi, i detergenti, i sanificanti e disinfettanti impiegati, le attrezzature e gli utensili utilizzati.

L'aggiudicatario dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg.CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici;

E' fatto obbligo all'Impresa di consegnare copia del piano di autocontrollo al comune di Partinico entro il decimo giorno dall'attivazione del servizio e di impegnarsi a tenerlo aggiornato con le revisioni che si renderanno necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al comune di Partinico;

Con frequenza semestrale la ditta dovrà fornire alla S.A. copia dei referti di analisi microbiche e chimico-fisiche firmate dal tecnico responsabile di laboratorio.

Resta salva la facoltà della P.A., come specificato anche nell'art. 49 del presente capitolato, di effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso controlli: igienici, sanitari, qualitativi e quantitativi su quanto fornito e preparato dalla Ditta aggiudicataria, sia presso le scuole servite che presso il centro di cottura e preparazione pasti della ditta.

La mancata osservanza di quanto indicato nel presente articolo comporterà l'applicazione di una delle penali previste all'art. 56 del presente capitolato.

ART. 29

Riciclo

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

ART. 30

Rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dal servizio (dopo il consumo dei pasti presso i refettori) devono essere raccolti in contenitori idonei alla raccolta differenziata e convogliati presso il centro pasti della I.A.

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

ART. 31

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. 32

Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e +4° e con tutte le precauzioni riportate dal fornitore sulla confezione.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- La carne trita deve essere macinata nella stessa giornata di somministrazione e mantenuta a temperatura idonea fino alla cottura.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata e mantenuto alla temperatura opportuna come previsto dal D.P.R. n. 327/80.
- Il lavaggio e il taglio dell'insalata dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedente all'invaschiamento.
- Le operazioni di panatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate in linea con l'invaschiamento e lo stoccaggio nei contenitori isotermitici.
- Per aromatizzare i cibi dovranno essere usate solo erbe aromatiche secondo le quantità e le buone norme di preparazione e tradizione gastronomica.
- Le operazioni di lavaggio, cottura, porzionatura ed invaschiamento di ciascun cibo devono essere compiuti in tempi tali da consentire un ciclo continuo della lavorazione, senza tempi di stazionamento del cibo pronto, così da consentire in modo consecutivo il riempimento dei contenitori isotermitici e quindi il trasporto.
- Non è consentito attivare i contenitori isotermitici durante la veicolazione.

ART. 33

Utensili per la cottura

Nella preparazione delle diete speciali dovrà essere posta particolare attenzione nell'uso del pentolame e delle attrezzature in genere.

MENU' PER TUTTE LE UTENZE

ART. 34

Menù

La ditta aggiudicataria dovrà attenersi al menù come articolato nelle tabelle dietetiche allegate (allegato 5), approvate dall'ASP di Partinico (Dipartimento di prevenzione area igiene e sanità pubblica) ed eventualmente sostituite o modificate e/o integrate successivamente. Nelle preparazioni alimentari dovranno essere utilizzati esclusivamente gli ingredienti base rispondenti alle caratteristiche e ai requisiti descritti nelle allegate tabelle merceologiche (allegato 4) e quanto prescritto all'art. 27 del presente capitolato.

Le specifiche tecniche relative ai menù (allegato 5) sono articolate in un menù tradizionale denominato Menù alternato.

- Menù 1° settimana
- Menù 2° settimana
- Menù 3° settimana
- Menù 4° settimana

I menù verranno realizzati mediante utilizzo di prodotti provenienti da produzioni convenzionate e realizzati secondo metodologie che privilegino il ricorso ad alimenti connessi alla cultura e produzione siciliana.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nei rispettivi menù adottati; inoltre l'A.C. si riserva di sostituire i piatti previsti nei menù, in caso di non gradimento da parte dell'utenza

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

Oltre ai suddetti menù, l'I.A. deve approntare, su richiesta dell'A.C. le seguenti tipologie di diete speciali: dieta in bianco, dieta allergie alimentari, dieta celiachia, diete per motivi religiosi, ect. (come da allegato 5).

Tali menù, che saranno concordati tra l'A.C. e l'I.A. 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, agendo sulle grammature previste o sulle tecniche di lavorazione.

Potranno essere richieste all'I.A. 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. 35

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 scioperi, 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'I.A., alle responsabili del servizio

ART. 36

Struttura dei menù

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione o succhi di frutta
- acqua minerale naturale
- dessert (tutti i venerdì del mese)

In occasione delle principali festività, il servizio mensa prevede la distribuzione a tutti gli utenti di dolci legati alla tradizione:

- panettone a Natale
- chiacchiere a Carnevale
- colomba a Pasqua
- sfincione la vigilia dell'Immacolata, se richiesto, in sostituzione del pasto previsto (primo, secondo, contorno, pane)

Il formaggio grattugiato, parmigiano reggiano, opportunamente etichettato, dovrà essere messo a disposizione dei commensali in vaschette multirazioni ogni qualvolta il menù dettagliato (grammature) lo richiede.

Il formaggio non dovrà essere consegnato quando per la realizzazione del piatto previsto necessita l'inserimento dello stesso nella fase di preparazione (es. pasta a forno) invece, nella dovuta quantità dovrà essere consegnato per le variazioni giornaliere del primo piatto, in esecuzione delle diete speciali.

Ogni qualvolta la pietanza lo richieda a completamento (es. secondi piatti ai ferri o al forno o contorni all'olio), l'I.A. deve fornire fettine di limone in vaschette sigillate o succo di limone in bustine, olio di oliva extra vergine in bustine da g 10 e, sale in bustine da disporre sui tavoli a disposizione dei commensali

La frutta fresca dovrà essere consegnata lavata a cura dell'I.A. presso il centro cottura.

Art. 37

Menù 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. 38

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 indicata 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. 4 e n.5 del presente capitolato.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dagli ingredienti che compongono la pietanza, dal nome del plesso scolastico, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, previa autorizzazione ai sensi della legge n. 675/96 e s.m.i, da chi esercita la potestà genitoriale sul minore, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli 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.

Le preparazioni sostitutive del pasto standard, previste nelle diete speciali, dovranno essere il più possibile simili al menù giornaliero, promuovendo la varietà e l'alternanza degli alimenti.

La responsabilità della somministrazione delle diete speciali è da ritenersi a carico della ditta aggiudicataria che opera a mezzo del proprio personale opportunamente formato sulle procedure di "gestione delle diete speciali".

La documentazione relativa alla richiesta di dieta speciale (es. domanda richiesta dieta, certificato medico, ecc.) sarà trasmessa all'aggiudicatario prima dell'inizio o durante il servizio dell'anno scolastico.

Art. 39

Diete in bianco

In caso di indisposizione temporanea di qualche utente l'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 09,30 dello stesso giorno.

Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una porzione di verdura e da una porzione di carne o pesce ai ferri cotto al vapore o lessato e frutta o da altre pietanze che verranno concordate fra le parti, con le stesse grammature previste per gli altri utenti.

SPECIFICHE TECNICHE DELLE TABELLE DIETETICHE

ART. 40

Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste nelle "Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche" (allegato 5), 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" (es. per la frutta, al frutto privato della buccia e semi; per le carni, al tessuto muscolare privato dell'osso e del grasso esterno; per il pesce, alla polpa senza lisce, pinna e pelle).

Per il personale le quantità da somministrare devono essere adeguate per adulti.

Almeno 3 giorni prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà comunicare all'A.C. le tabelle dei relativi pesi a cotto dei piatti cucinati oltre che la tara delle vaschette comprensiva del film di copertura.

Contestualmente alla presentazione dei pesi a cotto, l'I.A. dovrà comunicare l'elenco dei fornitori degli alimenti/derrate impiegati nella realizzazione delle tabelle dietetiche – menù – della refezione scolastica, al fine di garantire e documentare la rintracciabilità di filiera ai sensi del Regolamento C.E. 178 del 28/01/2002; inoltre l'I.A. dovrà dare immediata comunicazione di ogni intervenuta variazione dell'elenco fornitori.

ART. 41

Introduzione di nuovi piatti

Qualora l'I.A. 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.

NORME PER LA VEICOLAZIONE E LA FRUIZIONE DEI PASTI

ART. 42

Contenitori

I pasti devono essere confezionati in vaschette monoporzione, in polipropilene, termosigillate; a seconda delle temperature dei prodotti ivi contenuti, le vaschette possono essere monovasca o bivasca (es.freddo – freddo in contenitori bivasca).

Le vaschette una volta confezionate devono essere allocate in idonei contenitori per il trasporto.

I contenitori da utilizzare devono essere casse termiche riscaldanti o casse termiche refrigeranti entrambe con chiusura ermetica in maniera da assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumare freddi..

I pasti devono essere confezionati nei contenitori di cui sopra distinti per singolo plesso scolastico e per ogni tipologia di utente.

L'Impresa deve provvedere al lavaggio della frutta, che sarà effettuato presso il Centro cottura dell'Impresa; la frutta lavata dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare e muniti di coperchi sigillanti.

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti microforati ad uso alimentare e riposto in ceste adatte al trasporto di alimenti confezionati, munite di coperchio ed etichettate.

Inoltre:

dovranno essere forniti cucchiari e forchette resistenti e con angolature tondeggianti, piatti, bicchieri e tovaglioli monouso e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio nei refettori, in materiale biodegradabile conforme alla Direttiva Europea "Plastic Free" n. 2019/904 idoneo al contatto con sostanze alimentari e idoneo al contatto con cibi caldi, conforme al Regolamento CE n. 1935/2004 e ss.mm.ii. e al D.M. 21/03/973 e ss.mm.ii, avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti e tale da coprire il 100% del fabbisogno.

L'aggiudicatario dovrà fornire dichiarazione di conformità dei MOCA (Materiale e oggetti a contatto con alimenti) rilasciata dai fornitori, dopo aver verificato la idoneità delle etichette all'uso finale;

Dovranno essere fornite giornalmente tovagliette monouso in quantità sufficiente per tutti gli utenti che usufruiscono del servizio;

ART. 43

Etichettature 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, il nome del plesso – Centro di refezione cui il contenitore è destinato.

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. 44

Mezzi di trasporto

I mezzi 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 previsti 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'I.A. di provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, tale procedura deve risultare da apposita scheda da inserire nel piano di autocontrollo.

I mezzi di trasporto devono essere in numero sufficiente a garantire il servizio con le modalità di cui al presente capitolato

ART. 45

Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti

L'I.A. deve garantire la consegna dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione e la consegna di tutte le variazioni dei menù con le quantità di cui alle "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. dalla Committente.

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 ore 12.30, in merito l'A.C. si riserva di richiedere il piano trasporti (riportante le specifiche degli orari previsti per la consegna da rispettare tassativamente).

In via straordinaria e solo per motivi eccezionali, comunicati e motivati all'A.C. lo stesso giorno, è ammessa la consegna con un anticipo o con un ritardo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la consegna.

I pasti recapitati presso ciascun plesso scolastico, riportante le indicazioni di cui all'art.42, devono essere accompagnati da idoneo documento di trasporto in duplice copia, conforme alle normative vigenti; tale documento dovrà riportare l'ora di inizio trasporto con la sigla di un addetto dell'Amministrazione della Ditta e l'ora di consegna con la sigla dell'addetto al trasporto ed alla consegna dei pasti.

Il personale scolastico incaricato del controllo sulla rispondenza del numero dei pasti ordinati e sulle variazioni previste, firmerà il D.D.T. per ricevuta, restituendone copia all'I.A. e inoltrando l'originale unitamente alle fatture, debitamente controllate e vidimate, al competente Ufficio 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 di verifica dei tempi di trasporto e delle temperature di veicolazione, l'I.A. dovrà sostituirli entro 1 ora dalla comunicazione dell'A.C. In tal caso il documento di trasporto sarà restituito privo di firma e non si darà luogo al pagamento dei pasti respinti.

PRENOTAZIONE DEI PASTI

Art. 46

Prenotazione dei pasti

Il numero di pasti da consegnare giornalmente presso i diversi plessi scolastici, viene comunicato dal personale scolastico incaricato entro le ore 09.00 con la specifica del numero e delle tipologie del pasto e delle diete speciali.

Detta comunicazione sarà altresì inoltrata all'I.A. entro le ore 09.30. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti presenti e il numero dei pasti inviati dall'I.A. questa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretesa di oneri aggiuntivi.

L'I.A. dovrà provvedere, inoltre, senza alcun onere per l'A.C. al reintegro delle porzioni eventualmente prelevati per i controlli (organi ufficiali di controllo od incaricati dall'A.C.), in sede di campionatura nei plessi scolastici – centri di refezione, le eventuali porzioni prelevati per i controlli saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Per ogni plesso scolastico, inoltre, dovrà essere consegnato (aggiuntivamente al numero dei pasti dell'ordinativo giornaliero) un pasto completo "campione" da ritenersi gratuito.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà anche in corso di esecuzione del contratto, di modificare le modalità di prenotazione e/o erogazione del servizio mediante utilizzo di apposita modalità elettronica, che verrà comunicata all'I.A.

ART. 47

Personale addetto al trasporto dei pasti

Il personale addetto alla consegna dei pasti oltre ai requisiti precedentemente indicati all'art. 22, deve tenere un comportamento professionalmente corretto nei confronti del personale scolastico e degli utenti tutti caratterizzato da professionalità, diligenza, affabilità, correttezza, massima collaborazione con la scuola nella gestione del servizio.

ART. 48

Personale addetto alla distribuzione

I pasti, pervenuti così come agli art.41, 42, 43 e 44 ai singoli plessi – centri di refezione, dovranno essere distribuiti agli utenti da idoneo personale dell'I.A., il quale dovrà anche apparecchiare, sparecchiare e pulire i tavoli.

L'I.A., inoltre, deve gestire i rifiuti, provvedere al ritiro ed al lavaggio dei contenitori utilizzati per il trasporto.

CONTROLLI DI QUALITA'

ART. 49

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'I.A. 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 ed 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. 50

Organi 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.

ART. 51

Controlli da parte dei genitori

Qualora siano costituite apposite commissioni dei genitori le stesse potranno controllare:

- il rispetto dei menù;
- il rispetto delle grammature (da effettuarsi su almeno 10 porzioni della stessa preparazione);
- le date di confezionamento;
- la pulizia dei mezzi di trasporto.

Le commissioni dei genitori potranno effettuare una prova di assaggio.

Le commissioni potranno chiedere alla A.C., di visitare gli impianti del centro cottura .

Detti controlli non dovranno comportare interferenze con lo svolgimento del servizio.

La commissione dei genitori sarà nominata da ciascuna istituzione scolastica ad inizio dell'anno scolastico e sarà composta da tre genitori: Presidente del consiglio di Circolo/Istituto, e da due genitori designati dal consiglio di Circolo/Istituto, di detta composizione verrà data comunicazione scritta all'A.C.

ART. 52

Metodologia del controllo qualità

I tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno, i controlli secondo la metodologia più idonea, anche con 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'I.A..

Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'A.C.

Art. 53

Tipologia dei controlli

I controlli eseguiti presso il Centro cottura dell'I.A., 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 del corretto funzionamento delle attrezzature.

b) Controlli sulla documentazione inerenti a

- verifiche analitiche effettuate dal Centro cottura dell'I.A. sulle materie prime, sui prodotti intermedi e sui prodotti finiti con particolare riguardo alle verifiche artificiose relativi ai punti critici identificati nell'ambito del piano di autocontrollo;
- registrazioni dei limiti critici delle temperature e dei tempi relativi alla ricezione delle merci, alla conservazione e alla preparazione, al confezionamento, al trasporto e alla consegna;
- documentazione relativa alla rintracciabilità degli alimenti (rintracciabilità di filiera – Reg.C.E. 178/2002 e successive modifiche) – elenco fornitori;
- interventi di disinfestazione e derattizzazione.

c) 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. 54

Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali infezioni, intossicazioni alimentari, l'Impresa dovrà assicurare la rintracciabilità di filiera di ciascuna delle pietanze fornite giornalmente, tramite prelievo degli alimenti e/o pasto campione da riporre in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservare in frigorifero a temperatura di 0° per le 48 ore successive, così come previsto nelle norme vigenti in materia.

Sui sacchetti devono essere riportati il luogo, la data, l'ora di prelievo e la firma dell'addetto incaricato dall'I.A. ad eseguire tale operazione.

ART. 55

Osservazioni – Contestazioni – Prescrizioni

L'A.C. farà pervenire per iscritto all'I.A. le osservazioni e le contestazioni in merito alle eventuali inadempienze riscontrate.

Inoltre l'A.C. potrà fare pervenire all'I.A. eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità, entro tale termine, di presentare contro deduzioni. L'I.A. 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 di comunicazione l'I.A. non fornisce nessuna controprova probante, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente capitolato.

PENALI

ART. 56

Inadempienze e penalità

Ove si verificano inadempienze dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate penali dalla Committente, 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 dall'I.A.;

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

Euro 516,46 per 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 riguardante la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;

Euro 516,46 per mancata consegna agli incaricati dell'A.C. della documentazione inerente la messa in atto del sistema H.A.C.C.P.

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

Per qualsiasi altra inadempienza: mancato rispetto delle grammature, pasta cruda o scotta, carne poco o troppo cotta, cibi non adeguatamente cucinati, presenza di ossa, lisce etc. o per fornitura di pane duro, frutta o verdura mal lavata, 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, di bicchieri, tovaglette etc. sarà applicata una penale da Euro 51,65 a Euro 258,23 a discrezione dell'A.C. per ogni Centro di refezione ed in base al danno subito.

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'A.C. 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. 57

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'I.A. 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'I.A. 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 de 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 motivo 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;
- 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 nel corso del medesimo anno scolastico;
- n) mancata esibizione delle documentazioni inerenti l'HACCP ai tecnici incaricati dei controlli.
- o) nel caso in cui, nel corso dell'esecuzione del contratto, il numero giornaliero dei pasti prodotti presso il Centro cottura dell'I.A. dovesse superare la capacità massima produttiva giornaliera del Centro stesso.

ART. 58

Ipotesi di recesso

La Committente si riserva la facoltà insindacabile di rescindere il contratto in qualsiasi momento dando alla I.A. il preavviso di 7 (sette) giorni nel caso in cui l'A.C. 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.

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

ART. 59

Prezzo dei pasti

I prezzi unitari dei pasti sono quelli risultanti dalla gara e specificati nel contratto sottoscritto dall'I.A. a seguito dell'aggiudicazione.

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. E' esclusa qualsiasi forma di revisione del prezzo del singolo pasto.

ART. 60 Modalità elettronica

Modalità di pagamento

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dalla Committente in favore dell'I.A. a mezzo ordini di pagamento informatici (OPI) per il tramite del tesoriere comunale.

L'I.A., ai fini del pagamento, dovrà presentare fattura elettronica per il ciclo di un mese, distinta sia per plesso scolastico, sia per alunni usufruenti, sia per il personale addetto. Il responsabile dell'esecuzione, avvalendosi di referenti, procede ai sensi dell'art. 184 del d. lgs. 267/2000 ad attestare la rispondenza della fattura alla quantità e qualità delle prestazioni effettivamente rese e alla loro rispondenza al capitolato d'appalto (attinenza ai menù ed alle tabelle dietetiche), avuto riguardo ai pasti effettivamente forniti e per ciascun giorno nel corso del mese.

Il Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione provvederà alla predisposizione del provvedimento di liquidazione.

L'appaltatore non assume alcuna responsabilità per pagamenti eseguiti all'Amministratore, Procuratore o Direttore, decaduto, qualora le cause di cessazione e/o decadenza non siano state tempestivamente comunicate al RuP

ART. 61

Liquidazione

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'I.A., avverrà su presentazione di regolari fatture elettroniche, entro 30 giorni dall'acquisizione della fattura. L'A.C. non potrà dare corso al pagamento di fatture che non siano conformi al modello *FatturaPA* relativo alle fatture elettroniche emesse verso pubbliche amministrazioni. -

Le fatture devono essere intestate a.: Comune di Partinico — Servizi alla Comunità e alla Persona—
C.so Dei Mille n. 254 – 90047 Partinico (PA) Codice UNIVOCO YKDZ80

ART. 62

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. 63

Foro competente

Il Foro competente è quello di Palermo.

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

ART. 64

Rinvio

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

ART. 65

Tutela dei dati sensibili

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 ("GDPR" o anche "Normativa Applicabile in Materia di Protezione dei Dati"), i dati personali verranno raccolti per lo svolgimento delle funzioni istituzionali della Stazione Appaltante e trattati in modo lecito e corretto per il tempo non superiore a quello necessario agli scopi per i quali sono raccolti e trattati. Il trattamento dei dati personali avverrà nel rispetto delle norme vigenti.

Il RUP

Il Responsabile del settore 2

**Viviano Giovanna*

** Nadia Vitale*

* Firma autografa sostitutiva a mezzo stampa
ex art.3, comma 2, D.Lgs.39/93