

COMUNE DI PARTINICO
(Provincia di Palermo)
Settore Promozione Culturale, Sport e Pubblica Istruzione

CAPITOLATO SPECIALE
PER SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE DI PASTI CALDI
PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA
ANNI SCOLASTICI 2009/2010 – 2010/2011

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 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.

ART. 2

Oggetto dell'appalto

L'appalto 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, nonchè apparecchiatura dei tavoli, distribuzione dei pasti, sparecchiatura, ritiro e lavaggio dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti e la gestione dei rifiuti.

ART. 3

Durata dell'appalto

L'appalto avrà durata per gli anni scolastici 2009/2010 e 2010/2011 con inizio a titolo indicativo per ogni anno scolastico dalla seconda metà di Ottobre e con conclusione al Maggio dell' a.s. 2010/2011. (A.S. 2009/10 : Ottobre 2009- Maggio 2010 - A.S. 2010/11 : Ottobre 2010- Maggio 2011

Alla scadenza dell'appalto si prevede la possibilità, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale di affidare il servizio tramite procedura negoziata senza previa pubblicazione del Bando di gara per ulteriori n. 2 anni scolastici ai sensi dell'art. 57 comma 5 lett. b) del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

In ogni caso l'avvio del servizio avrà decorrenza a far data dalla consegna dello stesso.

ART. 4

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 del servizio

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.

ART. 6

Ubicazione dei plessi scolastici e quadri di utenza

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

ART. 7

Dimensione presunta dell'utenza complessiva

Il numero dei pasti giornalieri che potrà essere richiesto ammonta a circa 550 unità compreso il personale scolastico.

Il numero medio dei pasti giornalieri che potrà essere richiesto, in base ai dati statistici di frequenza media giornaliera, ammonta a circa unità 480

I suddetti numeri dei pasti hanno solo valore indicativo, in ogni caso l'A.C. richiederà 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, diventandone parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

1. Elenco dei plessi scolastici – Centri di refezione
2. Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari
3. Specifiche tecniche relative ai menù alternati
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, 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 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 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

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.

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).

Art. 16

Deposito cauzionale

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 163/2006 e s.m.i.. 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 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 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.

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 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 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 (rintracciabilità di filiera) regolamento C.E. 178/2002 e successive modifiche ed integrazioni

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. 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.

E' fatto altresì obbligo all'Impresa di mettere a disposizione degli incaricati dell'A.C. copie delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata al piano di autocontrollo.

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.

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

ART. 30

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. 31

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'invaschettamento.
- 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'invaschettamento 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 invaschettamento 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. 32

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. 33

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
- 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 n.4).

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. 34

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. 35

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)

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. 36

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. 37
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.2, n.3 e n.4 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.

Art. 38
Diete in bianco

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. 39
Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste nelle "Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche" (allegato 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" (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. 40

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 DEI PASTI

ART. 41

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.

ART. 42

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. 43

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. 44

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 alle Segretarie Econome che le trasmetteranno 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. 45

Prenotazione dei pasti

Il numero di pasti da consegnare giornalmente presso i diversi plessi scolastici, viene comunicato alla Segretaria Economa 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.dalla segretaria economa 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 da ritenersi "campione".

ART. 46

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.

ART. 47

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. 48

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. 49

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. 50

Controlli da parte dei genitori

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

- il rispetto dei 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.

Le commissioni dei genitori potranno effettuare una prova di assaggio.

Le commissioni potranno chiedere alla A.C., di visitare insieme alla Segretarie Econome 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. 51

Metodologia del controllo qualità

I tecnici 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. 52

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 batteriologiche 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. 53

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. 54

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. 55

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: pasta cruda o scotta, carne poco o troppo cotta, cibi non adeguatamente cucinati, presenza di ossa, lische 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. 56

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 del servizio;
- k) cessione del contratto a terzi;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) ulteriori 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.

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. 57

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. 58

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. 59

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 mandati di pagamento riscuotibili presso la Tesoreria comunale.

L'I.A., ai fini del pagamento, dovrà presentare alle Segretarie Econome fattura per il ciclo di un mese, distinta sia per plesso – Centro di refezione, sia per alunni usufruenti, sia per il personale addetto.

Le Segretarie Econome dovranno attestare la rispondenza della fattura al numero ed alla qualità stabilita (attinenza ai menù ed alle tabelle dietetiche) dei pasti effettivamente forniti e per ciascun giorno nel corso del mese.

Dette fatture controllate e firmate, dovranno essere trasmesse al Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione che provvederà alla predisposizione del provvedimento di liquidazione.

L'A.C. non assume alcuna responsabilità per pagamenti eseguiti all'Amministratore, Procuratore o Direttore, decaduto, qualora la decadenza non sia tempestivamente comunicata all'A.C.

ART. 60

Liquidazione

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'A.C., avverrà su presentazione di regolari fatture, entro 90 giorni dall'acquisizione della fattura. L'A.C. non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Le fatture devono essere intestate a.: Comune di Partinico – Settore Promozione Culturale, Sport e Pubblica Istruzione – C.so Dei Mille n. 254 – 90047 Partinico (PA).

CONTROVERSIE

ART. 61

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. 62

Foro competente

Il Foro competente è quello di Palermo.

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

ART. 63

Rinvio

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

ART.64

Tutela dei dati sensibili

La I.A. nella sua qualità di soggetto esterno, è tenuta 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 26/03/2006 di questo Ente.

ELENCO SCUOLE DELL'INFANZIA

- 1) LA FATA – Via G. Marconi n. 4 Sezioni
- 2) PAPA GIOVANNI PAOLO I I - Via Fogazzaro n. 2 Sezioni
- 3) CASA DEL FANCIULLO – Via Libertà n. 6 Sezioni
- 4) MAGGIORE GUIDA – Via Maggiore Guida n. 3 Sezioni
- 5) PLESSO MIRTO – Contrada Mirto n. 1 Sezioni
- 6) PLESSO RODARI – Via Vice Questore N. Cassarà n. 2 Sezioni
- 7) CAPITANO POLIZZI – Piazza Caduti del Lavoro n. 4 Sezioni
- 8) GIOVANNI XXIII – Via P.S. Mattarella n. 4 Sezioni
- 9) PLESSO VICENZA - Via Vicenza n. 2 Sezioni