



# COMUNE DI PETTINEO

## PROV. DI MESSINA

### **CAPITOLATO D'ONERI PER LA FORNITURA DI PASTI CALDI PER DELL'INFAZIA E PRIMARIA.**

#### **Art.1 – Definizioni**

- Per “Impresa” o “I.A.” si intende l’impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica del Comune di Pettineo
- Per “Stazione appaltante” o “A.C.” si intende l’Amministrazione Comunale di Pettineo che affida all’Impresa il servizio di refezione scolastica.

#### **Art.2 - Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto:

- l’approvvigionamento delle derrate,
- la preparazione delle stesse,
- la necessaria cottura, che deve essere effettuata il giorno stesso del loro consumo (salvo quanto previsto dall’art. 29),
- il confezionamento in monoporzioni,
- il trasporto dei pasti in contenitori isotermitici a mezzo di furgoni coibentati, regolarmente autorizzati dalle competenti Autorità (ove previsto), dal centro Cottura dell’Impresa ai plessi scolastici – Centri di refezione - ubicati sul territorio comunale, con tipologia tecnicamente denominata “a legame fresco caldo”,
- apparecchiare e sparecchiare i tavoli, somministrare i cibi e lasciare puliti i tavoli utilizzati per la mensa nonché a fornire le posate necessarie
- il ritiro e il lavaggio dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti.

#### **Art.3 - Durata dell'appalto**

Il servizio avrà durata per tre (3) anni consecutivi, a decorrere dalla data di stipula del contratto. Gli anni scolastici in cui deve essere realizzato il servizio di refezione sono:

- 2005/2006
- 2006/2007
- 2007/2008 (fino al 31/12/2007)

Nel caso in cui, alla data di scadenza del contratto, la Committente non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l’Impresa sarà obbligata a continuarne, in caso di

richiesta dell'A.C., per il successivo anno scolastico, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

#### **Art.4 - Tipologia dell'utenza**

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia (materne) a tempo pieno (normale), alunni delle scuole primarie (elementari) a tempo pieno, i moduli che effettuano rientri a qualsiasi titolo per attività scolastiche o extra scolastiche e le attività integrative, dal personale docente avente diritto al pasto.

#### **Art.5 - Tipologia del servizio**

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

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

I pasti devono essere trasportati e distribuiti presso i locali scolastici siti in Largo S. Luca nell'ora stabilita .

#### **Art.7 - Dimensione presunta dell'utenza complessiva**

La dimensione dell'utenza/pasti giornalieri, secondo i dati dell'anno 2004/2005 è quantificabile in n° 33 circa, che calcolati su una media di 150 giorni, danno un totale annuo di 5022 utenti/pasti.

Pertanto la dimensione dell'utenza dei pasti nel triennio è calcolabile in n° 15.066 circa.

L'eventuale variazione del numero di utenti e quindi di pasti non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione.

#### **Art.8 - 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'Ente di determinare le date di inizio del servizio nonché la sospensione della fornitura nell'ultimo mese di attività scolastica – giugno – in relazione al diminuito numero di utenti.

#### **Art.9 - Inizio della fornitura del servizio per le diverse utenze**

La Committente si impegna a comunicare all'Impresa, con almeno otto giorni di preavviso, la data di inizio effettivo del servizio funzionante. L'Impresa potrà iniziare l'espletamento del servizio successivamente alla stipulazione del contratto. In caso di particolare necessità e urgenza, l'Impresa, su richiesta della Committente, inizierà il servizio a intervenuta esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva, previa stesura del verbale inizio lavoro, senza pretendere indennità o risarcimenti di sorta.

#### **Art.10 - Sciopero e/o interruzione del servizio**

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 e successive modifiche ed integrazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi

pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Al verificarsi di scioperi e/o interruzioni del servizio, potranno essere concordate con la Committente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini freddi .

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 la stessa ne venga a conoscenza e comunque entro le ore 9.30 del giorno stesso, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'Impresa. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

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

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali (di straordinaria violenza), guerre, sommosse, disordini civili.

L'interruzione del servizio da parte dell'I.A. per motivi igienico-sanitari darà luogo a responsabilità grave di cui all'art52.

#### **Art.11 - Rinuncia all'aggiudicazione**

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

#### **Art.12 - Subappalto del servizio e cessione del contratto**

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

#### **Art.13- 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 e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta dell'A.C. che le porrà 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 Pettineo.

All'atto della stipula del contratto l'I.A. dovrà dichiarare, ai sensi della legge n. 445/2000, la capacità produttiva impegnata da contratti in essere, la durata degli stessi, la capacità produttiva disponibile all'inizio della fornitura, nonché la persistenza dei requisiti necessari per lo svolgimento di idonea attività produttiva ai sensi della vigente normativa nazionale e regionale.

#### **Art.14 - Estensione del contratto**

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

#### **Art.15 - Deposito cauzionale definitivo**

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a prestare la cauzione definitiva, fissata in misura del 5% dell'importo netto di aggiudicazione.

La cauzione deve essere costituita in denaro contante, depositato presso la tesoreria comunale esclusivamente a mezzo versamento in conto corrente postale, oppure mediante fidejussione bancaria, ai sensi dell'art. 54 del R.D. 23/05/1924, n. 827 o polizza assicurativa, ai sensi dell'art. 13 della legge 3/1/1978, n. 1.

Il deposito cauzionale è svincolato e restituito all'Impresa solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale.

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.16 – Assicurazioni**

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

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

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

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

La Stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere, anche 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.

#### **Art.17 - Spese inerenti al servizio e al contratto**

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

Tutte le spese e tasse, nessuna esclusa, 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.18 - Licenze e Autorizzazioni**

L'Impresa deve avere la proprietà o la disponibilità dei locali del Centro Cottura, attrezzati in modo idoneo e tale da soddisfare l'oggetto dell'appalto e deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per esercitare l'attività relativa all'oggetto dell'appalto (art. 2), in particolare, e l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

#### **Art.19 – Personale**

Ogni servizio inerente l'oggetto dell'appalto (art. 2) deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa. Su richiesta dell'A.C. l'Impresa deve fornire il C.U.D. ex modello 101 (certificazione unica dei redditi) ed il modello I.N.P.S. DM/10 mensile.

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

#### **Art.20 – Vestiario**

L'Impresa deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del servizio di preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

In particolare per quanto concerne il personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti, durante tali operazioni deve indossare il copricapo, guanti monouso da indossare per la sola operazione di consegna e camice pulito di colore bianco, o comunque di colore chiaro, da tenere abbottonato

### **Art.21 - Igiene del personale**

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

### **Art.22 - Controllo della salute degli addetti**

L'Impresa deve provvedere a garantire alla Committente che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

A tal fine l'Impresa deve predisporre un piano sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.L. 626/94 e successive modificazioni e integrazioni.

### **Art.23 - Rispetto degli obblighi previdenziali**

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative 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 capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro.

L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

### **Art.25- Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, al Dlgs.155/97 nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene e dalla normativa sanitaria regionale vigente ed a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

### **Art.26 – 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 D.lgs.n.155/97,concernente la sicurezza dei prodotti alimentari.

Pertanto l’Impresa deve individuare ogni fase del servizio di fornitura pasti, compreso il confezionamento e il trasporto, che potrebbe rivelarsi 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 dell'efficacia del piano adottato, deve effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza e la tipologia previste nel manuale di autocontrollo adottato.

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. le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata al piano di autocontrollo.

### **Art.27 – Specifiche tecniche relative alla produzione dei pasti**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti .

Le linee di processo per la produzione dei pasti devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate e stazionamento del cibo durante tutte le fasi lavorative, compreso lo stoccaggio nei contenitori isotermitici.

### **Art.28 – Riciclo**

E’ vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art.31 del presente capitolato.

### **Art.29 - Manipolazione e cottura**

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

### **Art.30 - Preparazione piatti freddi**

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire con l’ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad idonea temperatura in conformità all’art.31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n.327

### **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°C e +4°C 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 della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti all'invaschiamento;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- Le frittiture verranno realizzate nei forni a termoconvezione o nelle friggitrici; in questo caso l'olio, esclusivamente olio extravergine d'oliva, delle friggitrici andrà cambiato giornalmente e quando se ne presenta la necessità;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate in linea con l'invaschiamento e lo stoccaggio nei contenitori isotermitici;
- Legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua. nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- Le minestre di verdure o legumi dovranno essere passate al 70%;
- Per aromatizzare i cibi dovranno essere usate solo erbe aromatiche secondo le quantità e le buone norme di preparazione e tradizione gastronomica;
- La pasta ed il riso devono essere cotti in modo espresso;
- Le operazioni di lavaggio, cottura, porzionatura ed invaschiamento di ciascun cibo devono essere compiute in tempi tali da consentire un ciclo continuo della lavorazione, senza tempi di stazionamento del cibo pronto, così da consentire il riempimento dei contenitori isotermitici e quindi la veicolazione in modo consecutivo;
- L'Amm.ne potrà richiedere, inoltre, la preparazione di contorni "al vapore" sostituendoli con gradualità a quelli cotti per immersione in acqua;
- Non è consentito adottare sistemi né di incremento, né di abbattimento della temperatura nei tempi intercorrenti fra l'invaschiamento e la veicolazione se non per il tempo strettamente necessario alle operazioni di confezionamento;

- Non è consentito attivare i contenitori isotermitici durante la veicolazione.

### **Art.32 - Linea refrigerata**

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura, poste in recipienti idonei, conservate in frigorifero a temperatura compresa tra 0°C e +4°C ed opportunamente riattivate presso il Centro di cottura ove debbano essere servite in linea calda.

I cibi refrigerati dovranno essere opportunamente etichettati con l'indicazione della data e dell'orario di produzione.

Il refrigeratore rapido di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura **il giorno antecedente** il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati ed eventuali altri secondi piatti da concordare.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

### **Art.33 – Contenitori**

I pasti devono essere confezionati in vaschette monoporzione, sigillate. 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 in polipropilene non espanso e ad alta densità, conformi al capitolo 4 comma 6 del Dec. Leg.vo 155/97 ed alla normativa vigente.

I contenitori devono essere in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (D.P.R. 327/80 art.31) con una caduta termica non superiore a 5°C l'ora.

I pasti devono essere confezionati in contenitori isotermitici distinti per singolo plesso scolastico e per ogni tipologia di utenza.

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

Si precisa che da parte delle scuole possono essere richiesti altri contenitori per la distribuzione delle vaschette. Tali contenitori devono essere restituiti puliti e in buono stato, alla fine di ogni anno scolastico, all'Impresa. Nel caso in cui i contenitori presentassero rotture ecc. causate dal personale, per uso improprio o negligenza, essi saranno ripagati dallo stesso all'Impresa.

### **Art.34 – Etichettatura delle vaschette e dei contenitori**

Su ciascun contenitore deve essere apposta un'etichetta riportante il nome dell'Impresa, la data, 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 dal menù del giorno.

### **Art.35 - 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 le eventuali autorizzazioni previste dalle altre norme nazionali e regionali vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate.

I suddetti mezzi devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

È fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione indiretta ai pasti trasportati.

Devono essere in numero sufficiente a garantire il servizio con le modalità di cui al presente capitolato.

### **Art.36 - Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti**

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

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell'I.A. nei locali indicati dall'Amministrazione Comunale.

La consegna dei pasti di cui ai menù previsti dal presente capitolato, avverrà dal lunedì al venerdì nel seguente orario, da rispettare in modo tassativo: dalle ore 12.00 alle 13.15, con priorità nelle consegne per le scuole dell'infanzia e primarie - la consegna dei pasti per le scuole dell'infanzia dovrà avvenire entro le ore 12.30; in merito l'Amm.ne si riserva di richiedere il piano trasporti (riportante le specifiche degli orari previsti per la consegna).

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

I pasti recapitati presso ciascun plesso scolastico devono essere accompagnati da idoneo documento di trasporto in duplice copia, conforme alle normative vigenti, riportante, oltre alle indicazioni di cui all'art.57, l'ora di inizio trasporto con la sigla di un addetto dell'Amministrazione della Ditta.

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

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

In tal caso il documento di trasporto sarà restituito privo di firma e non si darà luogo al pagamento dei pasti respinti oltre all'applicazione delle penali previste.

**La durata del trasporto dal Centro di cottura al Centro di refezione non deve essere superiore ad un'ora.**

A norma della legislazione vigente, la temperatura dei pasti cotti (alimenti deperibili), da consumarsi caldi, dovrà essere superiore a 60°-65°C; per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi, la temperatura dovrà essere inferiore a 10°C – Legge n° 283/62 – D.P.R. 1980 n° 327 e normativa regionale vigente.

#### **Art.37 - Prenotazione dei pasti**

Il numero di pasti da consegnare giornalmente presso i diversi plessi scolastici, viene comunicato all'Impresa dal personale scolastico incaricato entro le ore 9,30 con la specifica del numero e delle tipologie del pasto e delle diete speciali – menù standard. Detta comunicazione sarà altresì inoltrata per conoscenza al Settore P.I.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti presenti e il numero dei pasti inviati dall'Impresa, questa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti o alla fornitura di cestini freddi senza pretese di oneri aggiuntivi.

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

#### **Art.38 - Personale addetto al trasporto dei pasti**

Il personale dell'I.A. addetto alla consegna dei pasti, oltre ai requisiti precedentemente indicati all'art.29, deve tenere un comportamento professionalmente corretto nei confronti del personale scolastico addetto al ricevimento dei pasti.

L'Impresa deve provvedere al ritiro e al lavaggio dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto.

#### **Art.39 - Personale addetto alla distribuzione**

La distribuzione agli utenti sarà effettuata a cura del personale a ciò preposto in servizio nei centri di refezione.

#### **Art.40 - Operazioni di pulizia**

L'Impresa deve attuare, presso il proprio Centro Cottura, sugli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti, gli interventi di pulizia giornaliera e periodica, necessari a garantire una perfetta igiene dei locali,

delle attrezzature, degli impianti e delle macchine impiegate nella preparazione, nel confezionamento e nel trasporto dei pasti destinati alle utenze previste dal presente capitolato.

#### **Art.41 - Modalità di utilizzo dei detersivi**

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le modalità d'uso, le concentrazioni e le temperature di utilizzo indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

#### **Art.42 - Interventi ordinari e straordinari**

L'Impresa deve predisporre presso il proprio Centro Cottura un sistema di monitoraggio per blatte, insetti (artropodi) e roditori ed inoltre interventi, periodici ed ogniqualvolta si dovesse rendere necessario a parere della Stazione appaltante, di disinfestazione e di derattizzazione generale da affidare a Ditte specializzate; il primo intervento di disinfestazione e derattizzazione dovrà essere attuato poco prima dell'inizio del servizio di refezione scolastica.

#### **Art.43 – Divieti**

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provviste della relativa etichetta.

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

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

#### **Art.45 - Disposizioni in materia di sicurezza**

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.L. 626 dell'11/09/1994 e successive modificazioni e integrazioni.

Resta inoltre a carico dell'Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

#### **Art.46 – Sicurezza antinfortunistica**

Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa all'impiego di energia elettrica, gas, vapore, è a carico dell'Impresa.

#### **Art.47 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.P.R. 524 dell'8/06/1982 e D.lgs.n.493 del 14/08/1996 e successive modifiche e integrazioni).

#### **Art.48 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti**

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti quando l'utilizzo di tali ed altri dispositivi di sicurezza sono consigliati dalle relative schede di sicurezza.

#### **Art.49 - Diritto di controllo dell'A.C.**

E' facoltà dell'A.C., in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, effettuare controlli di conformità a quanto previsto dal presente capitolato e nei relativi allegati sia presso i Centri di refezione sia presso il Centro di cottura.

L'Impresa deve garantire l'accesso nel centro cottura agli incaricati della Committente in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura interessata al servizio di cui trattasi. In tale circostanza l'Impresa deve fornire ai visitatori camice, copricapo, guanti monouso e mascherina.

Sarà inoltre verificata frequentemente la qualità organolettica dei cibi forniti anche in relazione ai tempi di trasporto ed all'orario di consegna, così come previsto dalla normativa regionale vigente.

#### **Art.50 - Organismi preposti al controllo**

I controlli oltre ad essere effettuati dagli organi ufficiali di controllo preposti a tale compito, verranno effettuati dall'A.C. anche tramite altre strutture specializzate incaricate dalla Committente.

#### **Art.51 – Osservazioni – Contestazioni – Prescrizioni**

L'Amm.ne Comunale farà pervenire per iscritto all'Impresa le osservazioni, e le contestazioni in merito alle eventuali inadempienze riscontrate nei Centri di refezione e nel Centro di cottura dell'impresa a seguito dei controlli effettuati.

Le osservazioni e le contestazioni rilevate presso i Centri di refezione perverranno all'Amm.ne Comunale per iscritto, per il tramite esclusivo dei Capi d'Istituto o loro delegati che dovranno informare **contemporaneamente** l'Impresa e l'Amm.ne Comunale – Settore P.I. con le seguenti modalità: - di ogni contestazione relativa al pasto, il personale incaricato dalle scuole presso i Centri di refezione dovrà dare immediata comunicazione con relazione al Capo d'Istituto, o al suo delegato, che ne darà

comunicazione urgente, via fax, alla ditta fornitrice e al Settore P.I. – e, nel medesimo, richiederà all'Impresa, esplicitamente, **la partecipazione al contraddittorio**; il campione non conforme dovrà essere conservato presso la scuola per almeno 48 ore.

- Il Capo d'Istituto o suo delegato, nel caso di avvenuto contraddittorio, inoltrerà l'eventuale relazione al Settore P.I. con urgenza, via fax, al fine di meglio circostanziare la precedente comunicazione;

- Il Capo d'Istituto, o suo delegato, in caso di osservazioni dirette al miglioramento del servizio o a segnalare eventuali disfunzioni effettuerà, via fax, apposita comunicazione al Settore P.I. e all'I.A. per le determinazioni del caso da parte dell'A.C. –

Ove il personale incaricato presso i Centri di refezione dovesse rilevare gravi inadempienze igieniche o sospettare che i pasti siano avariati, dovrà darne tempestiva comunicazione, oltre che al Settore P.I., all'Impresa ed anche alla A.U.S.L. 5 settorialmente competente;

L'Impresa è tenuta a fornire in risposta giustificazioni scritte e documentate in relazione alle osservazioni e contestazioni mosse, entro 8 gg. utili dalla comunicazione via fax del Settore P.I.

L'A.C. ovvero il Settore P.I. potrà inoltre far pervenire all'I.A. eventuali diffide alle quali essa dovrà uniformarsi immediatamente. Potrà, inoltre, far pervenire all'I.A. eventuali prescrizioni cui dovrà essere ottemperato entro il termine di 10 gg; l'I.A. potrà fare pervenire entro lo stesso termine contro deduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

## - PENALI

### Art.52 - Inadempienze e penalità

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

E. 516,00 ogniqualvolta viene negato l'accesso presso il Centro di cottura agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli di conformità al capitolato;

E. 516,00 per la mancata o ritardata consegna della documentazione prevista agli artt.19 ;

E. 516,00 per ciascuna non conformità rilevata nella documentazione relativa all'autocontrollo;

E. 258,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù e dalle tabelle dietetiche ;

E. 103,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle tabelle dietetiche – pesi a cotto, verificato su 10 pesate della stessa preparazione, fatta salva la tolleranza prevista ;

E. 516,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle Specifiche Tecniche relative alle tabelle merceologiche ;

E. 774,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei (insetti, pietruzze, frammenti di plastica o di terra ecc.) nei pasti consegnati dalla ditta;

- E. 258,00 per ogni ritardo o anticipo nella consegna dei pasti o dei cestini freddi;
- E. 51,00 per ogni pasto in meno rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico, ovvero non consegnato o respinto;
- E. 258,00 per ogni mancato rispetto delle temperature e/o dei tempi di veicolazione previsti dalla normativa sanitaria;
- E. 516,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti ;
- E. 5.164,00 per ogni analisi microbiologica rilevante germi patogeni, salvo i provvedimenti dell'autorità preposta;
- E. 258,00 per carenza igienica degli autisti, dei contenitori, dei mezzi di trasporto dei pasti etc.;
- E. 516,00 per mancata consegna agli incaricati dell'A.C. della documentazione inerente la messa in atto del sistema H.A.C.C.P.,

Inoltre, sarà applicata una penale da E. 51,00 a E. 258,00 a discrezione dell'A.C. (Settore P.I.) in base al danno subito per le seguenti inadempienze:

- ◆ pasta cruda o scotta, carne poco o troppo cotta, cibi non cucinati a “puntino”, 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, tovaglietta, etc
- ◆ per accertate operazioni o manipolazioni non conformi alle operazioni preliminari, alla cottura e tecnologia di manipolazione di cui all'art. 45 sarà applicata una penale da E. 51,00 a E. 258,00 a discrezione della A.C. (Settore P.I.) 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 nel tempo e/o diffuse in più Centri di refezione serviti, la Committente applicherà ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile (mese di riferimento). L'importo delle penalità verrà comunicato e 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 qualsiasi causa, o non lo eseguisse in modo regolare, completo o tempestivo, o nel caso in cui la sospensione dell'attività fosse imposta coattivamente dalle Autorità competenti, l'Amministrazione potrà provvedervi come crederà opportuno a spese, rischio e responsabilità dell'appaltatore senza che questi possa opporvisi.

A suo carico saranno poste tutte le passività derivanti da detta sospensione o dalla irregolare, incompleta o tardiva esecuzione.

### **Art.53 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Committente avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la

risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.

In ognuna delle ipotesi sopra previste l'A.C. non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A. e, in caso di A.T.I., anche per una sola associata;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A. e, in caso di A.T.I., anche per una sola associata;
- c) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d) per motivi di pubblico interesse;
- e) impiego di personale non dipendente dall'I.A.
- f) utilizzo ripetuto di derrate/alimenti in violazione delle norme previste dal capitolato e dalle specifiche tecniche relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di infezione, intossicazione alimentare, dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- h) inosservanza 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 a;
- k) cessione del contratto a terzi;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) Ulteriore inadempienze dell'I.A. dopo la comminazione di n. 5 penalità per gravi inadempienze per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- n) Nel caso in cui, nel corso dell'esecuzione del contratto, il numero giornaliero dei pasti prodotti presso il Centro cottura dell'Impresa dovesse superare la capacità massima produttiva giornaliera del Centro stesso.

#### **Art.54 - Prezzo dei pasti**

I prezzi unitari dei pasti sono quelli risultanti dalla gara e specificati nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo unitario del pasto s'intendono interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti alle scuole.

### **Art.55 - Modalità di pagamento**

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dalla Committente in favore dell'Impresa a mezzo mandati di pagamento riscuotibili presso la Tesoreria Comunale.

L'appaltatore, ai fini del pagamento, dovrà presentare al Settore Pubblica Istruzione, fattura in quadruplica copia per il ciclo di un mese, con allegati i biglietti che comprovano la compartecipazione degli utenti, distinta sia per alunni usufruenti sia per il personale addetto, firmata dal Capo d'Istituto o suo delegato che dovrà attestare la rispondenza della fattura al numero ed alla qualità stabilita (attinenza ai menù ed alle tabelle dietetiche) dei pasti e dei cestini freddi effettivamente forniti per ciascun giorno nel corso del mese.

Dette fatture dovranno essere firmate dal Dirigente del Servizio, e poi trasmesso alla Ragioneria per la liquidazione.

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

### **Art.56 – Liquidazione**

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'Impresa, 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 Pettineo, Via Garibaldi n. 35 – 98070 Pettineo.

### **Art.57 – 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.58 – Foro competente**

Il Foro competente è quello di Mistretta.

### **Art.59 - Rinvio**

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