



COMUNE DI PALERMO

Area della Scuola e Realtà dell'Infanzia

Ufficio Servizi per le Scuole

CAPITOLATO D'ONERI RELATIVO AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA MEDIANTE PASTI PRONTI VEICOLATI

INDICE

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- Art. 1 - Definizioni
- Art. 2 - Oggetto dell'appalto
- Art. 3 - Durata dell'appalto
- Art. 4 - Tipologia dell'utenza
- Art. 5 - Tipologia del servizio
- Art. 6 - Ubicazione dei plessi scolastici e quadro dell'utenza
- Art. 7 - Dimensione presunta dell'utenza complessiva
- Art. 8 - Variazione fornitura giornaliera
- Art. 9 - Specifiche tecniche
- Art. 10 - Standard minimi di qualità
- Art. 11 - Calendario per l'erogazione del servizio
- Art. 12 - Inizio del servizio
- Art. 13 - Sciopero e/o interruzione del servizio
- Art. 14 - Divieto di Subappalto del servizio e cessione del contratto
- Art. 15 - Relazione sull'andamento del servizio

TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO

- Art. 16 - Estensione del contratto
- Art. 17 - Fornitura per servizi di Protezione Civile
- Art. 18 - Assicurazioni
- Art. 19 - Spese inerenti al servizio e al contratto
- Art. 20 - Licenze e Autorizzazioni
- Art. 21 - Fornitura documentazione per contributi CE
- Art. 22 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie

TITOLO III - PERSONALE

- Art. 23 - Personale
- Art. 24 - Organico
- Art. 25 - Reintegro - rimodulazione del personale
- Art. 26 - Direzione del servizio
- Art. 27 - Addestramento, formazione e informazione
- Art. 28 - Vestiario
- Art. 29 - Igiene del personale
- Art. 30 - Controllo della salute degli addetti
- Art. 31 - Rispetto degli obblighi previdenziali
- Art. 32 - Applicazioni contrattuali
- Art. 33 - Disposizioni igienico sanitarie

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

- Art. 34 - Specifiche tecniche relative ai requisiti merceologici dei principali prodotti-alimenti impiegati o di possibile impiego nella refezione scolastica
- Art. 35 - Specifiche tecniche della qualità igienica degli alimenti
- Art. 36 - Etichettatura delle derrate
- Art. 37 - Garanzie di qualità

TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE

- Art. 38 - Autocontrollo da parte dell'Impresa
- Art. 39 - Specifiche tecniche relative alla produzione dei pasti
- Art. 40 - Riutilizzo dei cibi

TITOLO VI - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

- Art. 41 - Manipolazione e cottura
- Art. 42 - Preparazione piatti freddi
- Art. 43 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione
- Art. 44 - Linea refrigerata
- Art. 45 - Utensili per la cottura

TITOLO VII - MENÙ PER TUTTE LE UTENZE

- Art. 46 - Menù
- Art. 47 - Modifiche ai menù
- Art. 48 - Struttura dei menù
- Art. 49 - Diete speciali - Menù alternativi per comunità religiose diverse da quella cattolica
- Art. 50 - Diete speciali - menù standard

TITOLO VIII - SPECIFICHE TECNICHE DELLE TABELLE DIETETICHE

Art. 51 - Quantità degli ingredienti

Art. 52 - Introduzione di nuovi piatti

TITOLO IX - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 53 – Confezionamento pasti, contenitori per il trasporto e materiale a perdere

Art. 53 bis – Attrezzatura da fornire

Art. 54 – Etichettatura delle vaschette e dei contenitori

Art. 55 - Mezzi di trasporto

Art. 56 - Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti

TITOLO X - PRENOTAZIONE DEI PASTI

Art. 57 - Prenotazione dei pasti

Art. 58 - Personale addetto al trasporto dei pasti

Art. 59 - Personale addetto alla distribuzione²⁷

TITOLO XI - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE

Art. 60 - Operazioni di pulizia

Art. 61 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Art. 62 - Interventi di disinfestazione ordinari e straordinari

Art. 63 – Divieti

Art. 64 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Art. 65 – Rifiuti

Art. 66 - Servizi igienici

TITOLO XII – D.U.V.R.I. - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 67 – D.U.V.R.I.

Art. 68- Norme generali per l'igiene del lavoro

Art. 69 - Disposizioni in materia di sicurezza

Art. 70 – Sicurezza antinfortunistica

Art. 71 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Art. 72 - Norme di sicurezza nell'uso dei detersivi e dei sanificanti

TITOLO XIII - CONTROLLI DI QUALITÀ – CONFORMITÀ

Art. 73 - Diritto di controllo dell'A.C.

Art. 74 - Organismi preposti al controllo

Art. 75 – Controlli nei Centri di Refezione da parte delle Commissioni Genitori e partecipazione alla Commissione Mensa

Art. 76 - Metodologia del controllo qualità – Conformità

Art. 77 - Tipologia dei controlli presso il Centro cottura

Art. 78- Blocco delle derrate

Art. 79 - Conservazione campioni

Art. 80 – Osservazioni – Contestazioni – Prescrizioni

TITOLO XIV - PENALI

Art. 81 - Inadempienze e penalità

Art. 82 - Ipotesi di risoluzione del contratto

TITOLO XV - PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 83 - Prezzo dei pasti

Art. 84 - Modalità di pagamento

Art. 85 – Liquidazione

TITOLO XVI

Art. 86 – Attività di collaborazione

Art. 87 – Rinvio e controversie

CAPITOLATO D'ONERI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA MEDIANTE PASTI PRONTI VEICOLATI

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 - Definizioni

- Per “Impresa” o “I.A.” si intende l’impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica del Comune di Palermo.
- Per “Stazione appaltante” o “A.C.” si intende l’Amministrazione Comunale di Palermo 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. 44) ;
- il confezionamento in contenitori multi porzione per i menù standard ed in contenitori monoporzioni termosigillabili (all. n.2) per le diete speciali e i pasti campione;
- il trasporto dei pasti in contenitori isotermitici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi;
- il trasporto 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*”;
- il mantenimento dell’idonea temperatura fino al momento della distribuzione come previsto dalla normativa vigente e dalle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica;
- il ritiro e il lavaggio dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti e dei mestoli da servizio.

Art. 3 - Durata dell'appalto

Il servizio avrà durata triennale a decorrere dalla data di stipula del contratto.

Art. 4 – Tipologia dell’utenza

Il servizio è rivolto a tutti gli alunni frequentanti le scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di primo grado, ed al personale scolastico (Collaboratori comunali ed Insegnanti statali) avente diritto al pasto.

Art. 5 - Tipologia del servizio

L’Impresa deve consegnare i pasti 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 plessi scolastici di cui all’allegato n.1 *“Elenco dei plessi scolastici”*.

Il suddetto elenco, predisposto sulla scorta dei dati relativi ai Centri di refezione (funzionanti o richiedenti il funzionamento) nell’anno scolastico 2016/2017, sarà comunque suscettibile di variazione.

Art. 7 - Dimensione del servizio

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni effettuate dalle scuole giornalmente. In relazione ai dati degli anni precedenti, si presume che verranno richiesti circa 329.000 pasti annui. L’importo dell’appalto ai sensi dell’art. 35 comma 4 del DLgs. n. 50/2016 indicato nel bando è stato calcolato moltiplicando il prezzo unitario del pasto soggetto a ribasso d’asta per il numero presunto di pasti da erogare annualmente pari a 329.000.

Il numero presunto dei pasti da erogare è puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell’offerta e non costituisce obbligo per il Comune.

Nel corso dell’esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di richiedere ai sensi dell’art. 106, comma 12, del D.Lgs n. 50/2016 estensioni o contrazioni del contratto. In tal caso l’appaltatore è obbligato ad accogliere favorevolmente quanto richiesto applicando i prezzi di aggiudicazione del presente appalto.

E’ possibile dar corso a contrazioni del contratto anche nell’eventualità di soppressione di scuole derivanti da dimensionamento scolastico, da interventi legislativi o regolamentari, nonché in relazione all’andamento della popolazione scolastica connessa all’evoluzione demografica, al numero di rientri programmati dalle Istituzioni Scolastiche del territorio con riferimento all’offerta formativa, per cause di forma maggiore o derivanti dall’agibilità dei

locali e in qualsiasi altro caso di variazione che implichi la riduzione dei pasti erogati. In tal caso nessuna pretesa potrà essere avanzata dalla Ditta aggiudicataria. Il contratto per la gestione del servizio di refezione scolastica si configura infatti quale contratto a misura intendendosi il contratto in cui la prestazione è pattuita con riferimento ad un determinato arco di tempo, al fine di fornire per il periodo individuato esclusivamente il numero dei pasti richiesti.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni effettuate giornalmente dalle scuole entro le ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico.

Sempre in relazione ai dati degli anni precedenti si presume una media di circa 1830 pasti al giorno da erogare nell'arco di 8/9 mesi.

La dimensione dell'utenza dei cestini freddi, alternativi al pasto è parametrata sulla dimensione/pasti giornalieri.

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

Art. 8 – Variazione fornitura giornaliera

Il Servizio potrà aumentare rispetto al numero medio giornaliero di pasti nella misura del 30% (trenta per cento) senza dare luogo a variazione dei costi contrattuali.

Art. 9 – Specifiche tecniche

Sono allegati al presente Capitolato d'Oneri, divenendone parte integrante e sostanziale:

- allegato n. 1 Elenco dei plessi scolastici – Centri di refezione.
- allegato n. 2 Specifiche tecniche relative ai requisiti merceologici dei principali prodotti-alimenti impiegati o di possibile impiego nella refezione scolastica.
- allegato n. 2 bis Specifiche tecniche relative ai requisiti merceologici dei principali prodotti-alimenti vegetali e animali ottenuti con il metodo dell'agricoltura biologica, impiegati o di possibile impiego, nella refezione scolastica.
- allegato n. 3 Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti.
- allegato n. 4 Specifiche tecniche relative ai menù, diete speciali, cestini
- allegato n. 4 bis Composizione bromatologica di alcuni menù e di alcuni cestini.
- allegato n. 5 Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche dei menù, dei cestini e delle diete speciali.
- allegato n. 5 bis "Celiachia": alimenti permessi, alimenti a rischio, alimenti vietati .

Art. 10 - Standard minimi di qualità

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nelle specifiche tecniche allegate al presente Capitolato, le quali costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso. Tali standard sono da considerarsi essenziali e minimi.

Costituisce parte integrante del presente capitolato l'offerta tecnica proposta dalla I.A. in sede di gara.

Art. 11 - 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 nonché la sospensione dello stesso nell'ultimo mese di attività scolastica – giugno – in relazione al diminuito numero di utenti.

Art. 12 - Inizio del servizio

La Committente si impegna a comunicare all'Impresa, con almeno otto giorni di preavviso, la data di inizio effettivo del servizio e l'elenco dei Centri di refezione effettivamente funzionanti. L'Impresa dovrà iniziare l'espletamento del servizio successivamente alla stipulazione del contratto. Nei casi d'urgenza è consentita l'esecuzione anticipata ai sensi dell'art. 32, comma 13, del D.Lgs.n. 50/16, nei modi e alle condizioni previste dal comma 8 dello stesso articolo.

Art. 13 - 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 e 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 di cui all'allegato n.4 del presente capitolato.

Nel caso in cui l'A.C. e/o le Istituzioni Scolastiche abbiano 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, ai sensi dell'art. 107 del Decreto legislativo 18 aprile 2016 n.50.

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. (o da parte, se A.T.I., di una delle imprese del raggruppamento) per motivi igienico-sanitari darà luogo a responsabilità grave di cui all'art.81 del presente Capitolato.

Art. 14 – Divieto di Subappalto del servizio e cessione del contratto

Non è ammesso il subappalto del servizio oggetto del presente capitolato.

E' vietata la cessione totale o parziale del contratto, a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106 del D. Lgs. 18/04/2016 n.50 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 15 - Relazione sull'andamento del servizio

Al termine di ogni semestre, l'Impresa trasmetterà alla Stazione appaltante una relazione inerente l'andamento del servizio per il periodo di riferimento contenente le informazioni relative:

- all'organigramma, all'organizzazione del lavoro ed all'organico impiegato nel servizio di mensa scolastica;
- alle attrezzature impiegate per la conservazione delle derrate e la preparazione dei pasti;
- al piano di qualità e di sicurezza;
- alle attività di addestramento (formazione/informazione) di tutto il personale impiegato nel servizio, ai sensi della normativa nazionale e regionale vigente;
- ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità ed alle cause di eventuali controversie con la Stazione Appaltante;
- alle manutenzioni ordinarie e straordinarie eseguite presso il centro cottura;
- agli interventi di disinfestazione e derattizzazione effettuati;
- agli automezzi ed ai contenitori impiegati nel servizio;
- all'esito dell'ultimo audit da parte dell'organismo di certificazione (se in possesso di certificazione);
- ai prodotti "biologici" e di qualità, certificati, ai prodotti di provenienza siciliana impiegati nella preparazione dei menù;

- alle eventuali misure correttive adottate in relazione al piano H.A.C.C.P. per eliminare o minimizzare i fattori di rischio;
- ai controlli analitici effettuati per il controllo di qualità;
- alla documentazione relativa alla rintracciabilità di filiera degli alimenti.

TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 16 - 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, nei limiti previsti dalla legge .

Art. 17 - Fornitura per servizi di Protezione Civile

Laddove si rendesse necessario ed in presenza di fatti eccezionali, imprevedibili e di forza maggiore, l'I.A. su esplicita richiesta dell'A.C. rimane onerata dal fornire pasti caldi e/o cestini freddi agli stessi patti e condizioni previsti dal presente Capitolato, anche, ove necessario, in aggiunta e/o in sostituzione ai pasti da fornire alle scuole.

Art. 18 – Assicurazioni

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

A tale scopo l'Impresa (ciascun Centro Cottura) 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 “terza” a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi derivanti dai materiali forniti dalla I.A. per il consumo dei pasti, da infezioni e 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 allocate nell'ambito di esecuzione del servizio presso i Centri di Refezione.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale non inferiore a **€.2.000.000,00** (duemilioni/00), per ogni singolo sinistro e per anno assicurativo.

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

Copia della polizza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante entro la data di inizio del servizio.

Art. 19 - 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.

Art. 20 - Licenze e Autorizzazioni

L'Impresa aggiudicataria 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) e in particolare, per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. E' onere dell'impresa aggiudicataria produrre la suddetta documentazione al Servizio competente prima della stipula del contratto.

Art. 21 - Fornitura documentazione per contributi CE

L'I.A. è tenuta a fornire alla A.C o a Società da questa incaricata, i documenti necessari per l'applicazione del Reg. CE n.657/08 e s.m.i. della Commissione delle Comunità Europee recante modalità d'applicazione del Regolamento (CE) n. 1234/07 del Consiglio, riguardante il recupero, ove previsto, di contributi CE per la distribuzione di latte e di taluni prodotti lattiero - caseari nelle mense scolastiche.

Art. 22 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie

L'impresa, al fine di non creare inconvenienti al servizio di refezione, deve garantire l'effettuazione delle manutenzioni necessarie a mantenere in piena efficienza ed igienicità il proprio Centro Cottura, annotando su apposito registro la periodicità degli interventi eseguiti. Di tali interventi l'I.A. deve informare l'A.C. mediante relazione di cui all'art.15 del presente capitolato. L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti.

TITOLO III – PERSONALE

Art. 23 – Personale

Ogni servizio inerente l'oggetto dell'appalto (art. 2) deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa.

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

Art. 24 – Organico

L'organico impiegato deve essere non inferiore a quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa, deve essere numericamente sufficiente all'espletamento del servizio secondo le modalità previste dal presente capitolato come numero, mansioni, livello e monte-ore giornaliero e settimanale.

Tale consistenza deve essere comunicata all'A.C. all'inizio del servizio e con frequenza semestrale (art. 15). L'A.C. si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti, ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art. 25 - Reintegro - rimodulazione del personale

Qualora il numero delle assenze del personale dell'Impresa impiegato nel servizio di refezione dovesse costituire motivo di disservizi nella corretta esecuzione del servizio stesso, l'Impresa deve garantire il reintegro di tutte quelle unità di personale utili a ripristinare il corretto funzionamento del servizio medesimo.

Di quanto sopra l'I.A. dovrà fornire puntuale informazione all'A.C.

Art. 26 - Direzione del servizio

L'Impresa deve affidare la direzione del servizio, in modo continuativo, ad un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio simile a quello oggetto del servizio richiesto dall'A.C. Il direttore del servizio, deve mantenere un contatto continuo con gli Uffici preposti della Committente per il controllo dell'andamento del servizio.

Il direttore del servizio, quale rappresentante dell'amministrazione della Ditta aggiudicataria, è il responsabile del trattamento dei dati ai sensi del D. Lgs. n.196/2003 comma 1 lett.g.

Lo stesso curerà che i dati non siano comunicati o diffusi a terzi e vigilerà perché non vengano create copie sia informatiche che cartacee dell'archivio dati. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'A.C. al direttore designato dall'Impresa si intendono come presentate direttamente all'Impresa. In caso di assenza o impedimento del direttore, per trasferimento, ferie, malattia ecc., l'Impresa deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità, dandone comunicazione all'A.C.

Art. 27 – Addestramento, formazione e informazione

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato nel servizio di refezione, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarli. Tutti gli addetti alle varie mansioni devono essere in possesso degli attestati relativi ai corsi di formazione in materia sanitaria dettati dal Regolamento (CE) N°852/2004, dal Decreto Assessorato Regionale della Sanità n. 27151 dell'11.11.1998, dalla Legge Regionale 19 maggio 2005, dal Decreto 19 febbraio 2007 dell'Assessorato alla Sanità della Regione Siciliana (GURS 09/03/2007 n. 11), come modificato ed integrato dal Decreto 31 maggio 2007 (GURS 17/08/2007 n. 37).

Inoltre ai fini della sicurezza sul lavoro tutti gli addetti devono essere formati ai sensi del D.Lgs.81/08.

Art. 28 – Vestiario

L'Impresa deve fornire a tutto il medesimo 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. I dipendenti devono essere 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, il medesimo durante tali operazioni deve indossare il copricapo, camice pulito di colore bianco, o comunque di colore chiaro, da tenere abbottonato. L'uso di indumenti di colore chiaro è previsto anche per gli addetti alla preparazione e manipolazione dei pasti pronti, compresi i cuochi.

Art. 29 - Igiene del personale

Il personale addetto alla preparazione e al confezionamento dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale non deve avere unghie smaltate, né deve indossare gioielli durante il servizio, al fine di non favorire l'insorgere di contaminazione delle pietanze nel corso della lavorazione. E' obbligo del personale addetto comunicare tempestivamente al proprio responsabile di settore l'eventuale impossibilità a svolgere la mansione abituale a causa di patologie o ferite che potrebbero contaminare le preparazioni gastronomiche.

Tale comportamento deve essere tenuto anche da coloro che trasportano i pasti pronti.

Art. 30 - 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 (Regolamento CE n.852/2004). A tal fine l'Impresa deve essere in possesso di un piano di sorveglianza sanitaria specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.L.81/08 e successive modifiche ed integrazioni..

Art. 31- 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. 32 - 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. 33 - 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 (D.P.R. n. 327 del 26/03/80) per le parti ancora in vigore.

Con l'entrata in vigore del c.d. Pacchetto Igiene 852/653/854/882-2004 il riferimento di legge sono i regolamenti e la direttiva che lo compongono.

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

Art. 34- Specifiche tecniche relative ai requisiti merceologici dei principali prodotti- alimenti impiegati o di possibile impiego nella refezione scolastica

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 ai requisiti merceologici dei principali prodotti- alimenti impiegati o di possibile impiego nella refezione scolastica (allegato n. 2 e n. 2 bis)*.

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti destinati al servizio di refezione scolastica oggetto del presente Capitolato, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, **negli spazi ad hoc riservati ed evidenziati da opportuna indicazione/cartellonistica**, presso il centro cottura dell'Impresa, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche merceologiche (all. n. 2 e n. 2 bis); in tal senso le derrate devono essere stoccate in maniera tale da non ingenerare commistioni con le derrate destinate alla preparazione dei pasti per altre utenze non previste dal presente capitolato.

Almeno 20 giorni prima dell'inizio annuale del servizio dovrà essere data comunicazione dei nomi dei fornitori degli alimenti impiegati per la preparazione dei pasti relativi al servizio ed esplicitati nei menù e nelle tabelle dietetiche e nell'allegato n. 2 e n. 2 bis al capitolato e ciò ai fini della rintracciabilità di filiera.

Ove si rendano opportune variazioni dell'elenco dei fornitori accreditati, l'I.A. dovrà darne tempestiva comunicazione all'A.C..

È assolutamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime geneticamente modificate o derivate da trattamenti transgenici (*allegato n. 2*).

Art. 35- Specifiche tecniche della qualità igienica degli alimenti

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti dovranno avere valori di carica

microbica non superiori ai limiti stabiliti nel fascicolo “**Specifiche tecniche relative all’igiene degli alimenti**” (allegato n.3).

Art. 36 - Etichettatura delle derrate

Le derrate alimentari utilizzate dall'Impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. E' obbligo di legge segnalare con la giusta evidenza tutte le sostanze dichiarate nel D.Lgs. n.114/2006 che recepisce la Direttiva Comunitaria 2003/89/CE, elenco recentemente aggiornato con la direttiva 2006/142/CE della Commissione.

Art. 37- Garanzie di qualità

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

L'I.A. deve inoltre garantire la rintracciabilità degli alimenti impiegati (rintracciabilità di filiera) regolamento C.E. 178/2002 e successive modifiche ed integrazioni.

TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 38- Autocontrollo da parte dell'Impresa

L'Impresa deve mettere in atto un proprio piano di autocontrollo ai sensi del Regolamento (CE) N°852/2004, 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 metodo H.A.C.C.P.

L'Impresa, 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 o dagli Organi appositamente individuati dall'A.C., l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano, adottando tutte le necessarie azioni correttive.

È fatto altresì obbligo all'Impresa di mettere a disposizione degli incaricati dell'A.C. tutta la

documentazione prevista nel piano di autocontrollo.

Art. 39– Specifiche tecniche relative alla produzione dei pasti

La produzione deve rispettare gli standard igienico-sanitari previsti dalle Leggi vigenti e dalle **Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti** (*allegato n.3*).

Art. 40 – Riutilizzo dei cibi

È 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. 44 del presente capitolato.

TITOLO VI - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 41 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienico-sanitaria, nutritiva e organolettica. Sarà cura dell'Impresa ridurre al minimo i tempi tra la preparazione dei pasti e la loro distribuzione.

Art. 42- Preparazione piatti freddi

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad idonea temperatura in conformità sia alle buone pratiche di produzione sia alle normative vigenti.

Art. 43 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte, salvo diverse indicazioni descritte in etichetta:

- a) Tutti i prodotti congelati 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 per circa 12 ore.
- b) La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene sottoposta a cottura.
- c) Il personale di cucina addetto alla preparazione del pesce avrà cura di controllare anche visivamente e olfattivamente la conformità del prodotto.
- d) Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione, avendo cura di seguire le corrette procedure previste per il lavaggio dei vegetali.

- e) Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.
- f) Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate tenendo conto delle modalità di trasporto. Gli strumenti di taglio (coltelli, affettatrici) devono essere differenziati per tipologia di prodotto.
- g) Legumi secchi: ammollo 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.
- h) Le minestre di verdure o legumi dovranno essere passate al 70%.
- i) Per aromatizzare i cibi dovranno essere usate solo erbe aromatiche secondo le quantità e le buone norme di preparazione e tradizione gastronomica.
- j) La pasta ed il riso devono essere cotti in modo espresso.
- k) Le operazioni di manipolazione delle materie prime, cottura, porzionatura di ciascun cibo devono essere compiute in tempi tali da consentire un ciclo continuo della lavorazione e nel rispetto delle buone pratiche di lavorazione.
- l) L'Amministrazione potrà richiedere, inoltre, la preparazione di contorni "al vapore" sostituendoli con gradualità a quelli cotti per immersione in acqua.

Art. 44 - Linea refrigerata

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore di temperatura, assicurando adeguati tempi di abbattimento della T° per i cibi già sottoposti a cottura (da +60° C a +21° C in meno di 2 ore; da +21° C a +4° C in meno di 4 ore). I cibi soggetti ad abbattimento di T° devono essere posti in recipienti idonei, conservati in frigorifero a temperatura compresa tra 0°C e +4°C ed opportunamente riattivati presso il Centro di cottura prima della somministrazione.

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

Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi, 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.

Art. 45 - Utensili per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo utensili in acciaio inox, vetro o ceramica.

Particolare attenzione nell'uso del pentolame e delle attrezzature in genere dovrà essere posta

nella preparazione delle diete speciali, al fine di evitare contaminazioni con sostanze non idonee.

TITOLO VII - MENÙ PER TUTTE LE UTENZE

Art. 46– Menù

Si propone un menù “Autunno-Inverno” e “Primavera-Estate” costituito per buona parte da alimenti biologici e per la parte restante da alimenti D.O.P. e I.G.P. (allegato n. 5 al Capitolato) poiché questi comportano, per il rispetto di severe normative e controlli sulla qualità e sul ciclo produttivo, una maggiore sicurezza per la salute dei bambini e dei ragazzi in età scolare e una migliore qualità dei prodotti forniti.

I menù dovranno essere realizzati secondo metodologie che privilegino il ricorso ad alimenti connessi alla cultura e alla produzione siciliana.

L’I.A. dovrà privilegiare l’utilizzo di prodotti acquisiti da coltivazioni Regionali. L’I.A. rimane onerata dal comunicare preventivamente l’elenco dei prodotti provenienti da coltivazioni/produzioni locali.

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

L’A.C. si riserva di modificare, all’inizio di ogni anno scolastico, le preparazioni previste nel menù con altri piatti di equivalente valore economico e nutrizionale; inoltre, in caso di rilevato non gradimento da parte dell’utenza di una determinata preparazione, l’A.C. si riserva di sostituire, anche nel corso del servizio, i piatti previsti nei menù.

Oltre ai suddetti menù, l’Impresa deve approntare, su richiesta dell’A.C., dieta standard vegetariana, diete speciali per i diversi utenti affetti da particolari patologie con vincolo dietetico definito, diete modificate nella consistenza per bambini con handicap, diete per utenti appartenenti a comunità diverse da quella cattolica.

Tali menù, concordati tra l’A.C. e l’Impresa, devono essere il più possibile simili a quelli in vigore per la restante popolazione scolastica, fatte salve le debite soppressioni e/o sostituzioni di alimenti, agendo sulle grammature previste o sulle tecniche di lavorazione; dette diete speciali/menù standard sono esplicitati negli allegati n. 4, n. 5 e n. 5 bis al capitolato.

Art. 47 - Modifiche ai menù

È consentita, in via temporanea e straordinaria, da parte dell’I.A., una variazione dei piatti previsti nei menù, in merito ai quali l’A.C. potrà richiedere di fornire documentazione,

esclusivamente nei seguenti casi:

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

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

Art. 48 - Struttura dei menù

MENÙ

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane di rimacino ¹
- frutta fresca di stagione
- acqua minerale naturale in confezione Pet da 50 cl
- una bustina di sale iodato-iodurato g 2-3 (quando è previsto un contorno da condire, per es. l'insalata)
- g 5 ad utente di parmigiano reggiano D.O.P. grattugiato, opportunamente etichettato.
- una bustina di olio extravergine di oliva g 10

Una volta la settimana è previsto:

- un primo piatto unico
- un contorno
- pane di rimacino ²
- frutta fresca di stagione
- acqua minerale naturale in confezione Pet da 50 cl
- una bustina di sale iodato-iodurato g 2-3 (quando è previsto un contorno da condire, per es. l'insalata)

¹ *In caso di sciopero dei fornai l'Impresa, previa autorizzazione dell'A.C., potrà fornire crackers o fette biscottate*

² *In caso di sciopero dei fornai l'Impresa, previa autorizzazione dell'A.C., potrà fornire crackers o fette biscottate*

- g 5 ad utente di parmigiano reggiano D.O.P. grattugiato, opportunamente etichettato.
- una bustina di olio extravergine di oliva g 10

Su richiesta dell'I.A., la frutta di stagione potrà essere sostituita con yogurt alla frutta o altro dessert da concordare.

I g 5 ad utente di parmigiano reggiano D.O.P. grattugiato, opportunamente etichettato, previsti nel menù, potranno essere forniti in una o più vaschette multirazione.

Ogniqualevolta la pietanza lo richieda, a completamento della stessa (es. secondi piatti ai ferri o al forno, contorni all'olio, insalate etc.), l'Impresa deve fornire limoni sufficienti per gli utenti, in vaschette da disporre sui tavoli a disposizione dei commensali.

L'A.C. inoltre si riserva di richiedere all'I.A. la fornitura di cestini freddi previsti nell'allegato 4 e 5.

Tale fornitura richiesta dal personale scolastico entro e non oltre le ore 9.30 del giorno precedente in occasione di gite scolastiche, può essere effettuata anche in caso di sciopero, improvvisa interruzione di pubblica fornitura o altre emergenze, etc sempre tramite il Portale della Scuola e autorizzata dalla A.C..

In caso di orario ridotto delle attività scolastiche in occasione delle festività natalizie, pasquali etc. le Istituzioni Scolastiche potranno richiedere la sostituzione del pasto caldo con cestini freddi – sempre tramite il Portale della Scuola entro e non oltre le ore 9.30 del giorno precedente – e successiva autorizzazione dell'A.C.

L'orario di consegna sarà concordato fra le scuole e l'I.A.

Analogha richiesta di cestini freddi potrà essere effettuata in caso di rilievo di non conformità dei pasti alla consegna tramite contestazione inviata all'A.C. e all'I.A.

Per la ricorrenza della festività di Santa Lucia (13 dicembre), le scuole hanno la possibilità di optare, su richiesta, per i piatti unici riportati nell'allegato n.5 al capitolato.

La composizione e le grammature dei cestini freddi per le diverse tipologie degli utenti sono riportate all'allegato n.4 e più dettagliatamente nell'allegato n.5.

I cestini prevedono la fornitura di una bottiglia di acqua minerale naturale in confezione Pet da 50 cl.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare, corredati da stoviglie, tovagliette e tovaglioli (set di apparecchiatura monouso).

**Art. 49 – Diete speciali - Menù alternativi
per comunità religiose diverse da quella cattolica**

Nei casi di richieste determinate da motivazioni religiose, l'Impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi: tipologia "7" e tipologia "8" di cui all'allegato n.4 al capitolato, la cui composizione è indicata nell'allegato n.5 al presente capitolato; sono strutturati in un primo, un secondo, un contorno, pane (speciale ove necessario) frutta, acqua minerale ed una bustina di olio extravergine d'oliva (g 10) e una di sale iodato-iodurato (g 2-3) quando è previsto un contorno da condire (per es. l'insalata).

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

Art. 50 - Diete speciali – menù standard

L' I.A., su richiesta dell'A.C., deve approntare diete speciali – menù standard - per gli utenti interessati. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di un dietista nutrizionista dell'I.A. che, in casi particolari, potrà essere consultato dai genitori degli alunni interessati.

Per la dieta speciale in bianco è prevista la fornitura di un menù "standard tipologia 1" per un periodo massimo di tre giorni, previa richiesta, presso la scuola, da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà); per una durata più lunga, massimo venti giorni, la richiesta dovrà essere supportata da certificato medico, che potrà prevedere anche la variazione/sostituzione di alimenti rispetto a quelli previsti dal menù "standard tipologia 1", e subordinata al nulla osta del tecnico dietologo dell'A.C. e/o dell'Ente preposto.

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.2 bis, n. 4, n.5 e n.5 bis del presente capitolato.

Ogni dieta speciale – menù standard deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione sigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, dalla tipologia del menù, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata (per quanto attiene all'osservanza della normativa relativa alla privacy da parte della Ditta fornitrice, si fa riferimento all'art. 26 del presente capitolato), dagli ingredienti che compongono la pietanza, 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.

TITOLO VIII - SPECIFICHE TECNICHE DELLE TABELLE DIETETICHE

Art. 51 - Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste nelle “*Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche (allegato n.5)*”, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti necessari alla realizzazione di ogni singola porzione prevista nei menù, nei cestini e nel menù per la festività di Santa Lucia nonché la composizione delle diverse diete speciali ovvero menù alternativi.

I pesi indicati s’intendono a crudo e 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).

Almeno 20 gg prima dell’inizio del servizio, l’I.A. dovrà comunicare all’A.C. le tabelle dei relativi pesi a cotto dei piatti cucinati al netto dei contenitori e riceverne specifico nulla osta e, inoltre, la tara delle vaschette comprensiva del film di copertura e del contenitore utilizzati per la veicolazione dei pasti multi porzione.

Per i pesi a cotto i riferimenti dovranno essere le tabelle di composizione degli alimenti edite nell’anno 2003 dall’Istituto Nazionale di Ricerca degli Alimenti e della Nutrizione (INRAN).

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.

L’I.A. dovrà dare immediata comunicazione di ogni intervenuta variazione dell’elenco fornitori.

Art. 52 - Introduzione di nuovi piatti

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

TITOLO IX - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 53 – Confezionamento pasti, contenitori per il trasporto e materiale a perdere

I pasti campione e quelli delle diete speciali devono essere confezionati in vaschette monoporzione, termosigillabili. A secondo delle temperature dei prodotti ivi contenuti, le vaschette possono essere monovasca o bivasca (es. freddo – freddo in contenitori bivasca).

I pasti del menù standard devono essere forniti in contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchi anch'essi in acciaio inox a tenuta in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per legge.

I primi piatti dovranno essere forniti separatamente dai rispettivi condimenti, l'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto.

Per il trasporto sia i contenitori gastronorm per il multi porzione che i contenitori monoporzione devono essere veicolati inserendoli in contenitori isotermici in polipropilene non espanso e ad alta densità, conformi alla normativa vigente tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi, distinti per singolo plesso scolastico e per ogni tipologia di utenza. I contenitori devono essere in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per gli alimenti sia caldi che freddi all'art. 56.

I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a Centri di refezione diversi da quello indicato sul contenitore medesimo

Il pane deve essere confezionato in sacchetti monoporzione di tipo microforato in materiale conforme alla normativa vigente e trasportato in appositi contenitori.

La frutta lavata deve essere conservata in buste ad uso alimentare e trasportata in contenitori di plastica sanificati ad uso alimentare muniti di coperchi.

Dovrà essere fornito giornalmente un numero adeguato di stoviglie (bicchieri, piatti fondi, piani e da dessert), posate e tovaglioli, proporzionato al numero di portate per utente (allegato n.2).

I contenitori devono essere restituiti all'Impresa puliti e in buono stato.

Art. 53 bis– Attrezzatura da fornire

L'I.A. s'impegna a fornire:

- mestoli graduati e mestolame da servizio completamente in acciaio inox 18/10; con evidenza della capacità in cl. per ben determinare, in maniera conforme all'età degli utenti, le grammature dei pasti da distribuire;
- Paletta forata in acciaio inox 18/10;

- Forchettone in acciaio inox 18/10;
- Attrezzature per il mantenimento dell'ideale temperatura secondo quanto previsto dalla normativa vigente ed in conformità alle Linee Guida (banchi raffreddati o riscaldati, carrelli termici, contenitori isotermici attivi o passivi, piastre eutettiche).

Art. 54 – 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.

Su ciascun contenitore moni o multiporzione deve essere apposta un'etichetta riportante gli ingredienti del piatto; per quanto riguarda le diete speciali si rinvia all'art.49. Inoltre sull'etichetta dovrà essere riportato il peso lordo, il peso netto, la tara del contenitore ed il numero di porzioni.

Art. 55 - Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalle norme vigenti.

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 il rischio di contaminazione indiretta dei pasti trasportati e di documentare con apposite schede le suddette operazioni.

I mezzi di trasporto devono essere in numero sufficiente a garantire il servizio con le modalità di cui al presente capitolato e, comunque, in un rapporto di un automezzo ogni tre centri di refezione, specificando che tale proporzione potrà essere soggetta ad eventuale revisione laddove se ne verificassero le esigenze.

Art. 56 - Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti

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

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

dall'Amministrazione Comunale. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza gli automezzi per lo scarico dei contenitori dei pasti, devono poter entrare da appositi ingressi (ove esistenti) che saranno indicati all'I.A. da ciascuna Istituzione Scolastica.

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

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.

Nel merito l'Amm.ne 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 all'A.C. lo stesso giorno, è ammessa la consegna con un anticipo e /o 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.54, l'ora di inizio trasporto con la sigla di un addetto dell'Amministrazione della Ditta. Tale documento contenente l'orario di inizio trasporto dovrà essere prodotto in formato computerizzato.

Il Responsabile dell'Autocontrollo dell'Istituzione Scolastica o suo delegato 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 di tutti i pasti consegnati (primo e secondo), al momento della verifica dei tempi di trasporto e delle temperature di veicolazione, l'I.A. dovrà sostituirli con i cestini freddi, previsti nell'allegato 4, che dovranno essere consegnati entro 1 ora dal fax di richiesta dalla 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.

Qualora, invece, si dovesse rifiutare parte dei pasti (o primo o secondo) il Responsabile dell'H.A.C.C.P. potrà trattenere il pasto che si ritiene accettabile e rimandare indietro il pasto non conforme. Contestualmente il Responsabile, in sostituzione del pasto rifiutato per valide motivazioni, può richiedere l'immediata consegna dei cestini tipologia "b", senza che questo costituisca aggravio economico per l'Amministrazione Comunale. In tale evenienza il

Responsabile dell' H.A.C.C.P. firmando il D.d.T., apporrà l'indicazione che la fornitura del primo o del secondo respinto viene sostituita dal cestino. Inoltre, al momento della firma del D.d.T. del ricevimento del successivo cestino, dovrà attestare che la fornitura del cestino è in sostituzione del pasto (o primo o secondo) contestato in pari data.

Tuttavia, laddove l'Istituzione Scolastica, difformemente da quanto sopra indicato, dovesse comunque procedere all'accettazione dei pasti non conformi, la esclusiva responsabilità sarà assunta dal Responsabile dell'Autocontrollo che firma per accettazione il D.d.T.

A norma della legislazione vigente, la temperatura dei pasti cotti da consumarsi caldi dovrà essere **uguale o superiore a +60°C**; per gli alimenti cotti e crudi da consumarsi freddi la temperatura dovrà essere **uguale o inferiore a +10°C**

TITOLO X - PRENOTAZIONE DEI PASTI

Art. 57 - Prenotazione dei pasti

Il numero di pasti da consegnare giornalmente presso i diversi plessi scolastici viene ordinato all'Impresa tramite il Portale della Scuola, dal personale scolastico incaricato, entro e non oltre le ore 9.30 con la specifica del numero e delle tipologie del pasto e delle diete speciali – menù standard.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero dei pasti richiesti in base alla presenza giornaliera degli alunni e del personale scolastico- tramite il Portale della Scuola- ed il numero dei pasti forniti dalla Ditta, quest'ultima dovrà immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti o alla fornitura di cestini freddi, senza pretesa di oneri aggiuntivi.

Per ogni plesso scolastico, inoltre, dovranno essere consegnati, in aggiunta al numero dei pasti dell'ordinativo giornaliero, due pasti completi da ritenersi "campione". Tale dicitura dovrà essere chiaramente riportata nei contenitori con i quali si veicolano i pasti.

Art. 58 - Personale addetto al trasporto dei pasti

Il personale dell'I.A. addetto alla consegna dei pasti, oltre ai requisiti precedentemente indicati all'art.28, deve tenere un comportamento professionalmente corretto nei confronti del personale scolastico addetto al ricevimento dei pasti.

È obbligo della I.A. assegnare al personale addetto al trasporto dei pasti la responsabilità di mantenere chiuso il mezzo di trasporto per evitare furti o sottrazioni del carico.

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

Art. 59 - Personale addetto alla distribuzione

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

TITOLO XI - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE

Art. 60 - Operazioni di pulizia

L'Impresa deve attuare, presso il proprio Centro Cottura, 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 dei pasti destinati alle utenze previste dal presente capitolato.

Art. 61 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici (scheda tecnica), 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. 62 - Interventi di disinfestazione 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.

Tutte le operazioni devono essere documentate.

Art. 63 – Divieti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è vietato effettuare operazioni di pulizia nonchè tenere, 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 nelle confezioni originali provviste della relativa etichetta, in un locale dedicato o in armadi chiusi a

chiave.

Art. 64 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia, presso il Centro cottura dell'Impresa, non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione dei pasti.

Art. 65 – Rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina dovranno essere raccolti negli appositi contenitori e stoccati negli appositi spazi in attesa dello smaltimento definitivo.

Lo smaltimento dei reflui e degli eventuali rifiuti speciali dovrà avvenire secondo le normative di legge vigenti che regolano la materia.

Le spese per il servizio di smaltimento e ritiro dei rifiuti sono a carico dell'Impresa.

Art. 66 - Servizi igienici

I servizi igienici annessi alla cucina dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a biscomparto.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati idonei prodotti e tovagliette monouso.

TITOLO XII – D.U.V.R.I. - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 67 – D.U.V.R.I.

Il Committente non ha provveduto alla redazione del D.U.V.R.I., ai sensi dell'art. 26 comma 3 D.Lgs. 81/08, in quanto non si ravvisano rischi da interferenze. L'importo degli oneri della sicurezza è pari a zero.

Art. 68- 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.Lgs. 81/08 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 69 - Disposizioni in materia di sicurezza

È 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, D.Lgs. 81/08 e successive modifiche e integrazioni.

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

Art. 70 – Sicurezza antinfortunistica

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

Art. 71 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve predisporre e fare 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. Lgs. n. 81/08 e succ. mod. ed integrazioni).

Art. 72 - 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 e altri dispositivi di sicurezza sono consigliati dalle relative schede di sicurezza.

TITOLO XIII - CONTROLLI DI QUALITÀ – CONFORMITÀ

Art. 73 - Diritto di controllo dell'A.C.

È 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 vigente.

Nel corso dell'attività di controllo, qualora l'A. C. dovesse ravvisare inadempienze della Ditta

nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali potrà applicare autonomamente le penali previste dal capitolo XIV.

Art. 74 - 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. 75 – Controlli nei Centri di Refezione da parte delle Commissioni Genitori e partecipazione alla Commissione Mensa

La Commissione Genitori, presente all'interno di ciascuna Istituzione Scolastica, è formata all'inizio di ciascun anno scolastico da tre genitori designati dal Consiglio d'Istituto. Di detta composizione verrà data comunicazione scritta all'A.C.

La Commissione Genitori effettua controlli sui pasti campione (Prove d'assaggio), sul peso dei pasti forniti, sulla regolare fornitura dei menù previsti dal capitolato, sulle modalità di somministrazione dei pasti da parte del personale preposto, e in relazione al corretto uso degli indumenti utilizzati dal personale preposto.

La commissione dei genitori può accedere affiancata da un tecnico incaricato dall'A.C. al Centro di Cottura o ai locali ad esso annessi. Non è consentito a nessuno dei componenti prelevare porzioni di cibo dai locali mensa per eventuali analisi o controlli sulla qualità delle pietanze o sulle caratteristiche igienico-sanitarie degli alimenti, fatta eccezione degli organismi a ciò ufficialmente preposti. I membri della Commissione durante lo svolgimento dei sopralluoghi sono tenuti a relazionare nella più assoluta riservatezza su apposita scheda.

Un rappresentante dell'I.A. dovrà partecipare alla Commissione Mensa (prevista dall'art. 9 del Regolamento del Servizio di Refezione scolastica approvato con Delibera di C.C. n. 4 del 17/02/2015) organismo deputato alla verifica della qualità del servizio di refezione scolastica presso ogni Centro di refezione, che sarà convocata almeno due volte durante l'anno scolastico.

Art. 76 - Metodologia del controllo qualità – Conformità

I tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno i controlli presso il Centro di Cottura secondo la metodologia più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà

comportare interferenze nello svolgimento dell'attività lavorativa.

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 incaricati.

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

Art. 77 - Tipologia dei controlli presso il Centro cottura

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

a) *controlli ispettivi*

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- abbigliamento di servizio degli addetti;
- il personale presente;
- professionalità degli addetti;
- modalità di stoccaggio degli alimenti;
- data di scadenza dei prodotti e shelf-life di cui all'allegato n. 2;
- temperatura delle celle di stoccaggio;
- uso dei prodotti alimentari previsti nei menù e nelle tabelle dietetiche (allegati n. 4, n. 5 e n.5 bis al capitolato), compresi gli alimenti biologici e certificati previsti, con riferimento all'allegato n. 2 e n.2 bis;
- modalità di lavorazione delle derrate di cui all'art. 43;
- quantità delle porzioni, in relazione alle Specifiche tecniche relative alle Tabelle Dietetiche);
- modalità di confezionamento fino al caricamento dei pasti sul mezzo di trasporto;
- le modalità di lavaggio e impiego dei sanificanti;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente in relazione alle campionature prelevate;
- stato igienico dei servizi;
- il funzionamento degli impianti tecnologici.

b) *Controlli sulla documentazione inerente 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 relative 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;
- documentazione relativa alla formazione del personale addetto, rilasciata ai sensi del Decreto 19 febbraio 2007 dell'Assessorato alla Sanità della Regione Siciliana (GURS 09/03/2007 n. 11), come modificato ed integrato dal Decreto 31 maggio 2007 (GURS 17/08/2007 n. 37);
- 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 accreditato.

Art. 78- Blocco delle derrate

I controlli effettuati presso il Centro Cottura dell'Impresa potranno dar luogo al “**blocco di derrate**”. I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire, in un locale di stoccaggio idoneo di proprietà dell'I.A, il prodotto alimentare identificandolo con un cartellino riportante la dicitura “**in attesa di accertamento**”.

L'A.C. provvederà, entro 6 giorni, a fare valutare le caratteristiche del prodotto alimentare e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa. Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per il “blocco derrate”.

Art. 79 - Conservazione campioni

Al fine di contribuire all'identificazione delle cause di eventuali episodi epidemici di malattia a trasmissione alimentare, l'Impresa deve prelevare almeno g 500 di ciascuna delle preparazioni fornite giornalmente, riporli in sacchetti del tipo presso-chiuso sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero per le 72 ore successive.

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

Art. 80 – Osservazioni– Prescrizioni– Contestazioni

L'Amm.ne Comunale farà pervenire per iscritto all'Impresa le osservazioni in merito a quanto riscontrato nei Centri di refezione e nel Centro di cottura dell'Impresa a seguito dei controlli effettuati, proponendo eventuali azioni correttive.

Ove si dovessero verificare inadempienze della Ditta nell'esecuzione delle prestazioni

contrattuali, i Capi d'Istituto o loro delegati presso i Centri di refezione dovranno informare immediatamente l'Impresa e l'Amm.ne Comunale-Ufficio Servizi per le Scuole, via fax, o via e-mail, utilizzando l'apposito modulo di contestazione. Ogni qualvolta lo riterrà opportuno (ad es. nel caso ritrovamento di corpi estranei nei pasti consegnati, per ogni violazione di quanto previsto dalle Specifiche Tecniche relative ai requisiti merceologici (all.2), per pasta cruda o scotta, carne poco cotta o troppo cotta, presenza di ossa – lische etc. o per fornitura di pane duro, frutta o verdura mal lavata, per carenza igienica e/o mancata integrità dei contenitori), l'I.A. potrà recarsi immediatamente presso il Centro di Refezione per un riscontro oggettivo. In questo caso il Capo d'Istituto o un suo delegato inoltrerà dettagliata relazione all'Ufficio Servizi per le Scuole con urgenza al fine di meglio circostanziare la precedente comunicazione.

Il Direttore del servizio dell'I.A., di cui all'art.26, dovrà essere reperibile fino alle ore 15.00 di tutti i giorni in cui si effettua la refezione per accogliere le eventuali contestazioni sul servizio e per partecipare al contraddittorio presso il Centro di refezione che ha rilevato la non conformità o contestato la fornitura dei pasti.

Il campione non conforme dovrà essere adeguatamente conservato presso la scuola per almeno 48 ore e consegnato ad un incaricato dell'A.C. per essere sottoposto ad eventuali controlli.

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 all'Ufficio Servizi per le Scuole, all'Impresa ed anche alla A.S.P. 6.

Nel corso dell'attività di controllo nei Centri di refezione e nel Centro di cottura dell'Impresa, qualora l'A.C. dovesse ravvisare inadempienze della Ditta nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali potrà applicare autonomamente le penali previste dal capitolo XIV.

L'Impresa ove lo ritenga opportuno può fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle osservazioni e contestazioni entro 8 gg. utili dalla data di comunicazione delle stesse.

L'A.C. potrà inoltre far pervenire all'I.A. eventuali diffide e/o prescrizione alle quali essa dovrà uniformarsi immediatamente.

TITOLO XIV - PENALI

Art. 81 - 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.

La confutazione dell'applicazione di penali posta in essere dalla I.A. non costituisce di per se accettazione delle motivazioni addotte; essa si intenderà accettata, con conseguente annullamento della penale applicata, solo mediante esplicita comunicazione scritta da parte dell'Ente Appaltante.

Le **penalità minime** che la Committente si riserva di applicare sono le seguenti:

- €. 680,00 ogniqualvolta viene negato l'accesso presso il Centro di cottura agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli di conformità al Capitolato;
- €. 680,00 per la mancata o ritardata consegna della documentazione prevista agli artt. 15, 18, 20, 21 e 38;
- €. 680,00 per ciascuna non conformità rilevata nella documentazione relativa all'autocontrollo;
- €. 340,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù e dalle tabelle dietetiche (all. n. 4 e n. 5);
- €. 340,00 per mancato rispetto delle grammature previste dalle tabelle dietetiche – pesi a cotto;
- €. 680,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle Specifiche Tecniche relative ai requisiti merceologici (all.n. 2 e n. 2 bis);
- €.1.021,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei (insetti, pietruzze, frammenti di plastica o di terra ecc.) nei pasti consegnati dalla ditta;
- €. 340,00 per ogni ritardo o anticipo nella consegna dei pasti o dei cestini freddi;
- €. 100,00 per ogni pasto in meno rispetto al numero di pasti richiesti da ogni singolo plesso scolastico, comprese le diete speciali ed i cestini freddi, ovvero non consegnato o respinto;
- €. 50,00 per ogni mancata consegna di una pietanza (primo o secondo piatto) prevista dal menu;
- €. 340,00 per ogni mancato rispetto delle temperature e/o dei tempi di veicolazione previsti dalla normativa sanitaria vigente e dal presente capitolato;
- €. 680,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti (all. n.3);
- €. 6.816,00 per ogni analisi microbiologica rilevante germi patogeni, salvo i provvedimenti dell'autorità preposta;

- €. 680,00 per mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 79 del presente Capitolato;
- €. 340,00 per carenza igienica degli autisti, dei mezzi di trasporto dei pasti e per carenza igienica e/o mancata integrità dei contenitori, etc.;
- €. 680,00 per mancata consegna agli incaricati dell'A.C. della documentazione inerente la messa in atto del sistema H.A.C.C.P.;
- €. 340,00 per assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio senza intervenuta sostituzione, come da articolo 25 del presente capitolato.

Inoltre, sarà applicata una penale da €. 100,00 a €. 350,00 a discrezione dell'A.C. (Ufficio Servizi per le Scuole) per ogni Centro di refezione e 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 o per veicolazione di pane, frutta etc. nello stesso contenitore, presentazione del cibo non curata, ovvero con caratteristiche sensoriali (aspetto, colore, odore e consistenza) che ne determinano il non gradimento;
- ◆ per mancanza di posateria, di piatti, di bicchieri, tovaglietta, etc.;
- ◆ per mancanza di quanto riportato all'art. 48 del capitolato d'onori ed, in analogia, per le diete speciali;
- ◆ per accertate operazioni o manipolazioni non conformi alle operazioni preliminari, alla cottura e tecnologia di manipolazione di cui all'art. 43 sarà applicata una penale da €. 100,00 a €. 350,00 a discrezione della A.C. (Ufficio Servizi per le Scuole) 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, sull'ammontare della fattura ammessa al pagamento.

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 intervenire 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. 82 - 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, fatto salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

In tema di ipotesi di risoluzione del contratto si applicheranno le disposizioni previste dagli articoli 108 e seguenti del Decreto Legislativo n. 50/2016 e s.m.i.

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) il verificarsi delle condizioni previste dall'art. 80 e 110 del D.Lgs.50/16 ;
- b) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- c) per motivi di pubblico interesse;
- d) impiego di personale non dipendente dall'I.A.;
- e) utilizzo ripetuto di derrate/alimenti in violazione delle norme previste dal capitolato e dalle specifiche tecniche relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di infezione, intossicazione alimentare, dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) subappalto del servizio;
- j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k) ulteriore inadempienze dell'I.A. dopo la comminazione di n.5 penali per gravi inadempienze per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- l) 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.

TITOLO XV - PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 83 - Prezzo dei pasti

Il prezzo unitario dei pasti è quello al netto del ribasso d'asta offerto dall'aggiudicatario in sede di gara, oltre IVA.

Per il cestino tipologia "a", di cui al presente capitolato d'oneri e relativi allegati nn. 4 e 5, verrà corrisposto un importo pari al 60% dell'importo contrattuale del singolo pasto, come sopra determinato, oltre IVA.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo unitario del pasto e del cestino 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 su richiesta delle scuole.

Art. 84 - Modalità di pagamento

L'impresa aggiudicataria è tenuta al rispetto di tutti gli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010 e s.m. ed integrazioni. I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dalla Committente in favore dell'Impresa a mezzo bonifici bancari, secondo le vigenti disposizioni di legge.

E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di comunicare all'Area della Scuola e Realtà dell'Infanzia, all'atto della consegna del servizio, gli estremi del conto corrente, da utilizzare anche in via non esclusiva, per tutte le operazioni relative al presente appalto, compresi i pagamenti delle retribuzioni al personale.

L'appaltatore, ai fini del pagamento, dovrà presentare preventivamente all'Area della Scuola e Realtà dell'Infanzia, distinta in duplice copia per il ciclo di un mese, firmata dal Capo dell'Istituto Scolastico o suo delegato attestante la rispondenza del documento nel numero e nella tipologia di quanto effettivamente fornito, pasti e cestini freddi, nel corso del mese.

Successivamente al controllo effettuato dall'U.O. Controllo Contabile dell'Area della Scuola e Realtà dell'Infanzia, sulla rispondenza tra quanto contenuto nelle distinte e quanto riscontrato nei documenti di trasporto, la ditta potrà caricare sul portale "SIA" la fattura elettronica, per la successiva fase di liquidazione.

La liquidazione avverrà con determinazione dirigenziale.

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. 85 – Liquidazione

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'Impresa, avverrà su presentazione di regolari fatture, entro 60 giorni dall'acquisizione della fattura ai sensi dell'art. 4, comma 4, del Decreto Legislativo n. 231/2002 come modificato dal Decreto Legislativo del 9/11/2012 n. 192 e della circolare del Sig. Ragioniere Generale di questo Comune n. 849060 del 28.11.12.

L'A.C. non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

TITOLO XVI

Art. 86 – Attività di collaborazione

L'I.A. dovrà fornire senza ulteriori oneri a carico dell'A.C. adeguata collaborazione, o potrà proporre essa stessa progetti, per tutte quelle iniziative che avranno attinenza con l'educazione alimentare, la comunicazione e la promozione del servizio di vario genere.

Art. 87 – Norme di Rinvio e Controversie

Per quanto non previsto nel presente Capitolato valgono le norme di cui al D. Lgs. 50/2016 e s.m. ed integrazioni nonché ad ogni altra disposizione di legge.

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

Il Foro competente sarà quello di Palermo. E' esclusa la competenza arbitrale.

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