

Copia Conforme



COMUNE DI PETTINEO

Paese degli Ulivi Secolari

CITTA' METROPOLITANA DI MESSINA

N. 410 del registro determine

Settore Vigilanza Commercio Serv. Socio Culturali

OGGETTO: DETERMINA A CONTRARRE, AI SENSI DELL'ART. 50, COMMA 1, LETT. B) DEL DLGS N.36/2023, PER L'AFFIDAMENTO DIRETTO TRAMITE SISTEMA MEPA (RDO) PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA CIG: ZA9395FA24



COMUNE DI PETTINEO

Paese degli ulivi secolari

Città metropolitana di Messina

SETTORE VIGILANZA COMMERCIO SERVIZI SOCIO CULTURALI

DETERMINA A CONTRARRE, AI SENSI DELL'ART. 50, COMMA 1, LETT. B) DEL DLGS N.36/2023, PER L'AFFIDAMENTO DIRETTO TRAMITE SISTEMA MEPA (TRATTATIVA DIRETTA) PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA
CIG: ZA9395FA24

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

VISTA la delibera di G.C. n. 147 del 28/12/2022 con cui si assegnavano le somme per il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria per gli anni 2023 – 2024;

VISTA la determina dirigenziale n. 630 del 30/12/2022 avente per oggetto: “Determina a contrarre ai sensi dell'art. 32, c. 2 del d.lgs. n. 50/2016 per la procedura di affidamento di cui all'art.60, comma 2, del d.lgs. 50/2016 gara d'appalto tramite sistema mepa (rdo) per l'affidamento del servizio mensa scolastica con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente piu' vantaggiosa per l'amministrazione comunale ai sensi degli artt. 95 comma 3 lett. a)”

CONSIDERATO che in data 1 luglio 2023 è entrato in vigore il dlgs n. 36/2023 “nuovo codice degli appalti” che all'art. 226 rubricato come “Abrogazioni e disposizioni finali” prevede che continuano ad applicarsi le disposizioni del precedente codice solo ed esclusivamente alle procedure in corso, intendendo fra le stesse gare bandite o le lettere d'invito a presentare le offerte già inviate;

DATO ATTO che in detto termine non si è provveduto a bandire la gara e che quindi occorre rinnovare le procedure alla luce della novellata normativa;

VISTA la delibera di Giunta Comunale n. 83 del 27.09.2023 avente per oggetto “Integrazione assegnazione somme per servizio di refezione scolastica per l'anno 2025” con cui venivano assegnate le somme per lo svolgimento del servizio di refezione scolastica fino al 2025;

VISTA la legge 7 agosto 1990, n. 241, “Norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai procedimenti amministrativi”;

DATO ATTO:

- che, alla luce dell'istruttoria svolta l'importo del servizio è inferiore a 140 mila euro;

- che, dato l'importo del presente affidamento (inferiore ad € 140.000,00), per lo stesso non vi è l'obbligo del preventivo inserimento nel programma triennale di acquisti di beni e servizi di cui all'art. 37 del Dlgs n.36/2023;

CONSIDERATO CHE:

- il servizio non rientra nell'ambito di applicazione dei criteri ambientali minimi adottati ed in vigore in base al Piano per la sostenibilità ambientale dei consumi del settore della pubblica amministrazione;
- trattandosi di appalto d'importo inferiore ad euro 140.000,00 e, fermi restando gli obblighi di utilizzo di strumenti di acquisto e di negoziazione previsti dalle vigenti disposizioni in materia di contenimento della spesa, questa Amministrazione può, ai sensi dell'art.62, comma 1, del Dlgs n.36/2023, procedere direttamente e autonomamente all'acquisizione del servizio in oggetto;
- l'art. 50, comma 1, let. b del Dlgs n.36/2023 stabilisce che per gli affidamenti di contratti di servizi e forniture, ivi compresi i servizi di ingegneria e architettura e l'attività di progettazione, di importo inferiore a 140.000 euro, si debba procedere ad affidamento diretto, anche senza consultazione di più operatori economici;
- che l'anno scolastico 2023/2024 è iniziato l' 11 u.s. ;
- che il tempo prolungato per le classi destinatarie dello stesso è stato avviato in data 25.09.2023;
- che occorre quindi assicurare agli aventi diritto in tempi rapidi il servizio di refezione scolastica;

RICHIAMATO:

- l'art. 1 del dlgs 36/2023 rubricato come "Principio del Risultato";
- l'art. 17, comma 2, del Dlgs n. 36/2023 prevede che in caso di affidamento diretto, la decisione a contrarre individua l'oggetto, l'importo e il contraente, unitamente alle ragioni della sua scelta, ai requisiti di carattere generale e, se necessari, a quelli inerenti alla capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale;
- che per il servizio in oggetto questa amministrazione si avvale della piattaforma di approvvigionamento digitale conforme al disposto dell'art. 25 del Dlgs n.36/2023 MEPA

VISTO:

- che non sussistono convenzioni stipulate da CONSIP o da soggetti aggregatori regionali ai sensi dell'articolo 26 della legge 23 dicembre 1999, n. 488, relative al servizio di cui trattasi e che l'oggetto del presente affidamento non ricade tra le categorie merceologiche per le quali gli enti locali sono obbligati ad utilizzare le convenzioni CONSIP, o degli altri soggetti aggregatori (art. 1, comma 7, del d.l. 95/2012, art. 9, comma 3, del d.l. 66/2014, come individuate dai d.P.C.M. del 2016 e del 2018;

SPECIFICATO CHE:

- con l'esecuzione del contratto si intende realizzare il seguente fine: garantire la fornitura di pasti caldi per le classi della scuola dell'infanzia, primaria e media che svolgono tempo pieno e/o prolungato per gli anni 2023, 2024 e 2025;
- il contratto ha ad oggetto la fornitura di pasti caldi per le classi sopra indicate;
- l'importo del contratto per il periodo ottobre 2023 - dicembre 2025 è di € 39.990,00 oltre iva
- il contraente è la ditta SIRISTORA FOOD & GLOBAL SERVICE S.R.L.

- le particolari condizioni del mercato, che in loco propone per questa tipologia di servizio un unico operatore economico che si avvale di un proprio centro pasti, garantendo qualità del servizio, tempestività dello stesso e abbattimento di eventuali costi di trasporto e l' idoneità a fornire una prestazione coerente con il livello economico e qualitativo atteso;
- gli obblighi contrattuali per la fornitura in oggetto sono stabiliti dalle Condizioni Generali di Contratto relative al Bando MEPA "SERVIZI/Servizi di Ristorazione".;
- il ricorso agli strumenti del Mepa previsto per la fornitura in oggetto prevede l'obbligo di concludere la procedura con la stipulazione del relativo contratto a mezzo sottoscrizione in forma digitale dei documenti generati automaticamente dal sistema stesso;

VISTO il capitolato speciale di appalto, allegato alla presente per formarne parte integrante e sostanziale, nel quale vengono specificate le caratteristiche della fornitura e le modalità di esecuzione del contratto;

Dato atto che la dieta oggetto della fornitura non sarà variata e che quindi resta valida quella vidimata dal Responsabile del distretto di Salute Pubblica di Mistretta trasmessa ed assunta al protocollo di questo Ente in data 18/11/2016 al n. 8452;

RITENUTO, alla luce di quanto sopra esposto di potere avviare la trattativa in oggetto indicata;

RITENUTO che l'istruttoria preordinata all'emanazione del presente atto consenta di attestare la regolarità e la correttezza del presente atto ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art. 147-bis del D. Lgs. 267/2000;

RILEVATO il pieno rispetto, in fase istruttoria e di predisposizione degli atti, delle disposizioni contenute nel Codice di comportamento dei dipendenti pubblici e l'insussistenza, ai sensi dell'art.16 del Dlgs n.36/2023 di conflitto di interesse in capo al firmatario del presente atto, al RUP, agli altri partecipanti al procedimento e in relazione ai destinatari finali dello stesso;

VISTI:

- il decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267; ed in particolare gli artt. 107, 153, 163, 183, 191 e 192;
- l'articolo 3 della legge 136/2010, in tema di tracciabilità di flussi finanziari;
- lo Statuto dell'Ente;
- la determina sindacale n. 34 del 22/10/2022, con la quale vengono attribuite le funzioni di cui al comma 3 dell'art. 51 della legge 142/90 al sottoscritto Capo del Settore Vigilanza Commercio Servizi Socio Culturali.

DETERMINA

per quanto in narrativa che qui si intende integralmente richiamato, esaminato il preventivo e ritenuto legittimo e conforme all'interesse pubblico, dopo aver verificato il possesso dei requisiti in capo all'offerente:

1. di approvare il capitolato speciale di appalto e gli altri allegati alla presente per formarne parte integrante e sostanziale;

2. di provvedere, per i motivi indicati in premessa, all'affidamento della fornitura di pasti caldi per le classi della scuola dell'infanzia e primaria che svolgono tempo pieno e/o prolungato per gli anni 2023, 2024 e 2025 mediante trattativa diretta con la ditta SIRISTORA FOOD & GLOBAL SERVICE S.R.L. da avviare sul sistema denominato Mepa - Bando MEPA "SERVIZI/Servizi di Ristorazione", per un importo complessivo di € 39.990,00 (IVA esclusa);
3. di perfezionare l'acquisto con le modalità e nelle forme previste nel MEPA per gli affidamenti diretti, generato dal sistema, firmato digitalmente;
4. di integrare l'impegno di spesa assunto con la determina n. 630 del 30/12/2003 della somma di € 19.500,00 per l'anno 2025 impegnandola all'intervento 04.06.1 bilancio2023-2025 anno 2025;
5. di dare atto altresì che il Codice Identificativo Gara (SMARTCIG), attribuito al presente affidamento, è ZA9395FA24;
6. di dare atto che l'affidatario è soggetto all'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi e per gli effetti della legge n° 136/2010 ed è pertanto tenuto a fornire a questo Ente tutti gli elementi identificativi richiesti dalla legge, con la specificazione che il mancato adempimento degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge è causa di risoluzione immediata del contratto;
7. di dare atto ai sensi dell'art. 183 comma 8 del D. Lgs. n° 267/2000;
 - che l'obbligazione giuridica derivante dalla presente determinazione diviene esigibile nell'esercizio finanziario 2023, 2024 e 2025 e che le liquidazioni conseguenti saranno disposte indicativamente entro il 2023, 2024 e 2025;
 - l'impegno di spesa e i termini di liquidazione sopra indicati risultano compatibili con i relativi stanziamenti di bilancio di competenza e di cassa e con le regole di finanza pubblica;
8. di attestare la regolarità e la correttezza del presente atto ai sensi e per gli effetti di quanto dispone l'art. 147-bis del D. Lgs. n° 267/2000;
9. di attestare che, ai sensi di quanto previsto dal Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici, non sussistono in relazione al presente atto situazioni di conflitto, anche potenziale, con interessi personali dei soggetti coinvolti nel procedimento di affidamento;
10. di dare atto altresì che l'esecutività del presente provvedimento è subordinata all'apposizione del visto di regolarità contabile, attestante la copertura finanziaria ai sensi dell'art. 183, comma 7, del D. Lgs. 267/2000 e che con esso è immediatamente efficace ai sensi dell'art.17, comma 5 del Dlgs n.36/2023 ed è accessibile nel sito www.comune.pettineo.me.it.
11. di individuare, nella persona del sottoscritto, il Responsabile Unico del Procedimento per gli atti di adempimento di cui alla presente determinazione;
12. "Avverso alla presente è esperibile ricorso al TAR di Catania nel termine di 30 gg. decorrenti dalla data di ricezione della comunicazione dell'atto".



COMUNE DI PETTINEO

Paese degli ulivi secolari

Città metropolitana di Messina

SETTORE VIGILANZA COMMERCIO SERVI SOCIO CULTURALI

CAPITOLATO D'ONERI PER LA FORNITURA DI PASTI CALDI PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA – PRIMARIA E MEDIA DI I GRADO.

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 isotermici 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 due anni solari consecutivi, a decorrere dalla data di stipula del contratto.

Gli anni scolastici in cui deve essere realizzato il servizio di refezione sono:

- 2023/2024
- 2024/2025
- 2025/2026 (fino al 31/12/2025)

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 continuarlo, 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, primarie e media di primo grado 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 e via G. Falcone e P. Borsellino nell'ora stabilita .

Art.7 - Dimensione presunta dell'utenza complessiva

La dimensione dell'utenza/pasti, secondo i dati fatturati dell'anno 2022/2023 è quantificabile in n° 266 pranzi mensili, danno un totale annuo di 2.394 utenti/pasti.

Pertanto la dimensione dell'utenza dei pasti nel biennio è calcolabile in n° 5586 circa per il costo unitario di € 4,80 oltre IVA.

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 nelle modalità previste dal sistema telematico del MEPA.

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 10% 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.

Avere la disponibilità di un Centro cottura sito ad una distanza non superiore a 50 Km dalla sede di consegna dei pasti ubicata in Largo S. Luca e via G. Falcone e P. Borsellino e una durata del trasporto tra il Centro di Cottura e la sede di consegna non superiore a 1(una) ora, adibito esclusivamente alla ristorazione collettiva, in regola con l'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia, con una capacità produttiva giornaliera che permetta l'affidamento del servizio. Qualora l'impresa utilizzi per il centro di cottura una struttura non di sua proprietà, la stessa analogamente dovrà essere autorizzata a svolgere servizi di ristorazione collettiva secondo le indicate caratteristiche, L'impresa, nel caso non sia proprietaria, deve dimostrare di averne piena disponibilità. Al momento della stipula del contratto e per l'intera durata dell'appalto

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.

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. Tali corsi devono, inoltre, essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto in materia alla sicurezza dal D.Lgs.626/94 e successive integrazioni ed in materia sanitaria dal Regolamento (CE) N°852/2004 (ex D. Lgs. N°155/97), dal Decreto Assessorato Regionale della Sanità n. 27151 dell'11.11.1998, dalla Legge Regionale 19 maggio 2005 e dal decreto 19 febbraio 2007 Assessorato Sanità; GURS n. 11 del 9 marzo 2007. Inoltre ai fini della sicurezza sul lavoro tutti gli addetti devono essere formati ai sensi del D.Lgs.81/08

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.81/08 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 sindacati 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 (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.

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 **Regolamento (CE) N°852/2004** (ex D. Lgs. N°155/97), concernente la sicurezza dei prodotti alimentari.

Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio di fornitura pasti, 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.32 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 sia alle buone pratiche di produzione sia alle normative vigenti.

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'invaschettamento 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 invaschettamento 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'invaschettamento 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 secondo 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 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 con una caduta termica non superiore a 5°C l'ora.

I pasti devono essere confezionati in contenitori isotermici 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.

Per quanto riguarda il pane deve essere preincartato in busta chiusa microforata e posto in contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata ed igienica copertura e chiusura ai sensi delle disposizioni legislative vigenti, in modo tale che risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Art.35 - Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui alla normativa vigente 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 12.45 alle 13.00, 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, 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°C; per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi, la temperatura dovrà essere inferiore a 10°C .

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 della ditta affidataria 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.Lgs. 81/08 e successive modifiche e integrazioni.

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

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 D.Lgs. 81/08 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. Lgs. n. 81/08 e succ. mod. ed 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 pec, 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 pec, 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 pec, 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.S.P. n. 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 pec 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:

€. 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;

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

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

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

€. 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 ;

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

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

€. 258,00 per ogni ritardo o anticipo nella consegna dei pasti o dei cestini freddi;

€. 51,00 per ogni pasto in meno rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico, ovvero non consegnato o respinto;

€. 258,00 per ogni mancato rispetto delle temperature e/o dei tempi di veicolazione previsti dalla normativa sanitaria;

€. 516,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti ;

€. 5.164,00 per ogni analisi microbiologica rilevante germi patogeni, salvo i provvedimenti dell'autorità preposta;

€. 258,00 per carenza igienica degli autisti, dei contenitori, dei mezzi di trasporto dei pasti etc.;

€. 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 €. 51,00 a €. 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 €. 51,00 a €. 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 ;
- 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.
- o) nell'ipotesi di mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 2 della L.R. 15/08.

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 elettronica per il ciclo di un mese, inoltre dovrà trasmettere una distinta un duplice copia con i biglietti che comprovano la compartecipazione degli utenti, elenco 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.

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 30 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 Patti.

Art.59 - Rinvio

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



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

UFFICIO

DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
Area Medica - UOC
U.O.S. SIAN SIAV SPEM
Distretto di Mistretta

Telefono
0921 389466 - 472

FAX
0921 389466

EMAIL
@aus5.messina.it

WEB
www.aus5.messina.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Area di Igiene e Sanità Pubblica
Distretto di Mistretta

DATA

17/11/2016

PROT.

520 / 16 - DP/.

A **Sig. SINDACO**

PETTINEO

OGGETTO: Vidimazione tabella dietetica Scuola Materna ed Elementare anno 2016/17/18.

Unitamente alla presente, si trasmette quanto in oggetto.



IL RESPONSABILE
U.O.S. DISTRETTUALE IGIENE PUBBLICA
DISTRETTO DI MISTRETTA
Dr. *Umberto Santangelo*

ANNO SCOLASTICO 2016/2017/2018

TABELLA DIETETICA SCUOLA MATERNA ED ELEMENTARE PETTINEO

I SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	ENERDI
--------	---------	-----------	---------	--------

**PASTA CON PISELLI
E PROSCIUTTO**

Pasta gr. 60
Piselli gr.30
Cipolla q.b
Olio gr. 5
Sale q.b
Parmigiano gr.10
Prosciutto gr. 30
Pomodoro gr. 25

**PASTA E
LENTICCHIE**

Pasta gr. 60
Lenticchie gr. 40
Carote gr. 20
Patate gr. 20
Pomodori gr.20
Olio Sale q.b.
Sedano Cipolla q.b.

**RISO AL SUGO
VEGETALE**

Riso gr. 60
Verdure gr. 60
Pomodori gr. 20
Brodo vegetale q.b.
Olio Sale q.b.
Parmigiano gr. 5.

**PASTASCIUTTA
AL POMODORO**

Pasta gr. 60
Pelati gr. 80
Carote gr. 10
Olio Sale Cipolla q.b.
Parmigiano gr. 5

**TORTELLINI
AL RAGU' O IN BRODO**

Tortellini gr. 70
Prosciutto gr. 30
Parmigiano gr. 7
Sale Aromi vari q.b

**POLPETTINE DI
CARNE IN SALSA**

Vitello l taglio gr. 80
Pangrattato gr. 10
Uovo gr. 15
Parmigiano gr. 7
Pomodoro gr. 25
Piselli gr. 25
Olio Sale Latte q.b.

**ARROSTO DI CARNE
E INSALATA**

Manzo l taglio gr. 80
Olio Sale q.b.
Insalata mista gr. 80

**PETTO DI POLLO
AL FORNO CON PATATE**

Pollo gr. 80
Olio Aromi vari q.b.
Patate gr. 60

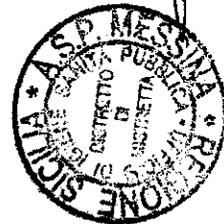
**PROSCIUTTO CON
PUREA DI PATATE**

Prosciutto gr. 50
Patate gr. 100
Latte gr. 25
Burro gr. 4
Parmigiano gr. 5.

**SOGLIOLA AL FORNO
E INSALATA**

Sogliola gr. 80
Olio Aromi vari q.b.
Insalata mista gr. 80

N. B. : TUTTI I GIORNI SONO PREVISTI 100 gr. DI PANE E 100 gr. DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
UNA BOTTIGLIETTA DI ACQUA DA 50 CL



IL RESPONSABILE
U.O.S. DISTRETTO U.I.G.E.N.E PUBBLICA
DISTRETTO DI MESSINA
Dr. Umberto Scatagelo

ANNO SCOLASTICO 2016/2017/2018

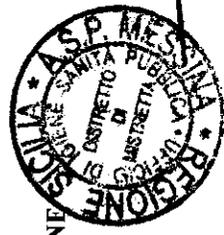
TABELLA DIETETICA SCUOLA MATERNA ED ELEMENTARE PETTINEO

II SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENEDI
<p><u>PASTA CON PISELLI E PROSCIUTTO</u> Pasta gr. 60 Piselli gr. 30 Cipolla q.b. Olio gr. 5 Sale q.b. Parmigiano gr. 10 Prosciutto gr. 30 Pomodoro gr. 25</p>	<p><u>RISO CON RAGU' ALLA BOLOGNESE</u> Riso gr. 60 Pomodoro gr. 100 Carote gr. 20 Vitello gr. 40 Pomodori gr. 20 Olio Sale q.b. Sedano Cipolla q.b. Parmigiano gr. 5</p>	<p><u>PASTASCIUTTA AL POMODORO</u> Pasta gr. 60 Carote gr. 10 Pelati gr. 80 Parmigiano gr. 5 Olio Sale Cipolla q.b.</p>	<p><u>PASTA CON PASSATO DI VERDURE</u> Pasta gr. 60 Pelati gr. 50 Carote gr. 20 Olio Sale q.b. Parmigiano gr. 5 Brodo vegetale q.b. Patate gr. 50</p>	<p><u>PASTA E FAGIOLI</u> Pasta gr. 60 Fagioli gr. 30 Parmigiano gr. 7 Sale Aromi vari q.b. Carote sedano pelati</p>
<p><u>BASTONCINI DI PESCE AL FORNO E PUREA DI PATATE</u> Bastoncini n° TRE Patate gr. 100 Latte gr. 25 Parmigiano gr. 10 Burro gr. 4</p>	<p><u>FRITTATA DI VERDURE E PATATE</u> Uovo gr. 50 Olio Sale Aromi vari q.b. Zucchine gr. 60 Patate gr. 40 Olio Sale q.b. Parmigiano gr. 5</p>	<p><u>PROSCIUTTO CON FORMAGGIO. E INSALATA</u> Prosciutto gr. 50 Formaggio a fette gr. 50 Insalata mista gr. 80</p>	<p><u>ARROSTO DI CARNE E SPINACI LESSI</u> Vitello l taglio gr. 80 Olio Aromi vari q.b. Spinaci gr. 60</p>	<p><u>SOGLIOLA AL FORNO E INSALATA</u> Sogliola gr. 80 Olio Aromi vari q.b. Insalata gr. 80</p>

IL RESPONSABILE
 D.O.S. DISTRETTOLE IGIENE PUBBLICA
 DISTRETTO DI MESSINA

Dr. Umberto Scarnagelo



N. B.: TUTTI I GIORNI SONO PREVISTI 100 gr. DI PANE E 100 gr. DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

UNA BOTTIGLIETTA DI ACQUA DA 50 CL

SCOLASTICO 2016/2017/2018

SCUOLA MATERNA ED ELEMENTARE PETTINEO

III SETTIMANA

TABELLA DIET

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
RISO CON SUGO VEGETALE Riso gr. 60 Verdure gr. 60 Pomodori gr. 20 Brodo vegetale q.b. Olio Sale q.b. Parmigiano gr. 5	PASTA E CECI Pasta gr. 60 Ceci gr. 30 Pelati gr. 20 Olio Sale q.b. Aromi vari q.b.	TORTELLINI AL RAGU O IN BRODO Tortellini gr. 70 Ragu di carne gr. 30 Parmigiano q.b.	MINISTRONE CON PASTA Pasta gr. 60 Pelati gr. 30 Carote gr. 20 Olio Sale Cipolla q.b. Parmigiano gr. 5 Patate gr. 50 Verdure varie gr. 50	PASTASCIUTTA AL POMODORO Pasta gr. 60 Pelati gr. 80 Parmigiano gr. 7 Sale Olio Cipolla q.b. Carote gr. 10
COTOLETTA DI VITELLO E INSALATA Vitello I taglio gr. 80 Pangrattato q.b. Uovo gr. 15 Olio Sale Aromi q.b. Insalata mista gr. 80	PROSCIUTTO FORMAGGIO VERDURE LESSE Prosciutto gr. 50 Formaggio a fette gr. 50 Verdure varie lesse gr. 60	PETTO DI POLLO AL FORNO CON PATATE Pollo gr. 80 Olio Aromi vari q.b. Patate gr. 100	GATEAU DI PATATE E INSALATA Prosciutto gr. 50 Formaggio gr. 50 Patate gr. 150 Uovo gr. 15 Caciocavallo gr. 30 Olio Sale Burro Aromi q.b. Insalata mista gr. 80	BASTONCINI DI PESCE AL FORNO E PUREA DI PATATE Bastoncini di merluzzo N° TRE Olio Aromi vari q.b. Purea di patate gr. 120

N. B.: TUTTI I GIORNI SONO PREVISTI 100 GR. DI PANE E 100 GR. DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
UNA BOTTIGLIA LITRA DI ACQUA DA 50 CL



IL RESPONSABILE
U.O.S. DISTRETTO DI MESSINA
DISTRETTO DI SIRACUSA
DISTRETTO DI CATANIA
DISTRETTO DI TRAPANI
Dr. *[Signature]*

ANNO SCOLASTICO 2016/2017/2018

TABELLA DIETETICA SCUOLA MATERNA ED ELEMENTARE PETTINEO

IV SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
--------	---------	-----------	---------	---------

PASTA E LENTICCHIE

Pasta gr. 60
Verdure gr. 40
Pomodori gr. 20
Lenticchie gr. 40
Olio Sale q.b
Parmigiano gr. 5

PASTA AL FORNO (Anellini)

Pasta gr. 60
Tritato di carne l taglio gr. 50
Mozzarella gr. 20
Olio Sale Aromi q.b.
Prosciutto gr. 10
Parmigiano gr. 10

PASTA CON PISELLI E PROSCIUTTO

Pasta gr. 60
Piselli gr. 30
Olio Sale Cipolla q.b.
Pomodoro gr. 25
Prosciutto gr. 30
Parmigiano gr. 10

RISOTTO AL FUNGHI

Riso gr. 60
Funghi gr. 30
Carote gr. 20
Olio Sale Cipolla q.b.
Parmigiano gr. 5
Burro gr. 5

PASTA AL POMODORO

Pasta gr. 60
Pelati gr. 30
Parmigiano gr. 5
Sale Olio q.b.

PETTO DI POLLO AL FORNO CON SPINACI LESSI

Pollo gr. 80
Olio Sale Aromi vari q.b.
Uovo gr. 15
Insalata mista gr. 80

CROCCHEFFE DI PATATE AL FORNO E INSALATA MISTA

Pangrattato gr. 80
Olio Sale Aromi vari q.b.
Patate gr. 100
Uovo gr. 20
Parmigiano gr. 7
Insalata mista gr. 80

ARROSTO DI VITELLO E INSALATA MISTA

Vitello l taglio gr. 80
Olio Sale Aromi vari q.b.
Insalata mista gr. 80

POLPETTE DI CARNE AL FORNO E PUREA DI PATATE

Vitello l taglio gr. 60
Pangrattato gr. 50
Parmigiano gr. 7
Uovo gr. 15
Olio Sale Aromi q.b.
Purea di patate gr 100

BASTONCINI DI PESCE AL FORNO E VERDURE LESSE

Bastoncini di merluzzo N° TRE
Olio Aromi vari q.b.
Verdure lesse gr. 80

N. B.: TUTTI I GIORNI SONO PREVISTI 100 gr. DI PANE E 100 gr. DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
UNA BOTTIGLIETTA DI ACQUA DA 50 CL.



IL RESPONSABILE
U.O.S. DISTRETTO DI MESSINA
DISTRETTO DI MESSINA

Dr. Umberto Scatena

Pettineo, li 29/09/2023

IL CAPO SETTORE

F.to Dott. Rosario Angelo BARBERI FRANDANISA

SETTORE ECONOMICO FINANZIARIO

in ordine alla regolarità contabile si esprime parere **FAVOREVOLE** e si **ATTESTA** la regolare copertura finanziaria.

Addì, 29/09/2023

IL RESPONSABILE SERVIZI FINANZIARI

F.to Dott. ROSARIO ANGELO BARBERI FRANDANISA

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto Segretario Comunale, su conforme relazione del Messo Comunale,

CERTIFICA

Che la presente determina è stata pubblicata all'Albo Pretorio del Comune per giorni 15 consecutivi, dal giorno 29/09/2023 al 14/10/2023 che non sono stati prodotti a quest'ufficio opposizioni o reclami.

Dalla Residenza Municipale, li

F.to IL SEGRETARIO COMUNALE

F.to Dott.ssa Magda Culotta

Copia conforme all'originale, in carta libera per uso amministrativo.

Addì, 29/09/2023

IL CAPO SETTORE

Dott. Rosario Angelo BARBERI FRANDANISA