



COMUNE DI PONZA
PROVINCIA DI LATINA

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

Allegato alla determinazione dirigenziale n. 156 del 03/04/2014

CAPITOLATO TECNICO DI APPALTO

ART. 1

(OGGETTO DELL'APPALTO)

Il presente disciplinare d'appalto ha per oggetto il servizio di Mensa nelle scuole materne e primarie ubicate nel territorio del Comune di Ponza.

Le scuole da servire con le relative ubicazioni sono indicate all'art. 3 del Disciplinare di gara ed il numero presunto complessivo di pasti da fornire è in media di n. 90 giornalieri.

ART. 2

(MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO)

Il servizio di Mensa Scolastica dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso i sabato e giorni festivi, per un totale presuntivo di n. 140 giorni/anno.

Trattandosi di servizio a domanda individuale il numero dei pasti è soggetto a variazioni quotidiane.

L'impresa, mediante automezzi propri, effettuerà la consegna dei pasti orientativamente dalle ore 11,45 alle ore 12,30. A tal fine si raccomanda l'osservanza delle disposizioni legislative vigenti in materia di trasporto delle sostanze alimentari, riducendo altresì al minimo il tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura e l'orario della consegna, al fine di evitare un inficiamento della qualità organolettica dei cibi.

La preparazione dei cibi dovrà essere effettuata nella mattinata stessa della fornitura dalla cucina comunale ubicata presso la scuola dell'infanzia di Via Santa Maria e, solo nel periodo necessario alla ristrutturazione della stessa, da una cucina debitamente autorizzata della ditta appaltatrice, con l'impiego di alimenti di prima qualità, forniti da aziende qualificate, conformi alle leggi vigenti sotto il profilo merceologico ed organolettico.

Il centro di cottura dovrà essere interamente ristrutturato, adeguato, attrezzato e arredato a cura della ditta aggiudicataria (es. cucine, armadi, frigoriferi, congelatore, pentolame, attrezzature da

cucina varie, ecc.), nonché reso agibile per lo scopo cui è destinato (opere di manutenzione degli impianti già esistenti (gas, luce, acqua ecc.) entro 60 gg. dalla stipula del contratto.

Il centro di cottura, così attrezzato, dovrà essere munito, a cura e spese della ditta aggiudicataria, di apposita DIA Sanitaria, nonché di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente.

L'adeguamento del centro di cottura, dovrà essere realizzato obbligatoriamente secondo le specifiche indicate nell'offerta tecnica e comunque prevedendo minimamente le seguenti opere:

- Adeguamento dell'impianto elettrico ai sensi delle normative vigenti.
- Adeguamento dell'impianto idrico-fognario.
- Realizzazione dell'impianto di aspirazione dell'area cucina.
- Realizzazione dei bagni e spogliatoi per il personale dipendente.
- Sostituzione della pavimentazione.
- Sostituzione del rivestimento.
- Sostituzione delle attrezzature esistenti non a norma con attrezzature a norma CE.
- Creazione di un Lay-Out di lavorazione e produzione, ai sensi delle normative igienico-sanitarie vigenti.

Sarà a carico della ditta aggiudicataria la spesa relativa alle utenze per il normale funzionamento del centro cottura.

Tutte le attrezzature al termine dell'appalto rimarranno nella piena disponibilità e proprietà del Comune di Ponza

I pasti, preparati giornalmente nella maniera tradizionale e nel rispetto delle grammature riportate nelle tabelle dietetiche, dovranno essere forniti ai singoli plessi scolastici con la modalità della monorazione termosigillata con somministrazione diretta dei pasti da servire con personale qualificato dell'azienda, anche per il riassetto dei tavoli nelle aule.

Pertanto ogni alunno dovrà ricevere giornalmente: un primo, un secondo, un contorno, un panino confezionato in busta e una frutta, kit monouso con tovaglietta di carta, posate, tovagliolo e bicchiere. Tutto il materiale necessario (piatti piani e fondi, tovaglie e tovaglioli, posate e bicchieri, e quant'altro possa servire per una corretta somministrazione) dovrà essere "a perdere".

Sono tassativamente vietati i cibi precotti.

La fornitura dei pasti ad ogni scuola dovrà essere accompagnata da apposita bolla di consegna sulla quale dovranno essere indicate, oltre a quanto previsto per legge, la data, l'ora di ultimazione cottura - a cura dell'impresa - l'ora di arrivo e il quantitativo dei pasti distinti per sezione. L'ora di arrivo e il quantitativo dei pasti saranno firmati per accettazione dal fiduciario della scuola e/o dall'insegnante di sezione.

(ART. 3)

MODALITA' RILEVAZIONE PRESENZE SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

Le presenze saranno rilevate da operatori scolastici che comunicheranno all'appaltatore tramite fax.

(ART. 4)

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE ED IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

PANE

Deve essere prodotto a partire da farine di grano di tipo "0" (può essere da agricoltura biologica ai sensi del R.C.E. 24 giugno 1991 rr.2092/91 e successive modifiche ed integrazioni).

SCHIACCIATA O FOCACCINA

Deve essere prodotto a partire da impasto a veloce fermentazione di grano tenero tipo "0" o "00" può essere da agricoltura biologica (ai sensi del R.C.E. 24 giugno 1991 n.2092/91 e successive modifiche e integrazioni), acqua, lievito, sale ed olio extravergine di oliva.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI E SALUMI

I prodotti di prima qualità, devono essere confezionati da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.P.R. 14 gennaio 1997, n.54 (prodotti a base di latte) e del D.Lgs. 18 aprile 1994, n.286; prodotti a base di carne) e s.m., secondo le norme vigenti in materia di igiene e sanità, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:- yogurt prodotto ai sensi della Circolare Ministeriale 4 gennaio 1972, n.2 e successive integrazioni, di latte intero pastorizzato (o sterilizzato) inoculato con *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*, raffreddato e mantenuto ad una temperatura non superiore, può essere naturale o con aggiunta di frutta o succhi e polpa di frutta in percentuale non superiore del 30% del peso del prodotto finito), senza ulteriore aggiunta di coloranti o conservanti; il contenuto di materia grassa non deve essere inferiore al 3% del totale del prodotto finito. In minorazione da gr.125

MOZZARELLA O FIORDILATTE

Formaggio molle a pasta filata, di latte vaccino crudo o pastorizzato, prodotta con fermenti lattici vivi senza conservanti (tollerato solo l'acido citrico come correttore di acidità). In confezione sottovuoto deva presentarsi di colore bianco latte. soda al taglio. Residui grassi nella sostanza secca pari al 40%. Preferibilmente prodotta in Puglia.

STRACCHINO-CERTOSA

Formaggio molle a pasta cremosa e maturazione rapida. Di latte vaccino intero pastorizzato, confezionato in atmosfera protetta o in carta per alimenti. Residuo grasso nella sostanza secca pari al 40%.

CACIOTTA FRESCA

Di latte intero vaccino o misto (vaccino pecora). Stagionatura almeno di un mese. Residuo grasso, nella sostanza secca non oltre il 45%. Preferibilmente prodotta in Puglia.

PECORINO ROMANO DOC

Prodotto ai sensi del D.P.R. 17.05.1986, n.27 e s.m.. La percentuale di grasso nella sostanza secca deve essere non inferiore al 45% se il prodotto è fresco e non inferiore al 40% se stagionato.

GRANA PADANO

Formaggio a pasta dura cotta ed a lenta maturazione, con marchio del consorzio "grana padano". Confezionato sottovuoto.

BURRO

Derivato dalla sostanza grassa del latte (crema) di latte vaccino e dal siero di latte vaccino.

Deve essere costituito da sostanze grasse del latte in percentuale non inferiore all'80%.

PROSCIUTTO CRUDO

Ottenuto da cosce fresche di suini nazionali, disossato. Consentito per la conservazione l'uso di conservanti ed additivi in percentuale non superiore a quanto previsto dal D.M.. 27 febbraio 1996, n.209 e s.m.

PROSCIUTTO COTTO

Ottenuto da cosce fresche di suini nazionali. Prodotto senza polifosfati, consentita l'aggiunta di sostanze che esercitano azione conservante (nitriti e/o nitrati di sodio o di potassio) in dose non superiore a quanto previsto dal D.M. 27 febbraio 1996, n.209 e s.m..

POMODORI PELATI E POLPA DI POMODORO

I prodotti, di prima qualità, devono essere confezionati e distribuiti secondo le norme vigenti in materia di igiene e sanità, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

la fornitura del prodotto dovrà essere accompagnata da una dichiarazione attestante: a) che il prodotto è stato ottenuto meccanicamente dalle olive, non ha subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, che non contiene più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna (L.13.11.1960 n.1407).b) località di provenienza delle olive da cui è stato trattato il prodotto.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI ORIGINE CONTROLLATA (DOC)

olio extravergine di oliva prodotto ai sensi della L.5 febbraio 1992, n.169. La fornitura deve essere accompagnata da adeguata documentazione.

POMODORI PELATI

Prodotti ai sensi della L. 10 marzo 1969, n.96 e successive integrazioni. Ottenuti da pomodori e sani e maturi, privati della buccia con aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato (residuo secco non inferiore all'8%) il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto.

PRODOTTI SURGELATI (ittici e ortofrutticoli)

I surgelati, di prima qualità, devono essere confezionati e distribuiti secondo le norme vigenti in materia di igiene e sanità (Legge 27 gennaio 1968, n.32; D.M.15 giugno 1971, n.178; D.Lgs. 27 gennaio 1992, n.10 e successive modifiche ed integrazioni).Verdure di prima scelta, devono presentarsi senza ammassi di glassatura e deve essere garantita la continuità della catena del freddo. Prodotti ittici di prima qualità. La glassatura non deve incidere al di sopra del 20%.I materiali a contatto con gli alimenti surgelati devono essere conformi alle disposizioni contenute nella L. 30 aprile 1962, n.283 e successive modifiche. L'etichettatura delle confezioni devono contenere tutte le indicazioni previste dalla legislazione vigente.

PASTA ALIMENTARE E RISO

I prodotti, di prima qualità, (possono essere biologici e debitamente certificati).

CARNI FRESCHE:

CARNI BOVINE.

Ottenute da sezionamento di bovini che in ordine di preferenza siano:

1) possono provenire da allevamenti biologici (rispondenti ai requisiti elencati nel Regolamento CE n.1804/99, ai sensi del D.M. 4 agosto 2000);

Le carni di vitello o di vitellone dovranno essere fresche ed appartenere al primo taglio (sezione coscia o polpa di coscia) ed al II taglio (sezione di spalla o polpa di spalla) secondo ordine di fornitura specifica, ovvero macinata a partire da carni fresche di vitellone di II' taglio. Nel caso in cui le carni oggetto della fornitura, a seguito di esami da parte del Servizio Veterinario USL. su campionamenti con caratteristiche di casualità, non risultassero rispondenti ai requisiti igienico- sanitari, saranno sequestrate. Quelle con caratteristiche qualitative scadenti verificate al momento del ricevimento non verranno accettate, ma saranno rispedita alla Ditta fornitrice, pretendendo l'immediata sostituzione con altra carne idonea.

CARNI SUINE (lombata)

Carni fresche e senza osso, sezionate e confezionate sottovuoto in laboratori riconosciuti ai sensi del D.L .gs n.286/94 e successive integrazioni. Le carni devono provenire da suini che in ordine di preferenza siano:

1) possono provenire da allevamenti biologici (rispondenti ai requisiti elencati nel Regolamento CE n.1804/99 ai sensi del D.M. 4 agosto 2000);

CARNI AVICOLE

I prodotti devono provenire da carni fresche di volatili da cortile ai sensi del D.P.R. 10 dicembre 1997, n.495, di prima qualità, ottenute da animali che siano: 1) possono provenire da allevamenti biologici (rispondenti ai requisiti elencati nel Regolamento CE n.1804/99, ai sensi del D.M. 4 agosto 2000); 2) alimentati con erba, foraggi e mangimi di origine esclusivamente vegetale; sottoposti a cure veterinarie a base di antibiotici o medicinali veterinari omeopatici o allopatici di sintesi chimica sotto la responsabilità di un veterinario e mai per usi preventivi; negli allevamenti deve essere escluso l'impiego di sostanze destinate a stimolare la crescita e la produzione (compresi antibiotici ed altri stimolanti artificiali della crescita) nonché l'uso di ormoni e sostanze analoghe destinate a controllare la riproduzione o ad altri scopi (possono essere somministrati ormoni a singoli animali nell'ambito di specifici trattamenti terapeutici sotto controllo veterinario). Tutte le informazioni di cui ai punti precedenti devono essere comprovate da adeguata documentazione scritta. Le carni fresche devono essere confezionate e distribuite secondo le norme vigenti in materia di igiene e sanità.

UOVA

Fresche di categoria A prodotte e commercializzate ai sensi del Regolamento (CEE) del Consiglio n.1907/90 del 26 giugno 1990. Confezionate in cartoni suddivisi in piccoli imballaggi, dovranno evidenziare tutti i requisiti previsti a norma di legge. Devono provenire da galline ovaiole provenienti da allevamenti biologici (rispondenti ai requisiti elencati nel Regolamento CE n.1804/99, ai sensi del D.M. 2000) ovvero alimentate esclusivamente con erba, foraggi e mangimi vegetali *Qualora le carni oggetto della fornitura, a seguito di esami da parte del Servizio Veterinario USL, su campionamenti con carattere di casualità, non risultassero rispondenti ai requisiti igienico-sanitari saranno sequestrati.*

Quelle con caratteristiche qualitative scadenti riscontrate al momento del ricevimento non verranno accettate, ma saranno rispedita alla Ditta fornitrice.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

I vari generi di prima qualità, prodotti con metodo intensivo, devono essere confezionati e distribuiti secondo le norme vigenti in materia di igiene e sanità, devono rispondere alle caratteristiche organolettiche e merceologiche facendo riferimento come parametro al listino prezzi redatto dal mercato ortofrutticolo provinciale. In generale i prodotti ortofrutticoli devono avere le seguenti caratteristiche essere interi ed integri, sani, puliti, senza residui di antiparassitari o fertilizzanti. Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire la buona conservazione e successiva lavorazione.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI BIOLOGICI

Oltre alle caratteristiche sopra riportate, possono essere forniti prodotti che sono stati coltivati con metodi di agricoltura biologica ai sensi del R.C.E. 24 giugno 1991 n.2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni (debitamente documentati).

La ditta aggiudicataria dovrà rispettare il menù proposto dall'Ente. Eventuali variazioni dovranno essere sempre preventivamente concordate con i Responsabili dei Servizi.

Le pietanze da somministrare sono indicate nelle Tabelle Dietetiche.

ART. 5

(VARIAZIONE DI MENU')

La ditta aggiudicataria si impegna a fornire, senza ulteriori oneri per la stazione appaltante, variazioni di menù per quegli utenti che presentano disturbi di celiachia o di qualsiasi altro tipo di intolleranza ad alcuni alimenti previsti nella tabella dietetica.

L'eventuale variazione deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione - termosigillata - contrassegnata da bollino colorato e dal cognome del destinatario, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Le richieste scritte di variazioni menù, da parte degli utenti interessati, dovranno essere corredate da certificato medico.

ART. 6

(AUTOCONTROLLO - CONTROLLI IGIENICO - SANITARI E DI QUALITÀ)

L'Impresa, ai sensi e per gli effetti della normativa vigente, dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari, che dovranno essere di prima qualità e a tal fine dovrà mettere in atto sistemi di autocontrollo.

L'autocontrollo con metodologia HACCP dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime, che dovranno essere di prima qualità e, deve esserne specificato la provenienza e che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.

L'impresa dovrà garantire anche per i propri fornitori e da questi, acquisirà e renderà disponibili, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia, fermo restando che l'attività ispettiva, che l'Ente appaltante e/o Autorità sanitaria competente effettuerà, dovrà basarsi sulle procedure delle analisi dei rischi e delle individuazioni dei punti critici, anche in attuazione di normative comunitarie in materia.

Pertanto l'Impresa si impegna ad attuare un controllo delle qualità in grado di garantire, mediante un'azione sistematica e pianificata che siano costantemente rispettate le specifiche tecniche contenute nel presente capitolato, controlli sulle derrate e sui pasti durante tutto il ciclo della lavorazione possono essere operati, in ogni fase del servizio e nei locali ad esse adibiti, in ogni momento, oltre che dagli organi di vigilanza, dai dipendenti comunali responsabili del servizio. Oltre a quello degli organi di vigilanza, i controlli igienici si effettuano preventivamente all'inizio della fornitura e possono essere ripetuti in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nell'appalto, che sulle derrate ed il materiale impiegato. Ispezioni igienico-sanitarie possono essere effettuate sulle attrezzature e sui locali ai sensi delle vigenti disposizioni.

Il Gestore comunica all'A.C. entro cinque giorni dall'avvio dell'esercizio ed entro cinque giorni da ogni eventuale variazione l'elenco nominativo dei fornitori e della categoria merceologica cui appartengono.

ART. 7

(PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO)

Ogni parte del servizio eseguito per il funzionamento del servizio mensa viene svolto da personale alle dipendenze della gestione. La Gestione, nel caso di nuove assunzioni, recluta il personale possibilmente in loco, preferibilmente con esperienza di mensa scolastica. Il coordinamento per la

preparazione dei pasti deve essere affidato ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

La consistenza numerica del personale alle dipendenze della gestione e la sua qualifica, nonché tutte le sue variazioni, sono di esclusiva competenza della gestione. La gestione deve provvedere a che sussista in ogni momento, all'interno del centro di cottura il giusto rapporto pasti-personale in modo da assicurare un alto tasso qualitativo del prodotto e del servizio in genere.

Il personale della gestione deve osservare contegno cortese e corretto nei confronti degli utenti.

La Ditta assegnataria dell'appalto deve presentare entro quindici giorni dalla comunicazione dell'assegnazione dell'appalto, oltre agli altri documenti specificatamente richiesti dall'Ufficio, anche i seguenti documenti.

1 - elenco nominativo del personale in carico dal centro di produzione pasti. Detto elenco va aggiornato immediatamente in caso di variazioni;

2 - dichiarazione che il personale incaricato è regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge;

3 - organigramma dell'intero servizio comprensivo delle funzioni ausiliarie e di supporto.

La gestione deve attuare e curare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle disposizioni per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la 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: deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C. dimostrare di avere ottemperato a quanto sopra. Tutto il personale deve essere iscritto nel libro paga della gestione.

La gestione deve attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili dalla data dell'offerta, alle categorie e nelle località in cui si svolgono i lavori, nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile, nelle località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appalto è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità con gli utenti della refezione. In tal caso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque non oltre tre giorni dalla segnalazione. Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio in collaborazione con l'Ufficio Pubblica Istruzione, l'appaltatore si deve impegnare a destinare suo personale ispettivo idoneamente preparato allo scopo. I nominativi degli ispettori dovranno essere resi noti al Comune prima dell'inizio del servizio.

ART.8

(DISTRIBUZIONE PASTI)

La cottura e la confezione dei pasti saranno effettuati da personale dipendente della Ditta appaltatrice, la quale oltre ai pasti dovrà fornire anche tovaglie e tovaglioli di carta, come indicato al precedente art. 2 del presente capitolato. Richieste aggiuntive saranno concordare a parte.

La consegna dei pasti avverrà dal Lunedì al Venerdì compreso, dalle ore 11,45, tale orario può essere suscettibile di modifiche ed aggiornamenti comunicati dall'Amministrazione, almeno sette giorni

prima, salvo casi di urgenza. Il trasporto dei pasti dalle cucine alle scuole verrà effettuato con mezzi e personale della Ditta, fornito di apposito certificato di idoneità ed a norma di legge; i mezzi devono essere muniti di specifica D.I.A. sanitaria, inoltre i pasti confezionati o da somministrare devono essere trasportati, dall'automezzo alle scuole, in idonei contenitori isotermini.

ART. 9

(SANIFICAZIONE)

I prodotti usati per la pulizia di contenitori e stoviglie destinati alla refezione scolastica e per gli anziani, devono essere esclusivamente privi di fosfati, NTA, TAED, EDTA, biodegradabili oltre il 90% in tempi rapidissimi; i tensioattivi contenuti devono essere esclusivamente di origine vegetale privi di enzimi, di candeggianti ottici, di formaldeide o di riempitivi; i profumi devono essere solo di origine naturale; i disinfettanti devono essere derivati del cloro e dell'ammonio quaternario.

ART.10

(RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI)

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esse connesse, derivasse dall'A.C. o a terzi. cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della gestione. La gestione risponderà verso l'A.C. per qualsiasi danno venisse arrecato ai suoi dipendenti nello svolgimento del lavoro. Parimenti risponderà dei danni eventualmente arrecati a terze persone. Resta quindi a carico esclusivo della Gestione l'onere della copertura di tutti i rischi e della stipulazione, con primaria Compagnia di Assicurazione, di apposita polizza assicurativa R.C. contro rischi derivanti dall'esercizio del centro di cottura e del veicolamento dei pasti per un massimale minimo non inferiore ad € 2.500.000,00. All'atto della stipula del contratto la ditta dovrà esibire copia di contratto di polizza assicurativa. Dovranno essere adottate inoltre tutte le cautele necessarie per garantire la vita e la incolumità degli addetti e de terzi.

Ogni più ampia responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sull'appaltatore, restando sollevata l'Amministrazione Comunale nonché il personale preposto alla sorveglianza. Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo l'appaltatore solleva l'Amministrazione Comunale da ogni qualsiasi responsabilità per fatto proprio, dei propri dipendenti, o di altri.

ART. 11

(LIQUIDAZIONE DEL CORRISPETTIVO PER LE FORNITURE)

La liquidazione del corrispettivo delle forniture, in relazione solo ai pasti effettivamente somministrati, sarà effettuato mensilmente dietro presentazione della relativa fattura corredata di prospetto generale riepilogativo delle consegne dei pasti scuola per scuola e giorno per giorno.

ART. 12

(SANZIONI E CASI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO)

L'Amministrazione Comunale erogherà, a suo insindacabile giudizio, sanzioni pecuniarie nell'ipotesi di infrazioni di carattere igienico-sanitario ovvero nel caso di mancato rispetto delle modalità di

esecuzione del servizio nonché degli obblighi derivanti all'impresa dal presente disciplinare o dal contratto.

L'importo delle sanzioni, che varia in relazione alla gravità dei casi, è riportato nella tabella penali" del presente Capitolato.

L'importo di ogni sanzione pecuniaria sarà decurtato dal corrispettivo riportato nelle fatture mensili. Qualora le inadempienze si ripetessero reiteratamente ovvero qualora anche una sola inadempienza fosse di tale gravità da far ritenere non più affidabile l'impresa, il Comune potrà ricorrere alla risoluzione di diritto del contratto e procedere nei confronti dell'impresa per i danni eventualmente sofferti, rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo legalmente per il risarcimento dei danni subiti.

L'ammontare delle penali riportato nella tabella non esclude il risarcimento dei danni, che andranno separatamente determinati ed approvati.

ART. 13

(RINVIO)

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa riferimento al vigente Regolamento Comunale per la disciplina dei contratti nonché alle vigenti normative in materia di contratti di appalti di servizi.

ART. 14

(FORO)

Nella ipotesi che una errata o difforme interpretazione delle norme del disciplinare d'appalto determini controversia giudiziaria, foro competente a dirimere la controversia è il Tribunale di Latina. L'impresa aggiudicataria dovrà, inoltre, eleggere domicilio legale in Ponza all'atto della stipula del contratto.

ART. 15

COMMISSIONE MENSA

La Commissione mensa costituita da rappresentanti dei genitori, insegnanti, Amministrazione Comunale e da un rappresentante dell'Impresa appaltatrice, esercita il controllo delle modalità del servizio, dell'appetibilità e del gradimento dei cibi.

Le eventuali disfunzioni sono segnalate, dalla stessa Commissione, agli Uffici Comunali di competenza.

ART. 16

ALLEGATI

Al presente capitolato è allegato la "Tabella Penalità".

ALLEGATO CAPITOLATO – TABELLA PENALITA'

Il Gestore deve scrupolosamente osservare nell'erogazione del servizio tutte le disposizioni riportate nel capitolato, impiegando sempre derrate di prima qualità. A tale scopo i controlli saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità dei pasti forniti e sono estesi pertanto, alle scuole dove vengono consumati. Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel capitolato, si procederà in primo luogo all'applicazione delle seguenti penalità:

- 1 - mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai singoli plessi: penale pari all'80% sul totale dei pasti forniti in quella giornata per quel plesso scolastico
- 2 - consegna dei pasti non completi: penale del 100% nel totale dei pasti del plesso scolastico interessato di quella giornata;
- 3 - consegna di pasti in numero inferiore a quello ordinato: penale di € 260;
- 4 - uso degli ingredienti non previsti nelle tabelle dietetiche e non conformi alle caratteristiche merceologiche descritte nel presente capitolato: penale a € 260;
- 5 - cattiva preparazione dei pasti (scarsità o eccesso di cottura, utilizzo di ingredienti di qualità diversa da quella indicata) >`, errori nella preparazione: penale da € 260 a € 550;
- 5 - sostituzione di un piatto rispetto al menù vigente non concordato preventivamente: penale del 20% sul totale dei pasti forniti in quella giornata;
- 7 - uso di generi alimentari congelati o surgelati oltre a quelli previsti: penale di € 2.600;
- 8 - ogni ulteriore violazione delle norme del capitolato: penale da € 260 a € 550 secondo tipologia della violazione. Oltre alle penalità succitate, l'Amministrazione Comunale si riserva in qualsiasi momento la possibilità di rescindere il contratto, qualora il Gestore rincorresse in più penalità previste dal contratto e quando per altri gravi cause non fosse possibile continuare la fornitura medesima.