



Comune di Cellamare

Provincia di Bari

CAPITOLATO

Servizio per la preparazione, la distribuzione di pasti caldi agli alunni della Scuola dell'infanzia e la relativa organizzazione.

L'importo a base d'asta è previsto in € 3,90 oltre IVA al 4% pari ad € 0,16 e per un totale complessivo di € 4,06 a pasto.

Art. 1

Si intende avviare il servizio mensa in favore di circa 100 alunni dell'Istituto Comprensivo "Nicola Ronchi" di Cellamare, (presumibilmente dal 03/03/2008) al 31/05/2008 – dal 01/10/2008 al 31/05/2009 – dal 01/10/2009 al 31/05/2010.

L'appalto comprende la gestione completa del servizio di refezione scolastica ed in particolare: il ritiro dei tagliandi relativi al pasto dagli interessati, l'approvvigionamento di tutti i generi alimentari, la preparazione e la distribuzione dei pasti agli alunni e quant'altro occorra per la completa realizzazione dell'appalto.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire esclusivamente in locali idonei, con cucina centralizzata autorizzata giusto DPR 327 del 26.03.1980 e tutte le successive modificazioni e integrazioni vigenti, ubicati in Cellamare o nelle sue vicinanze onde permettere sia un tempestivo controllo del centro cottura e delle attrezzature sia per una tempestiva distribuzione. Detto locale, di proprietà o condotto direttamente come locatario dalla Ditta aggiudicataria, deve essere munito della autorizzazione prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

Al fine di favorire la preparazione dei pasti in loco, l'Amministrazione mette a disposizione dei locali ubicati all'interno dell'edificio scolastico, il cui arredamento sarà ad esclusivo carico dell'aggiudicatario.

La gara di appalto verrà espletata mediante pubblico incanto (procedura aperta) da aggiudicarsi in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/06.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta pervenuta ritenuta valida.

La valutazione delle offerte avverrà secondo i seguenti criteri:

1) **Prezzo** (massimo punti 40):

Ax40

B

Dove: A= offerta economica più bassa;

40= punteggio massimo attribuibile all'offerta economica più bassa;

B= offerta economica da valutare per l'attribuzione del punteggio.

2) **Qualità** (massimo punti 10):

- Certificazione di qualità aziendale posseduta (allegare copia) conforme alle norme ISO 9000 rilasciato da organismi accreditati ai sensi delle norme UNI CEI EN 45.000;

3) **Organizzazione del servizio** (massimo punti 40)

- Soluzioni organizzative del Servizio nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione_e somministrazione dei pasti agli alunni e sanificazione degli ambienti del centro cottura. (Max p.5)
- Relazione della ditta con la quale la stessa fornisce la dimostrazione che nella preparazione dei pasti giornalieri come richiesti dalle schede tecniche di preparazione e dai menù settimanali all'uopo predisposti dalla AUSL saranno utilizzati prodotti di qualità e sarà predisposta la calendarizzazione dell'impiego di frutta e verdura secondo la stagione; (Max p.5)
- Distanza impianti di preparazione dei pasti
 - a) se ubicato nel territorio del Comune di Cellamare in locali messi a disposizione dall'Amministrazione comunale punti 30
 - b) se ubicato entro 10 (dieci) Km di percorso stradale dal Comune di Cellamare punti 10
 - c) se ubicato entro 15 (quindici) Km di percorso stradale dal Comune di Cellamare punti 5
 - d) se ubicato oltre 15 (quindici) Km di percorso stradale dal Comune di Cellamare punti 0

Art.2

I pasti dovranno essere preparati rigorosamente secondo i Menù Settimanali e le relative tabelle tecniche di preparazione, forniti dall'Ente appaltante, allegati al presente disciplinare.

L'Ente appaltante per piccole modifiche al menù settimanale potrà avvalersi anche della collaborazione del dietista della ditta aggiudicataria.

La ditta si obbliga a prevedere la personalizzazione dei menù settimanali, nell'eventualità di soggetti allergici o con intolleranze alimentari.

Art 3

Il numero dei pasti medi giornalieri da somministrare, potranno variare nel corso dell'appalto in meno o in più. Le oscillazioni potranno verificarsi per le fluttuazioni sempre possibili degli utenti che richiederanno di usufruire di tale servizio in relazione alla effettiva frequenza. Il numero degli utenti potrà variare anche in presenza di altre cause come mancata o scarsa erogazione dell'acqua potabile, astensione degli scolari, assenza del personale scolastico per scioperi o altra causa, particolare inclemenza atmosferica incidente sulle frequenze e inoltre, ogni altra causa lecita e/o di forza maggiore.

L'appaltatore non potrà sollevare o opporre eccezioni per interruzioni che si verificassero, né potrà richiedere revisione del prezzo unitario dei pasti così come aggiudicato;

Art. 4

Il servizio, oggetto dell'appalto, sarà effettuato a partire presumibilmente dal 03 marzo 2008 a maggio 2010, intendendosi esclusi i periodi in cui non è prevista la frequenza scolastica degli alunni (vacanze estive, festività,...).

Il servizio dovrà essere effettuato dal lunedì al venerdì ad eccezione del sabato e della domenica, oltre alle festività determinate dal calendario scolastico;

Art. 5

La preparazione dei pasti deve essere espletata in una cucina centralizzata idonea, secondo le norme vigenti, ubicata nel territorio di Cellamare o nelle vicinanze dello stesso, munita di regolare autorizzazione sanitaria della A.S.L. di competenza, di proprietà della ditta aggiudicataria o condotta direttamente come locatario.

Detta autorizzazione dovrà essere fornita in copia autenticata in sede di gara.

Per tutte le fasi del procedimento dalla preparazione dei pasti fino alla somministrazione devono essere rispettate le norme contenute nei DLGS 26 maggio 1997 n. 155 e 156 e successive integrazioni e modificazioni, per quanto applicabili.

I pasti saranno veicolati, dall'impianto di cottura al plesso scolastico, in termobox pluriporzioni di numero sufficiente a garantire il buon espletamento del servizio.

Art.6

La gestione di detto servizio dovrà essere espletato con personale, alle dirette dipendenze della ditta aggiudicataria, che dovrà essere costantemente in regola con le norme, anche di natura economica, in vigore o che verranno emesse nel periodo di durata del presente contratto. Dovranno essere in regola con quanto prevede il contratto collettivo di lavoro applicabile al settore, con le leggi in materia di lavoro nel rispetto delle norme in materia di prevenzione, igiene e sicurezza.

Il predetto personale, all'atto dell'assunzione, dovrà rilasciare una dichiarazione dalla quale risulti che gli stessi non potranno accampare alcun diritto nei confronti del Comune anche in caso di fallimento della ditta aggiudicataria;

L'organizzazione e la responsabilità rimane esclusivamente della ditta aggiudicataria.

L'appaltatore con la firma del contratto d'appalto assume ogni responsabilità di qualsiasi tipo sollevandone l'Amministrazione Comunale.

L'appaltatore dovrà utilizzare personale, in numero sufficiente ed idoneo a garantire il buon funzionamento del servizio sopra descritto.

Il personale impiegato dovrà possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle leggi vigenti in materia rilasciati dall'Autorità Sanitaria competente.

Prima dell'inizio del servizio appaltato la ditta appaltatrice dovrà depositare , presso il Responsabile del Servizio, l'elenco di tutto il personale addetto, con l'indicazione delle relative qualifiche, nonché i certificati idonei a dimostrazione del possesso dei requisiti igienico-sanitari;

Il personale, per motivi di igiene, indosserà apposito abbigliamento quali: mascherine, guanti, copricapo, grembiuli, tute, giacche ecc., curerà la pulizia della persona ed eseguirà il proprio lavoro in modo igienicamente corretto, come prescritto dall'art. 42 del D.P.R. del 26.3.1980 n. 327.

E' onere del gestore provvedere alla dotazione del vestiario ai propri dipendenti.

Detto vestiario dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenere alla ditta del gestore.

Ai fini della prevenzione degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali la ditta appaltatrice dovrà provvedere, a sua cura e spese, a tutti gli obblighi che le derivano dalla legge 626/94 e successive integrazioni e modificazioni, all'atto dell'assunzione del servizio appaltato.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare all'Amministrazione Comunale copia della denuncia di inizio attività, una dichiarazione nella quale attesti che i propri dipendenti sono assicurati presso l'INAIL a norma di legge.

Il personale dovrà essere regolarmente assicurato presso i competenti Istituti Assicurativi e Previdenziali previsti dalla Legge.

Art.7

Per tutti gli alimenti previsti dalle schede tecniche allegate ai menù settimanali all'uopo predisposto dai medici del SIAN, ai sensi della delibera regionale n. 276/2002 e dei LARN, si richiede merce di prima qualità in ottimo stato di conservazione, confezionato secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti previsti dalle norme igienico sanitarie.

PASTA: deve essere di semola di grano duro o di semolato di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo. Umidità max 12,50%, ceneri max 19%, sostanze azotate minimo 10,50%, acidità max 4.

RISO: deve essere di tipo biologico parboiled ai sensi del D.M. del 18.07.2000;

OLIO: l'olio dovrà essere di oliva del tipo "extra vergine" proveniente da agricoltura biologica, non dovrà contenere più dell'1% di acidità espressa in acido oleico, di colore giallo paglierino con tendenza al verdognolo limpido con odore o sapore fragrante tipico dell'olio e rispondente, comunque alle vigenti norme di igiene.

CARNE BOVINA:

Per tritato, ragù, scaloppine, hamburger, cotolette e polpette, come da indicazioni del SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN), deve corrispondere alle nuove disposizioni sanitarie nazionali e comunitarie e comunque da animali di età non superiore a 12 mesi escludendo le frattaglie.

CARNE SUINA: dovrà essere fornita nel taglio tipico Bologna (taglio anatomico comprendente solo la lombata) proveniente da suini allevati e macellati in Italia, per tritato, ragù, scaloppine, polpette.

Le carni dovranno essere di colore rosato, omogeneo, senza zona di sbiadimento, consistenti e non trasudanti liquidi. Devono essere né congelate né scongelate, prive di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologia. Dovranno essere ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario e portare chiaro e visibile il timbro dell'effettuata visita sanitaria e conformi alle prescrizioni di cui alla Legge 19.04.1994 n. 286.

FILETTO DI POLLO E FESA DI TACCHINO: dovranno essere di prima scelta, privi di grasso, con tessitura compatta e colorito naturale, di produzione Italiana e rispondenti alle nuove disposizioni sanitarie nazionali e comunitarie vigenti_.

PESCE: di tipo surgelato privo di lisce, marche di prima qualità prodotto in confezioni munite di timbro "per alimenti". Tranci di merluzzo, filetto di merluzzo o di platessa, bastoncini di merluzzo e sogliola. Per l'accertamento della sanità dei tipi di carne e del pesce, l'Amministrazione Comunale si avvarrà del Servizio di Igiene Pubblica della A.U.S.L. BA/4.

FRUTTA E VERDURA: dovrà essere fresca di stagione, di prima qualità e non presentare tracce di alterazione e fermentazione anche incipiente.

Più precisamente dovrà:

- essere di recente raccolta;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente;
- essere asciutta, priva di terrosità, altri corpi o prodotti eterogenei,
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni incipienti.

Dovranno essere accuratamente mondati e lavati.

La frutta, in particolare, deve essere non bagnata artificialmente, di prima qualità selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e rispondente alle seguenti qualità:

- mela gialla "gold" pezzatura gr. 150;
- pera "abate" o "Kaiser" pezzatura gr. 150;
- banana "somala" gr. 150;
- arancia "tarocco" o prima scelta "sicilia" gr. 150;
- mandarini "clementine" privi di noccioli prima scelta.

Sarà consentito la somministrazione di “nettare di frutta” in brik delle marche di prima qualità maggiormente commercializzate massimo una volta la settimana. Per quanto riguarda gli ortaggi, questi devono essere freschi, puliti e selezionati, privi di additivi, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale. Gli ortaggi, se non sono freschi di stagione, possono essere surgelati, mai in scatola eccetto per pomodori pelati interi.

In particolare:

- le carote devono essere di prima qualità;
- i pomodori devono essere tondi, lisci, media pezzatura da insalata;
- le patate devono essere di prima qualità, ben pulite, di media grandezza, di giusta maturazione, non germogliate, non congelate ne affette da malattie parassitarie;
- i finocchi devono essere di prima qualità senza gambo,
- i cavoli cappuccio devono essere di prima qualità;
- le melanzane devono essere di prima qualità;
- i peperoni gialli e verdi devono essere di prima qualità;
- i funghi devono essere di tipo coltivato “prataiolo” o “pleurotus” (orecchioni);
- le cipolle bianche devono essere di pezzatura media non trattata con radiazioni gamma;
- l’aglio deve essere ben secco non trattato da radiazioni gamma;
- Le verdure miste per minestrone devono essere passate al termine della cottura.
- Il sale, gli odori e gli aromi dei cibi, anche se non citati nel menù, si intendono inclusi (prezzemolo, sedano, salvia, rosmarino, basilico, alloro, aglio, cipolla, ecc.) a seconda della necessità:

UOVA: dovranno essere pastorizzate e refrigerate conformi a quanto prescritto dal D.L. 04.02.1993 N. 65. Devono essere state preparate e trattate in stabilimenti riconosciuti; devono essere state sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa e comunque devono rispondere alle peculiarità per le quali non devono dare problemi di contaminazione. I contenitori del prodotto dovranno essere in tetrapak da lt. 1. Essi dovranno avere odore e sapore tipici delle uova fresche e dovranno essere prive di impurità e frammenti di guscio.

PANE: il pane, di produzione locale, deve essere di grano duro ai sensi del D.M. del 18.07.2000 Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti, non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera. E' assolutamente vietato l'uso di pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipiente idonei per il trasporto degli alimenti assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia e igiene.

LEGUMI: i legumi secchi devono essere privi di parassiti, privi di altri corpi o prodotti estranei:

- lenticchie medie – calibro mm. 6 in confezione;
- ceci medi – crivello 29/30;
- fagioli bianchi – cannellini in confezione.

SCATOLAME: i pomodori pelati devono essere naturali, del tipo salsato, prodotti direttamente dal frutto, contenuti in scatole, devono essere di colore rosso vivo e con tutte le caratteristiche per i prodotti di prima lavorazione, come per legge.

PASSATO DI POMODORO: in contenitori commerciali.

PROSCIUTTO COTTO: deve essere privo di additivi o polifosfati, deve essere di coscia affettato di prima qualità, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo alimento.

Non deve essere usato quello affettato confezionato sotto vuoto:

- la fetta deve essere compatta di colore roseo, senza eccessive parti connettivali, grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colore;
- non deve presentare iridizzazione, picchiettature o altri difetti.

FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO: formaggio a pasta dura o stagionato con percentuale di grasso secondo le disposizioni legislative (32%) prodotto da latte vaccino senza odori o sapori anomali e non corrispondenti al prodotto tipico, stagionatura oltre i due anni.

SURGELATI:

- piselli marca di ottima qualità in confezione max Kg. 1;
- fagiolini marca di ottima qualità in confezione max Kg. 1;
- spinaci marca di ottima qualità in confezione max Kg. 1;
- minestrone marca di ottima qualità in confezione max Kg. 1.

BURRO: dovrà essere di crema di centrifuga pastorizzato con l'82% minimo di materia grassa, in confezioni sigillate di peso non inferiore a gr. 100 e non superiore a Kg. 1 attestanti la denominazione della Ditta, il luogo del confezionamento, il peso e la scadenza.

ZUCCHERO: dovrà essere saccarosio, con umidità max 10,5% in confezioni.

SALE: deve essere marino, in confezioni, grosso raffinato.

ACETO: dovrà essere di puro vino in bottiglia.

FARINA: deve essere bianca di tipo "00" in confezione chiusa. Fermo restando le caratteristiche dei prodotti sopra indicate, gli stessi prodotti devono essere di note primarie ditte.

L'appaltatore, prima dell'inizio del servizio, deve inviare al Responsabile del Servizio l'elenco completo delle marche di ogni prodotto in confezione.

E' fatto assoluto divieto di utilizzare cibi precotti.

Art. 8

Qualsiasi variante deve essere preventivamente concordata ed autorizzata dal Responsabile del Servizio. I prodotti che compongono il pasto devono essere somministrati a temperatura idonea ed a giusta cottura e preparazione negli orari concordati con il Responsabile del Servizio e il Dirigente scolastico.

L'acqua da somministrare nella quantità di minimo 200 cl a bambino, è quella minerale naturale non gassata corrispondente a tutti i requisiti previsti dal D.M. 12 Novembre 92 n. 542 dal D.Lgs. 25 gennaio 92 n. 105, sottoposta alle analisi di cui al D.M. 13 gennaio 93, deve avere tutti i requisiti nazionali e comunitarie previste dalle leggi vigenti

I pasti non somministrati nella giornata non possono essere riutilizzati.

La Ditta aggiudicataria si impegna a preparare menù con diete alternative e particolari, a seguito di prescrizione medica per intolleranze alimentari, allergie e quant'altro regolarmente documentata e motivi etnico-religiosi.

Art. 9

L'appaltatore dovrà approvvigionarsi di tutti i generi necessari e sarà unico responsabile nei confronti dei fornitori. Restano a carico della Ditta aggiudicataria tutti i materiali ed attrezzature necessari per le pulizie (rimuovere le stoviglie, utilizzate dai bambini, dai tavoli dei refettori e dalle aule e provvedere alla pulizia degli stessi ed eventualmente asportare dalla pavimentazione eventuali residui dei cibi consumati), nonché tovaglie, tovaglioli, piatti e bicchieri monouso.

Si intende inclusa nel costo del servizio la fornitura dei sacchetti a perdere per la raccolta giornaliera dei rifiuti.

Il numero degli utenti sarà rilevato giornalmente dalla Ditta aggiudicataria. Eventuali variazioni per gite o altro evento prevedibile che riduca sensibilmente il numero degli utenti verranno comunicate alla ditta da parte dell'Ufficio Comunale preposto.

In caso di mancata erogazione dei pasti, totale o parziale, nel giorno e nell'ora fissati, l'Amministrazione Comunale, oltre a non pagare ovviamente la sorte capitale, si riterrà in diritto di applicare alla Ditta una sanzione pecuniaria pari al 20% (ventipercento) del valore dei pasti non erogati, da trattarsi sulle fatture ammesse al pagamento e, in mancanza, con incameramento della cauzione prestata, fatto salvo il diritto di rivalsa dei maggiori danni derivanti da tali inadempienze. In caso di mancata erogazione dei pasti per cause non addebitabili alla Ditta (inclemenza atmosferica, furti ecc.), non sarà applicata tale penale.

Qualora i pasti giornalmente approntati non dovessero corrispondere al quantitativo ordinato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare il quantitativo mancante.

Se i pasti non dovessero presentare i requisiti di idoneità prescritti, verranno respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti. L'Amministrazione si riserva il diritto di applicare una sanzione pecuniaria pari al 20% (ventipercento) del valore dei pasti sostituiti da trattarsi sulle fatture o, in mancanza, con incameramento della cauzione, fatto salvo il diritto di rivalsa dei maggiori danni conseguenti a tali inadempienze. L'Amministrazione disporrà analisi sui pasti in questione, tramite l'autorità sanitaria competente, addebitando al fornitore tutte le spese sostenute.

Allorchè i pasti siano stati contestati per almeno due volte - dalle analisi a campione - non conformi ai menù previsti sia per tipologia del pasto sia per grammatura, ma soprattutto per la qualità degli alimenti l'Amministrazione Comunale si riserva di risolvere il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, fatta salva ogni eventuale azione, nei confronti della Ditta aggiudicataria, per il risarcimento dei danni ulteriori.

L'erogazione dei pasti dovrà avere luogo, di norma, dalle ore 12.30 alle ore 13.30. I predetti orari potranno subire variazioni su indicazione del Dirigente Scolastico, comunque senza aggravio di oneri per l'Amministrazione Comunale.

Le aziende concorrenti dovranno possedere furgoni, per la veicolazione dei pasti, in misura tale da garantire che gli stessi pervengano presso il plesso scolastico in maniera celere.

Tali furgoni, saranno regolarmente coibentati e rispondenti al D.P.R. 327/80 e successive integrazioni vigenti, dovranno essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie rilasciate dalla A.U.S.L. di competenza.

Art. 10

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio e per cause ad esso connesse derivino all'Amministrazione Comunale e/o a terzi, a persone o a cose, è, senza riserve ed eccezioni, a totale carico della Ditta appaltatrice, la quale prima della stipula del contratto dovrà possedere apposita polizza assicurativa R.C. per danni a persone e a cose.

L'appaltatore è tenuto a prestare cauzione definitiva, nei modi di legge, a garanzia dell'appalto.

Art. 11

Oltre che nei casi previsti dalla Legge e dal presente Disciplinare, l'Amministrazione Comunale ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di Legge, senza pregiudizio di ogni azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto nei seguenti altri casi:

- a) per abbandono dell'appalto salvo che per causa di forza maggiore;
- b) per contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamentari relativi al servizio;
- c) per ripetuto contegno scorretto verso gli utenti da parte della Ditta appaltatrice o del proprio personale adibito, segnalato dal Dirigente Scolastico o dal Responsabile del Servizio;
- d) per inosservanza da parte della Ditta di impegni assunti verso il Comune;
- e) in caso di fallimento e/o di frode;
- f) quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente Disciplinare;
- g) per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi delle norme vigenti in materia.

Nei casi previsti dal presente articolo la Ditta incorre nella perdita della cauzione, che resta incamerata al Comune e sarà tenuta al risarcimento dei danni conseguenti comprese le spese per l'eventuale riappalto.

Art. 12

Resta vietato alla Ditta appaltatrice, pena la risoluzione “ ipso-iure” del contratto e l’incameramento della cauzione, qualsiasi sub-appalto totale o parziale del servizio.

Art. 13

Il prezzo di ogni pasto, a base d'asta, è stabilito in Euro 3,90, oltre IVA al 4%, che l'Amministrazione corrisponderà alla Ditta appaltatrice per ogni pasto secondo le modalità e condizioni tutte del presente Capitolato.

Art. 14

Giornalmente la ditta aggiudicataria provvederà con proprio personale al ritiro dei buoni pasto presso il plesso scolastico.

La ditta appaltatrice giornalmente rilascerà al Comune un buono di consegna con gli allegati buoni pasto del giorno, con l'indicazione dei pasti erogati.

Detto buono sarà controfirmato dal Responsabile del Servizio per "regolare fornitura" come attestazione di effettiva quantità di pasti erogati.

A fornitura mensile avvenuta ed a successiva emissione di fattura da parte della Ditta aggiudicataria si procederà alla liquidazione entro 30 (trenta) giorni dalla ricezione della fattura, previo visto di regolare fornitura da parte del Responsabile del Servizio che controllerà affinché il numero dei pasti erogati sia corrispondente al numero dei pasti forniti nel mese e fatturati.

Art. 15

L'Amministrazione Comunale si riserva la più ampia facoltà di controllo attraverso i Servizi della ASL, degli Uffici Comunali.

I controlli periodici previsti dalle leggi vigenti in materia di Igiene degli Alimenti e Sanitari dovranno essere effettuati periodicamente e almeno 2 volte nell’anno solare dalla ditta aggiudicataria, a proprie spese e i risultati saranno trasmessi agli uffici comunali preposti al Servizio in questione. Tali controlli Igienico-sanitari nei vari step dovranno essere effettuati:

- sul personale addetto al servizio di ristorazione scolastica;
- sui pasti preparati;
- sulle materie prime impiegate e sull’approvvigionamento;
- sulle modalità praticate nella preparazione dei pasti;
- sui locali adibiti alla preparazione e alla conservazione degli alimenti;

- sulla sanificazione dei tavoli di preparazione, delle apparecchiature e dei locali del Centro cottura.

Art. 16

Tutte le spese di contratto saranno interamente a carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 17

Il Foro di Bari è competente per tutte le controversie connesse o derivanti dal presente Disciplinare. In caso di contestazione con l'appaltatore si farà riferimento all'Autorità Giudiziaria competente.

Art. 18

Per quanto non risulta contemplato dal vigente Disciplinare, si fa rinvio alle Leggi e regolamenti in vigore.