

COMUNE DI CAPACI

PRIMA AREA - SERVIZI EMOGRAFICI E SERVIZI AI CITTADINI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER FORNITURA DI PASTI PRONTI IN RELAZIONE AL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER IL PERIODO PRESUNTIVO DI SETTE MESI

Art. 1 – Definizioni

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

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto:

- l’approvvigionamento delle derrate
- la preparazione delle stesse presso la sede della Ditta appaltante, secondo le tabelle dietetiche allegate al presente capitolato , rispettando la turnazione in settimane presente nelle suddette tabelle
- la necessaria cottura, che deve essere effettuata il giorno stesso della fornitura
- il confezionamento in monoporzioni sigillate in apposite vaschette per alimenti
- vettovaglierie – somministrazione ed ogni altra spesa necessaria alla consegna della fornitura
- il trasporto dei pasti in contenitori isotermitici a mezzo di furgoni coibentati, regolarmente autorizzati dalle competenti Autorità, dal centro Cottura dell’Impresa ai vari plessi scolastici, ubicati sul territorio comunale, specificati all’art. 5 del presente capitolato
- il ritiro e il lavaggio dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti

Art. 3 - Durata dell'appalto

Il servizio avrà la durata presuntiva di sette mesi, con inizio effettivo dalla data di consegna dello stesso, previa stesura di apposito verbale.

Art. 4- Tipologia dell'utenza

L’utenza è composta da alunni delle scuole dell’infanzia (materne) nonché dal personale docente avente diritto al pasto.

Art. 5 - Tipologia del servizio e ubicazione dei plessi scolastici

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.

I plessi scolastici interessati al servizio sono i seguenti:

Scuola dell’infanzia - plesso Gaetano Longo via Kennedy

Scuola dell’infanzia - plesso via Madre Teresa di Calcutta

Art. 6 – Numero di pasti dal fornire - Dimensione presunta dell’Utenza

Il numero di pasti presuntivo da fornire , per cinque giorni alla settimana al lunedì al venerdì e' di 93 pasti al giorno per la scuola dell’infanzia

I suddetti numeri dei pasti per le diverse utenze hanno solo valore indicativo.
L'eventuale variazione del numero di utenti e quindi di pasti non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Art. 7 – Dietista

La Ditta dovrà assicurare la presenza della figura di un Dietista, con il titolo di studio di dietista, con un ruolo di notevole rilievo nell'impostazione e nella gestione del servizio; dovrà essere competente per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dei principi nutrizionali in base alle vigenti norme; dovrà predisporre diete speciali destinate ai bambini che mostrino o certifichino allergie, intolleranze o vincoli terapeutici ed etico/religiosi, e la supervisione delle operazioni di preparazione dei pasti destinati agli utenti.

La ditta dovrà specificare gli orari in cui la dietista sarà reperibile telefonicamente e via mail, per rispondere a tutte le problematiche concernenti il servizio, richieste dagli stakeholders (genitori, insegnanti, funzionari della Stazione appaltante)

Art. 8 - Calendario per l'erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì per le scuole dell'infanzia secondo il calendario scolastico ministeriale e regionale, 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 periodo di attività scolastica, in relazione al diminuito numero di utenti.

Art. 9 – Prezzo dei pasti

Il prezzo unitario a base d'asta per ogni singolo pasto fornito è di € 4,00 + IVA . Saranno comunque pagati solamente i pasti secondo il numero richiesto giornalmente dall'Ufficio Pubblica Istruzione via telefono/mail/fax ed effettivamente forniti.

Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente compensati dall'Amministrazione comunale tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui all'oggetto del capitolato.

Art. 10 -Tabelle dietetiche

Il prezzo così fissato si intende riferito alla somministrazione dei pasti caldi secondo le tabelle dietetiche redatte da un nutrizionista e vidimate dall'Azienda Sanitaria Provinciale 6 – distretto di Carini , distinte secondo l'età, allegate al presente capitolato per farne parte integrante e sostanziale. La somministrazione dovrà seguire tali tabelle e l'alternarsi delle settimane in esse previsto .

Le tabelle dietetiche potranno essere modificate solamente su previa specifica indicazione del nutrizionista incaricato dalla Stazione appaltante , e tale modifica avrà valore vincolante per la ditta affidataria, ovvero per contingenti e momentanee difficoltà di reperire determinati alimenti , che in tal caso saranno sostituiti con altri di corrispondente valore energetico e nutritivo.

Le tabelle dietetiche dovranno essere affisse nei locali dove si consumano i pasti nei diversi plessi.

Art. 11- Qualità degli alimenti e controlli

Gli alimenti devono essere di ottima qualità, di fresca produzione, essendo vietato l'uso di alimenti conservati (scatolame, surgelati), a meno che non venga previsto nelle tabelle dietetiche.

L'Ufficio Pubblica Istruzione vigilerà sulla osservanza di tali prescrizioni.

I funzionari di detto Ufficio potranno effettuare ispezioni sia presso i plessi scolastici, che nei luoghi di cottura, e, qualora venga appurata la non osservanza delle sopra descritte prescrizioni, non ammettere la somministrazione dei pasti.

I controlli periodici a norma HACCP presso il centro cottura, in ogni momento e senza preavviso per la Ditta, potranno essere effettuati da parte dei competenti uffici dell'Azienda Sanitaria Provinciale; analogamente i controlli e i prelievi di pasti presso i plessi scolastici potranno essere effettuati, in ogni momento e senza preavviso, da parte del responsabile del servizio HACCP incaricato dalla Stazione appaltante .

Durante i suddetti controlli verrà effettuata campionatura di alimenti già pronti o di semilavorati, al fine di verificare le procedure di buone prassi igieniche messe in atto dalla ditta e i requisiti igienico sanitari delle materie prime e del prodotto finito.

Dei controlli effettuati nei centri di refezione il Responsabile del plesso ove è ubicato il centro di refezione dovrà dare immediata comunicazione all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, oltre che alla Ditta.

Art.12 – Inadempienze e penalità

Qualora all'appaltatore venga contestato l'uso di generi diversi da quelli prescritti, sia nella qualità che nella quantità previste nella tabella dietetica, o altre anomalie igienico sanitarie, potrà essere applicata una penale che va da € 200,00 ad € 500,00 in base alla gravità delle inadempienze, oltre alle sanzioni previste dalla legge 283/62 e successive modifiche.

Nel caso in cui la penale venga applicata per tre volte, il contratto s'intenderà rescisso di diritto e l'appaltatore non potrà pretendere nulla per risarcimento danni o altro.

Art.13- Personale

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

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

Art. 14 - Direzione del servizio

Il rappresentante dell'amministrazione della Ditta aggiudicataria è il responsabile del trattamento dei dati ai sensi dell'art. 8 della legge n. 675/96 e successive modifiche. Lo stesso curerà che i dati non siano comunicati o diffusi a terzi e vigilerà perché non vengano create copie sia informatiche che cartacee dell'archivio dati.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall' A.C. al rappresentante designato dall'Impresa, si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

In caso di assenza o impedimento del coordinatore per trasferimento, ferie, malattia ecc., l'Impresa deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità, dandone comunicazione all'A.C.

Art. 15 – 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. 16 - Idoneità Sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, deve essere munito di Libretto di Idoneità Sanitaria valido, secondo le norme vigenti in materia.

Art. 17 - Igiene del personale

Il personale addetto alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale.

Art. 18 - 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. 19 - 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.

Art. 20 - Disposizioni igienico sanitarie

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

Art. 21 - Autocontrollo da parte dell'Impresa

L'Impresa deve mettere in atto un proprio piano di autocontrollo ai sensi del D. Lgs.n.155/97, concernente la sicurezza dei prodotti alimentari.

Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio di fornitura pasti, compreso il confezionamento e il trasporto, che potrebbe rivelarsi critica per la salubrità degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema H.A.C.C.P.; nell'ambito dei sistemi di verifica dell'efficacia del piano adottato, deve effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza e la tipologia previste nel manuale di autocontrollo adottato.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo e le relative verifiche analitiche non siano state ritenute adeguate dalle competenti autorità sanitarie (Organi Ufficiali di controllo), l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

E' fatto altresì obbligo all'Impresa di mettere a disposizione degli incaricati dell'A.C. le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata al piano di autocontrollo.

Art. 22 – Diete speciali

L'I.A., su richiesta dell'A.C., deve approntare diete speciali senza variazione di prezzo – menù standard - per gli utenti interessati. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione del dietista di cui all'art.10 del presente capitolato

Per la fornitura della dieta speciale in bianco, ove nel certificato ovvero nella richiesta non sia indicata la durata della dieta, questa s'intende per un periodo di non oltre 20 giorni scolastici.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione sigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, dalla tipologia del menù, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata (per quanto attiene all'osservanza della normativa relativa alla privacy da parte della Ditta fornitrice, si fa riferimento all'art. 14 del presente capitolato), dagli ingredienti che compongono la pietanza, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi freddi o caldi, fino al momento del consumo.

Art. 23 -Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste nelle tabelle dietetiche allegate al bando di gara , nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti necessari alla realizzazione di ogni singola porzione prevista nel menù.

I pesi indicati s'intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento; i pesi indicati si riferiscono, inoltre, sempre alla parte "edibile" (es. per la frutta, al frutto privato della buccia e semi, per le carni al tessuto muscolare privato dell'osso e del grasso esterno, per il pesce, alla polpa senza lisce, pinna e pelle).

Art. 24 – Contenitori

I pasti devono essere confezionati in vaschette monoporzione, sigillate. A seconda delle temperature dei prodotti ivi contenuti, le vaschette possono essere monovasca o bivasca. 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 (D.P.R. 327/80 art. 31) con una caduta termica non superiore a 5 °C l'ora.

I pasti devono essere confezionati in contenitori isotermitici distinti per singolo plesso scolastico e per ogni tipologia di utenza. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a Centri di refezione diversi da quello indicato sul contenitore medesimo.

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.

L'acqua minerale deve essere distribuita in bottiglie di plastica da cl 50.

Art. 25 – 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 confezionato in sacchetti di carta anche multiporzione ad uso alimentare e riposto in ceste pulite, munite di coperchio ed opportunamente etichettate.

Art. 26 - Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui al D.P.R. 327/80 art. 43 e le eventuali autorizzazioni previste dalle altre norme nazionali e regionali vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate.

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

È fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di

trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione indiretta ai pasti trasportati, la qual cosa deve risultare da apposita scheda da inserire nel piano di autocontrollo.

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

Art. 27 - Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti

L'Impresa deve garantire la consegna di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche, nei locali indicati dall'Amministrazione

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

La Ditta aggiudicataria dovrà organizzare il piano dei trasporti, in modo tale che i tempi di produzione e di consumo dei pasti siano razionali e comunque non superino i 45 minuti. Il pasto deve essere distribuito in tutte le sezioni delle scuole d'infanzia, dal lunedì al venerdì di ogni settimana, indicativamente fra le ore 11,30 e le ore 12,00.

L'accesso alle aree e strutture degli edifici scolastici da parte dei lavoratori dell'azienda appaltatrice o lavoratori autonomi è consentito solo in presenza del tesserino di riconoscimento e previa autorizzazione scritta da parte del Dirigente scolastico di ciascuna sede scolastica, su richiesta scritta dell'appaltatore .

Il pasto dovrà arrivare in condizioni organolettiche ottimali ed a un livello di temperatura rispondente a quanto previsto dalle vigenti normative e dai manuali di corretta prassi igienica.

Gli alimenti (pane –frutta e altro) dovranno essere trasportati in conformità a quanto disposto dalle norme sanitarie; Eccezionalmente qualora per motivi tecnici, ben motivati ed accertati dagli Organi Competenti, la Ditta non è in condizione di preparare il pasto caldo giornaliero o parte del pasto caldo, lo stesso può essere sostituito con il pasto freddo, prioritariamente concertato, con il Dirigente del Settore e con il funzionario Responsabile dei Servizi scolastici. Detto pasto freddo dovrà essere consegnato in vassoi monoporzione, opportunamente confezionati e compresi in contenitori separati da quelli contenenti cibi caldi. Inoltre la distanza fra il centro di produzione pasti e il punto di consumo non deve essere superiore a 45 Km ed in ogni caso la durata del trasporto dal centro all'utenza deve essere effettuato in tempi brevi.

Qualora nel servizio si riscontrassero ritardi di consegna la ditta affidataria deve aumentare immediatamente il numero degli automezzi, al fine di rimuovere la causa oggetto di contestazione. Prima dell'inizio del servizio l'aggiudicataria dovrà presentare una certificazione rilasciata dal Servizio Prevenzione della Locale ASL competente, attestante che il centro di produzione pasti è in buone condizioni igienico sanitarie, che non si rilevano inconvenienti relativi a strutture ed attrezzature.

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 fax 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.

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

Art. 28 - Stipula contratto

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e di tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto stesso. Nel caso in cui l'Impresa non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta dell'A.C. che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

Il contratto verrà stipulato presso l'Ufficio Contratti del Comune di Capaci

Art. 29 - 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, oppure mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa, rilasciata da una compagnia autorizzata ai sensi della legge 10/06/1982, n. 348. 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.

Art. 30 – Assicurazioni

L'I.A.- centro cottura- 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'I.A. si impegna a stipulare un contratto assicurativo con 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, intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione.

L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale non inferiore ad € 500.000/00 (cinquecentomila), per ogni singolo sinistro per anno assicurativo.

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.

Copia della polizza dovrà essere consegnata alla A.C. entro la data di inizio del servizio.

Art. 31 - 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. 32 - Licenze e Autorizzazioni

L'Impresa deve avere la proprietà o la disponibilità dei locali del Centro Cottura, attrezzati in modo

idoneo e tale da soddisfare l'oggetto dell'appalto e deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per esercitare l'attività relativa all'oggetto dell'appalto (art. 2), in particolare, e l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Art. 33 - Prenotazione dei pasti

Con riferimento all'ordinativo iniziale (gg. 8 prima dell'inizio del servizio), mensilmente, il Settore Pubblica Istruzione provvederà a comunicare alla I.A. le variazioni avvenute, dovute a nuove ammissioni al servizio o alle rinunzie (ordinativo mensile).

Il numero di pasti da consegnare giornalmente presso i diversi plessi scolastici, viene, in caso di variazione rispetto all'ordinativo mensile, comunicato all'Impresa dal personale scolastico incaricato, via mail e/o fax, entro le ore 9,30 con la specifica del numero dei pasti.

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.

Per ogni plesso scolastico, inoltre, dovrà essere consegnato, aggiuntivamente al numero dei pasti dell'ordinativo mensile, un pasto completo da ritenersi "campione".

Art. 34 – Modalità di pagamento

La liquidazione delle fatture avverrà con determinazione dirigenziale.

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