

COMUNE DI BIANDRATE

Provincia di Novara

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA

SETTEMBRE 2010 – GIUGNO 2012
(anni scolastici 2010/2011- 2011/2012)

INDICE

TITOLO I (INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO)

- Art. 1 – Definizioni
- Art. 2 - Allegati Tecnici
- Art. 3 - Oggetto dell'appalto
- Art. 4 - Durata dell'appalto
- Art. 5 - Descrizione del servizio di ristorazione
- Art. 6 - Centro cottura dell'impresa
- Art. 7 - Caratteristiche dimensionali
- Art. 8 - Standard qualitativi
- Art. 9 - Inizio e termine del servizio
- Art. 10 – gestione delle presenze

TITOLO II (VALORE DELL'APPALTO E MODALITA' DI GARA)

- Art. 11 - Valore dell'appalto
- Art. 12 - Modalità di gara
- Art. 13 - Modalità di aggiudicazione

TITOLO III (ONERI CONTRATTUALI)

- Art. 14 - Stipulazione del contratto
- Art. 15 - Assicurazioni e garanzie
- Art. 16 - Rinuncia all'aggiudicazione
- Art. 17 - Recesso da parte dell'AC
- Art. 18 - Trattamento dati personali
- Art. 19 - Domicilio
- Art. 20 - Spese inerenti il servizio
- Art. 21 – Divieto di subappalto e cessione del contratto
- Art. 22 - Licenze, autorizzazioni ed obblighi normativi

TITOLO IV (PERSONALE)

- Art. 23 - Organico
- Art. 24 - Formazione ed aggiornamento del personale
- Art. 25 - Reintegro personale mancante
- Art. 26 - Responsabile del servizio
- Art. 27 - Vestiario
- Art. 28 - Idoneità sanitaria
- Art. 29 – Norme igienico sanitarie
- Art. 30 - Disposizioni in materia di sicurezza - DPI
- Art. 31 - Rispetto delle normative vigenti per la tutela dei lavoratori
- Art. 32 - Applicazione dei contratti di lavoro
- Art. 33 - Sciopero e/o interruzione del servizio e/o situazioni di emergenza

TITOLO V (ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO)

- Art. 34 - Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari
- Art. 35 - Garanzie di qualità
- Art. 36 - Igiene della produzione
- Art. 37 - Conservazione delle derrate
- Art. 38 - Riciclo
- Art. 39 - Manipolazione e cottura
- Art. 40 - Preparazione piatti freddi
- Art. 41 - Condimenti

- Art. 42 - Menù
- Art. 43 - Diete speciali
- Art. 44 - Quantità degli ingredienti
- Art. 45 - Informazione agli utenti del servizio
- Art. 46 - Contenitori per il trasporto
- Art. 47 - Mezzi di trasporto dei pasti
- Art. 48 - Modalità di consegna delle derrate alimentari e dei pasti. Piano dei trasporti
- Art. 49 - Pulizia ed igiene dei locali refezionali/Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature
- Art. 50 - Diritto di controllo dell'AC
- Art. 51 - Soggetti ed organismi preposti al controllo
- Art. 52 - Tipologia e metodologia dei controlli
- Art. 53 - Derrate non conformi
- Art. 54 - Blocco dei prodotti alimentari
- Art. 55 - Autocontrollo da parte dell'impresa (sistema HACCP)
- Art. 56 - Conservazione campioni
- Art. 57 - Contestazioni
- Art. 58 - Obbligo di partecipazione dell'impresa alle riunioni sull'andamento del servizio
- Art. 59 - Verifica soddisfazione dell'utenza
- TITOLO VI (INADEMPIENZE E PENALITA')**
- Art. 60 - Inadempienze e penalità
- Art. 61 - Risoluzione del contratto. Clausola risultava espressa

TITOLO VII (PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO)

- Art. 62 - Prezzo della giornata alimentare
- Art. 63 - Modalità di pagamento

TITOLO VIII (IMMOBILI)

- Art. 64 - Locali per la produzione ed il consumo dei pasti
- Art. 65 - Inventario di riconsegna alla scadenza del contratto

TITOLO IX (CONTROVERSIE)

- Art. 66 - Contenzioso e foro competente
- Art. 67 - Rinvio
- Art. 68 - Responsabile del procedimento
- Art. 69 - Documentazione

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 – Definizioni

Nell'ambito del presente capitolato si intende per:

- “Stazione Appaltante o AC”: l'Amministrazione Comunale di BIANDRATE
- “Impresa o IA”: l'impresa alla quale viene affidato il servizio di ristorazione scolastica
- “Capitolato speciale o CSA”: il presente documento comprensivo di tutti gli allegati tecnici;
- “Giornata alimentare”: l'insieme dei pasti crudi e veicolati che l'IA dovrà fornire giornalmente
- “Parti”: insieme, AC e IA.

Art. 2 - Allegati Tecnici

Sono allegati al presente CSA e ne fanno parte integrante e sostanziale, i documenti tecnici di seguito specificati:

- | | | |
|------------------|------|---|
| Allegato Tecnico | n. 1 | Descrizione servizio, modalità operative |
| Allegato Tecnico | n. 2 | Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari |
| Allegato Tecnico | n. 3 | Specifiche tecniche relative ai menù e diete speciali |
| Allegato Tecnico | n. 4 | Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ed alle tabelle Merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti |
| Allegato | n. 5 | Duvri |

Art. 3 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per:

- a. gli alunni della scuola dell'infanzia
- b. gli alunni della scuola primaria (compreso post scuola)
- c. gli insegnanti ed il personale Ata aventi diritto al pasto

L'IA dovrà provvedere al servizio di ristorazione secondo le modalità indicate nell'allegato tecnico n. 1.

Il servizio oggetto dell'appalto sarà svolto dall'IA con propria autonoma organizzazione, avvalendosi di personale proprio, salvo quanto previsto all'art. 23 comma 2 del presente CSA

L'AC metterà a disposizione dell'IA i locali per la produzione ed il consumo dei pasti, unitamente alle attrezzature esistenti, che risultano indicati nell'Allegato tecnico n. 1. ed alle condizioni di cui all'art. 64 del presente CSA.

Art. 4 - Durata dell'appalto

Il servizio avrà durata biennale corrispondente agli anni scolastici 2010/2011 – 2011/2012, e precisamente da settembre 2010 al 30 giugno 2012 il tutto comunque in base al calendario scolastico emanato dalle autorità competenti.

Art. 5 - Descrizione del servizio di ristorazione

Le attività costituenti il servizio di ristorazione sono indicate nell'allegato tecnico n. 1.

Tutti i servizi summenzionati e gli altri necessari al buon andamento della ristorazione, compresa la fornitura di tutto il materiale di consumo necessario per le apparecchiature e la sanificazione, devono essere forniti a spese e cura dell'IA aggiudicataria.

Art. 6 Centro cottura dell'impresa

Le attività di preparazione e confezionamento che necessitano di essere effettuate presso il centro di produzione dell'IA dovranno essere totalmente eseguite e portate a termine in struttura adeguata, dotata di tutte le necessarie autorizzazioni di legge relative ad un centro di cottura con produzione di pasti veicolati, completa delle attrezzature necessarie.

L'IA è tenuta inoltre, conformemente alla normativa in vigore - Reg.CE 852/2004 - ad eseguire l'autocontrollo presso la citata struttura nella quale vengono preparati i pasti di cui al presente CSA.

Ai fini dell'ammissione alla gara l'IA dovrà dichiarare e/o produrre:

- l'ubicazione del centro cottura
- la sua capacità produttiva
- copia dell'autorizzazione sanitaria oppure della DIA
- se di proprietà, documenti atti a dimostrarne il titolo

- se non di proprietà, idonei documenti atti a dimostrare che il centro di cottura è e sarà a disposizione dell'IA per tutto il periodo del presente appalto e che l'IA è autorizzata a produrre i pasti per il Comune di Biandrate

Art. 7 - Caratteristiche dimensionali

Il numero presunto dei pasti da fornire nell'intera durata contrattuale (a.s. 2010/2011- 2011/2012) è così quantificabile:

- **pasti crudi per scuola dell'infanzia n. 13.000**
- **pasti veicolati per scuola primaria e post scuola n. 10.000**

La suddetta quantificazione deriva dai dati in possesso all'AC relativi all'a.s. 2009/2010, a consuntivo per il periodo settembre/marzo e in via presuntiva per il periodo aprile/giugno.

Si forniscono altresì i dati giornalieri/settimanali degli utenti iscritti al servizio di ristorazione relativi all'a.s. 2009/2010:

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	TOTALE SETTIMANALE
ALUNNI INFANZIA	34	34	34	34	34	170
INSEGNAN. INFANZIA	4	4	4	4	4	20
PERS.ATA INFANZIA	2	2	2	2	2	10
ALUNNI PRIMARIA	63	63				126
INSEGNANTI PRIMARIA	3	3				6
PERS.ATA PRIMARIA	2	2				4
ALUNNI POST SCUOLA PRIMARIA			17	17	17	51
TOTALE GIORNALIERO	108	108	57	57	57	387

Il numero dei pasti è da considerarsi solo indicativo, in ragione della particolare tipologia dell'utenza, dell'effettiva presenza giornaliera degli alunni, nonché della richiesta dell'utenza di avvalersi del servizio medesimo rimanendo inteso che il costo unitario contrattualmente stabilito rimarrà inalterato indipendentemente dal numero effettivo dei pasti forniti.

Art. 8 – Standard di qualità del servizio

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente CSA e negli allegati che ne costituiscono parte integrante

Art. 9 - Inizio e termine del servizio

Sarà cura dell'AC comunicare all'IA la date di inizio e di termine del servizio in base al calendario scolastico emanato dalle autorità competenti (normalmente da settembre a giugno).

Art. 10 – Gestione delle presenze

L'IA procederà quotidianamente alla gestione delle presenze con le modalità indicate nell'allegato tecnico n. 1.

TITOLO II

(VALORE DELL'APPALTO E MODALITA' DI GARA)

Art. 11 - Valore dell'appalto

L'importo totale dell'appalto a base d'asta, per il periodo settembre 2010 – 30 giugno 2012 determinato con riferimento ai quantitativi presuntivi indicati all'art. 7 è stabilito in euro 115.000,00, Iva esclusa, oltre € 400,00, non soggetti a ribasso, per oneri di sicurezza derivanti da rischi da interferenze come evidenziato nel DUVRI (allegato n. 5 al presente capitolato).

L'importo a base d'asta è costituito dal prezzo unitario di un pasto, pari ad euro 5,00 (Iva esclusa) per il numero dei pasti previsti ed indicati all'articolo 7.

Art. 12 - Modalità di gara

La gara verrà espletata mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 55, comma 5, del D.Lgs. n. 163/2006.

Art. 13 - Modalità di aggiudicazione

L'aggiudicazione del presente appalto avverrà con il criterio di cui all'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006 a favore del concorrente che avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base degli elementi riportati nel bando di gara. Le offerte presentate saranno valutate da apposita Commissione, allo scopo nominata dall'AC.

TITOLO III ONERI CONTRATTUALI

Art. 14 - Stipulazione del contratto

L'IA si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, secondo le modalità che verranno comunicate alla stessa dall'AC con apposita nota. Nel caso in cui l'IA non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione ed il rapporto obbligatorio verrà risolto con comunicazione scritta dell'AC che porrà a carico dell'impresa le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente.

L'IA, prima della stipula del contratto, all'uopo formalmente invitata dall'AC, dovrà:

- presentare la garanzia fideiussoria, in misura del 5% dell'importo contrattuale, secondo le condizioni e con le modalità di cui all'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006 così ridotta ai sensi art. 40, comma 7, del D.Lgs. n. 163/2006, a seguito del possesso da parte della ditta aggiudicataria del servizio della certificazione di sistema di qualità, come espressamente previsto dal bando
- versare l'importo delle spese contrattuali;
- presentare la documentazione che sarà richiesta nella lettera di invito a stipula. In particolare, dovranno essere presentati:
 - polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'AC è considerata "terza" a tutti gli effetti;
 - atto notarile di costituzione del Raggruppamento Temporaneo tra Imprese (qualora fosse stato previsto in offerta).

La garanzia fidejussoria garantirà per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dalla impresa aggiudicataria, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali: l'AC potrà pertanto rivalersi direttamente sulla garanzia fidejussoria per l'applicazione delle stesse secondo quanto previsto all'art. 60 del presente CSA.

L'affidamento oggetto del presente appalto non s'intende obbligatorio e quindi efficace per l'AC finché non siano intervenuti l'esecutività degli atti amministrativi e siano stati espletati gli accertamenti e le verifiche previsti dalle leggi vigenti.

L'offerta vincola, invece, immediatamente l'impresa aggiudicataria per 180 giorni dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta stessa ed è irrevocabile per il medesimo periodo secondo il disposto dell'art. 11, commi 7 e 9 del D.Lgs. n. 163/2006.

Art. 15 - Assicurazioni e garanzie

L'IA si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, che deriva ai sensi di legge dall'espletamento di quanto richiesto dal presente CSA.

A tale scopo l'IA si impegna a consegnare all'AC una polizza RCT/RCO stipulata con primaria Compagnia di Assicurazione nella quale venga indicato che l'AC è considerata "terza" a tutti gli effetti. L'AC è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. L'IA assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'AC da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa per infortuni e/o danni arrecati a terzi e/o a dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo a usati dall'IA.

L'Assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad euro 2.000.000,00 (euro duemilioni/00 per sinistro, e per anno assicurativo, esclusa ogni franchigia.)

L'AC è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'IA durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore ad euro 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per sinistro, e per anno assicurativo, esclusa ogni franchigia.

In caso di Raggruppamento Temporaneo tra Imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'AC almeno 5 gg. prima della firma del contratto.

La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione. Dette polizze

dovranno essere mantenute in vigore per tutta la durata dell'appalto. Ogni anno l'IA dovrà produrre all'AC quietanza dell'avvenuto pagamento del premio e/o copia del rinnovo annuale

Art. 16 - Rinuncia all'aggiudicazione

L'AC in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'Amministrazione stessa.

Art. 17 - Recesso da parte dell'AC

L'AC può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, nei casi previsti dalla legge o dal contratto.

Art. 18 - Trattamento dati personali

L'IA ha l'obbligo di custodire e di non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti, l'Autorità Scolastica e l'Amministrazione Comunale di cui possa venire in possesso, secondo le previsioni di cui al D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i..

Art. 19 – Domicilio

L'IA deve eleggere domicilio legale per tutti gli effetti del presente contratto presso la segreteria comunale.

Art. 20 - Spese inerenti il servizio

Sono interamente a carico dell'IA tutte le spese relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari, alla fornitura del materiale di consumo necessario al funzionamento del servizio, alla preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, al riassetto, pulizia e sanificazione dei locali pertinenti al servizio di refezione. Sono escluse unicamente le spese di energia elettrica, acqua e gas.

Infine sono a carico dell'IA tutte le spese, imposte, tasse e diritti connessi alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di appalto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione.

Art. 21 – Divieto di subappalto e cessione del contratto.

E' fatto divieto all'IA di procedere a subappalto totale o parziale dei servizi affidati.

E' altresì vietata la cessione del contratto-

Art. 22 - Licenze, autorizzazioni ed obblighi normativi

L'IA deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni prescritte e dei nulla osta rilasciati da parte delle autorità preposte necessari per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato secondo le normative vigenti.

Ad inizio appalto, l'IA è tenuta ad espletare - relativamente alla cucina della scuola dell'infanzia quanto previsto dalla procedura di denuncia di inizio attività (DIA), così come previsto nella Deliberazione della Giunta Regionale n. 79-7605 del 26.11.2007.

TITOLO IV

PERSONALE

Art. 23 – Organico

Ogni prestazione inerente al servizio di ristorazione deve essere svolto da personale alle dirette dipendenze dell'IA, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge.

Per i servizi da effettuarsi presso la scuola dell'infanzia e la scuola primaria l'IA sarà tenuta ad assorbire nel proprio organico senza periodo di prova e con analogo inquadramento contrattuale il personale di cucina -cuoca - che risulta attualmente operante per il servizio oggetto dell'appalto, salvo esplicita rinuncia individuale.

Per i servizi suindicati l'IA dovrà:

- comunicare per iscritto all'AC l'elenco nominativo del personale impiegato presso la scuola dell'infanzia e scuola primaria con l'indicazione della qualifica e dell'orario di lavoro effettuato, nonché della posizione contributiva ed assicurativa. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere comunicata, entro e non oltre 5 giorni, all'AC;
- tenere un foglio firma riepilogativo mensile del personale addetto completo dei nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti, da esibire ad ogni richiesta del personale addetto al controllo. Il personale impiegato in sostituzione degli eventuali assenti deve risultare dal foglio firma giornaliero.

In ogni caso, il numero complessivo di addetti impiegati dall'IA dovrà essere sempre tale da garantire un servizio di qualità, efficiente, tempestivo ed ordinato.

Il personale impiegato, compreso quello in sostituzione, dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'IA è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i centri refezionali e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'AC avente diretta causa con il servizio di refezione.

L'IA è tenuta ad impiegare il personale nello svolgimento delle mansioni proprie della qualifica rivestita. L'IA si obbliga inoltre ad esibire in qualsiasi momento, ed a richiesta, le ricevute mensili sia degli stipendi pagati, sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio oggetto del presente appalto. Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, l'AC segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

L'AC è estranea al rapporto di lavoro intercorrente tra l'IA e i suoi dipendenti.

Art. 24 - Formazione ed aggiornamento del personale

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia con particolare riferimento al D.Lgs. n. 81/2008 ed al Regolamento CE 852/2004 capitolo XII "Formazione", l'IA deve assicurare la formazione del personale addetto al servizio in materia di igiene alimentare. L'IA fornirà all'AC la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale all'inizio del servizio. Una copia della documentazione dovrà essere mantenuta a disposizione nei centri di refezione. Nel corso dell'appalto, l'impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed aggiornamento a tutto il personale impiegato presso i centri refezionali.

L'IA ha inoltre l'obbligo di effettuare al personale di cucina un aggiornamento pratico sulle modalità di preparazione, cottura e guarnizione delle pietanze, nel rispetto delle specifiche tecniche relative ai menù concordati con l'AC ed approvati dall'ASL di competenza.

Art. 25 - Reintegro personale mancante

Tutte le sostituzioni del personale dell'IA presso i centri refezionali della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, per qualsiasi motivo, dovranno essere tempestivamente comunicate all'AC, con l'indicazione del nominativo del soggetto sostituito e di quello in sostituzione e delle relative qualifiche.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere immediatamente sostituito, utilizzando gli istituti contrattuali previsti dalla normativa vigente, con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire il servizio.

Il personale in sostituzione dovrà essere adeguatamente formato e dotato di DPI.

Art. 26 Responsabile del servizio

Oltre all'organico previsto per l'esecuzione del servizio, la IA dovrà designare un responsabile del servizio che sarà inoltre incaricato delle seguenti funzioni:

- direzione e controllo dell'attività degli addetti, con particolare riferimento alle forniture, preparazione, consegna e distribuzione dei pasti;
- mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali, con l'ASL e con le autorità scolastiche;
- partecipazione ad eventuali riunioni con il Comune, rappresentanze dei genitori ed autorità sanitarie;
- direzione e controllo delle attività di educazione alimentare.

Il responsabile dovrà avere una comprovata esperienza in refezioni scolastiche e garantire la propria reperibilità quotidianamente.

Il nominativo del responsabile suindicato dovrà essere comunicato all' AC prima dell'inizio del servizio

Art. 27 Vestiario

L'Impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio.

Il personale occupato dall'IA deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Il personale deve indossare correttamente le divise fornite dall'IA, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo.

Art. 28 - Idoneità sanitaria

Con riguardo all'idoneità sanitaria, l'IA dovrà garantire all'AC che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti da tutte le normative vigenti.

Art. 29 – Norme igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento al Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.4.2004 e s.m.i., alla normativa vigente. Per quanto non espressamente previsto dal presente CSA il servizio dovrà attuarsi nel rispetto delle linee guida per la ristorazione scolastica predisposte dalla Regione Piemonte, Assessorato alla Tutela della Salute e Sanità, Direzione Sanità Pubblica.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

Art. 30 Disposizioni in materia di sicurezza - DPI

E' fatto obbligo all'impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle norme sul miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori, previste dal D.Lgs. n. 81/08 e s.m.i.

E' a carico dell'impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Art. 31 - Rispetto delle normative vigenti per la tutela dei lavoratori

L'impresa deve osservare le leggi vigenti e ogni altra disposizione normativa che potrà intervenire nel corso del presente appalto per la tutela materiale dei lavoratori.

In particolare, l'IA dovrà curare - assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi - l'osservanza delle disposizioni relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle prevenzioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi e alle altre malattie professionali. L'impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'AC, dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

Art. 32 - Applicazione dei contratti di lavoro

L'impresa deve porre in essere, nei confronti di tutti i dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Novara.

In caso inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, l'AC segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Art. 33 - Sciopero e/o interruzione del servizio e/o situazioni di emergenza

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra e/o di qualsiasi altra situazione di emergenza, saranno concordate con l'AC, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti veicolati e/o di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico, la cui composizione sarà concordata con l'AC.

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno diritto all'IA a risarcimenti o indennizzi a qualsiasi titolo.

TITOLO V

ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 34 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o veicolati, che compongono la giornata alimentare dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti normative in materia - che qui si intendono tutte richiamate - e a quanto indicato nell'Allegato Tecnico n. 2.

Art. 35 - Garanzie di qualità

L'IA deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'AC ad ogni richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative in materia alimentare ed alle tabelle merceologiche. **In sede di gara, dovrà essere specificato l'elenco dei prodotti forniti con relativa scheda tecnica del prodotto.** Ogni variazione dell'elenco prodotti dovrà essere previamente autorizzata dall'AC, che si esprimerà solo dopo aver preso visione della scheda tecnica del nuovo prodotto.

Art. 36 - Igiene della produzione

La produzione dei pasti presso il centro di cottura dell'IA e presso il centro refezionale della scuola dell'infanzia deve rispettare le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione.

L'approvvigionamento delle derrate deve essere fatto con regolare frequenza in modo da eliminare i rischi conseguenti alla giacenza, nei locali dispensa, di un eccessivo stoccaggio di merce e, nel contempo, assicurare l'acquisto di generi alimentari di più recente produzione.

Art. 37 - Conservazione delle derrate

La conservazione delle derrate deve essere effettuata in conformità alla vigente normativa.

Art. 38 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati ad uso ristorazione scolastica.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo quanto previsto dalla Legge n. 155/2003 ("Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale"), i prodotti alimentari non consumati potranno essere ritirati dalle associazioni Onlus o altri soggetti che ne facciano richiesta all'AC.

Art. 39 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura devono essere volte ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale, nel rispetto delle procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Art. 40 – Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso forniti dall'IA.

La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, devono essere usati guanti monouso per le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, delle carni cotte. L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori e devono essere sostituiti tra un'operazione e l'altra. Il copricapo che contiene la capigliatura è obbligatorio in tutte le fasi di preparazione. Nella fase di manipolazione, cottura e porzionamento l'igienicità dei locali, delle attrezzature, dei piani di lavoro, delle stoviglie e degli utensili deve essere garantita. Il personale deve ricevere specifica formazione al fine di evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro Norm, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

Art. 41 – Condimenti

Per i pasti veicolati le paste asciutte devono essere trasportate al refettorio unicamente condite con olio extra vergine di oliva. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva. Avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987. Anche in questo caso il condimento con olio extravergine di oliva deve essere aggiunto al momento della distribuzione; altri condimenti (aceto, sale, limone) potranno essere aggiunti a richiesta.

Art. 42. Menù

Le indicazioni relative ai menù sono descritte nell'allegato tecnico n. 3 al presente CSA per farne parte integrante e sostanziale.

Sono previsti menù differenziati o diversificati (privi di carne suina e privi di carne).

Tutti i menù sono concordati con l'AC e sottoposti ad approvazione da parte del SIAN, Servizio di Igiene e Nutrizione dell'ASL di competenza territoriale.

I menù sono distinti in menù estivo e menù invernale. Sarà facoltà dell'AC sottoporre i menù a revisioni o modifiche.

Art. 43 - Diete speciali

Le diete speciali sono menù che richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard a seguito di particolari patologie, intolleranze o allergie da parte degli utenti.

Le diete speciali saranno somministrate a cura dell'IA, sulla base dei menù personalizzati per singolo utente, redatti ed approvati da parte del Servizio di Nutrizione dall'ASL di competenza.

L'IA dovrà attenersi a quanto disposto nell'allegato tecnico n. 3.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno indicate dall'AC.

Art. 44 - Quantità degli ingredienti

Le ricette e le grammature degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, espresse in grammi sono sottoposte ad approvazione dell'ASL competente. Le grammature si intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

I pasti dovranno essere preparati secondo quanto previsto dalle ricette fornite dall'IA.

Art. 45 - Informazione agli utenti del servizio

A cura dell'IA presso i centri refezionali deve essere affisso il menù

Art. 46 - Contenitori per il trasporto

Per il trasporto dei pasti e delle derrate ai terminali di consumo, l'IA dovrà utilizzare contenitori isotermitici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature, dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi. I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.

Trasporto di derrate alimentari: le derrate alimentari dovranno essere suddivise in contenitori termici per tipologia. In particolare, formaggi, latticini e salumi - destinati ai piatti freddi -dovranno essere separati da carne, prodotti ittici e uova. Eventuali materie prime destinate ai pasti per celiaci dovranno essere consegnate in contenitori chiusi e separati.

Trasporto pasti pronti: i primi piatti dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi, nonché dal parmigiano reggiano. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi per i quali l'IA dovrà fornire l'occorrente per il condimento. I secondi piatti dovranno essere forniti in appositi contenitori in acciaio inox G/N separati dai contorni, ad eccezione di quelli previsti dal menù. Su ciascun contenitore dovrà essere applicata apposita etichetta riportante la data, la tipologia degli alimenti, il numero di porzioni ivi contenute ed il nome del terminale di consumo cui il contenitore è destinato. La frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchio.

Art. 47 - Mezzi di trasporto dei pasti

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei ed usati esclusivamente per il trasporto di alimenti e, comunque, conformi alle normative vigenti.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Le operazioni di sanificazione dovranno essere conformi a quanto prescritto dall'art. 47 del D.P.R. n.327/1980 e s.m.i..

Durante il trasporto dovranno essere mantenute le temperature previste dall'art. 51 del citato D.P.R..

Art. 48 – Prenotazione pasti - Modalità di consegna delle derrate alimentari e dei pasti. Piano dei trasporti

La prenotazione dei pasti e la consegna dei medesimi dovrà avvenire secondo le modalità descritte nell'allegato tecnico n. 1

I pasti dovranno essere consegnati, franchi di ogni spesa, a cura dell'IA nei locali adibiti a cucina, refettorio, indicati dall'IA.

Gli orari di consegna dei pasti saranno concordati tra le parti prima dell'inizio del servizio e dovranno essere mantenuti per tutto il periodo del medesimo salvo nuovi accordi.

In caso di pasti veicolati dal Centro Cottura dell'IA., dal momento del confezionamento dei pasti nei contenitori termici fino al consumo degli stessi dovrà intercorrere massimo 1 ora.

Le pietanze da consumare calde dovranno pervenire ad una temperatura non inferiore a 65° C; le pietanze da consumare fredde ad una temperatura non superiore ai 10 °C.

Per i pasti che verranno trasportati ai terminali di consumo, l'IA deve predisporre e presentare il Piano dei trasporti in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo di trasporto dal centro che produce il pasto e l'arrivo dello stesso presso il terminale di consumo sia contenuto in limiti tali da assicurare il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie e proprie del prodotto, la temperatura di legge e quanto previsto dal presente articolo.

Per le derrate/pasti veicolati recapitati presso ciascuna cucina/refettorio, l'IA emetterà bolla di consegna con l'indicazione delle derrate/numero pasti consegnati, nonché - per i pasti veicolati - dell'ora di partenza del mezzo dalla cucina e di consegna presso il refettorio. Tali bolle di consegna dovranno essere conservate presso ciascuna cucina/refettorio per 30 gg. e mensilmente inoltrate, a cura dell'IA, all'AC per i controlli/adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Art. 49 - Pulizia ed igiene dei locali refezionali/ Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Gli interventi di pulizia eseguiti presso le cucine ed i refettori devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato Tecnico n. 4.

Art. 50 - Diritto di controllo dell'AC

E' facoltà dell'AC effettuare controlli in qualsiasi momento - senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune - al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge, anche in materia di sicurezza, ed alle condizioni contrattuali. E' facoltà dell'AC disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso i centri di produzione pasti di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato **e nell'offerta tecnica**. L'impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'AC in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione al fine di esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 51 - Soggetti ed organismi preposti al controllo

I soggetti e gli organismi preposti al controllo sono:

- gli organismi istituzionali legittimati al controllo,
- i competenti servizi della ASL,
- il personale incaricato dall'AC,
- strutture specializzate incaricate dall'AC,

Art. 52 - Tipologia e metodologia dei controlli

I controlli, presso il centro cottura dell'IA, presso il centro cottura della scuola dell'infanzia e presso il centro refezionale della scuola primaria, possono essere effettuati dal personale dell'AC e/o da personale dalla stessa incaricato

I controlli potranno essere effettuati anche attraverso la consumazione - da parte del personale addetto al controllo - dell'intero pasto, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per l'AC. I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti il servizio. I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'impresa. Il personale dell'impresa non deve interferire in alcun modo sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'AC. I controlli sono a vista ed analitici.

I controlli a vista del servizio saranno articolati, principalmente, nel seguente modo:

- _ modalità di stoccaggio nelle celle
- _ temperatura dei frigoriferi e dei congelatori
- _ controllo data scadenza prodotti
- _ modalità lavorazione derrate
- _ ricette e modalità preparazione pasti
- _ modalità cottura
- _ modalità distribuzione
- _ lavaggio ed impiego sanificanti
- _ caratteristiche sanificanti
- _ modalità sanificazione
- _ verifica corretto uso impianti
- _ stato igienico attrezzature e ambiente
- _ stato igienico sanitario personale
- _ stato igienico servizi

- _ organizzazione del personale
- _ controllo organico
- _ professionalità addetti
- _ controllo quantità delle derrate e dei pasti pronti in fase di distribuzione in relazione alle tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature
- _ controllo sulla qualità di tutte le derrate e della loro conformità alle prescrizioni del presente CSA
- _ modalità manipolazione
- _ controllo funzionamento attrezzature
- _ controllo abbigliamento di servizio del personale
- _ controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate
- _ controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente capitolato
- _ controllo sulle modalità di gestione dei rifiuti e della raccolta differenziata,
- _ controlli in materia di sicurezza.

L'AC si riserva l'effettuazione di ulteriori controlli a vista ritenuti necessari.

I controlli analitici - svolti dall'AC e/o da personale incaricato dalla medesima - si effettuano, con l'ausilio di mezzi tecnologici adeguati, mediante prelievo ed asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'AC per le quantità di campioni prelevati.

Presso ciascun centro refezionale dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari, da esibirsi su richiesta del personale incaricato dall'AC per l'effettuazione dei controlli. Una copia di dette bolle dovrà essere mantenuta presso il centro refezionale per almeno un mese.

Art. 53 - Derrate non conformi

L'AC o suoi incaricati, in caso di presenza di derrate non conformi, provvederà a segnalare le stesse all'IA che dovrà eliminarle immediatamente e garantire la loro sostituzione al fine di evitare variazioni al menù previsto.

Art. 54 - Blocco dei prodotti alimentari

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari". In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifero (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate all'Impresa.

Art. 55 - Autocontrollo da parte dell'impresa (sistema HACCP)

Presso il centro cottura dell'IA, presso il centro di cottura della scuola dell'infanzia e presso il refettorio della scuola primaria dovranno essere predisposte, attuate e mantenute attive procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004.

L'IA dovrà definire una procedura di rintracciabilità con relativa registrazione delle materie prime utilizzate.

L'impresa deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'AC per i controlli di conformità, il Piano di autocontrollo da essa predisposto, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione relativa.

Art. 56 Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'IA deve prelevare almeno 1 campione da 50 grammi di ogni prodotto somministrato giornalmente, riporlo in sacchetti sterili con indicazione della data di confezionamento e conservarlo in frigorifero alla temperatura di + 4° per le 72 ore successive.

Sui sacchetti deve essere riportata data, ora di prelievo e denominazione del prodotto.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto:
- 1) pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;

- 2) risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.)
- secondi piatti:
- 1) campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.)
- contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.)
- pane: campioni sul prodotto tal quale.

Art. 57 - Contestazioni

Ad esito dei controlli effettuati, l'AC farà pervenire all'IA eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 gg., con possibilità - entro tale termine - di presentare giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse. In mancanza di tali giustificazioni, o nel caso in cui le stesse non siano accoglibili, l'AC applicherà le penali previste dal presente CSA. Qualora l'IA dovesse disattendere le norme relative ai sistemi di qualità, l'AC può fissare un termine di 30 gg. entro i quali l'IA deve conformarsi. Trascorso tale termine, nel perdurare dell'inadempimento, l'AC procederà alla risoluzione del contratto.

Art. 58 - Obbligo di partecipazione dell'impresa alle riunioni sull'andamento del servizio

E' fatto obbligo all'IA, nella persona del Responsabile del servizio di cui all'art. 26 del CSA, di partecipare alle riunioni convocate dall'AC, dalle Istituzioni scolastiche e dai rappresentanti degli utenti per discutere sull'andamento del servizio.

Art. 59 - Verifica soddisfazione dell'utenza

L'AC potrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utenza.

TITOLO VI

Art. 60 Inadempienze e penalità

L'A.C. a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità da intendersi come limite massimo:

1) Standard merceologici.

- 1.1. € 500,00
Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche
- 1.2. € 500,00
Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.
- 1.3. € 500,00
Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2) Quantità.

- 2.1. € 250,00 (cinquecentoventi)
Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
- 2.2. € 500,00
Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo centro refezionale.
- 2.3. € 250,00
Mancata consegna di diete speciali personalizzate.
- 2.4. € 100,00
Mancata consegna di materiale a perdere necessario all'effettuazione del servizio.
- 2.5. € 250,00
Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione

3) Rispetto del menù.

- 3.1. € 500,00
Mancato rispetto del menù previsto e del rispetto nella rotazione di fornitura di prodotti di cui all'allegato tecnico n. 2
- 3.2. € 100,00
Mancato rispetto delle caratteristiche organolettiche di un singolo elemento del menù giornaliero

4) **Igienico-sanitari.**

- 4.1. € 500,00
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
- 4.2. € 250,00
Rinvenimento di parassiti.
- 4.3. € 1.000,00
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
- 4.4. € 500,00
Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.
- 4.5. € 500,00
Inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto pasti.
- 4.6. € 500,00
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
- 4.7. € 1.000,00
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana
- 4.8. € 1.000,00
Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione pasti
- 4.9. € 1.000,00 (cinquecentoventi)
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
- 4.10. € 250,00
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
- 4.11. € 1.000,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti.
- 4.12. € 1.000,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al Trasporto dei pasti
- 4.13. € 1.000,00
mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo della ditta.

5) **Tempistica.**

- 5.1. € 2 500,00
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti

6) **Personale.**

- 6.1. € 1.000,00
Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo IV del presente CSA

7) **Offerta.**

- 7.1. Mancato rispetto delle condizioni indicate in offerta. Importo da euro 100 a euro 2.000 in relazione all'evento

Per i casi non specificatamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile.

L'A.C., entro 5 (cinque) giorni lavorativi dall'accertamento dell'evento negativo, inoltrerà con lettera raccomandata all'I.A. notifica dell'eventuale inadempienza riscontrata.

L'I.A. avrà tempo 8 (otto) giorni dal ricevimento della raccomandata per formulare le proprie controdeduzioni.

Qualora le stesse non vengano presentate entro il sopracitato termine previsto o non vengano accolte dall'A.C., la stessa si riserva di applicare la sanzione prevista.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali si potrà procedere alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Il recupero delle penalità da parte dell'AC sarà effettuato mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto dall'IA nel primo mese utile. In subordine, le penalità potranno essere applicate mediante incameramento della cauzione.

Art. 61 Risoluzione del contratto. Clausola risolutiva espressa.

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività da parte dell'I.A.;
- interruzione non motivata del servizio;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente CSA in materia igienico-sanitaria, in materia di sicurezza e prevenzione, e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali e non eliminate dall'IA anche a seguito di diffida dell'AC
- gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente CSA relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- casi di grave intossicazione alimentare la cui causa accertata sia ascrivibile all'IA;
- quando l'I.A. si renda colpevole di frode;
- abbandono dell'appalto
- subappalto del servizio

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'A.C. si avvalga di tale clausola, l'I.A. incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'A.C., salvo l'ulteriore risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le circostanze che potranno verificarsi.

Qualora, in caso di risoluzione del contratto, per l'AC si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'IA, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di fallimento o di rifiuto della seconda classificata, si interpelleranno le successive ditte classificate utilmente in graduatoria, con addebito alla società inadempiente i ogni conseguente spesa o danno.

La risoluzione del contratto per colpa comporta l'obbligo dell'IA al risarcimento dei danni.

All'IA verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese ed i danni.

TITOLO VII PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art. 62 - Prezzo unitario del pasto e sua revisione periodica

Il prezzo unitario del pasto è quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'IA a seguito dell'avvenuta aggiudicazione. Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo unitario del pasto corrisposto dall'AC all'IA si intendono interamente ricompresi tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito nel presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti.

Il prezzo di ogni singolo pasto è soggetto a revisione periodica ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs.n. 163/2006, a decorrere dal secondo anno scolastico.

Art. 63 - Modalità di pagamento

Il pagamento del corrispettivo a carico dell'Amministrazione aggiudicatrice sarà effettuato mensilmente, dietro presentazione di regolari e separate fatture che dovranno contenere il numero dei pasti complessivamente forniti, distinti tra scuola dell'infanzia e scuola primaria e con l'ulteriore distinzione fra alunni, insegnanti, personale Ata.

Come previsto nell'allegato tecnico n. 1 a fine mese i moduli relativi agli utilizzatori del servizio dovranno essere inoltrati dal personale incaricato dell'IA all'AC. Il responsabile del servizio dell'AC apporrà il visto sui moduli e lo trasmetterà, a mezzo fax, all'IA per l'emissione delle fatture per il numero dei pasti effettivamente somministrati e risultanti dai moduli di cui sopra.

Le fatture dovranno essere spedite al protocollo del Comune di Biandrate.

La liquidazione delle fatture avverrà entro 60 (sessanta) giorni dalla data di registrazione delle stesse al protocollo comunale, previa verifica della regolarità contributiva della ditta aggiudicataria.

Le Parti convengono che l'AC potrà rivalersi, per ottenere il risarcimento di eventuali danni contestati all'IA, il rimborso spese ed il pagamento di penalità irrogate, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o, in subordine, a mezzo di incameramento della cauzione.

Per i ritardi nei pagamenti si concorda tra le parti, ai sensi del D.Lgs. n. 231/2002 il riconoscimento di un interesse determinato nella misura del 3% su base annua.

TITOLO VIII

IMMOBILI

Art. 64 - Locali per la produzione ed il consumo dei pasti

Per l'espletamento del servizio, l'AC mette a disposizione dell'IA - a titolo gratuito ed al fine del contenimento dei costi - i centri refezionali, dotati e non di cucina, con gli impianti, le attrezzature, i macchinari e gli arredi in essi presenti.

Durante tutto il periodo di gestione, l'IA si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine ed agli arredi, senza previa autorizzazione dell'AC. L'IA dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'AC in qualsiasi luogo ed ora al fine di esercitare qualsivoglia controllo ritenuto necessario e/o utile. Le attrezzature esistenti risultano elencate nell'allegato tecnico 1.

Art. 65 - Inventario di riconsegna alla scadenza del contratto

Alla scadenza del contratto, l'IA si impegna a riconsegnare all'AC i locali con impianti, attrezzature ed arredi annessi in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. A fine appalto tutte le attrezzature e macchinari resteranno di proprietà dell'AC.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi saranno oggetto di stima e verranno addebitati interamente all'IA.

TITOLO IX

CONTROVERSIE

Art. 66 - Contenzioso e foro competente

Il contenzioso è regolato dalle vigenti norme di legge.

Ogni eventuale controversia in ogni modo nascente dall'interpretazione, dall'esecuzione o dalla cessazione del presente contratto sarà devoluta esclusivamente alla competenza del Foro di Novara. Non è previsto l'istituto dell'arbitrato

Art. 67 - Rinvio

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni di legge vigenti in materia

Art. 68 Responsabile del procedimento

Ai sensi della legge n. 241/1990, si comunica che il Responsabile del Procedimento è la sig.ra Carla Perotto (tel: 0321/83122 – fax: 0321/838219 – e-mail: amministrazione@comune.biandrate.no.it)

Art. 69 - Documentazione

Il presente CSA, gli allegati tecnici allo stesso, il Bando di gara ed ogni altro documento complementare sono disponibili sul sito www.comune.biandrate.no.it