

Alleg. "A"

COMUNE DI BIANDRATE
Provincia di Novara

CAPITOLATO D'ONERI E SPECIFICHE TECNICHE
APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA
SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA
ANNO SCOLASTICO 2008/2009

Indice

Art. 1	Oggetto del servizio
Art. 2	Durata del servizio
Art. 3	Tipologia dell'utenza
Art. 4	Procedura di gara
Art. 5	Soggetti ammessi alla gara
Art. 6	Requisiti di partecipazione
Art. 7	Metodo e criteri di aggiudicazione
Art. 8	Forma del contratto
Art. 9	Descrizione del servizio e prescrizioni particolari
Art. 10	Modalità e orario fornitura pasti
Art. 11	Responsabile del servizio
Art. 12	Personale
Art. 13	Vestiario e Dispositivi di protezione individuale (DPI)
Art. 14	Disposizioni in materia di sicurezza
Art. 15	Rispetto delle normative vigenti
Art. 16	Disposizioni igienico – sanitarie
Art. 17	Caratteristiche delle derrate alimentari
Art. 18	Etichettatura delle derrate alimentari
Art. 19	Garanzie di qualità
Art. 20	Igiene della produzione
Art. 21	Riciclo
Art. 22	Condimenti
Art. 23	Conservazione dei campioni
Art. 24	Contenitori
Art. 25	Centro di produzione pasti
Art. 26	Mezzi di trasporto
Art. 27	Consegna dei pasti
Art. 28	Licenze e autorizzazioni
Art. 29	Servizi aggiuntivi
Art. 30	Diritto di controllo del Comune
Art. 31	Tipologia dei controlli
Art. 32	Blocco dei prodotti alimentari
Art. 33	Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità
Art. 34	Corrispettivo per il servizio
Art. 35	Cauzione definitiva
Art. 36	Assicurazioni
Art. 37	Divieto di subappalto e cessione del contratto
Art. 38	Risoluzione del contratto.Clausola risolutiva espressa
Art. 39	Sanzioni
Art. 40	Controversie. Foro competente
Art. 41	Spese contrattuali
Art. 42	Domiciliazione
Art. 43	Dati personali
Art. 44	Responsabile del procedimento

Tit. 1° SERVIZI PREVISTI DAL CAPITOLATO D'ONERI

Art. 1 Oggetto del servizio

L'oggetto del presente capitolato consiste nel servizio di refezione scolastica da effettuare con le modalità indicate agli articoli successivi presso:

- la scuola dell'infanzia sita in via Ginetta Caccianotti n. 1 - fornitura pasti crudi -
- la scuola primaria sita in via Giulio Greppi n. 18/A - fornitura pasti veicolati -

Il servizio consiste nella sola fornitura di pasti crudi e veicolati, mentre per la preparazione (limitatamente alla scuola dell'infanzia) ed alla distribuzione provvederà direttamente il Comune.

Il servizio suindicato rientra nei servizi indicati nell'allegato II-B cat. 17 numero riferimento CPC 64 – Numero di riferimento CPV 5524000-9 – Servizi di ristorazione scolastica – D.Lgs. n. 163/2006. – Codice identificativo gara (CIG): 0170000070

Ai sensi dell'art 20 del citato D.Lgs. il presente appalto di servizio è escluso dall'applicazione della relativa disciplina prevista dal decreto, con applicazione del D.Lgs. limitatamente agli artt. 65, 68 e 225 e a quelli espressamente richiamati nel presente capitolato.

Tutte le modalità di partecipazione sono indicate nel presente capitolato e nel bando di gara con relativi allegati.

Art. 2 Durata del servizio

Il servizio avrà durata annuale corrispondente all'anno scolastico, e precisamente dal 1 settembre 2008 al 30 giugno 2009, fatti salvi eventuali servizi che potranno interessare anche il mese di luglio, il tutto comunque in base ai calendari scolastici emanati dalle autorità competenti.

Ai sensi art. 57, comma 5° lett. b), del D.Lgs. n. 163/2006, l'amministrazione comunale potrà procedere a riaffidare alla ditta aggiudicataria il servizio oggetto della presente gara. La nuova aggiudicazione sarà effettuata con periodicità annuale o triennale, per una durata ulteriore massima di tre anni successivi e consecutivi alla conclusione dell'affidamento iniziale, previa intesa in ordine all'aggiornamento dei prezzi.

Art. 3 Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta dagli alunni frequentanti le scuole indicate all'art. 1) nonché dal personale docente e personale Ata avente diritto al servizio mensa.

Art. 4 Procedura di gara

Procedura aperta ai sensi art. 3, comma 37 e art. 55, comma 5, del D.Lgs. 12.4.2006 n. 163.

Art. 5 Soggetti ammessi alla gara

Possono partecipare alla gara imprese singole, raggruppamenti temporanei d'impresa, cooperative e consorzi, ovvero per le imprese stabilite in altri paesi membri dell'UE, nelle forme previste nei paesi di stabilimento (come previsto dagli art. 34 e 37 del D.Lgs. n. 163/2006).

Non è consentito ad una stessa ditta di presentare contemporaneamente offerte di diverse associazioni di imprese o consorzi, ovvero individualmente e in associazione e consorzio a pena di esclusione di tutte le offerte presentate.

Art. 6 Requisiti di partecipazione

Per partecipare alla gara i concorrenti non devono trovarsi in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38 D.lgs. n. 163/2006.

I requisiti di partecipazione sono dettagliatamente indicati nella dichiarazione a corredo dell'istanza di partecipazione alla gara ed allegata al bando di gara sotto il punto B).

La ditta deve possedere la certificazione di qualità recepita in Italia rilasciata da soggetti accreditati operanti in Italia o in altro Paese dell'Unione Europea per un servizio corrispondente a quello oggetto del presente appalto.

Qualora la certificazione di qualità in possesso della ditta aggiudicataria abbia una durata tale da non coprire tutto l'intervallo di tempo dell'appalto, la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di fornire documentazione attestante il rinnovo e/o la conferma della stessa da parte dell'ente certificatore.

Il concorrente deve dimostrare la capacità economica e finanziaria attraverso la dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa per prestazioni di servizi nel settore oggetto della presente gara realizzato complessivamente negli ultimi tre anni (2005-2006-2007) oneri fiscali esclusi.

Il concorrente dovrà altresì dichiarare di aver prestato, negli ultimi tre anni (2005-2006-2007), analoghi servizi di ristorazione scolastica indicando importi, date, destinatari (sia pubblici che privati) dei servizi stessi.

L'amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare idonei controlli su quanto dichiarato nell'istanza di ammissione alla gara ai sensi art. 71 D.P.R. 445/2000.

Al concorrente aggiudicatario sarà richiesta la documentazione probatoria delle dichiarazioni rese in sede di gara.

Art. 7 Metodo e criteri di aggiudicazione

L'aggiudicazione sarà effettuata con l'applicazione del criterio del prezzo più basso rispetto all'importo a base d'asta.

Non saranno ammesse offerte in aumento rispetto all'importo a base d'asta o a ribasso zero.

L'aggiudicazione potrà essere effettuata anche in presenza di una sola offerta purchè valida.

In caso di offerte uguali si procederà ai sensi dell'art. 77 R.D. 23 maggio 1924, n. 827.

L'offerta vincola i concorrenti per giorni 180 (centottanta).

Art. 8 Forma del contratto

Il contratto oggetto del presente capitolato sarà stipulato mediante atto pubblico a rogito del segretario comunale di Biandrate.

Art. 9 Descrizione del servizio e prescrizioni particolari

Per la scuola dell'infanzia i pasti dovranno essere forniti crudi.

Per la scuola primaria i pasti dovranno essere forniti già preparati, con il sistema tradizionale di cottura dei cibi (con esclusione di cibi precucinati), utilizzando derrate alimentari di primissima qualità ed in conformità al menu (estivo e invernale) approvati dalla Azienda Sanitaria Locale n. 13 unitamente alle tabelle delle grammature e degli ingredienti.

I pasti dovranno essere preparati e confezionati (per i pasti crudi) presso idoneo centro di cottura, munito dei prescritti requisiti sanitari e delle autorizzazioni previste dalla legge. Tutti i predetti requisiti e autorizzazioni devono essere in possesso dell'appaltatore prima dell'inizio dello svolgimento del servizio.

Il pasto dovrà comprendere un primo, un secondo, un contorno di stagione, pane, frutta o dessert, secondo quanto previsto dal menù settimanale.

Le qualità e le quantità degli alimenti da preparare saranno in stretto rapporto al numero delle presenze giornaliere al servizio di refezione.

La ditta dovrà adeguarsi ad ogni variazione del menu ed a specifiche variazioni della dieta dipendenti da casi di allergia o intolleranza alimentare individuali e per motivi religiosi, senza diritto a maggiorazione di prezzo.

Per la fornitura dei pasti veicolati presso la Scuola Primaria la ditta aggiudicataria dovrà fornire il carrello scaldavivande in comodato d'uso.

Art. 10 Modalità e orario fornitura pasti

Quotidianamente, entro le ore 8,45, sarà comunicato telefonicamente da personale appositamente incaricato, al centro di cottura indicato dalla ditta appaltatrice, il numero esatto dei pasti veicolati da fornire giornalmente.

L'entità dei pasti crudi sarà comunicata in via presuntiva all'inizio di ogni settimana e la relativa fornitura sarà effettuata con la stessa cadenza in unica soluzione, fatte salve forniture aggiuntive ove ne emergesse la necessità. La consegna del pane per la scuola dell'infanzia dovrà essere giornaliera. Le modalità saranno concordate tra il Responsabile di cui all'art.11 e il personale incaricato per la preparazione dei pasti presso la scuola dell'infanzia, dandone opportuna comunicazione alla stazione appaltante.

Nel contempo saranno comunicati eventuali piatti speciali o differenziati.

La consegna giornaliera dei contenitori dovrà essere effettuata puntualmente all'orario che sarà comunicato prima dell'inizio del servizio. Tale orario dovrà essere rigorosamente rispettato al fine di consentire agli alunni la regolare fruizione del servizio di refezione. Presso la scuola primaria gli addetti della ditta incaricata provvederanno a posizionare le vaschette gastronomiche di acciaio inox nel carrello scaldavivande.

A soli fini enunciativi si prevede che il numero complessivo dei pasti da fornire per l'intero anno scolastico possa essere quantificato in circa:

- 5.500 per la scuola dell'infanzia
- 4.000 per la scuola primaria

rimanendo inteso che il costo unitario contrattualmente stabilito rimarrà inalterato indipendentemente dal numero effettivo dei pasti forniti.

L'entità delle forniture effettive dei pasti potrà subire variazioni in aumento in conseguenza dell'attivazione di progetti scolastici relativi a servizi post scuola presso la scuola primaria dal mercoledì al venerdì.

Art. 11 Responsabile del servizio

Oltre all'organico previsto per l'esecuzione del servizio, la ditta appaltatrice 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 autorità sanitarie;
- direzione e controllo delle attività di educazione alimentare.

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

Il nominativo del responsabile suindicato dovrà essere comunicato all'amministrazione comunale prima dell'inizio del servizio.

Art. 12 Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

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

Il personale dipendente, nessuno escluso, dovrà essere iscritto nel libro paga dell'impresa appaltatrice.

Art. 13 Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) -

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. L'Impresa stessa dovrà osservare le disposizioni di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi.

Art. 14. Disposizioni in materia di sicurezza

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.

Ai sensi art. 26 del succitato decreto legislativo l'importo dei costi di sicurezza occorrenti per eliminare i rischi da interferenze è pari a zero a seguito di analisi e valutazioni effettuate dalla stazione appaltante.

Art. 15 Rispetto delle normative vigenti

L'Impresa deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi. L'Impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, 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'Ente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 16 Disposizioni 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, alla normativa vigente nonché a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'onere 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.

Art. 17 Caratteristiche delle derrate alimentari

I generi alimentari che saranno utilizzati per la confezione dei pasti dovranno avere le caratteristiche merceologiche per qualità, composizione, taglio e confezionatura, così

come previste dalla normativa di settore e dovranno possedere tutti i requisiti igienico sanitari previsti dalle leggi e dai regolamenti in materia. Per tutti i generi alimentari dovranno essere assicurate qualità organolettiche medio alte, comunque di prima scelta, con divieto di utilizzo dei cibi transgenici.

L'Impresa, pertanto, garantirà la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi, ed inoltre tutti i pasti verranno preparati con sistemi tradizionali.

L'Impresa deve inviare ai competenti uffici comunali l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativo dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco anche se relativo ad un solo componente, comporta la ristesa dell'elenco completo.

Art. 18 Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 19 Garanzie di qualità

L'Impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili all'Ente, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Art. 20 Igiene della produzione

La produzione dei pasti 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.

Lista fornitori ed approvvigionamento derrate: i fornitori delle derrate alimentari devono garantire la conformità dei prodotti richiesti.

Devono essere tassativamente esclusi alimenti geneticamente modificati. Tutte le materie prime che in fase di approvvigionamento non soddisfino le condizioni di trasporto, etichettatura e altro dovranno essere rifiutate e registrate come non conformi.

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.

Conservazione degli alimenti: i magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte. I prodotti cotti, refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura tra 1° e 6° C.

Manipolazione e cottura: tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. La preparazione dei pasti deve svolgersi col metodo della progressione in avanti, al fine di evitare l'incrocio sporco - pulito.

Preparazione piatti freddi: la preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. 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 così come le sopravvesti. 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. 21 Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati ad uso mense scolastiche. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Art. 22 Condimenti

Le paste asciutte devono essere trasportate ai refettori 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. 23 Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa aggiudicataria 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. 24 Contenitori

Tutte le apparecchiature ed attrezzature che verranno a contatto con gli alimenti dovranno rispondere alle vigenti normative.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla normativa vigente e garantire il mantenimento delle temperature prescritte. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori Gastro-Norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalle legge.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante data, tipologia dell'alimento e il numero di porzioni ivi contenute, scuola a cui il contenitore è destinato.

I contenitori di cui sopra, forniti dall'Impresa, dovranno essere ritirati a fine servizio e sanificati presso il centro di produzione pasti dell'Impresa stessa.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norme di legge.

La frutta deve essere lavata con l'impiego di idoneo prodotto disinfettante e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Art. 25 Centro di produzione pasti

La ditta aggiudicataria dovrà disporre, in proprietà e/o disponibilità aziendale in affitto o comodato, per tutto il periodo dell'appalto, del centro di produzione pasti che si intende utilizzare per l'effettuazione del servizio oggetto della gara.

Il centro di produzione pasti dovrà essere ubicato ad una distanza tale che garantisca la consegna dei pasti alle scuole indicate all'art. 1 del presente capitolato entro quaranta minuti dalla partenza dal medesimo.

Art. 26 Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle disposizioni di legge vigenti.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art. 27 Consegna dei pasti

La consegna dei pasti presso ogni refettorio deve essere effettuata con le modalità al precedente articolo 10.

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.

L'Impresa deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole scuole in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti.

Art. 28 Licenze ed autorizzazioni

L'impresa aggiudicataria deve essere in possesso delle autorizzazioni previste dalla normativa vigente.

Tit. 2° SERVIZI AGGIUNTIVI SVOLTI A RICHIESTA DEL COMUNE

Art. 29 Servizi aggiuntivi

Qualora il Comune non disponesse temporaneamente del personale addetto alla preparazione pasti presso la scuola dell'infanzia la ditta aggiudicataria dovrà garantire la fornitura dei pasti veicolati in sostituzione dei pasti crudi, con le modalità indicate nel presente capitolato d'oneri e specifiche tecniche ed al costo unitario così come risultante dall'offerta presentata.

Tit. 3° CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 30 Diritto di controllo del Comune

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che si riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro di Produzione Pasti, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato.

Art. 31 Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dal Comune ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'Impresa.

Il personale dell'Impresa non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio delle derrate nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo delle date di scadenza dei prodotti;
- i processi tecnologici per produrre e lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego di sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;

- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 porzioni);
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'Impresa o dai tecnici incaricati dal Comune.

Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.S.L. locale che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

I tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nulla può essere richiesto dal Comune per la quantità di campioni prelevati.

Art. 32 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. 33 Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'Impresa, per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.

In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui si riscontrasse successivamente la violazione degli obblighi, l'Ente comunicherà all'Impresa, per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'Impresa non fornisse alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, l'Ente applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Tit. 4° CORRISPETTIVI, GARANZIE, PENALI PER I SERVIZI FORNITI

Art. 34 Corrispettivo per il servizio

Il Comune corrisponderà alla ditta aggiudicataria, per ogni pasto i seguenti corrispettivi risultanti dall'offerta presentata:

a) € _____ +Iva per ogni pasto veicolato

b) € _____ +Iva per ogni pasto crudo

ciascuno consistente in:

- primo piatto
- secondo piatto con contorno
- un frutto o dessert
- un panino
- piatti, posate, bicchieri, tovaglioli e tovagliette a perdere per i pasti di cui al punto a)

Ai fini contrattuali l'importo complessivo derivante dall'affidamento del servizio in base alle previsioni di fornitura pasti indicati all'articolo 10 è pari ad euro _____, oltre l'Iva nella misura di legge per l'intero anno scolastico.

Il valore contrattuale è finanziato con mezzi propri dell'Amministrazione Comunale.

Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/08 l'importo dei costi di sicurezza occorrenti per eliminare i rischi da interferenze è pari a zero a seguito di analisi e valutazioni effettuate dalla stazione appaltante.

Il prezzo di aggiudicazione è vincolante e impegnativo per tutta la durata dell'appalto.

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.

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

La liquidazione delle fatture avverrà entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle stesse, previa verifica della regolarità contributiva della ditta aggiudicataria.

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.

Art. 35 Cauzione definitiva

A garanzia delle obbligazioni derivanti dall'esecuzione del contratto la ditta aggiudicataria, all'atto della stipulazione del medesimo, sarà tenuta a costituire, apposita cauzione corrispondente al 5% del valore contrattuale, al netto del ribasso d'asta, 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, il cui possesso è espressamente previsto dal bando.

La cauzione potrà essere costituita mediante polizza fidejussoria bancaria o assicurativa.

La cauzione sarà completamente svincolata, con apposito atto formale, entro il 31 luglio 2009 in assenza di contestazioni al servizio formulate entro quella data dal Comune o da terzi.

Art. 36 Assicurazioni

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della Impresa aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di ditte assicuratrici.

A tale scopo l'Impresa aggiudicataria provvederà a contrarre, con onere a proprio carico, apposita ed adeguata polizza assicurativa RCT e RCO, con massimali di copertura non

inferiori a € 2.000.000,00, con un primaria Compagnia di assicurazione, nella quale venga esplicitamente indicato che il Committente debba essere considerato “terzo” a tutti gli effetti di legge.

Il predetto contratto dovrà prevedere la copertura da rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione scolastica.

Tale polizza dovrà essere esibita prima dell’inizio del servizio oggetto della presente procedura.

Art. 37 Divieto di subappalto e cessione del contratto

E’ fatto divieto all’impresa aggiudicataria di procedere a subappalto totale e parziale dei servizi affidati. E’ altresì vietata la cessione del contratto.

Art. 38 Risoluzione del contratto. Clausola risolutiva espressa.

Il Comune, in caso di ripetute inadempienze agli obblighi derivanti dal presente capitolato, non sanate da diffida formale, o anche a seguito di una singola inadempienza che comporti disfunzioni particolarmente gravi o interruzione del servizio, potrà procedere unilateralmente alla risoluzione del contratto con un preavviso di 15 giorni, incamerando la cauzione prestata dalla ditta appaltatrice, fatto salvo il risarcimento dell’eventuale maggiore danno anche conseguente all’affidamento temporaneo a terzi del servizio con maggiori oneri per il Comune.

E’ comunque causa di risoluzione del contratto:

- la fornitura ripetuta di pasti caldi che, al momento del loro consumo, presentino una temperatura inferiore a quella che consente di mantenere inalterate le proprietà organolettiche o anche la sola gradibilità di gusto propria dei cibi appena cotti, essendo tale condizione essenziale nella conduzione del servizio;
- la fornitura ripetuta di pasti crudi che non presentano caratteristiche di qualità;
- il reiterato ritardo nella consegna dei pasti
- la dichiarazione di fallimento del gestore del servizio
- il sub-appalto totale o parziale del contratto o la cessione del contratto;
- la commissione di infrazioni di rilevanza penale che facciano venire meno l’affidabilità del gestore del servizio.

Nelle ipotesi soprandicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito della dichiarazione del Comune di volersi avvalere della clausola risolutiva, in forma di lettera raccomandata.

Art. 39 Sanzioni

Le inadempienze agli obblighi contrattuali previsti dal capitolato d’appalto, quando non siano causa di risoluzione del contratto, ai sensi del precedente articolo, comportano il pagamento di una sanzione pari ad € 250,00.

Le sanzioni sono applicate dopo aver contestato l’addebito e valutate le eventuali controdeduzioni con provvedimento formale dell’organo competente entro 15 giorni dalla ricezione delle controdeduzioni o dalla scadenza del termine utile per presentarle.

Art. 40 Controversie. Foro competente

Nel caso di vertenze tra il Comune e l’appaltatore del servizio che si dovessero verificare durante il periodo di validità del contratto, il Foro competente è quello di Novara.

Art. 41 Spese contrattuali.

Sono a carico del soggetto aggiudicatario tutti gli oneri e le spese diretti ed indiretti connessi all’appalto.

Art. 42 Domiciliazione

La ditta aggiudicataria deve eleggere domicilio legale per tutti gli effetti del presente contratto presso la segreteria comunale.

Art. 43 Dati personali

Si precisa che i dati richiesti sono raccolti per le finalità inerenti la procedura, disciplinata dalla legge, per l'affidamento di appalti di servizi e forniture. Pertanto il conferimento dei dati richiesti ha natura obbligatoria. I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui al D.Lgs. 30.6.2003, n. 196.

Art. 44 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.biandrate@ruparpiemonte.it