



**COMUNE DI ROMAGNANO SESIA
PROVINCIA DI NOVARA**

SERVIZIO DI RISTORAZIONE ASILO NIDO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 DEFINIZIONI.

Per "Impresa" o "I.A." si intende l'impresa che risulterà aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione Asilo Nido.

Per "Committente" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Romagnano Sesia che affida il servizio di refezione Asilo Nido.

Art. 2 FINALITA' DEL SERVIZIO

L'Amministrazione Comunale intende affidare in appalto la gestione della ristorazione dell'Asilo Nido. L'obiettivo fondamentale è perseguire un percorso di educazione alimentare rivolto a dare dei giusti equilibri dal punto di vista nutrizionale che venga attuato sin dai primi anni di vita del bambino, fornendo una dieta studiata nel rispetto della salute del bambino.

Art. 3 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di refezione dell'Asilo Nido.

Il servizio prevede:

- La fornitura delle derrate alimentari, la preparazione e il confezionamento dei pasti presso la cucina dell'Asilo Nido secondo il legame fresco – caldo;
- Il riordino e la pulizia della cucina e dei locali di consumo dei pasti dei bimbi, il lavaggio delle stoviglie, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori.
- Forma inoltre oggetto dell'appalto se necessario la fornitura di attrezzature e stoviglie, nonché la sostituzione di attrezzature che eventualmente si rendessero inutilizzabili e l'integrazione di attrezzature che si rilevassero insufficienti, con altre nuove, qualora si rilevassero necessarie per l'espletamento del servizio. Alla scadenza del contratto tutti gli interventi effettuati, gli impianti, le attrezzature installate, gli arredi resteranno di proprietà dell'A.C.
- La fornitura di prodotti e attrezzature per le pulizie e lavaggio piatti è a totale carico dell'I.A.

Art. 4 – CONSEGNA IMMOBILI

La committenza mette a disposizione dell'Impresa i locali della Cucina di Via Passerella 9 con i relativi impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi, nonché i locali di ricevimento derrate e le relative attrezzature presso i locali di consumo dei pasti del personale e dei bimbi.

All'impresa aggiudicataria, prima dell'avvio del servizio, verrà consegnato in duplice copia l'inventario degli arredi e delle attrezzature, del materiale di stoviglieria ed utensileria, della cucina, della dispensa.

L'impresa dopo attenta verifica dovrà restituire copia siglata in ogni foglio come presa visione e accettazione di quanto riportato in esso. I locali e le attrezzature e tutto il materiale preso in consegna dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto in perfetto stato di funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

I locali e il materiale (impianti, attrezzature, arredamenti, forniture, stoviglie, suppellettili) di cui al verbale di consegna s'intende in buono stato di conservazione e conformi alle vigenti normative e sufficienti in quanto a tipologia all'espletamento dei servizi richiesti.

ART. 5 – DURATA DELL'APPALTO.

L'appalto avrà durata per gli anni 2011-2012-2013. Inizio del servizio il **1° settembre 2011 e termine il 31 luglio 2013 (con esclusione dei mesi di agosto)**.

L'impresa si impegna ad iniziare il servizio alla data sopra riportata anche se il contratto non fosse ancora stato formalmente sottoscritto

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva di far ricorso all'opzione di cui all'art. 57 comma 5 del D. Lgs.vo 163/2006, nel rispetto delle condizioni, modalità e termini indicati nel medesimo.

ART. 6 – CARATTERISTICHE DIETOLOGICHE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MODALITA' DI ESECUZIONE.

Il servizio verrà espletato:

Nella cucina dell'Asilo Nido: preparazione, cottura e distribuzione "in loco" dei pasti agli utenti dell'Asilo Nido.

ART. 7 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA, DURANTE E DOPO LA DISTRIBUZIONE.

Il servizio prevede:

l'esecuzione di tutte le attività annesse e connesse all'oggetto dell'appalto, previste nel presente capitolato.

In particolare il servizio per gli utenti sarà così erogato:

la preparazione dei pasti, l'apparecchiatura dei tavoli del locale ristorazione personale, il lavaggio delle stoviglie, la pulizia dei locali della cucina e di consumo dei pasti del personale.

Altresì il servizio prevede ogni qualsiasi ulteriore operazione necessaria ad effettuare regolarmente l'erogazione della ristorazione.

Il servizio deve prevedere oltre alla preparazione dei pasti, la distribuzione della frutta al mattino con relativo sbucciamento della frutta, la preparazione delle merende.

Il personale della ditta dovrà inoltre eseguire la pulizia e la sanificazione della cucina e dei locali accessori.

Gli utensili utilizzati devono essere esclusivamente in acciaio inox.

Tutti i servizi sopramenzionati ed altri necessari al buon funzionamento del servizio di refezione devono essere forniti a spese e cura della ditta appaltatrice.

ART. 8 – INFORMAZIONI PER GLI UTENTI.

L'impresa è tenuta ad affiggere nei locali di cucina e locali di consumo il menù.

ART. 9 – DISPOSIZIONI IGIENICO – SANITARIE.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/1980 e successive modificazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e quanto espressamente previsto dal presente capitolato, con particolare riferimento al Reg. CEE 852/2004.

ART. 10 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA.

L'utenza è composta dai bambini dell'Asilo Nido.
eventuali ospiti autorizzati dall'A.C.

ART. 11 – DIMENSIONE PRESUNTA DELL’UTENZA.

N. 32 pranzi per i bimbi dell’asilo Nido

N. 32 merende Asilo Nido:

Per un totale presunto per 23 mesi pari a 14.080 pasti – 14.080 merende.

QUANTIFICAZIONE VALORE PRESUNTO APPALTO

Componente	A Prezzo unitario	B Quantità presunta (1° settembre 2011/31luglio 2013) moltiplicatore	A x B
Prezzo unitario pasto e merenda Asilo Nido comprensivo di tutti gli oneri e la fornitura dell’acqua	6,20	14.080	87.296,00
		TOTALE	87.296,00

I dati sopra riportati prevedono una presenza media giornaliera di 32 utenti. Nel caso in cui il numero dei bambini effettivamente presenti subisca variazioni in più o in meno verrà retribuito/detratto il puro costo delle derrate.

ART. 12 – CALENDARIO PER L’EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L’erogazione del servizio dovrà avvenire dal lunedì al venerdì, periodo di apertura nido gennaio/dicembre , escluse la vacanze natalizie e pasquali, nonché le festività riconosciute. Il servizio dell’Asilo Nido non funziona nel mese di agosto.

ART. 13 – SOPRALLUOGHI.

L’impresa partecipante ha l’obbligo di recarsi preventivamente a visitare ed esaminare attentamente i locali, gli impianti, le attrezzature , gli arredi e gli utensili, nonché tutte le circostanze e condizioni del luogo in quanto influenti sul servizio fornito. Tali sopralluoghi devono essere concordati tra le parti, le quali devono redigere relativi verbali di visita firmati da tutti gli incaricati referenti per le aziende e per il Comune. I sopralluoghi saranno effettuati in orari tali da non arrecare disagio al personale operante nella sede di ristorazione e da concordare preventivamente con il Comune. Durante i sopralluoghi non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere. Eventuali richieste di chiarimenti devono essere inviate via fax all’ufficio competente.

ART. 14 – INTERRUZIONE DI SERVIZIO

Il servizio deve essere assicurato per tutti i giorni del calendario, in caso di sciopero del personale dell’Impresa o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l’A.C. e/o l’I.A. dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell’attività educativa per la quale non sia stata data comunicazione all’I.A. con anticipo di 24 ore, l’A.C. riconoscerà all’I.A.

un equo indennizzo non superiore comunque al 25% del valore della fornitura giornaliera.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente significativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, sommosse, disordini civili.

ART. 15 – SUBAPPALTO DEL SERVIZIO E CESSIONE DEL CONTRATTO.

Non è consentito il sub appalto del servizio né la cessione del contratto.

OFFERTA ECONOMICA

ART. 16 – COMPOSIZIONE OFFERTA ECONOMICA.

Per l'offerta economica si forniscono le seguenti indicazioni:

L'offerta economica non potrà essere né pari, né superiore al valore del costo intero del pasto pari ad € 6,20

L'offerta economica dovrà indicare:

A – Prezzo unitario offerto per ogni singolo pasto dell'Asilo Nido comprensivo di tutti gli oneri per la fornitura e preparazione, comprensivo della merenda (solo per i bambini) e della fornitura dell'acqua a pranzo e merenda.

B Il prezzo del solo pasto crudo, che verrà praticato o detratto in caso di un numero di utenti giornalieri superiore o inferiore a 32.

ART. 17 – PREZZO PASTO

Il prezzo unitario del pasto è quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dalla Ditta Appaltatrice con l'Amministrazione Comunale a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole.

Con riferimento a quanto stabilito dal presente capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente acclusi:

Tutti i servizi

Le prestazioni del personale,

La fornitura delle derrate e dell'acqua

Le spese ed ogni altro onere espresso o implicito nel presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

ART. 18 – FATTURAZIONE

La Ditta aggiudicataria fatturerà mensilmente un importo così determinato:

numero pasti forniti per prezzo di aggiudicazione. Nel caso in cui il numero dei bambini effettivamente presenti subisca variazioni in più o in meno verrà retribuito o detratto il puro costo delle derrate.

ART. 19 – REVISIONE PREZZO

L'Amministrazione Comunale riconoscerà dopo il primo anno di servizio la revisione del prezzo del pasto sulla base dell'incremento ISTAT.

L'offerta economica dovrà essere, o verrà troncata d'ufficio, a due cifre dopo la virgola.

AGGIUDICAZIONE

ART. 20 – SISTEMA DI AGGIUDICAZIONE.

L'aggiudicazione avverrà a favore della Ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006 e valutata da una commissione in base ai seguenti elementi e relativi punteggi:

VALUTAZIONE PROGETTO DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO **MAX**

PUNTI 55 SU 100

Qualità del progetto articolata in:

* Valutazione dell'organigramma e funzionigramma del servizio di cui al presente appalto: organico dedicato e livelli di professionalità degli addetti, con indicazione del numero, mansione e monte ore lavoro giornaliero, addestramento, formazione e aggiornamento del personale.

da 0 a un max di 6 punti

* Valutazione dell'organizzazione del servizio proposto e relativi controlli (modalità forniture derrate, confezionamento, organizzazione oraria, ecc.)

da 0 a un max di 10 punti

* Valutazione delle procedure di gestione delle non conformità di prodotto e di processo

da 0 a un max di 6 punti

* Valutazione selezione ed accreditamento fornitori, elenco fornitori, metodologie impiegate per le verifiche, certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature e qualità

da 0 a un max di 10 punti

* Programma di autocontrollo con relative certificazioni (2 punti per ogni certificazione ISO oltre la certificazione 9001:2008)

da 0 a un max di 10 punti

* Piano emergenza altro centro di cottura di proprietà o locazione autorizzato nel raggio di 15 Km. Dal centro di Cottura dell'Asilo Nido al Centro di Cottura dove si intende produrre i pasti (documentati) (1 punto in meno ogni 2 Km)

da 0 a un max di 10 punti

* Progetto di educazione alimentare rivolto alle famiglie con la partecipazione di esperti

da 0 a un max di 3 punti

* Qualora un partecipante non raggiunga almeno il 60% (pari a 33 punti) dei 55 punti previsti per la valutazione del "progetto di organizzazione del servizio", verrà escluso dal procedimento di aggiudicazione.

VALUTAZIONE PROPOSTE MIGLIORATIVE

MAX 5 su 100

* Valutazione proposte*

da 0 a un max di 5 punti

VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA

MAX punti 40 su 100

* Valutazione offerta economica

da 0 a un max di 40 punti

così articolata:

A – Prezzo unitario offerto per ogni singolo pasto ai bambini dell'Asilo Nido, comprensivo della merenda e fornitura di acqua Punti 28

B – Prezzo unitario puro costo delle derrate (pasto crudo) Punti 12

All'offerta economicamente più bassa verrà attribuito il massimo punteggio, alle altre offerte verrà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore.

In nessun caso verrà accettata l'offerta economica qualora il totale dell'offerta stessa sia pari o superi l'importo stimato dell'appalto.

ONERI INERENTI AL SERVIZIO

ART. 21 – ASSICURAZIONI

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

A tale scopo l'Impresa si impegna a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'A.C. debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio; nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

ART. 22 – SPESE E TASSE

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione sono a carico dell'I.A.

ART. 23 – DEPOSITO CAUZIONALE

La cauzione dovrà essere versata in uno dei modi stabiliti dalla Legge n. 348 del 10/06/1982, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle somme che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'I.A. a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.

Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'I.A. è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'A.C. avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto.

ART. 24 – SPESE INERENTI AL SERVIZIO

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio richiesto dall'A.C. sono a carico dell'impresa; sono inoltre a carico dell'impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Per le spese per le utenze telefoniche, l'energia elettrica, acqua e gas della cucina dell'Asilo Nido viene richiesto un rimborso annuale di € 1.000,00.

ART. 25 SPESE INERENTI MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

Sono a carico dell'impresa gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie relative ai locali, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi (esclusi tavoli, altri arredi del locale refezione adulti) annotando su apposito registro la periodicità degli interventi eseguiti.

L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, degli impianti e se questi sono riportati sul registro di manutenzione.

ART. 26 – SPESE PER L'ADEGUAMENTO DELLE ATTREZZATURE.

Tutte le spese per la sostituzione, l'integrazione eventuale o il potenziamento delle attrezzature di cucina e o dispensa sono a carico dell'impresa.

PERSONALE

ART. 27 – PERSONALE E RAPPORTO DI LAVORO

Ogni prestazione inerente il servizio di ristorazione deve essere svolta da personale alle dirette dipendenze dell'impresa secondo uno schema organizzativo comprendente il numero, le qualifiche e le modalità d'impiego occorrente per la gestione in relazione al servizio che è tenuto a fornire.

Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. La ditta appaltatrice è responsabile del comportamento del proprio personale, dei rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'Amministrazione Comunale.

ART. 28 – ORGANICO

L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio.

L'organico per tutta la durata del contratto deve essere quello dichiarato nell'offerta dall'impresa come numero, mansioni, livello, monte ore, che risulterà esplicitato in tabelle allegate all'offerta tecnica.

L'A.C. si riserva inoltre il diritto di chiedere all'impresa l'allontanamento del personale non ritenuto idoneo al servizio per comprovati motivi.

In tal caso l'impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere entro 3 giorni dalla richiesta scritta.

ART. 29 – DIREZIONE DEL SERVIZIO

La direzione del servizio oggetto del presente capitolato deve essere affidata ad un Responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio di ristorazione.

Rientrano nei compiti del direttore:

- Coordinare il servizio oggetto dell'appalto
- Controllare le attività della cucina, tenere rapporti con i fornitori, controllare la consegna delle derrate
- Tenere rapporti con il Comune, con la commissione mensa, l'autorità sanitaria, ed altri organismi di controllo
- Il Direttore dovrà agire in qualità di referente tra l'Azienda e l'A.C..
- Partecipare e organizzare i progetti di educazione alimentare rivolti alle famiglie.

In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie, malattie ecc.) l'impresa deve provvedere alla sua sostituzione.

ART.30 – ADDESTRAMENTO

Il programma di formazione adottato dall'azienda deve essere annuale e garantire che gli addetti, a qualunque livello, abbiano le informazioni necessarie ad operare minimizzando i rischi connessi alla mansione che svolge (istruzione operative). La formazione degli addetti è obbligatoria.

Si possono identificare tre livelli di formazione:

- Di introduzione
- Igiene di base
- Avanzato

Nel programma di formazione diversificato per tipologia di addetti devono essere affrontati a titolo esemplificativo i seguenti argomenti:

- Nozioni microbiologiche generali
- Definizione dei rischi connessi agli alimenti
- Le tossinfezioni – le contaminazioni – degli alimenti
- Prevenzioni delle tossinfezioni – la moltiplicazione microbica
- La catena del freddo – cottura – igiene del personale
- Conduzione dei locali di manipolazione e stoccaggio degli alimenti
- Attrezzature connesse alle manipolazioni
- Pulizia, sanificazione, disinfezione
- Principi di legislazione – principi di comportamento sui punti critici
- Introduzione al sistema HACCP
- Salute e sicurezza sul lavoro
- Comportamento igienico
- Dietetica
- Comportamento igienico del personale durante il lavoro
- Norme igieniche da osservare
- Organizzazione e tempistica del servizio
- Igiene dell'attrezzatura

La durata della formazione deve essere non inferiore alle 25 ore annuali per il personale addetto alla produzione del pasto.

L'impresa deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla Committente.

ART. 31 – VESTIARIO

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. n. 327/1980 e al D.Lgs.vo n. 193/2007) e regolamenti (CE n. 852/2004, 853/2004 n. 854/2004 e n. 882/2004) da indossare durante le ore di servizio e i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento del D.Lgs. 81/2008, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici all'A.C.. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R.327/1980.

L'azienda è tenuta inoltre a fornire mascherine e guanti monouso che dovranno essere utilizzati per la realizzazione di piatti freddi

ART.32 – IDONEITA' SANITARIA – CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI.

Il personale addetto alla manipolazione e preparazione degli alimenti deve essere idoneo ai sensi delle vigenti leggi.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'impresa di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. Il personale che risultasse positivo all'analisi deve essere allontanato per tutto il periodo di bonifica.

ART. 33 – RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI.

L'azienda deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Inoltre si impegna ad attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'impresa dovrà comunque tenere indenne l'A.C. da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che l'A.C. deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra l'Azienda ed i suoi dipendenti.

Il personale deve essere iscritto nel libro paga dell'impresa.

L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C. dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART 34 – OBBLIGHI ASSICURATIVI

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere delle spese a carico della Committenza medesima. Il committente si riserva altresì il controllo in qualunque momento a semplice richiesta del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi obbligatori.

ART. 35 – INFORTUNI E DANNI

L'Azienda risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Committente.

L'Appaltatore è tenuto a stipulare idonei e congrui contratti di assicurazione. Alla committenza spetta altresì il controllo in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali ed assicurativi.

ART. 36 – APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'impresa deve attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni del presente appalto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro. L'impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i contratti sopra indicati anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di sindacati di categoria o abbia receduto.

L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con gli organismi ritenuti competenti. Eventuali aumenti previsti dal C.C.N.L. per il personale, sono a carico dell'Impresa.

L'Impresa è tenuta al rispetto del D.Lgs. 151/2001, art. 7 relativo alla tutela della donna e del bambino.

ART. 37 – OBBLIGHI DEL PERSONALE

Il personale di servizio, dovrà indossare una divisa fornita dall'appaltatore, prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene, dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, ed in caso di contestazione sulla qualità dei pasti, non dovrà opporre rifiuti

alle decisioni della Committenza o da suoi incaricati di controllo della conformità delle derrate agli standard di qualità previsti dal presente capitolato.

L'Impresa dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi con i commensali o fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 38 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

La conservazione delle derrate alimentari deve rispettare le specifiche tecniche relative alle vigenti normative.

ART. 39 – SICUREZZA ALIMENTARE

L'A.C. promuove l'utilizzo degli alimenti, tenendo conto delle linee guida della Regione Piemonte e delle altre raccomandazioni dell'istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione.

Inoltre richiede e promuove l'utilizzo di prodotti a rintracciabilità di filiera agroalimentare.

L'A.C. vieta l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti da organismi geneticamente modificati.

ART. 40 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate alle "caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" (allegato 1).

ART. 41 – ETICHETTATURA

Le derrate devono essere confezionate ed etichettate nel rispetto delle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART. 42 – GARANZIE DI QUALITA'

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e produrre all'A.C. idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle tabelle Merceologiche.

FORNITURA DERRATE

ART. 43 – ELENCO DELLE DERRATE ALIMENTARI E DEI CONSUMI PRESUNTI.

Con la presentazione dell'offerta si riterrà implicito che l'impresa si sia accertata di provvedere nei termini contrattuali alla fornitura di tutti i prodotti di sua competenza.

ART. 44 – SUB CONTRATTO

Non è ammessa nessuna forma di sub contratto neppure parziale, per quanto riguarda le forniture delle derrate.

ART. 45 – VERIFICA DELLA CONFORMITA' DELLE FORNITURE AL CAPITOLATO D'APPALTO.

La conformità della fornitura con quanto previsto dal presente capitolato, può essere verificata dai funzionari preposti al suddetto servizio, nonché da soggetti di fiducia incaricati dall'A.C.

La qualità delle derrate sarà verificata mediante esami a vista o attraverso indagini di laboratorio.

Gli accertamenti potranno aver luogo anche dopo alcuni giorni dalla consegna della merce.

ART. 46 – FREQUENZA DELLE FORNITURE

I generi alimentari dovranno essere consegnati con cadenza bisettimanale presso la dispensa della cucina dell'Asilo Nido ad esclusione del pane per il quale la fornitura dovrà essere giornaliera.

Per alcuni prodotti non deperibili è ammessa, se compatibile con gli spazi disponibili, la consegna con cadenze diverse, da concordare con gli uffici preposti dall'A.C.. Qualora l'A.C. dovesse richiedere prodotti comunque riferiti ai generi oggetto della presente fornitura, non espressamente indicati nel capitolato, l'impresa sarà tenuta alla relativa fornitura a prezzi da convenirsi ed alle condizioni precedentemente citate.

IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 47 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE.

La dispensa, i magazzini e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle normative vigenti. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza. Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti sfusi, sia freschi sia secchi, non devono essere a contatto diretto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi in genere dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere affissa nel locale della cucina. In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'impresa che ricordi la personale di lavarsi le mani prima di riprendere i lavori ed il servizio.

ART. 48 – RICICLO.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

ART. 49 – MANIPOLAZIONE E COTTURA.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica e nutritiva. Esse devono essere eseguite secondo il manuale di autocontrollo igienico ai sensi del Reg. CEE 852/2004.

ART. 50 – OPERAZIONI PRELIMINARI DI COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte.

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e + 4°C;
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui vengono consumate;
- La carne trita dovrà essere macinata in giornata;
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nella stessa giornata del consumo;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nella stessa giornata del consumo;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato,
- Le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate immediatamente prima della distribuzione;
- Legumi secchi: a mollo 24 ore con due ricambi d'acqua, nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

ART. 51 - CONDIMENTI

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o Grana Padano. E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla L. 125/54 e D.P.R. 667/55 e s.m.i., ad eccezione dei formaggi tipici locali richiesti dall'A.C..

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla L. 14/07 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

MENU' PER TUTTE LE UTENZE

ART. 52 – MENU'.

La ditta dovrà proporre un menù con le relative grammature, articolato su 4 settimane, tenendo conto delle linee nutrizionali LARN, diversificato per utenti 9-15 mesi – 15-36 mesi. Il menù 15/36 mesi verrà applicato anche al personale adulto, nel rispetto delle grammature e eventuali variazioni delle cotture. Il menù corredato dalle tabelle dietetiche dovrà essere approvato dall'A.S.L. competente. La ditta a seguito dell'assegnazione dell'appalto dovrà far vistare a proprie spese il menù dal Servizio di Igiene degli Alimenti di Vercelli.

È consentito, in via temporanea una variazione nei seguenti casi:

Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto.

Interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero , incidenti, interruzioni di energia elettrica.

Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione in ogni caso deve essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma da parte dell'A.C..

ART. 53 – VARIAZIONI DEL MENU'

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto dall'A.C.. nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della Committente. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dei bambini.

In tal caso l'impresa adotta la variazione concordata con l'A.C. purchè equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

ART. 54 – STRUTTURA DEL MENU'

Pranzo

Un primo piatto

Un secondo piatto

Un contorno

Pane

Frutta o yogurt o dolce o gelato (ai bambini dai 15 ai 36 mesi viene fornito al mattino)

Acqua minerale naturale in confezione PET

Merenda

Pane

Frutta o yogurt, pane e marmellata, frullati, farina latte ecc

L'A.C. potrà richiedere all'impresa la fornitura Cestini freddi per "pranzo al sacco" per eventuali uscite scolastiche.

TABELLE DIETETICHE

ART. 55 – DIETE SPECIALI

L'Azienda, dietro presentazione di un certificato medico deve approntare le diete speciali per i diversi utenti. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto. Devono essere garantite diete che rispettino la stessa tipologia dei piatti previsti nel menù ordinario (es. pizza quando nel menù è prevista pizza ecc.)

ART. 56 – DIETE IN BIANCO

L'Azienda si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta dall'educatore. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che vengono concordate tra le parti.

NORME CONCERNENTI LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

ART 57 – SOMMINISTRAZIONE

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione dell'A.C.

ART. 58 – LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti avviene a cura degli educatori.

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO.

ART. 59 – REGOLAMENTI

Per tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso la cucina e presso i locali mensa, i detersivi dovranno essere conformi alle norme igieniche e sanificazione delle persone, degli ambienti e delle strutture.

ART. 60 – MODALITA' DI UTILIZZO DEI DETERSIVI

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale a seconda delle indicazioni fornite dalle case produttrici con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

ART. 61 – DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione e cottura è assolutamente vietato detenere detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta

ART. 62. – PULIZIE

Le pulizie di pertinenza della cucina, della dispensa, del locale refettorio sono a carico dell'impresa che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

ART. 63 RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

ART. 64 – I SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici del personale di cucina dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti dovranno sempre essere riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati saponi disinfettanti e salviette a perdere.

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 65 – 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 dalla normativa in materia "miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori D.L. 81/2008.

In particolare l'impresa entro 60 giorni dall'inizio del servizio, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro.

ART. 66 – SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

L'Impresa deve predisporre e fare affiggere, se non già esistenti, a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura alimenti.

ART. 67 – PIANO DI EVACUAZIONE

L'Impresa che risulterà aggiudicataria entro 30 giorni dall'avvenuta aggiudicazione deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incendi casuali, quali incendi e allagamenti .

A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti.

Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa all'A.C.

ART. 68 – NORMA DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

ART. 69 – DIVIETI

E' fatto divieto al personale dell'impresa di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e in quanto previsto specificamente del relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc...

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ART. 70 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare in qualsiasi momento senza preavviso, senza limitazione di orario e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale, in aderenza a quanto previsto dal progetto presentato dall'impresa e quanto disposto dal manuale di autocontrollo igienico presentato dall'impresa.

ART 71 – CONTROLLO DELLA QUALITA'

Il progetto di controllo della qualità del servizio che l'Impresa ha presentato in sede di gara, sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto. Eventuali miglioramenti ai progetti di controllo della qualità dovranno essere approvati dalla committenza.

L'Impresa deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare alla committenza ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestante la qualità dei prodotti utilizzati e delle acque fornite. Qualora la committenza rilevi non conformità del prodotto, l'impresa deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmettere documentazione alla committenza.

I relativi rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente alla committenza e, nei casi di non conformità l'impresa si impegna a darne comunicazione immediata unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

L'impresa in caso di sostituzione di marchio dei prodotti deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto prima della sostituzione stessa.

L'impresa è tenuta a informare con immediatezza la committenza di eventuali visite ispettive dell'autorità sanitaria (A:S:L., NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali da essa effettuati). L'impresa è obbligata a fornire con immediatezza alla committenza ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

ART. 72 ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi di controllo sono: i componenti Servizi Igiene Pubblica Ambientale della A.S.L., l'ufficio Scuola del Comune, nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C., la Commissione Mensa.

ART. 73 DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI (Commissione Mensa)

E' diritto della commissione all'uopo istituita, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: mancato rispetto del menù, date di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti, temperatura dei pasti al momento della distribuzione. E' assoluto divieto della commissione mensa intervenire a qualsiasi titolo direttamente sul personale alle dipendenze dell'impresa.

ART. 74 TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli da parte dell'amministrazione Comunale saranno articolati in:

- a) controlli a vista del servizio;
- a titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:
 - controllo della data di scadenza dei prodotti;
 - modalità di lavorazione delle derrate;
 - modalità di cottura;
 - lavaggio e impiego dei sanificanti;
 - modalità di sgombero rifiuti;
 - stato igienico-sanitario del personale addetto;
 - stato igienico dei servizi;
 - organizzazione del personale;
 - professionalità degli addetti;
 - modalità di manipolazione;
 - controllo del funzionamento degli impianti ed attrezzature;
 - controllo della manutenzione;

controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dell'A.C.

controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti.

ART. 75 BLOCCO DELLE DERRATE

Il controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate". I responsabili incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento, da non utilizzare".

L'A.C. provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'impresa; qualora i referti diano esito positivo all'impresa verranno addebitate le spese di analisi fatta salva in ogni caso l'applicazione di ulteriori penalità. In caso di non conformità accertata di un prodotto, l'impresa deve presentare all'A.C. la documentazione comprovante lo scarico e le procedure relative alle azioni correttive intraprese dall'impresa.

ART 76 IDONEITA' SANITARIA DEI COMPONENTI GLI ORGANI DI CONTROLLO

I componenti gli organi di controllo dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso la cucina, apposito camice bianco e copricapo.

ART. 77 CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di Individuare più celermente le cause eventuali tossinfezioni alimentari, l'impresa deve prelevare almeno 150 g. di ogni prodotto somministrato giornalmente, riporli in sacchetti sterili, con indicata la data di confezionamento e conservarli nel congelatore a temperatura non superiore a - 18 °C per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportato il luogo, la data e l'ora di prelievo e la denominazione delle pietanze prelevate.

ART. 78 RILIEVI TECNICI

I tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'impresa. Il personale dell'impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'A.C.

ART. 79 CONTESTAZIONI

L'A.C. farà pervenire all'impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. Il mancato accoglimento delle controdeduzioni comporterà l'applicazione delle penali.

ART. 80 RILIEVI ALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'A.C. farà pervenire all'impresa, per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data di comunicazione l'impresa non fornisce nessuna controprova probante, l'A.C. applicherà le penali previste dal contratto derivante dal presente capitolato.

PENALI

ART. 81 PENALITA' PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE DEI PASTI.

L'A.C. a tutela delle norme contenute nel presente capitolato si riserva di applicare le seguenti penalità:

STANDARD MERCEOLOGICI

- 1) Mancato rispetto degli standard previsti dalle caratteristiche merceologiche € 300,00
- 2) Mancato utilizzo di prodotti certificati € 500,00
- 3) Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti con conforme alla vigente normativa in materia € 500,00
- 4) Etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato € 500,00
- 5) Etichettatura mancante € 600,00
- 6) Prodotto preparato non conforme alle buone tecniche di cottura (sovracottura, sovrasapidità/sottosapidità, ecc.) € 300,00
- 7) Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie € 1.000,00

QUANTITA'

- 1) Mancato rispetto delle grammature verificate su 20 pasti della stessa preparazione, € 300,00
- 2) Mancata integrazione di stoviglieria, posaterie ecc... € 300,00

RISPETTO DEL MENU' BASE E DIETETICI

- 1) Mancato rispetto del menù previsto (primo o secondo piatto) € 300,00
- 2) Mancato rispetto del menù previsto (contorno o frutta o pane o merenda) € 300,00
- 3) Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati € 600,00

PARAMETRI IGIENICO SANITARI

- 1) Mancato rispetto del piano di autocontrollo aziendale € 600,00
- 2) Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti € 600,00
- 3) Rinvenimento di parassiti nei pasti € 300,00
- 4) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti € 1.100,00
- 5) Riciclaggio non autorizzato di derrate € 600,00
- 6) Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili della cucina
- 7) Fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inidonei all'alimentazione umana € 1.100,00
- 8) Conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti € 600,00
- 9) Temperature dei pasti non conformi alle normative vigenti € 600,00
- 10) Mancato o non corretto prelievo del pasto test € 600,00
- 11) Uso di contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato € 600,00
- 12) Attrezzature non conformi o non sostituite € 600,00
- 13) Mancata apposizione del cartello identificativo sui prodotti in fase di accertamento € 600,00

TEMPISTICA

- 1) Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto € 300,00

PERSONALE

- 1) Mancato rispetto delle norme € 600,00
- 2) Errata somministrazione di diete speciali € 1.100,00

MANUTENZIONE

- 1) Per ogni ritardo o mancanza di riparazione delle attrezzature, secondo la tempistica dichiarata dall'Impresa € 500,00

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

ART. 82 PREZZO AL PASTO

Con riferimento a quanto stabilito nella proposta del menù e nel prezzo unitario di un pasto confezionato si intendono interamente compensati dall'A.C. all'impresa tutti i servizi, comprese le derrate, le prestazioni del personale, spesa della fornitura dell'acqua (a pasto-merenda) spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguentemente il servizio di cui trattasi.

ART. 83 PAGAMENTI

Il Comune di Romagnano Sesia entro 60 giorni dal ricevimento fatture, corrisponderà alla ditta, il pagamento dei corrispettivi riferiti ai pasti degli utenti e degli adulti, previa verifica della regolarità del servizio e del rispetto degli obblighi contrattuali.

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER L'INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

ART. 84 – IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'A.C. a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'Impresa, può unilateralmente procedere alla risoluzione del contratto con effetto immediato, comunicando all'Impresa i motivi mediante lettera raccomandata A/R.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.
- c) impiego di personale non dipendente dell'I.A.
- d) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione della Cucina Comunale;
- e) mancate osservanze del sistema di Autocontrollo;
- f) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) errate somministrazioni di diete speciali o grave danno per l'utenza;
- h) casi di intossicazione alimentare;
- i) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- j) interruzione non motivata del servizio;
- k) sub-appalto totale o parziale del servizio e/o cessione del contratto;

- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) ulteriori inadempienze dell'impresa dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- n) gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà dell'A.C.

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

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte della Committenza, di risarcimento per danni subiti .

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la committenza avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere a nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'impresa con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

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

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, la Committenza potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Impresa, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

ART. 85 – DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL’I.A.

Qualora l’I.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza naturale dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, l’A.C. si riserva di trattenere, a titolo di penale, l'intero deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dall'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'impresa, per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

ARBITRATO

ART. 86 – COLLEGIO ARBITRALE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, dovrà essere risolta con giudizio arbitrale. Il collegio arbitrale giudicante sarà costituito a richiesta di una delle parti, e sarà composto da tre arbitri, dei quali due nominati dalle parti, uno per ciascuno, mentre il terzo arbitro, che avrà funzioni di Presidente, verrà nominato di comune accordo dai primi due, entro dieci giorni dall'ultima nomina.

ART. 87 MANCATO ACCORDO

In caso di mancato accordo, oppure qualora una delle parti non avesse provveduto a nominare il proprio arbitro entro 20 giorni dalla richiesta di costituzione del collegio arbitrale, il terzo Arbitro verrà nominato dal Presidente del Tribunale di competenza.

Lo stesso Presidente del Tribunale nominerà l'eventuale arbitro di parte mancante.

ART. 88 SEDE DI ARBITRATO

Il collegio Arbitrale svolgerà la sua attività presso il Tribunale di Novara.
La sentenza del Collegio sarà pronunciata entro 90 giorni dalla nomina del Presidente.

ART. 89 – SPESE

Le spese di procedimento verranno liquidate sulla base delle vigenti tariffe professionali.

ART 90 – RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento al Codice ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

IMMOBILI

ART. 91 – CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione dell'impresa, la cucina sita in Via Passerella n. 9, unitamente agli impianti, alle attrezzature ed agli arredi esistenti. L'impresa dovrà a propria cura e spese rendere i medesimi adeguati al livello del servizio richiesto dall'A.C. qualora ve ne fosse la necessità.

A tale proposito, previo sopralluogo, l'impresa presenterà in sede di offerta la relazione degli interventi che intende eventualmente realizzare e delle attrezzature che intende installare. In caso di aggiudicazione dell'appalto, l'impresa dovrà realizzare quanto proposto, fermo restando che il prezzo offerto per singolo pasto non potrà subire variazioni in aumento a seguito degli interventi realizzati.

L'impresa si impegna a mantenere i locali in buono stato, a non apportare modifiche strutturali, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione dell'A.C.

ART. 92 – CONSEGNA ALL'IMPRESA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, l'A.C. dà in consegna all'Impresa, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, gli immobili, gli impianti e le attrezzature esistenti nella cucina del Nido. Detti locali ed attrezzature sono di proprietà dell'A.C. e saranno utilizzate dall'I.A. che ne garantirà l'efficienza e la conformità in materia di igiene e sicurezza.

Quanto dato in consegna all'impresa si intende funzionante e in buono stato, pertanto l'A.C. resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni o integrazioni di apparecchiature, che si dovessero rendere necessari a causa usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'impresa. Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria effettuate dall'impresa restano di proprietà dell'A.C. e per le stesse non sarà riconosciuta alcun compenso o indennizzo.

Sono da intendersi interventi di manutenzione ordinaria la tinteggiatura della cucina che dovranno essere eseguite nel periodo delle vacanze natalizie di ogni anno scolastico e realizzati esclusivamente con materiali ecocompatibili.

ART. 93 – VERIFICA PERIODICA DEGLI IMPIANTI E DEGLI IMMOBILI

Gli interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature, vale a dire la pulizia ed il controllo del perfetto funzionamento e stato d'uso delle parti meccaniche e idrauliche delle attrezzature e delle loro eventuali riparazioni o sostituzioni, devono essere eseguite con scadenze temporali costanti e comunque in ottemperanza alle normative vigenti.

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura, l'impresa sarà tenuta a provvedere a propria cura e spese, tramite il personale specializzato, tempestivamente con specifici interventi nel più breve tempo possibile (massimo 5 giorni lavorativi consecutivi). L'impresa, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire all'Amministrazione comunale la documentazione rilasciata dalla Ditta specializzata intervenuta, riportare i dati relativi agli interventi eseguiti. In caso di mancato intervento da parte della Ditta appaltatrice, l'amministrazione provvederà ad intervenire e/o al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Tali interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, devono essere annotati su un apposito registro tenuto presso il servizio.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine riguardo alla sicurezza.

ART. 94 RICONSEGNA ALL'A.C. DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI.

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare all'A.C. i locali, con impianti ed attrezzature annessi in perfetto stato di funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati alle strutture dovuti ad incuria o mancanza di manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'impresa.

ART. 95 ATTREZZATURE

L'Impresa dovrà garantire, per le eventuali nuove attrezzature che intende installare, il rispetto delle norme di legge in relazione ai materiali e in conformità alle norme di legge in materia di sicurezza. In particolare dovrà indicare le caratteristiche tecniche di ogni singola attrezzatura e corredarla di depliant illustrativi che dovranno mettere in risalto le caratteristiche specifiche.

ART. 96 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore dovrà:

Impegnarsi ad utilizzare solo esclusivamente la cucina sita nell'Asilo Nido di Romagnano Sesia.

Provvedere in proprio all'approvvigionamento di tutte di tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta gli originali delle bolle di consegna e le relative schede tecniche.

Le bolle di consegna dovranno essere dedicate e quindi riportare solo ed esclusivamente le merci destinate alla preparazione dei pasti del Comune di Romagnano Sesia – Asilo Nido.

Provvedere all'organizzazione e gestione della cucina, alla preparazione dei pasti secondo i valori nutrizionali indicati nel presente capitolato e al menù che verrà applicato.

Conservare per 72 ore, presso la cucina, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori sigillati, muniti di etichetta recante la data, da utilizzarsi per analisi di laboratorio, nel caso di controllo.

Provvedere al pagamento della quota di € 1.000,00 spettanti per l'utilizzo dell'acqua, energia elettrica, spese telefoniche, riscaldamento per i locali adibiti a cucina.

Provvedere alla fornitura dei tovaglioli di carta, delle tovagliette, per il personale.

Provvedere allo smaltimento degli oli e grassi vegetali e/o animali residui.

Provvedere al completamento ed al costante reintegro delle stoviglie/arredamenti/attrezzature e/o altro necessario al servizio.

Adottare tutte le norme previste dalla legislazione sull'HCCP con particolare riferimento ai corsi di formazione annuali a cui potrà partecipare personale autorizzato dal Committente.

Provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali di cucina, ed il lavaggio delle stoviglie.

Presentare il calendario di realizzazione delle migliorie proposte in offerta entro 1 (un) mese dall'inizio del servizio.

Presenziare su invito del Committente alle riunioni della commissione mensa.

ART. 97 DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO.

L'impresa, per sé ed avente causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati (es. utilizzare la cucina per produrre pasti destinati a utenze diverse da quelle previste dal capitolato) tranne diversa disposizione dell'A.C. e nei limiti consentiti dalla stessa.

ART. 98 LICENZE E AUTORIZZAZIONI

L'impresa deve provvedere all'acquisizione delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'impresa e saranno intestate al Legale Rappresentante della Società.

ART. 99 ALLEGATO

Allegato Tabelle Merceologiche Derrate alimentari.