

**PRESCRIZIONI TECNICHE E CAPITOLATO D'ONERI PER LA FORNITURA
PASTI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA
SCUOLA DELL'INFANZIA E LA SCUOLA PRIMARIA PRESSO IL COMUNE
DI CASELEGGIO NOVARA. ANNO SCOLASTICO 2013/2014 –
CODICE C.I.G. 536320726D**

OGGETTO DELL'APPALTO

Il Comune di Casaleggio Novara affida con il presente appalto la fornitura pasti del servizio ristorazione scolastica per le scuola materna ed elementare del Comune di Casaleggio Novara per l'anno scolastico 2013-2014. L'appalto rientra nell'elenco dei servizi indicati nell'allegato II-B cat. 17 numero di riferimento CPC 64 – CPV 555120002 del D.Lgs. n. 163/2006 e pertanto per esso non trova applicazione il codice degli appalti ai sensi dell'art. 20 del citato D.Lgs. n. 163/2006, fatti salvi i richiami espressamente previsti dal presente capitolato o dal contratto.

L'appalto prevede per la fornitura del servizio di ristorazione scolastica le seguenti prestazioni:

-Scuola dell'infanzia e scuola primaria : fornitura prodotti alimentari, preparazione e distribuzione dei pasti, con merenda pomeridiana per la scuola dell'infanzia, pulizia di tutti i locali destinati alla attività di mensa, per un totale annuo presunto di pasti forniti determinato in n. 8.055, di cui 4.464 per scuola dell'infanzia, 3.249 per scuola primaria e 342 per insegnanti, per una previsione di spesa, riferita ad un anno scolastico, pari ad euro 38.422,35 oltre all'iva, oltre ad euro 1.500,00 più iva per oneri per la sicurezza

Il numero dei pasti come in precedenza individuato è da intendersi indicativo, conseguendone che saranno pagati alla ditta appaltatrice i pasti effettivamente preparati e forniti alla scuola. Si precisa che il numero di pasti prodotti presso il centro di cottura indicato dall'appaltatore non dovrà superare quello riportato in autorizzazione sanitaria.

La preparazione dei pasti sarà effettuata presso un centro di cottura che rientra nella disponibilità dell'appaltatore e che inizialmente è individuato presso la mensa scolastica del Comune di Sillavengo. Eventuali modifiche relative alla individuazione del centro di cottura non potranno comportare in alcun modo incrementi di spesa.

DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata annuale e corrisponderà alla durata dell'anno scolastico 2013-2014.

MODALITA' PER LA PRESTAZIONE DEL SERVIZIO

La ditta fornitrice si impegna per la durata dell'appalto d'appalto a quanto segue:

- Scuola dell'infanzia: fornitura degli alimenti, preparazione e distribuzione dei pasti preparati presso il centro di cottura, secondo le quantità standard ed il menù concordato ed approvato dall'A.S.L. e consistenti in:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto con contorno
- Un frutto o un dessert o yogurt
- Un panino

- Una merenda pomeridiana per la scuola dell'infanzia

Dovrà essere previsto un menu di emergenza approvato dal SIAN dell'ASL NO

I pasti per la scuola dell'infanzia e primaria saranno confezionati in contenitori multiporzioni, trasportati in idonei contenitori che assicurino la conservazione dei pasti secondo quanto disposto dall'art. 31 del D.P.R. 26/03/1980 n. 327.

I primi piatti (pasta, riso, minestra in brodo) devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodo nonché dal formaggio. L'abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalata etc.) per i quali la ditta deve fornire l'occorrente per il condimento: olio extravergine d'oliva, sale limone e/o aceto.

La fornitura dei pasti dovrà essere accompagnata da apposita bolla di consegna sulla quale dovrà essere indicato quanto previsto per legge. La bolla sarà firmata per accettazione dal personale preposto.

La ditta appaltatrice si impegna inoltre alla fornitura di tutto il materiale monouso (piatti piani e fondi, bicchieri e posate, tovaglette e tovaglioli) per la consumazione del pasto presso la sede di mensa scolastica.”.

I contenitori utilizzati per il trasporto degli alimenti dovranno essere integri, lavati ed igienizzati ed a perfetta chiusura. Il Comune può richiedere la sostituzione sia dei contenitori interni che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle scuole.

Tutti i recipienti devono essere conformi ai requisiti di cui al D.M. 21/03/1973, modificato dal D.M. 13/09/1975 e successive modifiche e saranno forniti dalla ditta aggiudicataria.

Il servizio di refezione dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico ad esclusione del sabato e dei festivi.

La data di inizio effettivo sarà comunicata con preavviso di 10 (dieci) giorni; il termine coinciderà con quello dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, riservandosi il Comune di anticipare o posticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. Il servizio potrà essere prorogato in caso di organizzazione di centri estivi.

In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, la ditta sarà avvisata con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta fornitrice.

In maniera analoga si agirà in caso di sciopero del personale della ditta fornitrice, alla quale resta la facoltà di servire un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio Amministrativo.

La ditta fornitrice si impegna ad adeguarsi alle disposizioni comunali in tema di raccolta differenziata dei rifiuti.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per i pasti oggetto del presente capitolato non potranno essere utilizzati semilavorati, generi precotti, liofilizzati, congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure (odori esclusi) che potranno essere surgelate e il pesce che dovrà essere solo surgelato, fatta eccezione per il tonno

Ogni qualvolta sia possibile, alle verdure surgelate dovranno essere preferite quelle corrispondenti fresche e di stagione, di provenienza esclusivamente italiana

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle caratteristiche merceologiche e nelle tabelle dietetiche delle grammature di cui all'al seguente articolo 9.

L'Amministrazione Comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche da un esame sommario, non idonee non corrispondenti ai requisiti indicati nel presente documento.

L'Amministrazione Comunale si riserva di sostituire nel corso del servizio alcune materie prime con altre provenienti da coltivazioni biologiche ed esclusivamente di provenienza italiana.

CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Tutte le materie prime e gli altri prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti devono essere conservati in modo tale da assicurare sempre la loro univoca identificazione e rintracciabilità. Nello specifico tutte le derrate che richiedono la temperatura ambiente devono essere immagazzinate nel locale destinato. Fanno eccezione il sale e le spezie essiccate.

Le materie prime surgelate devono essere conservate a temperature non superiori a -20°C su ripiani dedicati nella cella di surgelazione.

La frutta e le verdure devono essere identificate e riconoscibili nella cella refrigerata.

Formaggi e latticini devono essere stoccati a temperature non superiori a $+4^{\circ}\text{C}$ nella cella refrigerata e devono essere stoccati su ripiani e/o contenitori dedicati.

La ricezione delle materie prime dovrà avvenire in orari diversi da quelli della preparazione.

PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE

La ditta appaltatrice sarà responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante sia presso il centro di cottura che presso le scuole materna ed elementare e di quanto attinente ai rapporti di lavoro intercorrenti fra essa ed il personale stesso, nonché del mantenimento di buoni rapporti di collaborazione fra il suo personale e quello comunale o statale avente diretto rapporto con il servizio appaltato.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della ditta appaltatrice è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere alla ditta stessa la sostituzione di chi, a suo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tal caso la ditta fornitrice dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre tre giorni dalla segnalazione.

Il personale di servizio dovrà essere professionalmente adeguato e numericamente sufficiente per garantire il buon funzionamento del servizio. Il personale dovrà essere in possesso di attestato di formazione in materia di igiene degli alimenti HACCP.

La ditta fornitrice dovrà indicare un responsabile con adeguata qualifica professionale cui è affidata la gestione del centro di cottura ed i rapporti con gli incaricati dell'Amministrazione Comunale, delle scuole e delle Commissioni scolastiche. Il suo nominativo, così come quello del responsabile dell'organizzazione, dovrà essere comunicato formalmente prima dell'inizio del servizio;

La ditta fornitrice non avrà diritto a compensi di sorta se nel corso della gestione dovrà modificare qualitativamente o quantitativamente la consistenza del personale addetto.

La ditta fornitrice si impegna ad applicare nei confronti del proprio personale le norme di legge e contrattuali relative alla tutela assicurativa, sindacale ed economica del lavoro; sarà inoltre responsabile dell'adozione e dell'osservanza, da parte del personale dipendente, di tutte le disposizioni e provvidenze antinfortunistiche vigenti per legge, nonché di quelle che fossero richieste da qualsiasi ente o autorità competente.

Tutto il personale dovrà essere dotato di indumenti di lavoro come prescritto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80, nonché di mascherine e di guanti monouso, ove ne sia previsto l'uso dal piano di autocontrollo e dovrà essere stato adeguatamente formato prima di prendere servizio. Dovrà essere individuato un apposito spazio per il deposito degli indumenti da utilizzare per il cambio

La ditta fornitrice dovrà tenere indenne l'Amministrazione Comunale da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

SUBAPPALTO

E' vietato il subappalto anche parziale della fornitura, data la natura del servizio.

MENU' E TABELLE DIETETICHE

I pasti saranno confezionati attenendosi scrupolosamente alle tabelle dietetiche ed ai menu proposti dalla ditta appaltatrice ed approvati dall'A.S.L. NO di Novara.

Le tabelle dietetiche (ricettario), per ciascuna fascia d'età, in accompagnamento al menu, sia estivo che invernale, dovranno prevedere le grammature a crudo delle materie prime e dei singoli ingredienti. Dovranno inoltre essere indicati con asterisco i prodotti surgelati. Dovrà essere prevista la disponibilità di attrezzature e materie prime per la preparazione dei pasti senza glutine per eventuale presenza di soggetti celiaci.

Il Comune si riserva di apportare, con preavviso di 10 gg., variazioni al menù nei limiti del costo complessivo (oneri di preparazione compresi) presunto per ciascun ciclo mensile, senza che la ditta possa pretendere comunque alcun sovrapprezzo.

Tali variazioni potranno interessare singoli piatti, nel caso di mancato gradimento della pietanza.

Il Comune potrà chiedere altresì la sostituzione di materie prime che siano giudicate non corrispondenti o adeguate qualitativamente ai requisiti del Capitolato.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

PASTI SPECIALI

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute (attestate da certificazione medica specifica) o religiose la ditta fornitrice è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi, la cui composizione sarà stabilita dall'A.S.L., che la ditta dovrà scrupolosamente rispettare. Per gli alunni vegetariani verranno stabilite da parte dell'A.S.L. le necessarie variazioni in alternative alla carne. Le diete personalizzate devono essere contenute in vaschette termosigillate contrassegnate dal cognome dell'utente, contenute a loro volta in contenitori termici. Tali variazioni potranno riguardare fino al 20 % dei pasti forniti.

CONTROLLI IGIENICI E SANITARI

L'Amministrazione Comunale, tramite un proprio incaricato, o anche tramite rappresentanti delle scuole e delle commissioni mensa, può effettuare verifiche e prelievi, sia con preavviso che senza, per verificare la corrispondenza quali – quantitativa dei pasti alle tabelle dietetiche ed altre norme igienico – sanitarie, eventualmente richiedendo l'intervento del servizio competente dell'A.S.L.

In particolare i controlli consisteranno:

1. nella verifica delle forniture a garanzia di quanto specificato nel presente capitolato;
2. nel prelievo dei cibi per sottoporli ad analisi chimiche e/o microbiologiche;
3. nelle verifiche delle condizioni igieniche dei locali, attrezzature e personale addetto alla mensa;
4. nella verifica del rispetto del menù in ordine alla sua composizione quali – quantitativa.

La ditta dovrà fornire al valutatore inviato dal Comune, così come ad ogni altro visitatore esterno, i camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di cottura. Non dovendo essere effettuate da questi alcuna manipolazione degli alimenti, non sarà richiesta agli stessi la tessera sanitaria.

Controlli igienici si effettueranno preventivamente all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nell'appalto che sul materiale impiegato per il confezionamento. Ispezioni igienico – sanitarie potranno essere effettuate sulle attrezzature e nei locali ai sensi delle vigenti disposizioni. Il Comune si riserva inoltre la possibilità del controllo sulle derrate utilizzate, come pure di effettuare le analisi chimiche e biologiche sia sui pasti forniti che sulle derrate destinate alla refezione scolastica.

I controlli verranno effettuati in contraddittorio con il personale della ditta fornitrice e saranno verbalizzati evidenziando gli eventuali rilievi. La ditta fornitrice dovrà, a fronte di ogni rilievo, proporre all'Amministrazione un'azione correttiva ed il tempo entro cui intende metterla in atto.

La non ottemperanza di tale obbligo, ovvero la mancanza o inadeguatezza dell'azione correttiva ed una non conformità rilevata sarà considerata dall'Amministrazione Comunale una mancanza in termini contrattuali.

La ditta fornitrice si impegna ad applicare il proprio piano di Autocontrollo in conformità al D.Lgs. 155/97 e s.m.i., che manterrà sempre aggiornato alle produzioni. La ditta fornitrice si impegna a fornire all'Amministrazione Comunale una copia dell'ultima versione del manuale di autocontrollo HACCP attuata nel centro di cottura. Lo stesso dovrà essere presente in loco con nominativo O.S.A.. L'Amministrazione Comunale può, in qualsiasi momento, richiedere le registrazioni relative all'applicazione dei previsti controlli del piano di autocontrollo della ditta.

Una porzione di ogni pasto preparato presso il centro di cottura dovrà essere confezionata in vaschetta minorazione (sia per il primo che per il secondo ed il contorno) che dopo essere stata inserita nei contenitori insieme alle altre vaschette multirazioni destinate alle scuole, dovrà essere quindi depositata in frigorifero presso lo stesso centro di cottura e conservata almeno per 72 ore a disposizione per eventuali controlli. Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con l'indicazione del pasto contenuto e la data di confezione.

La ditta fornitrice dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori e dovrà conservare ed a richiesta esibire documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

NORME IGIENICHE

le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento, devono essere effettuate secondo le modalità descritte nei piani di autocontrollo della ditta e che sono comunque di seguito brevemente richiamate:

- 1) Tutti gli alimenti devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione. Per l'eventuale raffreddamento rapido dei prodotti a base di carne deve essere usato l'abbattitore, il cui acquisto ed installazione è a carico dell'impresa aggiudicataria.
- 2) Tutti i prodotti surgelati, se non immediatamente sottoposti a cottura, devono essere scongelati in frigoriferi a temperatura 0°C – 4°C il giorno precedente.
- 3) L'approvvigionamento delle carni fresche deve corrispondere al consumo settimanale e non oltre.
- 4) Tutte le norme igieniche relative al comportamento del personale devono essere rigorosamente rispettate.
- 5) La disposizione delle attrezzature e dei piani di lavoro deve assicurare il rispetto della "marcia avanti" delle preparazioni e consentire di ridurre ogni possibilità di

contaminazione crociata. Devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse. Tali piani al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati.

- 6) Sono escluse le preparazioni anticipate dei pasti.
- 7) Gli ambienti devono essere protetti da insetti e da altri vettori e deve essere messo in atto un piano di monitoraggio affidato a ditta esterna qualificata.
- 8) Deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2/3 Kg.
- 9) Devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.
- 10) Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine che coprano integralmente bocca e naso.
- 11) E' tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura.
- 12) I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Il Comune si riserva di ordinare specifici interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nella tabella dietetica.

MODALITA' DELLA PREPARAZIONE E CONSEGNA DEI PASTI

La preparazione dei pasti presso il centro di cottura, la confezione, il trasporto e la consegna ai refettori saranno effettuate da personale dipendente della ditta appaltatrice.

Fra il termine della preparazione dei pasti, inteso come termine della cottura ed inizio dell'inscatolamento e la loro somministrazione nei refettori dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 1 (una) ora.

Comunque durante tutto il periodo di trasporto il pasto caldo non dovrà mai scendere al di sotto dei 65°C, così come gli alimenti che devono essere conservati in condizioni refrigerate non devono superare i 7°C. La ditta fornitrice si farà carico di effettuare controlli a campione sui pasti, mediante termometro sonda, all'arrivo e di documentarne gli esiti.

La consegna dei pasti avverrà per la scuola dell'infanzia dalle ore 11,00 alle ore 11,30 ed alla scuola primaria dalle ore 11,30 alle ore 12,20 e comunque in tempo utile per rispettare gli orari di mensa previsti in ciascuna scuola.

I pasti dovranno essere consegnati in contenitori distinti per i vari tipi di pietanza.

In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale, luogo e data di produzione, modalità di conservazione, tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menù del giorno che deve accompagnare il pasto veicolato.

La ditta dovrà avere la disponibilità in proprietà o altre forme di un parco automezzi di trasporto efficienti ed idonei a garantire comunque la consegna nei modi stabiliti nei precedenti commi.

I mezzi di trasporto dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26/03/1980, art. 46 e ss. Dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile. Dovranno essere mantenuti puliti e devono essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente. Gli interventi di sanificazione devono essere documentati.

La consegna del pane e della frutta avverrà simultaneamente ai pasti.

Eventuali mestoli o attrezzature forniti per il servizio di pasti veicolati dovranno essere sanificati e puliti presso il centro di cottura.

ONERI

A - DISTRIBUZIONE – SPORZIONATURA DEI PASTI

La consegna dei pasti nei refettori dovrà avvenire, tenendo conto dell'ubicazione e dell'organizzazione interna agli stessi, in modo da rendere funzionale la distribuzione dei pasti agli utenti, in base alle richieste delle scuole.

Il Comune richiede alla ditta fornitrice di provvedere alla preparazione dei pasti, distribuzione – sporzionatura degli stessi agli utenti delle scuole dell'infanzia e primaria, alle operazioni necessarie a sbarazzare i tavoli ed alla sistemazione, pulizia e riordino della sala refettorio, corridoi di collegamento ed altre zone usate per la distribuzione da effettuare al termine di ogni servizio, concordando con l'Ufficio Amministrativo idonee soluzioni.

La ditta fornitrice dovrà fornire i sacchi per la raccolta dei rifiuti. La ditta fornitrice ha, inoltre, l'obbligo di uniformarsi alle disposizioni del Comune in ordine alla raccolta differenziata dei rifiuti.

Il Complesso di tali oneri è incluso nel prezzo di aggiudicazione.

Il servizio con gli oneri di distribuzione – sporzionatura dei cibi e riordino dei locali a carico della ditta fornitrice dovrà avere inizio con l'avvio dell'anno scolastico e proseguirà fino al termine dell'anno scolastico.

La ditta fornitrice dovrà mettere a disposizione per le operazioni di preparazione pasti, distribuzione – sporzionatura, personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Operazioni da effettuare nel corso della distribuzione – sporzionatura:

il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio le seguenti norme:

- I locali refettorio dovranno essere areati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria.
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura.
- Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, e dovrà usare guanti monouso; dovrà essere previsto l'eventuale cambio disponibile presso la struttura con individuazione di apposito punto di custodia degli indumenti e degli articoli di cambio.
- I contenitori termici, le ceste del pane, quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico.
- L'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza.
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate ecc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio.
- Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente lavati presso la struttura.
- Il parmigiano grattugiato dovrà essere a disposizione in idonei contenitori.
- Al fine di evitare abbassamenti della temperatura dei pasti le vaschette dovranno essere tolte una alla volta dai contenitori termici, che ogni volta dovranno essere immediatamente richiusi ed essere prontamente somministrate agli alunni.
- Ai fini igienici le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo.
- La distribuzione, ad eccezione della minestra, dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola.
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati;
- I tavoli dovranno essere allestiti completi di brocche per l'acqua potabile
- Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà, in relazione alle indicazioni ricevute dal centro di cottura, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni.

- Qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste od avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei, ecc.) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione ed a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di cottura segnalando l'accaduto all'Ufficio Amministrativo con documentazione scritta.
- I tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo.
- La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difformi devono essere preventivamente autorizzati.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali.
- Una volta completata la distribuzione ai tavoli, i contenitori eventualmente non utilizzati devono essere tutti aperti, a disposizione degli utenti.
- Le operazioni di pulizia dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi ed avranno frequenza giornaliera e consisteranno in: sparcchiatura, lavatura dei tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi etc.), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio e sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti, dei locali refettorio ed eventuali corridoi di collegamento;
- provvedere alla registrazione schede del manuale di autocontrollo

B – ATTREZZATURE E MATERIALE DI CONSUMO

La ditta fornitrice si impegna a fornire i prodotti (detersivi, detergenti, disinfettanti e quant'altro) necessari per la pulizia dei locali e delle stoviglie (mestoli, contenitori, ecc.). Infine la ditta incaricata si attiverà per fornire agli utenti materiale di supporto didattico per l'educazione alimentare e farà delle indagini trimestrali circa il buon andamento del servizio.

PREZZI, FATTURAZIONE, PAGAMENTI

Il prezzo contrattuale sarà mantenuto fermo per tutto il periodo dell'affidamento del servizio.

Le fatture dovranno essere rimesse alla fine di ogni mese di fornitura e complete delle note riportanti i pasti consegnati, direttamente all'Ufficio Protocollo del Comune, che provvederà all'inoltro al settore finanziario.

Sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo la verifica di conformità del servizio prestato o dopo l'attestazione di regolare esecuzione emessa dal direttore dell'esecuzione quale responsabile del procedimento e previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

In considerazione delle circostanze che caratterizzano la contabilità del comune, si stabilisce che i pagamenti saranno effettuati entro 60 (sessanta giorni) dalla data di ricevimento delle fatture al protocollo comunale e previa verifica della regolarità contributiva. Per eventuali ritardi nei pagamenti si concorda tra le parti, ai sensi degli artt. 5 e 7 del D.Lgs. n. 231/2002, nel testo modificato dal D.Lgs 9.11.2012 n. 192, il riconoscimento di un interesse determinato nella misura del 3% su base annua e fatto salvo quanto previsto dall'art. 3 dello stesso decreto.

PENALITA'

La ditta fornitrice dovrà scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato.

A tale scopo i controlli di cui al precedente punto 11 saranno indirizzati, oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità dei pasti forniti e saranno estesi, pertanto, alle scuole dove saranno consumati.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà in primo luogo all'applicazione delle seguenti penalità:

1. qualora non fosse rispettato il limite delle ore fra preparazione e somministrazione dei pasti, penali pari al 20% dell'importo pieno dei pasti forniti oltre tale limite, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della ditta fornitrice di fornire un pasto freddo alternativo;
2. qualora il peso dei cibi fosse riscontrato, nella media dei campioni esaminati in un refettorio, inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel refettorio;
3. qualora fossero usate derrate diverse o di qualità inferiore a quanto previsto al punto 5 sarà applicata una penale di € 250,00 al giorno per derrata;
4. per eventuali cambiamenti nei menù non concordati con l'Ufficio Amministrativo, penale di € 250,00 al giorno;
5. per ogni mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti, le modalità di trasporto e quanto altro previsto dalle vigenti disposizioni, penale di € 250,00 per inadempienze accertate al centro di cottura e di € 100,00 per ogni inadempienza accertata nelle singole scuole; qualora la trasgressione fosse riferita alle modalità di trasporto la penale sarà di € 250,00 per ogni mezzo di trasporto;
6. per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale penali di € 250,00;
7. qualora si verificassero ritardi nella consegna dei pasti alle scuole superiori a 30 minuti, penale di € 250,00 per ogni scuola;
8. per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione sarà applicata una penale di € 250,00 con ulteriore penale di € 750,00 se il ritrovamento interessa più di una porzione, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della ditta fornitrice di fornire un pasto sostitutivo;
9. per il mancato rispetto del piano di autocontrollo penale di € 500,00 e penale di € 250,00 per il mancato rispetto delle norme di pulizia e disinfezione per la scuola elementare;
10. per deficienze qualitative nei pasti erogati per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli sopra indicati anche riferito alle singole pietanze, penale di € 500,00 se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti o di € 250,00 se riferite ai pasti di ogni singola scuola;
11. qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali – calcolate come indicato al precedente paragrafo – saranno raddoppiate, riservandosi il Comune di richiedere un piatto freddo alternativo;
12. per la mancata erogazione dei pasti dietetici, sarà applicata, per ogni caso, una penale, da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 250,00 in relazione alla gravità del caso.

Per altri casi di inadempienze non sopra compresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempienza stessa, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità, da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 750,00;

Qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte, l'A.C., fatto salvo quanto previsto al successivo articolo, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto. L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale e il risarcimento di maggiori danni;

IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ferme restando le penalità indicate, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge, sia previste dalle disposizioni del presente capitolato, nelle seguenti ipotesi:

- qualora si verificassero da parte della ditta fornitrice inadempienze gravi, tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato;
- in caso di apertura di una procedura di fallimento a carico della ditta fornitrice;
- in caso di cessione dell'attività ad altri;
- in caso di mancata osservanza del divieto di subappalto;
- qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare gravi accertati dalle autorità sanitarie;
- per interruzione non motivata del servizio;
- per inadempienze reiterate, nel corso del medesimo anno scolastico, per più di tre volte, che l'A.C. giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione alle norme previste dal capitolato e degli allegati relativi alle caratteristiche merceologiche;
- per inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di cottura;

In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà decidere di far proseguire il servizio alle stesse condizioni per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto alla ditta fornitrice;

E' sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze, potendo rivalersi l'Amministrazione Comunale su eventuali crediti della ditta fornitrice, nonché sulla cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di alcun genere.

RISOLUZIONE ANTICIPATA DAL CONTRATTO.

Il contratto sarà risolto automaticamente in via anticipata qualora, per cause indipendenti dalla volontà delle amministrazioni comunali, il servizio scolastico attualmente garantito presso i plessi di Casaleggio venisse soppresso a seguito di decisioni delle autorità scolastiche.

CAUZIONE ED ONERI FISCALI

Cauzione definitiva.

La cauzione definitiva è fissata in euro 3.012,00 pari al 10% dell'importo presunto dell'appalto al netto di IVA e dovrà essere versata nei seguenti modi:

- mediante deposito bancario vincolato a favore del Comune di Casaleggio Novara, ai sensi dell' art. 1773 del C.C. o fideiussione bancaria o polizza assicurativa.

Il deposito cauzionale resta vincolato per l'intera durata del contratto a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o di cattiva esecuzione del servizio da parte dell'aggiudicatario, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune

dovesse pagare qualora si dovesse provvedere a diversa assegnazione della fornitura aggiudicataria, in caso di risoluzione del contratto per inadempienze della ditta fornitrice.

In caso di incameramento parziale, l'ammontare della cauzione deve essere reintegrato, pena la risoluzione del contratto, nei modi e nelle forme previste dalla legge.

Resta salvo, per il Comune, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La cauzione definitiva è ridotta al 5% in caso di possesso di certificazione di qualità da parte della ditta aggiudicataria.

ASSICURAZIONI E GARANZIE

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

L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad euro 1.500.000,00 (euro unmilione cinquecentomila) per sinistro e per anno assicurativo, esclusa ogni franchigia.

L'AC è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'IA durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a ad euro 1.500.000,00 (euro unmilione cinquecentomila) per sinistro e per anno assicurativo, esclusa ogni franchigia.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata prima della stipula del contratto. La mancata presentazione delle polizze entro trenta giorni dal sollecito da parte della IA comporterà la revoca della aggiudicazione. Dette polizze dovranno essere mantenute in vigore per tutta la durata dell'appalto. Ogni anno l'IA dovrà produrre all'AC quietanza dell'avvenuto pagamento del premio per il rinnovo delle polizze. In assenza di rinnovo annuale, l'IA sarà dichiarata decaduta dall'appalto tramite risoluzione del contratto per inadempimento. La presente clausola ha valore di clausola di risoluzione espressa.

TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore si impegna al rispetto di quanto previsto in materia di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e della determinazione n. 4 del 7 luglio 2011 della Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori servizi e forniture.