

CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLA MENSA
SCOLASTICA - PERIODO 2014/2015 e 2015/2016

PARTE PRIMA

DISPOSIZIONI GENERALI

Art1 OGGETTO E SEDE DEI SERVIZI

Il Comune di Vistrorio con sede in piazza Cavour n, 1 Provincia di Torino ,affida a mezzo cottimo fiduciario la gestione del servizio di ristorazione nella mensa scolastica comunale compresa la gestione delle seguenti strutture:

centro di produzione pasti e locale refettorio scuola primaria , siti nei locali della scuola primaria .

I locali sono concessi in uso esclusivo all'appaltatore , al momento dell'avvio dell'appalto, nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano,mediante apposito verbale di consegna , con la formula del comodato d'uso , ai fini della gestione del servizio sopra indicato.

I servizi oggetto del presente capitolato devono essere svolti , con le modalità di cui alla parte II" Servizi di ristorazione" a seguito di acquisizione , da parte dell'impresa aggiudicataria , di ogni autorizzazione igienico- sanitaria necessaria.

ART 2 NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il presente appalto si configura come appalto di servizi ai sensi dell'art 55 del D:Lgs 163/2006 e s.m.i.

ART 3 MODALITA' DI GARA

L'appalto sarà effettuato a mezzo cottimo fiduciario (art 125 comma 11 del DLgs 163/2006)

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore del miglior offerente.

In caso di offerte uguali , la preferenza sarà data mediante sorteggio.

ART 4 IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo presunto a base di gara dell'appalto viene fissato in euro 120.000,00 esclusa iva.

	Quantità annua	Prezzo unitario	costo su base annua
Pasti alunni e frutta a mezza mattina	12.000	€ 5,00 di cui € 0,05 per oneri sicurezza	60.000,00

Si precisa che tali stime sono meramente indicative e non impegnano in alcun modo il Comune di Vistrorio.Pertanto l'importo annuo e quello complessivo dell'appalto possono variare in più o in meno a seconda del numero degli alunni e della frequenza scolastica. Rimane inteso che l'Ente deve corrispondere alla ditta aggiudicataria dell'appalto l'importo corrispondente ai pasti effettivamente forniti.

ART 5 PERIODO E DURATA DELL'APPALTO

IL presente appalto avrà durata 2014/2015 e 2015/2016 (ANNI 2)

L'impresa appaltatrice è tenuta , su richiesta del Comune inviata 30 giorni prima della scadenza del contratto , a proseguire il rapporto per il tempo strettamente necessario per l'effettuazione della nuova procedura di gara , alle medesime condizioni fissate nel contratto.

IL Comune di Vistrorio si riserva il diritto di risoluzione del contratto alla scadenza del primo anno di gestione , sulla base della verifica dell'attività , senza alcun indennizzo.

ART 6 OBBLIGHI , RESPONSABILITA' ED ONERI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L' appaltatore si impegna alla gestione complessiva ,con oneri a proprio carico ,dei servizi oggetto del presente appalto , garantendo tutti gli adempimenti necessari al buon funzionamento dei medesimi servizi , come ad esempio:

A) Approvvigionamento e stoccaggio di tutte le materie prime e delle attrezzature di cui all'allegato n.4 ,nessuna esclusa , necessarie per la conduzione completa di tutti i servizi oggetto del presente appalto;

B) Assunzione degli oneri per imposte e tasse comunque derivanti dall'assunzione dei servizi oggetto del presente appalto;

C) Attuazione della raccolta differenziata dei rifiuti , in osservanza del piano previsto nel territorio comunale;

D) Assunzione delle spese relative al contratto;

E) Assunzione delle spese assicurative sulle attività svolte;

F) Organizzazione e gestione economico-normativa di tutto il personale necessario nonché dell'erogazione , nel rispetto della vigente normativa nazionale e regionale ,oltre che degli obblighi del presente capitolato;

G) Attuazione dei piani della gestione delle emergenze e dei piani di autocontrollo di cui al D:Lgs n.155/97;

H) Volturazione dei contratti delle utenze (Gas- Enel) e pagamento delle relative bollette.

ART 7 PERSONALE DELL'IMPRESA CESSANTE

L'appaltatore aggiudicatario si obbliga prioritariamente all'assunzione del personale attualmente operante nei servizi di cui al presente appalto ,con i medesimi livelli occupazionali nel rispetto delle norme contenute nel C.C.N.L.

ART 8 ADEMPIMENTI GENERALI RELATIVI AL PERSONALE

L'appaltatore deve assicurare le prestazioni inerenti i servizi in appalto con proprio personale , regolarmente assunto ed avente i requisiti professionali e tecnici adeguati all'impiego e per il quale l'impresa , fermo restando quanto previsto dall'art 1676 del c.c., solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni ,contributi assicurativi e previdenziali , assicurazioni ed in genere da tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e assicurazioni sociali,assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'appaltatore deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione , infortuni sul lavoro , all'igiene del lavoro , alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro , ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori .Inoltre l'appaltatore deve in ogni momento , a semplice richiesta del Comune , dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Tutto il personale , che dipende ad ogni effetto direttamente dall'appaltatore , deve mantenere in servizio un contegno irreprensibile e decoroso.L'impresa con oneri a proprio carico garantisce che tutto il personale vesta una divisa sempre pulita ed ordinata .L'appaltatore deve osservare nei riguardi di tutto il personale impiegato , tutte le leggi , ivi compresa la legge 300/1970 , i regolamenti e disposizioni dei contratti nazionali ed integrativi sottoscritti dalle OO.SS. comparativamente maggiormente rappresentative a livello nazionale per tutta la durata dell'appalto ,nonché ottemperare a tutti gli obblighi normativi ,salariali ,previdenziali ed assicurativi conseguenti ,assumendone a proprio carico tutti i relativi oneri.

Qualora l'appaltatore sia un'impresa cooperativa, essa è tenuta in forza del presente appalto e limitatamente all'oggetto dello stesso, ad applicare le medesime condizioni contrattuali, economiche e normative al personale impiegato sia esso dipendente o socio lavoratore.

L'appaltatore si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi nazionali di lavoro anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

Gli obblighi relativi all'applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro, ovvero la contrattazione territoriale o aziendale, di cui al comma precedente, vincolano l'appaltatore anche nel caso in cui non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del presente appalto.

Il mancato rispetto delle disposizioni di cui ai commi precedenti consente all'Amministrazione Comunale di sospendere in tutto o in parte, i pagamenti fino alla regolarizzazione delle posizioni, senza che l'appaltatore possa vantare alcun diritto risarcitorio per il ritardato pagamento.

In caso di mancata regolarizzazione nei termini previsti, il Comune di Vistrorio potrà applicare penali e nei casi più gravi si riserva la facoltà di risolvere il contratto stesso.

L'Impresa Aggiudicataria deve prevedere iniziative di aggiornamento professionale, nonché assicurare gli aggiornamenti obbligatori previsti dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza degli alimenti.

PARTE II

SERVIZI DI RISTORAZIONE

CAPO I GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Art 9 Caratteristiche generale dei servizi di ristorazione

Il servizio consiste.

- nella produzione e fornitura dei pasti agli utenti dei servizi scolastici;
- nella apparecchiatura, spacciatura e pulizia dei tavoli della sala di refezione;
- nella sporzionatura e distribuzione dei pasti agli alunni utenti della refezione scolastica;
- nel lavaggio di tutte le stoviglie necessarie per il consumo dei pasti degli utenti della refezione scolastica;
- _ nella pulizia e sanificazione di tutti i locali e attrezzature pertinenti al centro di cottura, i terminali ed il locale della mensa scolastica;
- _ nella fornitura delle stoviglie, pentolame, carrelli portavivande, contenitori mono e multi porzione, attrezzature di cucina, dispensa e tutti i materiali ed attrezzature occorrenti per l'erogazione del servizio, nonché posate speciali per disabili qualora sia indicato dal medico e/o fisiatra.

Il numero dei pasti non è impegnativo per il Comune appaltante essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscritti, assenze, malattie, incremento/diminuzione della domanda ecc.). Il Comune si impegna a corrispondere il pagamento del numero dei pasti effettivamente fornito.

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile, in qualsiasi momento di modificare per esigenze di servizio, la consistenza delle forniture.

Il Comune si riserva inoltre la facoltà di richiedere, durante il periodo estivo, la fornitura dei pasti per i bambini frequentanti il centro estivo organizzato dal Comune presso la scuola primaria del territorio comunale. Detti pasti devono essere forniti alle condizioni previste nel presente capitolato, secondo i prezzi applicati alle mense scolastiche. Costituisce oggetto del presente capitolato anche la gestione del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs 155/97 (H.A.C. C.P.).

Art 10 Luogo di produzione

I pasti relativi alla refezione scolastica devono essere prodotti nel centro di cottura della scuola primaria di Vistrorio.

Art 11

Previa apposita autorizzazione dell'Amministrazione Comunale e a tutte le condizioni sia normative che economiche da essa stabilite, alla ditta aggiudicataria potrà essere consentito di utilizzare il centro di cottura comunale per la fornitura in misura ridotta ed accessoria e comunque compatibile con il dimensionamento del medesimo centro di cottura, anche per soggetti diversi o enti diversi, garantendo l'assoluta immutabilità delle prestazioni del contratto medesimo e delle condizioni di esecuzione, in particolare, in relazione al rispetto delle norme in materia igienica, sanitaria e di sicurezza.

Per la produzione dei pasti a favore di altri soggetti viene stabilito un corrispettivo a carico della ditta, per l'utilizzo della struttura di euro 0.20 al pasto (al netto di iva) per ogni pasto o porzione di pasto prodotto.

Il Comune avrà facoltà di revocare in qualsiasi momento e a proprio insindacabile giudizio, l'autorizzazione concessa per ulteriori pasti non compresi nel presente contratto, ove essa risultasse incompatibile o di pregiudizio al servizio oggetto del presente appalto.

Art 12 Dotazioni

Spetta all'appaltatore provvedere a tutto quanto necessario per la perfetta erogazione del servizio, in particolare, dovrà provvedere ad attrezzare la cucina, la dispensa ed i refettori di tutto il materiale necessario e complementare per il funzionamento della cucina della mensa comprese:

1- stoviglie;

2- tovagliette di carta, tovaglioli monouso nella mensa scolastica;

3- tutto il materiale a perdere a completamento dell'apparecchiatura;

4- la dotazione delle attrezzature di cucina;

5- tutti i detergenti, i disinfettanti e gli attrezzi di pulizia necessari per la igienizzazione e la sanificazione dei tavoli, del lavaggio a mano ed in lavastoviglie delle stoviglie, della pulizia dei locali e dei servizi igienici ad uso del personale di cucina, nelle quantità necessarie alle varie operazioni sopra descritte;

7- fornitura e lavaggio della biancheria da cucina, tutto il materiale a perdere per la igienizzazione della cucina e dei servizi igienici ad uso del personale di cucina;

8- manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, dei piccoli elettrodomestici e degli arredi di cucina del centro di cottura, dei terminali di cucina e dei locali sede ricezione –distribuzione pasti;

I pasti vengono somministrati mediante l'impiego di stoviglie e attrezzi in dotazione alla cucina e ai refettori, forniti dalla ditta; durante la gestione la loro sostituzione e/o integrazione dovrà essere effettuata dall'appaltatore con stoviglie e attrezzi equivalenti, con costi a suo carico. Parimenti, nel corso della gestione, la manutenzione delle attrezzature di cucina resta a carico della ditta; la sostituzione di piccoli elettrodomestici dovrà essere effettuata dall'appaltatore con altri equivalenti, con costi a proprio carico.

CAPO II- MENU'

Art 13

I menù sono articolati su quattro settimane e suddivisi in menù autunno –inverno con inizio 01/10 e termine al 31/03, e menù primavera –estate con inizio al 01/04 e termine al 30/09. I piatti proposti giornalmente devono essere conformi quanto alle tipologie e alle quantità a quelli indicati nell'allegato 1 e relative grammature (allegato 2) seguendo i criteri

indicati nelle tabelle merceologiche (allegato 3), fatte salve eventuali modifiche che si rendessero necessarie per migliorare la gradibilità o comunque su richiesta del Comune e del servizio ASL. dette modifiche non comporteranno variazioni nel prezzo.

L'Appaltatore si impegna a fornire diete speciali al medesimo prezzo dichiarato in sede di offerta, sulla base delle indicazioni mediche come meglio precisato all'art 16.

In ogni caso sia ai fini interpretativi che applicativi prevarrà la seguente clausola: il Comune si riserva la facoltà discrezionale, orientata al fine del perseguimento del pubblico interesse, di modificare (aumentando, diminuendo, variando) anche in corso d'anno il numero dei pasti, la loro composizione.

La ditta aggiudicataria deve produrre, a propria cura e spese, il materiale informativo per tutti gli utenti, relativo all'esatta composizione dei menù stagionali e dei menù personalizzati.

Art 14

Struttura dei menù

Frutta di stagione o yogurt a metà mattina

Pranzo: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta e pane.

Art 15 Variazione del menù

Le variazioni del menù dovranno essere di volta in volta concordate con i competenti servizi comunali previa approvazione da parte del SIAN. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta.

E' consentita tuttavia una variazione dei menù, previo accordo con il Comune nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, black out;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti;

ART 16 Diete speciali

Cestini da viaggio – Con preavviso di tre giorni il Comune si riserva di ordinare, in luogo del pasto normale, alle stesse condizioni economiche, cestini da viaggio composti come segue: n. 3 panini da gr 50 cadauno o pane a fette – prosciutto crudo/cotto gr 80, formaggio gr 80 in totale – due frutti, di cui una banana un succo di frutta – una cioccolata gr 30 o crostata – acqua minerale cl.80 in bottiglie PET due tovaglioli di carta, un bicchiere di carta;

Pasti alternativi- Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose e intolleranze alimentari, l'appaltatore è obbligato a fornire in sostituzione del pasto normale ed alle stesse condizioni di prezzo, pasti alternativi, la cui composizione sarà stabilita in collaborazione con il Comune e con l'ASL, oppure dalla certificazione medica specifica che l'impresa dovrà scrupolosamente rispettare.

In particolare:

PASTO IN BIANCO – In caso di lievi disturbi gastrointestinali, previa richiesta degli utenti, senza certificazione medica; le diete in bianco sono costituite da pasta o riso in bianco, condito con olio extravergine di oliva e parmigiano, da una verdura fresca, (fresca o cotta) e da una porzione di carne magra (petto di pollo o tacchino) ai ferri oppure prosciutto crudo e/o cotto e parmigiano reggiano, frutta;

DIETA PERSONALIZZATA

Per gli utenti con problemi di salute (allergie, intolleranze alimentari ecc.) documentate da certificazioni mediche con validità annuale salvo modifiche successive segnalate dal medico curante.

DIETA MODIFICATA rispettosa di posizioni etniche o religiose familiari, con validità annuali , su richiesta della famiglia; le diete modificate devono essere contenute in vaschette monoporzionamento contrassegnate dal cognome degli utenti .

Per gli utenti celiaci, alle stesse condizioni economiche , dovranno essere previsti gli stessi pasti nel menù del giorno , confrontato con le singole certificazioni e/o richieste , la tipologia dei pasti speciali da fornire.

Dovranno essere adottate modalità precise per porzionare i piatti, al fine di garantire la porzione a cotto corrispondente alla quantità prevista nelle tabelle dietetiche (vedi allegato 1). Inoltre, a questo proposito, la Ditta appaltatrice dovrà aderire ad eventuali proposte del SIA in riferimento a progetti regionali.

Art 17 Introduzione di nuovi piatti

Qualora la ditta intendesse introdurre nuove preparazioni rispetto a quelle indicate nel menù approvato con il presente capitolato , deve essere fatta richiesta scritta al Comune e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti nel caso esse non siano già previste nelle tabelle dietetiche .

I nuovi piatti proposti ,se accettati dal Comune ,devono possedere equivalente valore economico e nutrizionale del piatto sostituito.

CAPO III DERRATE ALIMENTARI

Art 18 Caratteristiche delle derrate alimentari

Per i pasti oggetto del presente capitolato non possono essere utilizzati generi precotti , liofilizzati , congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure , per il pesce e per alcuni generi necessari per la produzione delle diete speciali . tutti gli alimenti devono essere cotti al mattino .

Le derrate alimentari devono essere di prima qualità e conforme ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate , alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato 3 e nelle tabelle di composizione e grammature degli alimenti.

E' comunque tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM)

Il Comune può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che anche ad un esame sommario, si riterranno non idonee.

Art 19 Prodotti biologici , da agricoltura integrata , tipici tradizionali

I prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti devono essere costituiti in misura complessivamente non inferiore al 50 per cento , da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche , integrate e da prodotti tipici e tradizionali , riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria , nazionale e regionale , dando priorità a prodotti di cui sia assolutamente garantita l'assenza di organismi geneticamente modificati .Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate , e alle tabelle merceologiche (allegato 3) . .

A richiesta del Comune l'appaltatore è tenuto ad esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.L'appaltatore deve utilizzare i suddetti prodotti nella preparazione dei menù; a tal fine deve produrre l'elenco dei fornitori di tutti i prodotti utilizzati e le relative schede tecniche .

Art 20- Etichettature delle derrate

Le derrate per la preparazione dei pasti , ivi compresi i prodotti di cui all'art 59 della legge 488/99 , devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti . Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana .

CAPO IV IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art 21 –Il sistema produttivo

IL sistema di produzione dei pasti da utilizzare da parte del personale incaricato dalla ditta appaltatrice è quello tradizionale definito “legame fresco caldo” che, preparando-cuocendo-distribuendo senza interruzioni , meglio garantisce rispetto ad altri sistemi la qualità del cibo e il rispetto delle norme di buona conservazione .

Le derrate fresche o nel caso della carne e del pesce , scongelate in tempi adeguati , devono essere lavorate seguendo uno schema organizzativo a cascata , ovvero di marcia in avanti della produzione , che assicura una progressione continua nella sequenza delle differenti operazioni , onde eliminare possibili contaminazioni crociate e tempi di stazionamento prolungati a temperature ambiente . La cottura dei cibi deve essere il più possibile ravvicinata alla distribuzione dei pasti , nel rispetto dei tempi e delle temperature previsti per i singoli piatti previsti nel menù.

Il personale addetto alla preparazione di piatti freddi, o al taglio e alla porzionatura di arrostiti , lessi, preparazione di carne ecc. deve fare uso di mascherine e guanti monouso .

Durante tutte le operazioni di produzione , presso il centro di cottura le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere in funzione .

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato dei prodotti alimentari in lavorazione.

La cucina deve avere in dotazione un termometro a sonda per il controllo dei punti critici del ciclo produttivo come previsto dai manuali di Autocontrollo H.A.C.C.P., in adeguamento alla direttiva CEE 93/43 e al D:Lgs 155/97.

Art 22- Limiti di contaminazione microbica

La produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici previsti dalle norme vigenti.

Art 23- Norme igienico sanitarie

L'appaltatore è tenuto al rispetto delle norme sanitarie vigenti nonché alle disposizioni della Regione Piemonte .

Art 24- Conservazione delle derrate

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente .I prodotti cotti refrigerati devono essere conservati in apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e 6° C.

Le carni, le verdure , i salumi , i formaggi , i prodotti surgelati , dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti . Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione .

La protezione delle derrate deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti .

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi , farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiusi al fine di evitare attacchi da agenti infestanti o da roditori..

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti su un apposito carrello , adibito esclusivamente a tale impiego.

Art-25 Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari , l'impresa deve giornalmente prelevare 150 gr.di ogni prodotto somministrato , confezionarli in appositi sacchetti sterili distinti scrivendo sugli stessi la data e l'ora di preparazione e riporli nella cella frigorifero -18 C, per le 72 ore successive . Trascorso tale termine , senza che si sia verificato alcun caso di tossinfezione alimentare il prodotto deve essere eliminato.

Art 26- Riciclo

E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati . Per riciclo si intende qualsiasi piatto non preparato nella giornata in cui ne è prevista la distribuzione agli utenti del servizio.

CAPO V PERSONALE

Art 27- Personale addetto al servizio

Per i servizi di cui al presente capitolato l'appaltatore deve utilizzare esclusivamente proprio personale qualificato.

Il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità, essere capace e idoneo allo svolgimento dei compiti assegnati, in possesso dei requisiti professionali e tecnici adeguati all'impiego e richiesti dalla vigente normativa, dai contratti di comparto per questi servizi ed avere esperienza professionale riconosciuta e documentabile. Il cuoco a capo della cucina, inoltre, deve avere esperienza maturata per almeno due anni nel settore oggetto dell'appalto.

Tutto il personale impiegato deve conoscere le norme di igiene della produzione di alimenti, le metodologie HACCP e le norme di sicurezza e prevenzione infortunio.

Al fine di garantire continuità nell'erogazione del servizio, la ditta subentrante si impegna ad assumere, senza periodo di prova, il personale della ditta uscente, garantendo il rispetto delle condizioni di miglior favore per il lavoratore e riconoscendo superato il periodo di prova all'atto dell'assunzione.

Le assenze, a diverso titolo, del personale impiegato, devono essere sostituite con personale di pari professionalità entro la stessa giornata, in tempo utile per la buona esecuzione del servizio, senza costi aggiuntivi da parte dell'amministrazione.

Eventuali variazioni o mutamenti del personale addetto devono essere preventivamente comunicati al Comune di Vistrorio. In ogni caso, tutto il personale dell'impresa addetto al servizio di ristorazione deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione infortuni sul lavoro.

Il Comune si riserva, inoltre il diritto di chiedere, con comunicazione scritta e motivata all'appaltatore, nel rispetto delle normative contrattuali e legislative vigenti, la sostituzione del personale addetto alla preparazione e alla somministrazione dei pasti, ritenuto non idoneo al servizio o inadatto anche sotto gli aspetti di un concreto rapporto e della disponibilità umana con gli utenti. In tal caso l'appaltatore, secondo le modalità previste dalla normativa contrattuale vigente, deve provvedere a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

Art 28 Responsabile e referenti del servizio

L'appaltatore deve designare il responsabile del servizio in cucina, che risulti referente per le esigenze di ordinaria gestione della cucina stessa, il quale deve mantenere contatti costanti con il responsabile del competente servizio comunale.

Art 29 Addestramento e formazione

L'impresa deve garantire lo svolgimento di un corso di addestramento a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato, al fine di renderlo edotto circa le circostanze e le modalità previste nel presente capitolato e adeguare il servizio agli standard di qualità in esso previsti, nonché conformarsi agli adempimenti specifici previsti dal piano di autocontrollo.

L'impresa è inoltre obbligata a tenere sempre presso i locali di produzione tutti i documenti tecnici contrattuali in modo che il personale addetto al servizio possa consultarli ogniqualvolta si renda necessario.

Il personale dovrà essere formato sugli aspetti nutrizionali e di corretta porzionatura a seconda delle differenti fasce di età

Art 30- Vestiario e igiene personale

L'impresa fornirà a tutto il personale divise da lavoro comprensive di copricapo, guanti monouso, calzature anatomiche, mascherine.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed in particolare durante le ore di lavoro non deve indossare anelli e braccialetti, non deve avere smalto sulle unghie, non deve fumare al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Art 31 Idoneità del personale in servizio

L'appaltatore deve assicurare il costante aggiornamento formativo previsto dalle vigenti normative in materia.
L'impresa deve garantire che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfa i requisiti previsti dalle vigenti normative igienico sanitarie vigenti.

Art 32 Garanzie in caso di sciopero

In riferimento al disposto della L. 146/ 90 l'appaltatore è tenuto ad uniformare la propria autoregolamentazione del diritto di sciopero a quella in vigore per il personale dei Comuni addetto a servizi analoghi.

In caso di sciopero del personale scolastico o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle attività didattiche e quindi della refezione scolastica, l'appaltatore sarà avvisato con 24 ore d'anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dall'appaltatore.

In caso di sospensione dello sciopero l'appaltatore dovrà essere in grado, comunque, di effettuare la fornitura dei pasti, previa comunicazione da effettuarsi con almeno 24 ore di anticipo.

In caso di esercizio del diritto di sciopero dei propri dipendenti l'appaltatore deve rispettare e far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 146/1990 e s.m.i. che regolano il diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e deve darne comunicazione all'amministrazione comunale almeno con l'anticipo di 5 giorni.

Nulla è dovuto all'appaltatore per le mancate prestazioni, qualunque sia il motivo.

CAPO VI – TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art 33 Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Art 34 –Operazioni preliminari

Le operazioni che prevedono la cottura dei cibi, devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

-Legumi secchi: ammollo 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1° ebollizione.

- I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° C e più 4°C.

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle patate precotte.

- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.

-Piatti freddi come vitello tonnato, salumi, formaggi, ecc. dovranno essere confezionati prima del servizio e coperti con una pellicola di plastica per alimenti e conservati ad una temperatura compresa tra i 4°C e 10°C fino al momento della distribuzione.

- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.

- La carne trita deve essere macinata nei momenti immediatamente antecedenti la cottura della stessa.

- Il formaggio per condire deve essere grattugiato in giornata.-

- IL lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.

- Le operazioni di impanatura devono essere eseguite nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.

- La porzionatura di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti la distribuzione.

- Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.

- Le frittiture devono essere realizzate nei forni a termoventilazione o nelle friggitrici; in questo caso l'olio delle friggitrici va cambiato giornalmente..

Art 35 –Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune pietanze il giorno precedente la cottura purchè ,conformemente alle normative vigenti , dopo la cottura vengano immediatamente raffreddate mediante l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura , quindi posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C .

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, lessi , brasati.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art 36- Pentolame per la cottura

Per la cottura deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro . Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere .

A37- Condimenti

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano . E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine , ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dalla committente .

Per i condimenti a crudo delle pietanze , delle verdure e di sughi , pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà e utilizzare olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla normativa vigente.

CAPO VII-UTILIZZO LOCALI

Art 38- Locali ed impianti

IL Comune mette a disposizione dell'appaltatore i locali della cucina che dovranno essere dallo stesso attrezzati.

CAPO VIII – PULIZIA ED IGIENE

Art. 39

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione presso il centro di produzione, i terminali di cucina e la sede di distribuzione dei pasti , al termine delle operazioni , devono essere regolamentati da apposite procedure , elaborate dall'appaltatore ai sensi delle normative vigenti in materia.

Sono a carico dell'appaltatore le spese dei materiali di detergenza :

- per la sanificazione e la pulizia dei locali e delle attrezzature di pertinenza dei centri di produzione pasti , dei terminali di cucina e sedi di distribuzione;

nonché gli interventi di disinfezione e derattizzazione che dovranno essere effettuati nella cucina della scuola .

I prodotti a carico dell'appaltatore utilizzati per la pulizia e la sanificazione dovranno essere privi di sostanze tossiche, rispondenti alle normative vigenti e corredati dalle schede tecniche , tossicologiche e di sicurezza.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione degli alimenti.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi di qualunque genere e tipo.

Dovrà essere garantita la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene degli alimenti e degli ambienti .

Relativamente a questi ultimi , l'impresa deve effettuare con cadenza semestrale un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale . Tale operazione dovrà essere ripetuta anche a richiesta del Comune o dagli uffici d'igiene.

Le spese derivanti sono a totale carico dell'impresa .

Art 40

–Operazioni di lavaggio e pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Art 41- Custodia dei detersivi

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

Art 42 Divieti

E' assolutamente vietato detenere il materiale di sanificazione nei locali di preparazione cottura e distribuzione ,durante lo svolgimento di tali operazioni . Detti prodotti , al momento del loro utilizzo , dovranno essere riposti su un apposito carrello .

Art 43- Detergenti e sanificanti

I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni .
Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecompatibili.

Art 44- Rifiuti

L'appaltatore deve assicurare la raccolta differenziata dei rifiuti secondo il piano di raccolta vigente nel territorio comunale.

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dal refettorio , devono essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti e dopo il consumo dei pasti presso il refettorio negli appositi contenitori per la raccolta.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico ecc.)

Art 45- Servizi igienici

I servizi igienici annessi agli spogliatoi destinati al personale ai servizi oggetto del presente appalto devono essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti . Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone disinfettante e salviette a perdere e/ asciugamani elettrici.

CAPO IX – NORME DI PREVENZIONE ,SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art 46- Norme in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'impresa , al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro , di provvedere alla formazione periodica del proprio personale e di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia .

E' inoltre fatto obbligo alla ditta appaltatrice di provvedere alla formazione periodica del proprio personale in materia di sicurezza antincendio.La ditta appaltatrice è tenuta a comunicare annualmente , per iscritto , il relativo programma di formazione.

Art 47- Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art 48 Norme generali per l'igiene del lavoro

L'impresa ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi previsti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 19 Marzo 1956 n. 303.

Art 49 Norme 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 il loro uso è consigliato sulle schede tecniche di sicurezza .

L'impiego dei detergenti deve avvenire con aggiunta di acqua alla temperatura indicata sulle confezioni.

CAPO X –CONFORMITA' E CONTROLLO DI QUALITA'

Art 50 –Diritto di controllo del Comune di Vistrorio

E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso , con le modalità che riterrà più opportuno e tramite propri incaricati , controlli e sopralluoghi presso il centro di cottura comunale e presso il punto di distribuzione per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia .I tecnici incaricati dal Comune opereranno nel rispetto delle vigenti norme igienico sanitarie e di sicurezza sui luoghi di lavoro.

I controlli possono essere effettuati anche nella forma del prelievo e asporto di campioni.

Art 51- Blocco delle derrate

I controlli possono dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dal Comune , provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta " in attesa accertamento". IL Comune provvede entro i tempi tecnici necessari per le analisi a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'impresa.

Art 52- Garanzie di qualità

L'impresa deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili al Comune , idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche .

I prodotti di cui all'art 59 della legge 488/99 devono essere garantiti da enti di certificazione legalmente riconosciuti con autorizzazione ministeriale.

Art 53- Autocontrollo da parte dell'impresa

L'appaltatore , in ogni caso tenuto ad ottemperare a qualsiasi disposizione proveniente dall'ASL sia preventiva che successiva ad eventuali controlli , deve provvedere , autonomamente e a proprie spese , alla predisposizione e alla gestione di un programma di autocontrollo, come previsto dal D.Lgs n. 155/1997.

Tale piano deve essere esteso anche al refettorio nel quale è previsto la distribuzione a carico dell'impresa.

I manuali di autocontrollo per l'igiene dei prodotti alimentari dovranno essere predisposti dall'appaltatore e dovranno essere conservati sul posto.

Art 54 Partecipazione degli utenti della refezione scolastica

Per quanto riguarda la refezione scolastica possono esercitare controlli , previe intese con il Comune i componenti della commissione mensa . La Commissione Mensa , segnala per iscritto al Comune e all'appaltatore il nominativo del rappresentante referente per l'esercizio dell'attività di controllo.

I controlli possono essere effettuati:

A) nella forma del sopralluogo presso il centro di cottura , il terminale di cucina e/o le sedi di distribuzione dei pasti, esclusivamente finalizzato a prendere visione delle modalità di lavoro; in tal caso l'appaltatore dovrà fornire ai componenti la commissione mensa camici monouso , mascherine e cuffie durante lo svolgimento del sopralluogo.

B) Nella forma della partecipazione al consumo del pasto , a titolo gratuito , presso la mensa scolastica ai fini della gradibilità /appetibilità dei piatti e degli alimenti in genere , nonché quantità e qualità degli alimenti.

Sono ammessi al consumo del pasto , in sede di controllo , non più di due rappresentanti per volta , per non più di quattro volte all'anno .

Nel caso siano rilevate significative criticità possono essere consentiti ulteriori controlli, previa intesa con il Comune e l'appaltatore.

Dei risultati dei controlli, sia nella forma del sopralluogo che nella forma del consumo del pasto, il rappresentante – referente designato dalla commissione mensa redige sintetico verbale da trasmettere al Comune.

PARTE III DISPOSIZIONI FINALI

Art 55- Oneri inerenti al servizio e spese di contratto

Tutte le spese, nessuna esclusa ivi comprese le spese contrattuali inerenti e conseguenti alla stipula di tutti i contratti necessari per la realizzazione del servizio sono a carico dell'impresa sin dall'inizio dell'appalto

IL Comune resta completamente sollevato da qualsiasi onere o responsabilità.

Sono inoltre a carico dell'impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto, nonché le spese relative alla stipula e registrazione del medesimo.

Art 56-Danni a persone o cose

L'impresa appaltatrice sarà sempre direttamente responsabile dei danni eventualmente causati ai suoi dipendenti, alle attrezzature che possono derivare da comportamenti di terzi; l'impresa sarà sempre direttamente responsabile di danni di qualunque natura che risultino arrecati a persone o a cose dal proprio personale e in ogni caso dovrà provvedere senza indugio e a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti e degli oggetti danneggiati.

Art 57- Copertura assicurativa e responsabilità

L'appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato.

A tale scopo l'appaltatore si impegna a stipulare, con specifico riferimento al presente contratto e con una primaria compagnia di assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che il Comune debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti.

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

Devono essere compresi in garanzia tutti i danni derivanti da comportamenti anche omissivi del proprio personale (o parasubordinato), per tutte le attività oggetto del presente capitolato.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente (o parasubordinato) dell'impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo deve essere stipulata apposita polizza RCO. Copia delle polizze dovrà essere consegnata al Comune entro la data di inizio del servizio. Qualora l'appaltatore abbia già attiva una copertura assicurativa con i medesimi contenuti, egli dovrà produrre specifica dichiarazione dal soggetto garante di capienza e pertinenza della garanzia in essere, specificando o integrando la polizza per renderla perfettamente conforme a quanto previsto dal presente articolo.

La presentazione della polizza condiziona la stipula del contratto, mentre la non presentazione è motivo di revoca dell'aggiudicazione.

Detta polizza o polizze devono prevedere adeguati massimali, in ogni caso non inferiori a:

4 milioni di euro per sinistro, col limite di 3 milioni di euro per ogni persona danneggiata (per morte o lesioni personali) e di 1,5 milioni di euro per danni a cose, relativamente alla responsabilità civile verso terzi (Rct).

3 milioni di euro per sinistro, col limite di 1,5 milioni di euro per persona infortunata, relativamente alla responsabilità civile verso prestatori d'opera (Rco).

La copertura assicurativa deve essere estesa alla responsabilità civile personale dei dipendenti (compresi i parasubordinati)

Restano ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria gli importi dei danni rientranti nei limiti delle eventuali franchigie previste dalla prescritta polizza.

L'accertamento dei danni è effettuato dal comune di Vistrorio in contraddittorio con i rappresentanti della ditta. Nel caso di loro assenza si procede agli accertamenti dinanzi a due testimoni, anche dipendenti della amministrazione stessa, senza che la ditta possa sollevare eccezione alcuna.

Resta a carico del Comune l'assicurazione dei danni cagionati o subiti dai locali sede dell'attività oggetto dell'appalto – nonché dei rispettivi beni contenuti – ove la responsabilità per tali danni non sia imputabile alla ditta aggiudicataria né a soggetti dei quali la stessa debba rispondere a norma di legge.

Art 58- Deposito cauzionale e spese contrattuali

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento contrattuale l'appaltatore deve effettuare un deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo netto di aggiudicazione , prima della sottoscrizione del contratto.

Nel caso di deposito cauzionale prestato mediante Fideiussione bancaria o polizza assicurativa , queste devono prevedere le sottoindicate condizioni :

- essere incondizionate e irrevocabili ;
- prevedere la clausola di pagamento a prima richiesta , obbligandosi il fideiussore , su semplice richiesta del Comune di Vistrorio ad effettuare il versamento della somma richiesta anche in caso d'opposizione del soggetto aggiudicatario ovvero di terzi aventi causa .;

.- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale , in deroga al disposto di cui all'art 1944 comma 2 del codice civile ;

- avere copertura anche per il recupero delle penali contrattuali.

La cauzione definitiva si intende estesa a tutti gli accessori del debito principale ed è prestata a garanzia dell 'esatto e corretto adempimento di tutte le obbligazioni dell'appaltatore , anche future , ai sensi e per gli effetti dell'art 1938 del codice civile , nascenti dall'esecuzione del presente appalto.

In particolare , la cauzione rilasciata garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dall'appaltatore , anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione delle penali e pertanto , resta espressamente inteso che il Comune di Vistrorio, fermo restando quanto previsto dal successivo Art 65 , ha il diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione e , quindi , sulla fideiussione per l'applicazione delle penali.

Il deposito cauzionale deve coprire l'intera durata contrattuale e sarà svincolata , previa deduzione di eventuali crediti del Comune verso l'appaltatore , a seguito della piena ed esatta esecuzione delle obbligazioni contrattuali e decorsi detti termini.

In ogni caso il garante sarà liberato dalla garanzia prestata solo previo consenso espresso in forma scritta dal comune di Vistrorio.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali , o per qualsivoglia altra causa , l'appaltatore dovrà provvedere al reintegro entro il termine di 10 giorni dal ricevimento della completa relativa richiesta .

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalla fornitura , registrazione e diritti di segreteria , sono a completo carico dell'appaltatore, ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto che è a carico del Comune di Vistrorio.

Art-59 Sciopero e interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale dell'appaltatore o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio , il Comune deve essere avvisato con un anticipo di almeno 72 ore . Il servizio deve comunque essere garantito anche se in forma ridotta e semplificata. In questo caso potranno essere concordate con il Comune , in via straordinaria , particolari situazioni gestionali e organizzative.

L'appaltatore si impegna inoltre ad accettare le norme in vigore presso il Comune per il funzionamento dei servizi pubblici essenziali ai sensi della legge n.146/1990 e s.m.i. , e a garantire comunque i servizi nella misura ivi prevista.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale , imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti. A titolo meramente significativo , e senza alcuna limitazione saranno considerate cause di forza maggiore : terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

La quota di compenso dovuta per i servizi non effettuati da parte dell'appaltatore è detratta dal computo mensile.

Art 60-Divieto di subappalto , cessione del contratto e del credito

Data la particolare natura del servizio oggetto del presente appalto , rivolto a fasce di età sensibili e quindi meritevoli della massima attenzione, non è consentito all'appaltatore concedere in qualsiasi modo , anche di fatto o parzialmente , in subappalto l'esecuzione del presente appalto.

Per le stesse ragioni è fatto assoluto divieto all'appaltatore di cedere , a qualsiasi titolo , il contratto e gli ordinativi , a pena di nullità della cessione stessa. In caso di inadempimento da parte dell'appaltatore degli obblighi di cui al comma precedente , l'Amministrazione Comunale , fermo restando il diritto al risarcimento del danno , ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

Nel caso di trasformazioni d' imprese , fusioni e scissioni societarie , il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dall'amministrazione comunale ., che può , a sua discrezione , non autorizzarlo , restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

pag. 14

Art 61 Prezzi, fatturazione, pagamenti

Il prezzo unitario del pasto, comprensivo della distribuzione e somministrazione secondo i termini del presente capitolato , è quello risultante dalla gara .

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato , nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale all'appaltatore tutti i servizi , comprese le prestazioni del personale , i generi alimentari , i pasti alternativi o in regime di diete speciale e tutto quanto riferito negli articoli precedenti , unitamente ad ogni altro onere espresso e non espresso dal presente capitolato , inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi .

Il servizio di somministrazione dei pasti è assoggettato ad iva nelle misure fissate dalla legge .

Le fatture , sono emesse dall'appaltatore entro il mese successivo a quello del servizio , sulla base dei pasti forniti e inviate direttamente al Comune di Vistrorio.

Ogni fattura deve fare riferimento ai buoni mensa che alla stessa devono essere allegati.

I pagamenti sono effettuati entro 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura al protocollo, tramite mandato emesso dal servizio di ragioneria.

Eventuali contestazioni sospendono tale termine .

L'Art 62 – Imposta sul Valore Aggiunto

L'IVA è a carico del Comune se ed in quanto prevista dalla legge .

CAPO IV – INADEMPIENZE, SANZIONI E RISOLUZIONI DEL CONTRATTO

Art 63 – Inadempienze del fornitore e sanzioni

Qualora durante lo svolgimento del servizio siano rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel seguente capitolato , si procede all'applicazione delle seguenti penalità:

- in caso di mancata consegna dei pasti e merende regolarmente prenotate , una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti da somministrarsi in quel giorno dalla ditta appaltatrice;

- _ qualora le grammature dei vari piatti siano riscontrate , nella media dei campioni esaminati , inferiori a quelli previsti dalle tabelle dietetiche , una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice.

- qualora siano forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche merceologiche indicate nel capitolato e non vengono immediatamente sostituiti con prodotti a norma , una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice ;

- qualora siano forniti , senza adeguata motivazione tecnica , prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche , una penalità pari al 5% dell'intera fornitura del giorno interessato;

- qualora la ditta ritardi la fornitura dei generi alimentari oggetto del presente appalto , l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di provvedervi direttamente , anche per qualità migliore e prezzo superiore , con diritto di rivalsa nei confronti del fornitore inadempiente , applicando una penale del 20% sull'importo della relativa fattura .

L'applicazione della penalità è preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza , alla quale l'Appaltatore ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica in via amministrativa della contestazione .

Il relativo provvedimento è assunto dal Responsabile del Servizio.

Si procede al recupero delle penalità da parte dell'Amministrazione Comunale o direttamente sul deposito cauzionale o mediante ritenuta sul corrispettivo dovuto all'appaltatore per il mese nel quale è assunto il provvedimento.

L' applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dall'applicazione delle altre sanzioni previste dal Codice Civile e dal presente capitolato per le eventuali violazioni contrattuali da parte dell'appaltatore essendo così fatta salva ogni azione civile volta ad ottenere risarcimento (in via contrattuale od extracontrattuale) e/ risolvere o rescindere il contratto .

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento dall'Amministrazione Comunale saranno notificate all'Appaltatore con Racc.A.R.

Art 64 – Risoluzione del contratto

In caso di inadempimento dell'appaltatore anche ad uno solo degli obblighi assunti con il contratto che si protragga oltre il termine , che verrà assegnato dall'Amministrazione Comunale(non inferiore a 10 giorni) per porre fine all' inadempimento , la stessa Amministrazione Comunale avrà la facoltà di considerare risolto il contratto .

In ogni caso , L'Amministrazione Comunale può risolvere di diritto , ai sensi dell'art 1456 del Codice Civile , previa dichiarazione da comunicarsi all'Appaltatore con Racc.A.R., il contratto nei seguenti casi :

- a) qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dall'appaltatore nella procedura di gara ;
 - b) in caso di mancata consegna dei documenti richiesti ai fini della stipulazione del contratto di appalto o di irregolare presentazione degli stessi ;
 - c) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti nazionali collettivi di lavoro e degli integrativi locali , nonché di quanto previsto nel presente capitolato;
 - d) difformità tra le caratteristiche del servizio e quelle dichiarate nell'offerta e/o nelle specifiche tecniche ;
 - e) grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico sanitarie ;
 - f) casi di intossicazione alimentare ;
 - g)utilizzo per tre volte di derrate non previste nel presente capitolato e relativi allegati ;
 - h) danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà del Comune ;
 - i) uso diverso dei locali rispetto a quanto stabilito dal contratto ;
 - j) non ottemperanza ,entro il termine stabilito dal Comune , alle prescrizioni dalla Committente in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati ;
 - k) interruzione del servizio;
 - l) rifiuto di accesso presso i locali di produzione ai responsabili della ASL
 - m) mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di 10 giorni dal ricevimento della relativa richiesta ;
 - n) qualora si verificassero da parte dell'appaltatore inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato ;
 - o) in caso di apertura di una procedura fallimentare a carico dell'Appaltatore;
 - p) in caso di cessione ad altri , in tutto o in parte , sia direttamente che indirettamente per interposta persona , dei diritti e degli obblighi inerenti il presente capitolato;
 - q) in caso di mancata osservanza del divieto di subappalto;
 - r) per interruzione non motivata del servizio;
 - s) per cessazione anticipata del servizio;
 - t) per inadempienze reiterate , nel corso del medesimo anno di contratto , per più di tre volte , che l'A.C.giudicherà non più sanzionabili , tramite penali;
 - u) per ogni altra circostanza o fatto qui non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto.
- Resta inteso ,inoltre , che in deroga all'art 1495 C.C. il termine di decadenza per la denuncia dei vizi è fissato nel più lungo termine di 30 giorni .

In tutti i casi di risoluzione l'amministrazione Comunale ha diritto di ritenere definitivamente la cauzione definitiva, ove essa non sia stata ancora restituita , e/ o applicare una penale equivalente , nonché di procedere nei confronti dell'Appaltatore per il risarcimento del danno , insorgendo automaticamente nell'ente il diritto di affidare a terzi l'appalto o la parte rimanente di esso .

Art 65- Recesso

L'Amministrazione Comunale ha diritto di recedere dal contratto , in tutto o in parte , in qualsiasi momento , con preavviso di almeno 20 giorni solari , da comunicare all' Appaltatore con Racc.A.R. nei seguenti casi:

a) giusta causa ;

Si intende per “giusta causa “, a titolo esemplificativo e non esaustivo :

1. qualora sia stata depositata contro l'Appaltatore un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia , di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento , la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore , custode o soggetto avente simili funzioni , il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari Appaltatore;
2. qualora l'Appaltatore perda i requisiti minimi per la partecipazione alla gara attraverso la quale si è individuato l'Appaltatore;
3. qualora taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico dell'Appaltatore siano condannati , con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la pubblica

amministrazione, l'ordine pubblico , la fede pubblica o il patrimonio , ovvero assoggettati alle misure previste dalla normativa Antimafia;

4. ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il contratto. pag. 16

Dalla data di efficacia del recesso , l'Appaltatore deve cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danni all'A.C.

In caso di recesso l'Appaltatore ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite , purchè eseguite correttamente e a regola d'arte secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali rinunciando espressamente , ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria ed ogni altro compenso o indennizzo e/ o rimborso delle spese , in deroga a quanto previsto dall'art 1671 del C.C.

Art 66-Didetta del contratto da parte dell'Appaltatore

Qualora l'Appaltatore dovesse disdettare il contratto prima della scadenza prevista , l'Amministrazione sarà tenuta a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo a titolo di risarcimento danno oltre agli eventuali maggiori danni riscontrati.

CAPO V NORME FINALI

Art 67 Controversie

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra il Comune di Vistrorio e l' impresa aggiudicataria in merito al presente appalto si ritiene competente esclusivamente il foro di Ivrea.

Per ogni effetto di legge e per tutto ciò che è inerente e conseguente al contratto di cui al presente appalto l'impresa aggiudicataria si obbliga a dichiarare espressamente di eleggere il proprio domicilio presso la sede municipale del Comune di Vistrorio.

Art 68 Norma di rinvio

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa rinvio alla normativa vigente in materia.

CAPO VI ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato speciale , divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici :

Allegato n. 1 Menù per quattro settimane - con allegato tecnico 1) - ASL -

Allegato n. 2 Ingredienti e grammature

Allegato n. 3 Tabelle merceologiche

Allegato n. 4 Elenco attrezzature che devono essere fornite dalla ditta

Allegato n. 5 DUVRI