



CAPITOLATO SERVIZIO RISTORAZIONE ASILO NIDO “FANTANIDO” - ANNO EDUCATIVO 2017/2018 (CIG ZB21FAFD7)

1. OGGETTO E DURATA

L'affidamento del servizio di preparazione pasti per il nido d'infanzia “Fantanido”, sito in via Magenta 7, Fagnano Olona, riguarda l'anno educativo 2017/2018.

L'appalto prevede la sola preparazione dei pasti in loco nonché la gestione della cucina e dei locali dispensa, relativamente al servizio di refezione presso la struttura di cui sopra.

2. MODALITA'

L'appalto del servizio viene affidato mediante procedura ai sensi dell'art. 36 del D.Lgs. 50/2016 (“Contratti sotto soglia”) e dei vigenti regolamenti aziendali. Sarà possibile procedere a sopralluogo della cucina e annessi locali presso l'Asilo Nido Comunale “Fantanido”, previo appuntamento telefonico da concordare contattando gli uffici amministrativi di Ge.A.S.C. (0331 362720).

Il servizio, attualmente sviluppato indicativamente su sei/sette ore giornaliere, in relazione al numero di utenti e all'articolazione dei menù, verrà aggiudicato secondo il criterio del prezzo più basso.

3. DETTAGLI DEL SERVIZIO

Ristorazione all'interno dell'asilo nido comunale.

1. Il servizio oggetto dell'appalto per il Nido d'infanzia “Fantanido” sito in Fagnano Olona, via Magenta 7, riguarda esclusivamente la preparazione di pasti e delle merende, da effettuarsi presso la cucina del Nido secondo i menù indicati dall'Azienda Speciale Ge.A.S.C. ed allegati al presente capitolato. E' esclusa la fornitura di tutti i generi alimentari.



L'attività di base consiste:

- Nella preparazione delle pappe, con menu individualizzato, dei bambini da 6 a 12 mesi, in orari diversi, sia al mattino che al pomeriggio;
- Nella preparazione del pranzo distinto (bambini divezzini - divezzi), della merenda del mattino e pomeriggio;
- Attuazione delle diete speciali per bambini con intolleranze e allergie;
- Registrazione del numero dei pasti giornalieri;
- Completa gestione degli ordini
- Completa applicazione del metodo HACCP secondo il Reg. CE 852/2004 seguendo il metodo attualmente applicato oppure introducendo il proprio metodo (Fornitura di nuovo manuale HACCP, formazione del personale)
- Formare accuratamente e specificamente il personale operante in materia di sicurezza igienica/alimentare e sicurezza sul lavoro
- Prevedere un responsabile del servizio, che dovrà essere reperibile e disponibile ad incontri presso la sede del nido
- Applicare ogni richiesta o segnalazione di non conformità derivante da sopralluoghi effettuati dalle autorità o da terze parti

Sono inoltre inclusi:

- fornitura, sostituzione o integrazione gratuito di tutte quelle attrezzature minori ritenute necessarie per il funzionamento della cucina;
- esecuzione di pulizia, riassetto e sanificazione della cucina e dei locali di stoccaggio delle derrate alimentari, compreso i pavimenti;
- acquisto degli utensili necessari alla pulizia dei locali (cucina, magazzino, zona lavaggio);
- esecuzione del lavaggio delle stoviglie mediante lavastoviglie;
- integrazione e sostituzione, quando necessario, delle stoviglie e degli utensili (piatti, bicchieri, pentolame, ciotole, vassoi, posate ecc.) necessari alla preparazione e alla cottura, al porzionamento dei pasti e delle merende, degli utensili impiegati



nell'asciugatura delle superfici della cucina quali rotoloni di carta asciuga tutto, asciuga piatti di cotone nonché la fornitura dei sacchi e dei contenitori interni necessari allo smaltimento dei rifiuti. Resta inteso che gli utensili sopra descritti rimarranno di proprietà di Ge.A.S.C. anche dopo il termine del contratto di appalto.

La produzione di tutto il materiale per la pulizia e la sanificazione delle stoviglie, delle attrezzature e di tutti i locali interessati al servizio sarà a carico della Ditta che attualmente gestisce il servizio di ristorazione per le scuole di Fagnano Olona CIR FOOD COOP. ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C., con sede legale in via Nobel, 19 – Reggio Emilia, ai sensi del capitolato e dell'aggiudicazione della *“Gara europea per l'affidamento dell'appalto della gestione del servizio di ristorazione scolastica ed altri utenti per il periodo 01.08.2014/31.07.2020”*.

2. La preparazione dei pasti e delle merende per il nido d'infanzia dovrà avvenire dal lunedì al venerdì nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento del nido secondo il calendario del servizio, fatto salve interruzioni dovute a cause impreviste.

3. La fornitura presunta media è di n. 50 pasti giornalieri su n. 5 giorni settimanali, per n. 47 settimane annuali e più precisamente dal 1 settembre 2017 al 31 luglio 2018 per l'anno educativo in corso.

4. I quantitativi sopra indicati sono da considerarsi puramente indicativi e potranno subire modifiche in relazione ad eventuali variazioni del servizio di refezione, relative ad esigenze di calendario, di organizzazione interna, di oscillazione delle presenze, ecc.

4. SEDE DEL SERVIZIO

La preparazione e distribuzione dei pasti dovrà avvenire nella seguente struttura: Asilo Nido “Fantanido” Via Magenta, 7 – Fagnano Olona.

La stazione appaltante garantisce la conformità alle normativa nazionali vigenti dei locali ove si svolgeranno le attività di preparazione dei pasti. Garantisce inoltre che gli impianti e le attrezzature sono conformi a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e dalle altre disposizioni



legislative in materia, e che gli stessi impianti e le attrezzature sono sottoposte a manutenzione periodica da parte di personale competente.

5. REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE, CAPACITÀ ECONOMICA-FINANZIARIA E TECNICO-ORGANIZZATIVA

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti di idoneità professionale (art. 83, comma 1, lett. a) D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.):

Iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura;

Requisiti di capacità economica e finanziaria (art. 83, comma 1, lett. b) D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.):

Fatturato minimo annuo globale, di cui all'83, comma 4, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., conseguito negli ultimi tre esercizi antecedenti la data di invio della lettera d'invito, per un importo non inferiore a 1,5 volte l'importo a base d'asta (stimabile in € 30.000,00);

Requisiti di capacità tecnico organizzativa (art. 83, comma 1, lett. c) del D.Lgs n. 50/2016):

Aver eseguito nell'ultimo triennio le seguenti prestazioni per servizi analoghi per un importo specifico non inferiore ad € 30.000,00;

Il concorrente potrà attestare il possesso dei requisiti speciali sopra dettagliati mediante dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del d.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000 (vedi allegato B predisposto dalla Stazione Appaltante).

5. INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative. I casi presi in considerazione sono i seguenti:

- a) Interruzione temporanea del servizio per guasti: In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture di



produzione, che non permettano lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come pasti trasportati da un centro cottura di emergenza oppure, eccezionalmente, piatti alternativi.

- b) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore: Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

6. DIVIETO DI SOSPENSIONE UNILATERALE O DI RITARDO NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'Impresa non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con la Stazione appaltante. La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'Impresa costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'Impresa non riprenda le attività entro il termine intimato dalla Stazione appaltante mediante diffida inoltrata a mezzo telefax/mail ed eventualmente seguita da raccomandata A.R. In tale ipotesi restano a carico dell'Impresa tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

7. PERSONALE

La Ditta Appaltatrice si avvarrà di proprio personale qualificato come **CUOCO** e lo impiegherà sotto la sua esclusiva responsabilità. Il personale della Ditta dovrà essere, pena la risoluzione del contratto, assunto e inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia, nonché



possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle vigenti leggi. Per lo svolgimento del servizio, l'Impresa deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità del servizio richieste dalla Stazione Appaltante, pari o superiore a quanto dichiarato dall'Impresa in sede di offerta, nel rispetto del rapporto previsto dalla normativa vigente (Direttiva Regione Lombardia).

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla Stazione Appaltante;
- mantenere assoluta riservatezza su quanto conoscerà in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione Appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

L'impresa appaltatrice dovrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'Impresa che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra, anche su segnalazione della Stazione Appaltante.

L'Impresa deve impegnarsi a svolgere periodici corsi di formazione, sia in ordine a quelli previsti dalle normative di riferimento (Regolamento CE n. 852/04 "Igiene prodotti alimentari" e successive modificazioni, Reg. CE 178/02 "Rintracciabilità dei prodotti alimentari, Reg UE 1169/11 "Allergeni alimentari" ed "Etichettatura dei prodotti alimentari", D.Lgs. 81/08 "Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro"), sia in ordine a quanto previsto dalle normative a carattere volontario (es. certificazioni di qualità).

8. APPROVVIGIONAMENTO DERRATE ALIMENTARI

La Stazione appaltante, con verbale di aggiudicazione del 05.08.2014 relativo alla *"Gara europea per l'affidamento dell'appalto della gestione del servizio di ristorazione scolastica ed*



altri utenti per il periodo 01.08.2014/31.07.2020”, ha aggiudicato alla ditta CIR FOOD COOP. ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C., con sede legale in via Nobel, 19 – Reggio Emilia, l’appalto per la fornitura di tutti i generi alimentari al crudo necessari al servizio di Ristorazione dell’Asilo Nido “Fantanido”. L’approvvigionamento delle derrate è dunque escluso dal servizio.

10. ARTICOLAZIONE DEI MENU

I menu sono articolati in menu estivo e menu invernale, per fasce di età. Il menu invernale inizia indicativamente nel mese di novembre e termina nel mese di aprile. Il menu estivo inizia indicativamente nel mese di maggio e termina a fine ottobre. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nell’allegato 1 “Menu”.

11. DIETE SPECIALI

L’Impresa deve approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari o idiosincrasie gravi. Anche le derrate per la preparazione di diete speciali saranno forniti dalla società ditta CIR FOOD COOP. ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C., aggiudicataria della fornitura delle derrate secondo quanto indicato nell’art. 8.

La dieta speciale potrà essere somministrata dietro presentazione di certificazione medica rilasciata dal Pediatra di libera scelta. Tale certificazione deve indicare in modo preciso:

- la diagnosi (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia etc. ...)
- la durata (che comunque non può essere superiore all’anno scolastico in corso, fatta eccezione per le patologie di natura genetica quali, a titolo esemplificativo, celiachia, favismo, fenilchetonuria etc.)

Le diete speciali per gli adulti sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni.

12. OBBLIGHI NORMATIVI RELATIVI ALLA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Entro quindici giorni dall’inizio delle attività, l’Impresa deve redigere e applicare presso la cucina il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE



852/04 e delle altre normative cogenti. Pertanto, l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

L'Impresa, a richiesta della Stazione Appaltante, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore. Per quanto riguarda il Regolamento CEE n. 178/2002 concernente la tracciabilità dei prodotti alimentari, i relativi obblighi sono a carico di ditta CIR FOOD COOP. ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C..

13. RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

L'Impresa, nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio, deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative .

14. NORME PER UNA CORRETTA IGIENE DELLA PRODUZIONE

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti (Reg. CE 852/04 e successive modificazioni e integrazioni).

L'Impresa, fornirà al personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine.

L'Impresa deve fornire inoltre al proprio personale, divise per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa.



15. CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

L'Impresa, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno gr. 150 edibili di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo. I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0°/4°C per le 72 ore successive.

16. DIVIETO DI RICICLO

L'Impresa deve garantire di non attuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione.

E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

17. QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste dalle "Linee Guida Nazionali per la ristorazione scolastica", nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola portata. Tali pesi si intendono a crudo e al netto di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Inoltre s'intendono al netto degli scarti di lavorazione, fatta eccezione per le carni con osso per le quali il peso a crudo comprende il peso dell'osso.

Con riferimento a quanto previsto dalle Linee Guida, l'Impresa Aggiudicataria dovrà predisporre la trasformazione delle tabelle delle grammature a crudo in una tabella di grammature a cotto dei piatti; tale tabella dovrà essere prodotta entro 30 gg. dall'inizio del servizio e convalidata dalla Stazione appaltante e sarà utilizzata per la verifica della congruità delle porzioni somministrate.



18. MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE

L'attività di gestione della ristorazione, così come finora realizzata e oggetto dell'appalto che si intende conseguire, consiste:

- nella preparazione delle pappe con menù individualizzato, per i bambini da 6 ai 12 mesi, in orari diversi, sia al mattino che al pomeriggio;
- nella preparazione del pranzo distinto (per bambini divezzini - divezzi), della merenda del mattino e pomeriggio;
- nella preparazione delle zuppe e piatti di portata per la distribuzione del cibo;
- nell'attuazione delle diete speciali per bambini con intolleranze e allergie;
- nella sanificazione delle stoviglie;
- nella sanificazione degli spazi dedicati: cucina, dispensa, lavaggio piatti;
- negli adempimenti previsti dal documento HACCP;
- nella registrazione del numero dei pasti giornalieri;

La somministrazione e distribuzione del pranzo e delle merende è effettuata da educatrici e personale ausiliario dipendente del Comune impiegato nelle sale da pranzo.

L'Impresa deve provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura della cucina e dei locali annessi, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie presente nel singolo locale di servizio o per altro e qualsivoglia motivo, l'Impresa deve provvedere alla immediata fornitura di piatti e posate monouso i cui oneri restano totalmente a carico dell'Impresa Aggiudicataria.

19 REGOLAMENTI

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti, è obbligatorio osservare le norme stabilite nel manuale di autocontrollo Regolamento CE 852/04. Al personale in particolare è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.



L'Impresa deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse.

21. DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE DELLA CUCINA

L'attività di disinfestazione e derattizzazione della cucina sarà a carico della stazione appaltante, che provvederà alla stessa con cadenza regolare.

22. RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dal servizio di ristorazione dell'asilo nido, devono essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta.

L'Impresa ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

23. VALUTAZIONE DEI RISCHI

Entro trenta giorni dall'inizio delle attività, l'Impresa deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi del D.lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni.

26. D.U.V.R.I. - Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze

Il D.U.V.R.I. (Allegato n. 3) è stato redatto in ottemperanza al dettato dell'art. 26 del D. Lgs. 81/08 per promuovere la cooperazione e il coordinamento previsto al comma 2 del medesimo articolo. I costi relativi al D.U.V.R.I. sono calcolati di € 0,00, in quanto non sono previste attività interferenti.



24. ENERGIA ELETTRICA

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma, da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurato da personale appositamente formato. In particolare per quanto riguarda la Sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

25. 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.

26. CONTROLLI DI CONFORMITA'

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, la Stazione Appaltante e l'Impresa provvedono ad attuare i controlli di merito. L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

La Stazione Appaltante direttamente o mediante propria Ditta incaricata, effettuerà, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato. L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della cucina, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti.

Quando il Responsabile del Servizio dell'Impresa o suo incaricato non è presente per il contraddittorio, la Stazione Appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

La Stazione Appaltante potrà attivare i controlli che riterrà più opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati. Detti controlli



potranno essere condotti mediante verifiche dirette e eseguiti da personale in possesso di idonea qualifica professionale e con esperienza specifica nel settore della ristorazione per collettività, attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, nonché attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

27. BLOCCO DELLE DERRATE

La conservazione degli alimenti sarà a carico dell'aggiudicatario del servizio. I controlli presso la cucina della struttura potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

La Stazione Appaltante provvederà, entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento, a darne tempestiva comunicazione all'Impresa, con addebito delle spese relative.

28. CONTESTAZIONI ALL'IMPRESA A SEGUITO DEI CONTROLLI DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE

Qualora i controlli attivati evidenziassero delle anomalie, la Stazione Appaltante potrà:

- segnalare per iscritto l'anomalia all'Impresa chiedendo il ripristino entro un termine temporale massimo oltre il quale applicherà le sanzioni previste dal Capitolato;
- contestare per iscritto l'anomalia all'Impresa a mezzo di raccomandata A/R, applicando immediatamente le sanzioni previste dal Capitolato.

In caso di segnalazione, l'Impresa dovrà rispondere per iscritto, motivando la non conformità del servizio e procedere al ripristino dell'anomalia entro il termine prescritto. Qualora tale termine non possa essere rispettato dovrà essere addotta giustificata motivazione.

L'Impresa, in caso di contestazione scritta con applicazione di sanzioni, potrà presentare entro 10 giorni dalla data di ricevimento della raccomandata A/R delle controdeduzioni. Trascorso



tale termine senza alcun riscontro e/o qualora la Stazione Appaltante non ritenga, a suo insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni addotte, applicherà totalmente o parzialmente le sanzioni comunicate.

29. PENALITÀ

La Stazione Appaltante, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, ove verifichi delle inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, potrà applicare penali diverse sulla base della gravità delle inadempienze rilevate e con le modalità stabilite nel presente capitolato.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. La Stazione Appaltante può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi nei confronti dell'Impresa ed agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse, dell'entità economica dell'inadempienza, del rischio per la sicurezza della salute degli utenti, della ripetizione della inadempienza.

Le penalità che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

1° livello (inadempienza lieve): Euro 100,00

- Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente.

2° livello (inadempienza media): Euro 250,00

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria degli arredi o di mancato reintegro delle stoviglie;



- Per ogni variazione del menu giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione appaltante;
- Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
- Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- Ogniquale volta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato.
- Per la mancata compilazione e aggiornamento della documentazione di autocontrollo

3° livello (inadempienza grave): Euro 500,00

- Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione" (GMP);
- Per ogni verifica microbiologica non conforme nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni.

4° livello (inadempienza molto grave): Euro 1500,00

- Nel caso di destinazione dei locali affidati all'Impresa Aggiudicataria ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- Nel caso in cui l'Impresa Aggiudicataria eroghi pasti ad altri utenti senza preventiva autorizzazione della Stazione appaltante. La penale si applica, anche retroattivamente, per ciascun giorno di servizio effettuato senza autorizzazione;

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante si riserva di applicare ulteriori azioni sanzionatorie nei confronti dell'Impresa Aggiudicataria.



30. PREZZO E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il prezzo del servizio sarà quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Nel prezzo del servizio si intenderanno interamente compensati dalla Stazione Appaltante all'Impresa Aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni del personale e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

I pagamenti all'Impresa saranno effettuati dalla Stazione appaltante. Pertanto l'Impresa fatturerà mensilmente a Ge.A.S.C., con riferimento al servizio effettivamente prestato nel mese, secondo le indicazioni che saranno comunicate dalla Stazione appaltante in fase di sottoscrizione del contratto. La Stazione appaltante liquiderà le fatture a 60 gg. dalla data di arrivo al protocollo delle fatture.

Per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati all'Impresa Aggiudicataria o il pagamento di penalità ai sensi dell'art. 29, l'Azienda Speciale Ge.A.S.C. potrà rivalersi a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

31. ATTREZZATURA NECESSARIA PER IL FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO

Ge.A.S.C. fornisce le attrezzature esistenti presso la cucina dell'Asilo Nido Comunale Fantanido, ritenute necessarie per il funzionamento del servizio. Eventuali integrazioni di natura minimale saranno a carico della Ditta appaltatrice.

Delle eventuali attrezzature fornite dalla Ditta appaltatrice e di quelle già presenti nei locali e utilizzate per il servizio in oggetto, la Ditta appaltatrice dovrà segnalare alla stazione appaltante eventuali criticità al fine di programmare gli interventi di manutenzione, che saranno a carico della stazione appaltante stessa. Inoltre la Ditta Appaltatrice dovrà, in caso di sopralluogo ASL, sulla base delle prescrizioni indicate nei verbali, procedere a tutti gli adempimenti conseguenti ad esclusione di quelli di natura strutturale ed impiantistica.



32. VERBALE DI CONSEGNA DEI LOCALI E INVENTARIO

La Stazione Appaltante, previa stesura del Verbale di Consegna, mette a disposizione dell'Impresa Aggiudicataria i locali di produzione e di consumo dei pasti, arredati e attrezzati nello stato di fatto in cui si trovano al momento del sopralluogo obbligatorio. Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in buono stato.

L'Impresa Aggiudicataria, durante il periodo di gestione, si impegna a mantenere in buono stato le strutture ad essa affidate, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni alle stesse, nonché, agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

33. DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

Le strutture affidate dalla Stazione Appaltante all'Impresa devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'Impresa, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

34. MANUTENZIONI ORDINARIE DI COMPETENZA DELL'IMPRESA

L'Impresa Aggiudicataria dovrà farsi carico di segnalare a Ge.A.S.C. la necessità di interventi relativi a quanto segue:

- realizzazione delle manutenzioni ordinarie di tutte le attrezzature presenti presso i locali di produzione;
- esecuzione di eventuali interventi di manutenzione richiesti dalla ASL;

Ogni intervento di natura straordinaria (per esempio l'imbiancatura dei locali, le riparazioni e le sostituzioni dei grandi elettrodomestici come, a titolo esemplificativo i fuochi, il forno, la lavastoviglie, i frigoriferi ecc.) se necessario, sarà a carico della stazione appaltante.



La Stazione Appaltante si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato dei locali, delle attrezzature, e dei macchinari e se questi sono riportati sul registro di manutenzione.

L'Impresa Aggiudicataria deve comunque attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti ai macchinari. Anche tali interventi, che dovranno essere comunicati e giustificati, saranno a carico della stazione appaltante

35. INVENTARI DI RICONSEGNA

Alla scadenza del contratto, l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali di produzione e di cucina con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, che devono essere almeno uguali in numero specie e qualità a quelli elencati nel Verbale di Consegna, desunti dai beni eventualmente alienati, oltre a quelli eventualmente apportati con migliorie e innovazioni.

Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchinari, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'Impresa Aggiudicataria.

36. ONERI ECONOMICI A CARICO DELL'IMPRESA PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'Impresa Aggiudicataria dovrà farsi carico sin dall'inizio delle attività di tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione come richiesto dal presente capitolato.

L'Impresa Aggiudicataria dovrà farsi carico inoltre delle seguenti spese:

- spese per l'integrazione di vassoi, stoviglie di ceramica o melamina, posate e utensileria o sostituzione integrale delle stesse;



- tutte le spese relative alla fornitura di stoviglie a perdere (vassoi, piatti, bicchieri, posate) necessarie o nei casi in cui si dovessero presentare situazioni di emergenza (es. guasto alle lavastoviglie);
- controlli igienico-sanitari;

37. ESONERO RESPONSABILITÀ PER LA STAZIONE APPALTANTE

La gestione del servizio di preparazione dei pasti è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti della Stazione Appaltante.

L'Impresa risponde inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, alla Stazione Appaltante o a terzi in genere.

L'impresa appaltatrice è tenuta inoltre a sollevare la Stazione Appaltante da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

38. ASSICURAZIONI

L'Impresa appaltatrice, prima di iniziare la prestazione delle attività richieste, deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

In particolare la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto dal parte dell'Impresa. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'Impresa.



L'Impresa deve stipulare una polizza assicurativa che tenga indenne la stazione appaltante, da tutti i rischi di esecuzione da qualsiasi causa determinati coprendo i danni subiti dalla stessa a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti ed opere, anche preesistenti, verificatisi nel corso dell'esecuzione dei lavori.

La polizza deve contenere la previsione del pagamento in favore della Stazione appaltante non appena questa lo richieda, anche in pendenza dell'accertamento delle responsabilità e senza che occorrono consensi ed autorizzazioni di qualsiasi specie. Detta polizza avrà validità per tutta la durata della garanzia.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante almeno dieci giorni prima della data di inizio del servizio; qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di esecuzione del contratto, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

39. SPESE A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

Le spese per le utenze energetiche presso la cucina (energia elettrica, metano, vapore, acqua calda e fredda, riscaldamento, escluse spese telefoniche), per le manutenzioni ordinarie e straordinarie e per tutto quanto espressamente previsto all'interno del presente capitolato, sono a carico della Stazione appaltante. Sono altresì a carico della Stazione appaltante le spese relative al pagamento di tasse e tributi per l'immobile.

Restano parimenti a carico della Stazione appaltante tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore.

40. STIPULA DEL CONTRATTO

L'Impresa Aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto alla data che sarà comunicata dalla Stazione Appaltante.

Nel caso in cui l'Impresa si rifiuti di stipulare il contratto nel termine fissato senza giustificato motivo, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso



con semplice comunicazione scritta della Stazione Appaltante che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipula con altro contraente, tenendo comunque l'Impresa indenne delle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Il contratto verrà stipulato presso la sede dell'Azienda Speciale Ge.A.S.C., in vicolo sereni 29, Fagnano Olona.

41. RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

Quando, nel corso del contratto, la Stazione Appaltante accerta che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni contrattuali stabilite, comunica all'Impresa Aggiudicataria le difformità riscontrate e la invita entro un termine stabilito al ripristino delle condizioni contrattuali sottoscritte. Trascorso inutilmente il termine stabilito, senza che l'Impresa Aggiudicataria abbia dato riscontro alle richieste, il contratto sarà risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Impresa Aggiudicataria.

42. IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Stazione Appaltante, nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, previa notificazione scritta all'Impresa Aggiudicataria, avrà la facoltà di risolvere il contratto, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e fatta salva l'applicazione delle penali prescritte.

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa Aggiudicataria;
- b) messa in liquidazione dell'Impresa Aggiudicataria;



- c) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
- d) impiego di personale non dipendente dell'Impresa Aggiudicataria o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- g) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta;
- j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k) inadempienze reiterate dell'Impresa Aggiudicataria dopo la comminazione di n° 3 penalità nel corso del medesimo anno che la Stazione Appaltante giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- l) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- m) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale del personale previsto in sede di offerta;
- n) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- o) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- p) In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione Appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.



43. LICENZE E AUTORIZZAZIONI

L'Impresa deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'Impresa anche per quanto riguarda tutti i terminali di consumo dei pasti. L'Impresa, fatte salve le autorizzazioni di competenza della Stazione Appaltante, deve realizzare gli interventi di manutenzione prescritti dalla ASL al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

44. SUBAPPALTO DEL SERVIZIO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Non è ammesso il subappalto totale del servizio oggetto del presente capitolato. L'Impresa Aggiudicataria ha facoltà di subappaltare esclusivamente i servizi accessori (manutenzioni, interventi di derattizzazione e disinfestazione) a condizione che il subappalto sia stato dichiarato in sede di offerta ai sensi dell'art. 118 del D. Lgs 163/2006. Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri a carico dell'Impresa aggiudicataria, che rimane l'unico e solo responsabile nei confronti della Stazione appaltante. Il contratto non può essere ceduto, né in parte, né in tutto, a terzi a pena di nullità.

45. CONTROVERSIE

La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'autorità giudiziaria competente presso il Foro di Busto Arsizio ed è esclusa la competenza arbitrale. L'Organo che decide sulla controversia decide anche in ordine all'entità delle spese di giudizio e alla loro imputazione alle parti, in relazione agli importi accertati, al numero e alla complessità delle questioni.



Ge.A.S.C.
(Gestione Aziendale Servizi Comunali)
Vicolo Sereni n. 29 - 21054 FAGNANO OLONA (VA)
Tel. 0331/362710 – Fax. 0331/362720

46. DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento al Codice degli Appalti e alle leggi e Regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.

Fagnano Olona, 25.08.2017

Ge.A.S.C.

|| Direttore Generale