

COMUNE DI CINISELLO BALSAMO

Settore Politiche Sociali ed Educative

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

**RELATIVO AL SERVIZIO DI CONTROLLO DELLA GESTIONE E DELLA
QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ASILI NIDO**

PERIODO 1 NOVEMBRE 2017 – 31 OTTOBRE 2021

INDICE

- ARTICOLO 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO
- ARTICOLO 2 - DURATA
- ARTICOLO 3 - IMPORTO
- ARTICOLO 4 - QUINTO D'OBBLIGO
- ARTICOLO 5 - PREZZI – REMUNERATIVITA' DEGLI STESSI
- ARTICOLO 6 - PREZZI PER SERVIZI NON PREVISTI
- ARTICOLO 7 - REFERENTE DEL SERVIZIO
- ARTICOLO 8 - ONERI ED OBBLIGHI CONTRATTUALI
- ARTICOLO 9 - PERSONALE DELL'APPALTATORE
- ARTICOLO 10 - RISERVATEZZA E SEGRETEZZA
- ARTICOLO 11 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO
- ARTICOLO 12 - SPESE INERENTI AL SERVIZIO
- ARTICOLO 13 - PAGAMENTI
- ARTICOLO 14 - DEPOSITO CAUZIONALE
- ARTICOLO 15 - PENALITA' E CONTESTAZIONI
- ARTICOLO 16 - VERIFICHE E CONTROLLI DA PARTE DELL'APPALTANTE
- ARTICOLO 17 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE VERSO L'APPALTANTE E VERSO TERZI
- ARTICOLO 18 - DANNI IMPUTABILI ALL'APPALTATORE
- ARTICOLO 19 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ARTICOLO 20 – ASSICURAZIONE
- ARTICOLO 21 - FORO COMPETENTE
- ARTICOLO 22 - SPESE CONTRATTUALI
- ARTICOLO 23 - CESSIONE DEL CONTRATTO
- ARTICOLO 24 - ADEMPIMENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO
- ARTICOLO 25 - RIFERIMENTI NORMATIVI
- ARTICOLO 26 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E ACCESSO AGLI ATTI

ARTICOLO 1 – OGGETTO

Per servizio di “Controllo della Gestione e della Qualità” si intende l’attività di controllo sulla qualità dell’intero servizio di ristorazione nei suoi vari aspetti: impianti di produzione del pasto, derrate, tecniche di manipolazione, personale, distribuzione, locali di consumo, attrezzature, manutenzione ordinaria, consulenza alimentare, HACCP, ecc.

Detto controllo ha lo scopo di verificare la conformità della fornitura e della gestione del servizio con quanto previsto dai Capitolati Speciali di Appalto e relativi allegati per la ristorazione nelle scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di 1° grado, negli asili nido comunali, asilo nido “Raggio di Sole” e “Trottola” e nei Centri Ricreativi Estivi.

In particolare il servizio di Controllo della Gestione e della Qualità riguarderà la verifica delle caratteristiche dei prodotti impiegati: alimentari e non; l’organizzazione economico - gestionale del servizio erogato; l’organizzazione del personale; gli aspetti nutrizionali; il controllo delle manutenzioni ordinarie delle attrezzature; il controllo dell’igiene del personale e dell’ambiente (centri di cottura e locali di consumo); il controllo delle procedure di sanificazione; la verifica dell’HACCP.

Le strutture interessate dall’attività oggetto del presente sono elencate al punto 3 della specifica tecnica. La specifica tecnica si intende come parte integrante e inscindibile dal presente Capitolato.

ARTICOLO 2 – DURATA

Il contratto decorre dall’1/11/2017 sino al 31/10/2021, salvo imprevisti che rendano necessario il differimento del termine iniziale ad altra data.

Nel caso in cui alla scadenza del termine finale previsto per il contratto la Stazione Appaltante non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per l’anno successivo, l’Appaltatore sarà obbligato a continuarlo per un periodo non superiore agli otto mesi, alle stesse condizioni contrattuali e operative vigenti alla data di scadenza.

Alla fine di tale periodo, scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione di mora.

ARTICOLO 3 – IMPORTO

L’importo previsto per le ispezioni di cui all’articolo 1 è di euro **173.739,93** = (oltre I.V.A. al 22%) ed è da intendersi a corpo globale chiuso, fisso ed invariabile, per tutte le prestazioni previste dal presente capitolato, nessuna esclusa; esso è il valore di riferimento per l’applicazione delle clausole contrattuali quali: l’importo della cauzione a garanzia del corretto adempimento degli obblighi contrattuali e l’ammontare totale delle penali.

Per prestazioni particolari ed analisi speciali che dovessero rendersi necessarie a seguito di eventi imprevedibili, saranno applicati, con un contratto separato dal presente, i prezzi offerti e negoziati indicati in allegato all’offerta economica.

ARTICOLO 4 – QUINTO D’OBBLIGO

Ai sensi dell’art. 106 del D.lgs 50/2016, l’Appaltatore qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione della prestazione fino a concorrenza del quinto dell’importo del contratto, può imporre all’appaltatore l’esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l’appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

ARTICOLO 5 - PREZZI – REMUNERATIVITA’ DEGLI STESSI

I servizi oggetto del presente Capitolato sono appaltati a corpo sulla base di un importo, relativo all’intera durata del contratto, da fatturare pro quota (importo del contratto diviso quarantotto), con periodicità mensile posticipata.

L’importo del contratto include tutti i costi ed oneri diretti ed indiretti, oltre a quelli previsti all’Art. 13,

nonché quelli necessari per il rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro, di previdenza e di assistenza ed anche qualsiasi altro onere, non specificato, ma necessario per la perfetta e completa esecuzione a regola d'arte dei servizi oggetto del Contratto, secondo le migliori norme esecutive ed i migliori metodi operativi.

L'Appaltatore con l'accettazione del Capitolato si dichiara completamente informato delle ragioni o cause che hanno influenza sull'importo contrattuale ed in particolare:

- disponibilità di personale e mano d'opera idonei e necessari e loro costo effettivo indipendentemente dalle tariffe ufficiali;
- trasferte del personale, tempi morti necessari per i viaggi, spese di viaggio, indennità varie per lavori particolari e disagiati, ed eventuali altre indennità per lavoro straordinario, festivo e notturno del proprio personale;
- prezzi della attrezzatura e dei mezzi d'opera; tali prezzi comprendono anche tutti gli oneri per il loro impiego;
- prezzi dei materiali tasse comprese.

L'Appaltatore non ha diritto a compensi di sorta se nel corso del servizio deve modificare, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo, le Sue previsioni iniziali.

L'importo contrattuale vale per l'esecuzione dei servizi nelle condizioni di qualsiasi ordine e grado di difficoltà, con l'obbligo per l'Appaltatore di attenersi alle prescrizioni imposte dal Committente, senza che sia dovuto da quest'ultimo alcun sovrapprezzo per quanto sopra, oltre al compenso stabilito.

L'importo contrattuale è al netto di I.V.A. e si intende fisso ed invariabile per tutta la durata del contratto e della sua eventuale proroga.

ARTICOLO 6 - PREZZI PER SERVIZI NON PREVISTI

Qualora, durante il periodo di validità del Contratto, si rendesse necessaria la determinazione di prezzi per tipologie di servizi non previsti e quindi non compresi tra quelli indicati in allegato all'offerta economica, essi sono concordati in contraddittorio tra le Parti, approvati per iscritto dal Committente ed applicati con un Contratto separato dal presente.

ARTICOLO 7 - REFERENTE DEL SERVIZIO

La Società di Controllo deve indicare un unico referente per il servizio e deve garantire la reperibilità telefonica di un responsabile nell'arco delle 24 ore.

ARTICOLO 8 - ONERI ED OBBLIGHI CONTRATTUALI

A titolo esemplificativo, oltre a tutto quanto indicato nei documenti contrattuali, sono a carico dell'Appaltatore:

- il recapito telefonico e la reperibilità del Suo Rappresentante;
- il vestiario dei tecnici durante le ispezioni ed il badge di riconoscimento;
- i Dispositivi di Protezione Individuale per i tecnici;
- le analisi presso i laboratori aventi le caratteristiche prescritte dalla Specifica Tecnica al punto 6,
- le attrezzature occorrenti per le ispezioni ed i controlli e gli approfondimenti a seguito dei risultati dei controlli e/o delle analisi;
- la partecipazione, con qualificati rappresentanti, agli incontri (almeno 3 all'anno) che saranno tenuti sui temi delle ristorazione scolastica.

L'enunciazione degli obblighi ed oneri a carico dell'Appaltatore, indicati dal Contratto e dai documenti contrattuali, non è limitativa, nel senso che, ove si rendesse necessario da parte dell'Appaltatore affrontare

obblighi ed oneri non specificatamente prescritti dai singoli documenti, ma necessari per il perfetto espletamento dei servizi richiesti, questi sono a completo carico dello stesso.

Sono pertanto a Suo carico ogni e qualsiasi operazione, fornitura, spesa, onere od indennizzo necessari per svolgere i servizi in piena autonomia, sotto la propria responsabilità, con mezzi ed organizzazione distinti da quelli del Committente, secondo i programmi stabiliti e ferme restando le esigenze connesse alla perfetta esecuzione dei servizi, in relazione alla loro natura, alle modalità e necessità funzionali del Committente.

ARTICOLO 9.- PERSONALE DELL'APPALTATORE

9.1 - GENERALITA'

Il presente Capitolato non può rappresentare in ogni caso alcun titolo diretto o indiretto per la costituzione di singoli o plurimi rapporti di lavoro subordinato tra l'appaltante ed il personale dell'Appaltatore adibito alla gestione ed esecuzione dei servizi oggetto del contratto. Le retribuzioni ed ogni altro diritto spettante al suddetto personale fanno carico esclusivamente ed integralmente all'Appaltatore che manleva da ogni eventuale effetto pregiudiziale il Committente.

Nell'esecuzione del servizio che forma oggetto del Capitolato, l'Appaltatore si obbliga ad applicare tutte le norme contenute nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro relativo alla categoria e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge il servizio anzidetto.

L'Appaltatore si obbliga altresì ad applicare il Contratto Collettivo e gli accordi medesimi, di cui al comma precedente, anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se trattasi di cooperativa, anche nei rapporti con i soci.

I suddetti obblighi vincolano l'Appaltatore anche se Egli non è aderente alle associazioni di categoria stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalle strutture e dimensioni dell'Impresa stessa e da ogni altra qualificazione giuridica, economica e sindacale.

In caso di inottemperanza degli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dal Committente o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Committente comunicherà all'Appaltatore, e se del caso anche all'Ispettorato del Lavoro, l'inadempienza accertata e procederà alla sospensione dei pagamenti, destinando la somma così accantonata a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento all'Appaltatore della somma accantonata non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia accertato che gli obblighi precedenti sono stati integralmente adempiuti.

Per le sospensioni dei pagamenti di cui sopra, l'Appaltatore non può opporre eccezioni al Committente, né avrà alcun titolo a richiedere il risarcimento di danni.

L'Appaltatore è tenuto ad esibire all'appaltante, a semplice richiesta, la documentazione comprovante l'adempimento degli obblighi di legge in materia di previdenza, assistenza ed assicurazione infortuni per i lavoratori impegnati nell'esecuzione dei lavori oggetto del Contratto. Inoltre, su richiesta del Committente, l'Appaltatore è tenuto ad esibire i libri paga recanti le annotazioni relative alla corresponsione ai dipendenti della retribuzione ed al pagamento dei contributi, tasse e quant'altro connesso. Resta inteso che la mancata richiesta dell'Appaltante non esonera in alcun modo l'Appaltatore dalle Sue responsabilità in materia. Non si dà luogo al pagamento dell'ultima fattura ed allo svincolo della cauzione senza la dichiarazione esplicita dell'Appaltatore di essere in regola con gli adempimenti di legge nei confronti degli Enti interessati e dei terzi in genere.

L'Appaltatore si impegna a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti tutte le disposizioni di legge in materia di sicurezza ed igiene del lavoro e, in particolare, a svolgere l'attività di informazione/formazione prevista dal D.Lgs n 81/2008 e s.m.i.

9.2 - IDONEITA' DEL PERSONALE DELL'APPALTATORE

Tutto i tecnici dell'Appaltatore, che effettueranno gli interventi di controllo, devono essere professionisti qualificati, con un regolare rapporto di collaborazione a norma delle leggi vigenti, devono essere di assoluta fiducia e riservatezza, devono saper esprimersi correttamente in lingua italiana ed essere, sia dal punto di vista numerico che delle competenze e capacità possedute, quindi opportunamente formato ed aggiornato, adeguati ai compiti da svolgere e di provata idoneità professionale, anche sotto il profilo morale e del comportamento, in considerazione della particolare natura del servizio e delle esigenze, anche di immagine, del Committente. I tecnici devono essere competenti per il lavoro loro assegnato e avere una precedente esperienza specifica di almeno tre anni nelle prestazioni richieste e loro assegnate.

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, i tecnici dovranno essere: tecnologi alimentari, chimici, medici, specialisti in scienze dell'alimentazione, veterinari, biologi.

In particolare i tecnici professionisti che firmeranno i certificati di analisi dovranno essere iscritti ai rispettivi Albi professionali, pertanto su ogni certificato dovrà essere riportato il numero di iscrizione all'Albo comprovante l'abilitazione legale del sottoscrittore all'esercizio della professione.

Su ogni certificato dovrà comparire altresì la firma dell'analista che ha eseguito le analisi.

L'appaltante si riserva il diritto di chiedere la sostituzione dei tecnici che, a suo insindacabile giudizio, non possieda i requisiti richiesti nel presente articolo e nei successivi.

ARTICOLO 9.3 - COMPORTAMENTO DEL PERSONALE DELL'APPALTATORE

Il personale dell'Appaltatore non deve svolgere, nell'espletamento dei servizi oggetto del Contratto, alcun altro tipo di attività che non siano quelle oggetto del Contratto e mantenere un contegno irreprensibile sotto tutti gli aspetti.

A fronte di domande del personale degli Appaltatori del servizio di ristorazione o dei fruitori del servizio che esulano dalla sua competenza, deve invitare l'interessato a contattare il Committente.

ARTICOLO 9.4 - IDENTIFICAZIONE DEL PERSONALE DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore consegna al Committente l'elenco del Suo personale preposto al servizio oggetto del Contratto; detto elenco deve essere tempestivamente aggiornato ad ogni variazione.

Il personale dell'Appaltatore deve indossare un abbigliamento uniforme che lo renda facilmente identificabile durante l'esecuzione del servizio e, allo scopo, deve essere in possesso:

1. di un documento d'identità in corso di validità;
2. di un tesserino di riconoscimento aziendale recante la ragione sociale dell'Appaltatore con nome, cognome, firma e fotografia dell'operatore interessato nonché la dicitura "INCARICATO DAL COMUNE DI CINISELLO BALSAMO".

Il personale dell'Appaltatore deve portare ben in vista il tesserino di cui al punto 2 ed esibire, a semplice richiesta del Committente, il documento di cui al punto 1.

ARTICOLO 10- RISERVATEZZA E SEGRETEZZA

L'Appaltatore si impegna a mantenere la più assoluta riservatezza sulle notizie, di cui può venire a conoscenza durante lo svolgimento dei servizi oggetto del Contratto, inerenti il Committente, i servizi oggetto del controllo e i fruitori del servizio di ristorazione, pena la risoluzione del Contratto. Egli assume il medesimo impegno per quanto attiene ai propri dipendenti incaricati dell'esecuzione dei servizi oggetto del Contratto.

I risultati, anche parziali, delle attività svolte sono di esclusiva proprietà del Committente. Si sottolinea che le schede di rilevazione ed i certificati di analisi, di cui ai punti 5 e 6 della Specifica Tecnica, dovranno essere consegnati solo alle persone indicate per iscritto dal Committente.

Per effetto del presente contratto il Rappresentante dell'Appaltatore è nominato, attraverso formale atto di nomina che deve essere restituito firmato all'atto dell'accettazione del contratto, Responsabile del trattamento dei dati secondo la definizione di cui al D.Lgs. 196/2003

ARTICOLO 11 - SOSPENSIONE DEI SERVIZI

Il Committente può ordinare od autorizzare la sospensione dei servizi, per cause di forza maggiore o per particolari esigenze connesse alla propria attività.

In caso di sospensione, l'Appaltatore non può richiedere al Committente alcun compenso o indennizzo per l'anticipata risoluzione del Contratto. Spetta comunque all'Appaltatore il compenso contrattuale per i servizi regolarmente prestati.

L'Appaltatore non può sospendere i Servizi con una decisione unilaterale, nemmeno quando siano in atto controversie con il Committente.

La sospensione dei servizi per decisione unilaterale dell'Appaltatore costituisce inadempienza contrattuale tale da motivare la risoluzione del Contratto per colpa dell'Appaltatore, restando a Suo carico tutti gli oneri e le conseguenze derivanti da tale inadempimento.

ARTICOLO 12 – SPESE INERENTI AL SERVIZIO

Tutte le spese relative all'esecuzione del servizio oggetto del presente contratto, nessuna esclusa, sono interamente a carico dell'Appaltatore, restando il Comune di Cinisello Balsamo completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità a tale titolo.

ARTICOLO 13 – PAGAMENTI

Il corrispettivo della prestazione dei servizi oggetto del Contratto è determinato a corpo sulla base dell'importo definito in esito alla negoziazione relativo a tutta la durata del contratto.

Le fatture, che devono indicare in dettaglio tutti i servizi prestati, sono emesse pro quota (importo del Contratto diviso 48) con periodicità mensile posticipata.

L'Appaltatore deve inviare al Committente le fatture secondo la modalità della fatturazione elettronica. Le fatture devono specificare il numero e la data del Contratto, n. CIG relativo al contratto d'appalto ed essere così intestate:

Comune di Cinisello Balsamo
Settore Politiche Sociali ed Educative
Servizio Minori – Ufficio Scuola
Vicolo del Gallo 10
20092 CINISELLO BALSAMO (MI)

I pagamenti sono effettuati, mediante bonifico bancario, a 60 (sessanta) giorni fine mese data ricevimento fatture.

L'eventuale ritardo nel pagamento delle fatture non può dare alcun titolo all'Appaltatore per la richiesta di mora qualora detto ritardo fosse dipendente da esigenze di perfezionamento delle procedure di liquidazione o dalla necessità di eseguire controlli amministrativi contabili, cui il Committente debba attenersi in base alla legge od ai propri regolamenti.

ARTICOLO 14 – DEPOSITO CAUZIONALE

A) Deposito cauzionale provvisorio

Per la partecipazione alla gara d'appalto le ditte dovranno presentare una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base d'asta costituita da fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata degli intermediari finanziari di cui all'art.93 del D.Lgs. 50/2016.

La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione. Ai non aggiudicatari tale cauzione è restituita entro trenta giorni dalla data di aggiudicazione definitiva. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà essere operativa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e dovrà contenere la rinuncia espressa a beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile e l'impiego esplicito dell'istituto a rilasciare la cauzione definitiva, in caso di aggiudicazione.

Le fideiussioni bancarie o le polizze assicurative dovranno avere, a pena di esclusione, una validità minima di 180 giorni decorrenti dal giorno della presentazione delle offerte. Nel caso in cui durante l'espletamento della gara vengano riaperti/prorogati i termini di presentazione delle offerte le ditte dovranno provvedere ad adeguare il periodo di validità del documento di garanzia al nuovo termine di presentazione.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici in possesso delle certificazioni del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie Uni CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema.

B) Deposito cauzionale definitivo

Prima della stipula del contratto d'appalto, l'aggiudicataria dovrà prestare una cauzione definitiva a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte secondo quanto previsto dall'art. 103 del D.lgs. 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni.

L'importo del deposito dovrà essere precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione.

La costituzione dovrà essere effettuata mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari di cui all'art. 93 del D.lgs.50/2016 e sarà restituita dopo la dichiarazione di regolare esecuzione predisposta dal responsabile del Settore Politiche Sociali ed Educative come segue: il 25% allo scadere del primo anno, il 50% allo scadere del secondo anno ed il restante 25 % allo scadere del contratto.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà essere operativa entro quindici giorni lavorativi a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici in possesso delle certificazioni del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema.

Il deposito cauzionale definitivo deve avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà comunque avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte dell'Amministrazione beneficiaria con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversa sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

Tale cauzione garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante il periodo di affidamento, per fatto dell'appaltatore, a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione del contratto.

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

L'appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune abbia dovuto avvalersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

In caso di inadempienza, la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo del canone di appalto e previo avviso scritto da comunicare alla ditta.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

ARTICOLO 15 - PENALITA' E CONTESTAZIONI

Nei casi di inadempimento rispetto alle prescrizioni dei documenti contrattuali, sono applicate all'Appaltatore le penali che seguono:

1. Per ogni mancata ispezione di cui al punto 4 della Specifica Tecnica è applicata una penale pari a 200,00.= euro, raddoppiata in caso di recidiva.
2. Per ogni incompleta compilazione delle schede analitiche di rilevazione a seguito delle ispezioni di cui al punto precedente, è applicata una penale di euro 100,00.=, raddoppiata in caso di recidiva.
3. Nel caso di ritardi a fronte di situazioni particolari e/o casi di emergenza, di cui al punto 8 della specifica Tecnica, nonché per ritardi nei termini e modalità di consegna dei risultati delle ispezioni ed analisi, di cui al punto 7 della Specifica Tecnica, è applicata una penale pari a euro 250,00.=, raddoppiata in caso di recidiva.
4. Per ogni inadempimento rispetto alle prescrizioni degli Art. 9.2, 9.3 e 9.4 (idoneità, comportamento e identificazione del personale dell'Appaltatore) delle presenti Condizioni Speciali, è applicata una penale di euro 100,00.=, raddoppiata in caso di recidiva.

La volontà di applicare una penale è comunicato all'Appaltatore, dopo la contestazione al Suo Rappresentante, con raccomandata A.R.

L'Appaltatore ha 5 giorni dalla notifica per produrre le proprie controdeduzioni; trascorso tale termine si applicano le penali. L'importo delle penali è trattenuto dalla prima fattura utile.

La somma delle penali non può comunque superare il 10% (dieci per cento) dell'importo massimo del Contratto, fatto salvo il risarcimento di eventuali ulteriori danni, anche d'immagine, che dovessero derivare al Committente.

ARTICOLO 16 - VERIFICHE E CONTROLLI DA PARTE DELL'APPALTANTE

Il Committente ha la facoltà di effettuare tutti i controlli che ritiene opportuni sulla corretta esecuzione dei servizi da parte dell'Appaltatore, senza che quest' ultimo possa opporre alcuna eccezione e senza che ciò possa essere considerato ingerenza nell'organizzazione dell'Appaltatore.

A tale proposito il Committente si riserva la facoltà di effettuare, con proprie strutture o ricorrendo a terzi, controlli paralleli e di confronto sui campioni prelevati dall'Appaltatore.

Nel caso di ripetute discordanze (almeno tre nell'arco di ogni anno di validità contrattuale), il Committente si riserva il diritto, a suo insindacabile giudizio, di risolvere il Contratto per fatto e colpa dell'Appaltatore, senza che questi possa pretendere compensi o indennizzi a qualsivoglia titolo, e fatto salvo il risarcimento di eventuali danni, anche d'immagine, subiti dal Committente.

ARTICOLO 17 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE VERSO L'APPALTANTE E VERSO TERZI

L'Appaltatore è responsabile a tutti gli effetti dell'esatto adempimento delle condizioni del Capitolato e della perfetta esecuzione dei servizi affidati, restando esplicitamente inteso che norme e prescrizioni contenute nei documenti contrattuali sono riconosciute idonee al raggiungimento di tali scopi.

L'osservanza di dette norme e prescrizioni e le ispezioni di personale dell'appaltante incaricato di verifiche sullo svolgimento dei servizi, non limitano né riducono la piena ed incondizionata responsabilità dell'Appaltatore.

L'Appaltatore solleva l'appaltante da ogni e qualsiasi rivendicazione di Terzi in dipendenza della esecuzione

dei servizi oggetto del Contratto; pertanto, l'Appaltatore è tenuto in ogni caso a rifondere eventuali danni subiti dall'appaltante e/o da Terzi ed a sollevare da ogni corrispondente richiesta sia l'ente sia i suoi dirigenti, dipendenti, incaricati o persone che lo rappresentino.

L'Appaltatore è parimenti tenuto a rispondere nei termini sopra indicati dell'opera e del comportamento di tutti i Suoi dipendenti.

ARTICOLO 18 - DANNI IMPUTABILI ALL'APPALTATORE

L'Appaltatore è totalmente responsabile dei danni ai fruitori dei servizi di ristorazione, all'appaltante, ai suoi dipendenti e a Terzi, anche per fatto doloso o colposo del proprio personale e degli ausiliari in genere e di chiunque debba rispondere all'Appaltatore dell'esecuzione del Contratto ed a seguito di questa.

Sinistri ed infortuni che dovessero accadere al personale dell'Appaltatore, a cose dell'Appaltatore o del Suo personale, sono sempre a carico dell'Appaltatore stesso.

ARTICOLO 19 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In tutti i casi di inadempimento da parte dell'Appaltatore anche di uno solo degli obblighi derivanti dal Contratto, lo stesso può essere risolto dal Committente ai sensi delle disposizioni del Codice Civile.

La risoluzione opera di diritto ai sensi dell'Art. 1456 del Codice Civile:

- a) nel caso in cui l'Appaltatore venga sottoposto ad una procedura concorsuale;
- b) nel caso di gravi inadempienze dell'Appaltatore tali da compromettere il risultato del servizio;
- c) nel caso di comportamenti dell'Appaltatore idonei a connotare frode o collusione con soggetti collegati al Committente da rapporto organico o di dipendenza, in seguito a procedimenti promossi da qualsiasi autorità giudiziaria anche amministrativa, a carico dell'Appaltatore medesimo;
- d) nel caso di inadempimento dei disposti concernenti le disposizioni antimafia;
- e) nel caso di inadempimento dei disposti dell'Art. 9 "Personale dell'Appaltatore" e subalterni;
- f) nel caso di inadempimento dei disposti dell'Art. 10 (Riservatezza e Segretezza) delle presenti Condizioni Speciali;
- g) nel caso di inadempimento dei disposti dell'Art. 11 (Sospensione dei Servizi) delle presenti Condizioni Speciali;
- h) nel caso di ripetute applicazioni (tre volte in un anno) dei disposti dell'Art. 15 (Penalità e contestazioni) delle presenti Condizioni Speciali;
- i) nel caso previsto dall'Art. 16 (Verifiche e controlli da parte del Committente) delle presenti Condizioni Speciali;
- j) nel caso di inadempimento dei disposti dell'Art. 23 (Cessione del contratto) delle presenti Condizioni Speciali;
- k) nel caso di inadempimento dei disposti dell'Art. 5.3 della Specifica Tecnica (Stesura schema tipo del bando e capitolato speciale d'appalto) parte integrante delle presenti Condizioni Speciali.

Il Committente procederà altresì alla risoluzione anticipata del contratto, in ottemperanza a quanto disposto dalla Legge 7/8/2012 n. 135, nel caso di intervenuta disponibilità di convenzioni Consip o di altre Centrali di committenza regionali per la fornitura relativa alla presente procedura di approvvigionamento.

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

Avvenuta la risoluzione del Contratto, il Committente comunica all'Appaltatore la data in cui deve aver luogo la sospensione dei servizi.

L'Appaltatore è obbligato all'immediata sospensione degli stessi.

E' redatto in contraddittorio un verbale di constatazione dei servizi prestati e della loro regolare esecuzione.

Si deve quindi dar corso alla compilazione dell'ultima situazione dei servizi resi, al fine di procedere al conto finale di liquidazione.

Il Committente si riserva ogni diritto al risarcimento dei danni subiti, ed in particolare, si riserva di esigere dall'Appaltatore il rimborso delle eventuali spese sopportate in più rispetto a quelle che sarebbero derivate da un regolare adempimento del Contratto.

Il Committente ha facoltà di differire il pagamento del saldo dovuto, in base al conto finale di liquidazione, sino alla quantificazione del danno che l'Appaltatore è tenuto a risarcire, nonché di operare la compensazione tra i due importi fino a concorrenza del minore di essi.

ARTICOLO 20 - ASSICURAZIONE

L'Appaltatore deve stipulare e mantenere in vigore, a proprie spese e per tutta la durata del Contratto, tutte le assicurazioni prescritte dalle leggi vigenti (infortuni, malattia, ecc.) per quanto attiene al personale addetto all'esecuzione dei servizi oggetto del Contratto.

Oltre a quanto sopra l'Appaltatore deve stipulare con una primaria compagnia d'assicurazioni e mantenere in vigore, a proprie spese e per tutta la durata del Contratto, una polizza assicurativa a copertura della Responsabilità Civile per danni a persone o cose, dei fruitori del servizio di ristorazione, del Committente o di Terzi, con un massimale non inferiore a 2.000.000.= di euro per sinistro.

Franchigie, limitazioni e scoperti presenti nella suddetta polizza restano a totale carico dell'Appaltatore, ferma ogni Sua obbligazione nei confronti del Committente o di Terzi per l'esecuzione dei servizi a regola d'arte.

Ai fini della responsabilità civile il Committente e l'Appaltatore sono considerati terzi fra loro.

In ogni caso gli obblighi e gli adempimenti assicurativi di cui al presente articolo non limitano in alcun modo le responsabilità dell'Appaltatore, dei suoi dipendenti e comunque delle persone di cui deve rispondere.

L'Appaltatore si impegna ad ottenere la rinuncia della compagnia di assicurazione al diritto di rivalsa o surroga nei confronti del Committente, dei suoi amministratori e dipendenti.

L'Appaltatore tiene il Committente indenne in caso di vertenze giudiziarie e contestazioni derivanti dalla mancata o incompleta attuazione di tutto quanto precede.

ARTICOLO 21- FORO COMPETENTE

La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'autorità giudiziaria competente presso il Foro di Monza 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

ARTICOLO 22 – SPESE CONTRATTUALI

La Società incaricata è tenuta al pagamento di tutte le spese contrattuali dovute secondo le leggi in vigore (imposta di bollo, diritti fissi di scritturazione, diritti di segreteria ed eventuali imposte di registro).

ARTICOLO 23 – CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietata, per la ditta contraente, la cessione anche parziale del contratto, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione societaria.

ARTICOLO 24- ADEMPIMENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

Sono a carico del concorrente aggiudicatario, con le specificazioni riportate nel "Bando di gara", i seguenti adempimenti, pena la revoca dell'affidamento, la comminatoria di penalità o la risoluzione del contratto stesso:

prima della stipula del contratto:

- consegna della cauzione definitiva;
- consegna della polizza R.C.T./R.C.O. richiesta, debitamente quietanzata;
- consegna delle spese contrattuali;
- consegna dell'ulteriore documentazione richiesta per la stipula del contratto e di quella relativa al riscontro delle dichiarazioni sostitutive presentate in merito al possesso dei requisiti minimi di partecipazione richiesti;
- consegna dell'elenco nominativo di tutto il personale impiegato per il servizio oggetto del presente capitolato, completo dell'indicazione del responsabile di servizio con l'indicazione del recapito di reperibilità;
- comunicazione del domicilio eletto dall'Appaltatore e dei relativi recapiti telefonici;
- consegna dell'ulteriore documentazione elencata nel presente Capitolato e nel bando di gara;
- stipula del contratto entro il termine indicato nella comunicazione scritta di avvenuta aggiudicazione definitiva dell'appalto e dopo aver presentato tutta la su elencata documentazione richiesta.

nel corso dell'appalto:

- consegna della quietanza relativa alle annualità successive delle polizze R.C.T./R.C.O. costituite per l'appalto;
- a seguito di ogni variazione, aggiornamento dell'elenco nominativo del personale impiegato

ARTICOLO 25 - RIFERIMENTI NORMATIVI

La partecipazione alla gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di clausole e condizioni previste dal presente capitolato.

Le imprese che cambieranno ragione sociale dovranno inviare la documentazione autentica relativa al cambiamento della ragione sociale medesima.

Per quanto non previsto, si applicano le disposizioni in materia contenute nel Codice Civile, nelle leggi in materia di trasporto, scolastico in particolare, e nelle altre leggi e regolamenti vigenti in quanto applicabili, oltre che nel regolamento per la disciplina dei contratti del Comune di Cinisello Balsamo.

ARTICOLO 26 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E ACCESSO AGLI ATTI

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipulazione del contratto, è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni, anche in forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione del D. Lgs. 196/2003 e successive modifiche e integrazioni e dalla L.241/1990 e successive modifiche ed integrazioni:

1. I dati forniti per la partecipazione al procedimento per l'affidamento del presente appalto e per le successive fasi verranno trattati esclusivamente per le finalità istituzionali dal Comune di Cinisello Balsamo.
2. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio, in quanto previsto dalla normativa; l'eventuale rifiuto a fornire tali dati potrebbe comportare il mancato perfezionamento del procedimento di gara e delle successive fasi anche contrattuali.
3. Il trattamento dei dati sarà effettuato sia con modalità manuali che mediante uso di procedure informatiche; il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza degli stessi e potrà essere effettuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporanei di volta in volta individuati.

4. I dati sensibili e giudiziari non saranno oggetto di diffusione; tuttavia alcuni di essi potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici o privati nella misura strettamente indispensabile per svolgere attività istituzionali previste dalle vigenti disposizioni in materia di rapporto di conferimento di appalti pubblici, secondo quanto previsto dalle disposizioni di legge e di regolamento in vigore e secondo quanto previsto nelle disposizioni contenute del d.lgs. 196/2003 e successive modifiche e integrazioni.

Il titolare del trattamento dei dati c/o il Comune di Cinisello Balsamo è il Dirigente del Settore Politiche Sociali ed Educative, dott. Mario Conti; il Responsabile del trattamento dei dati è il Funzionario dei Servizi Minori – Ufficio Scuola Dott. Alessandro Belardinelli. Al Titolare del trattamento o al Responsabile ci si potrà rivolgere senza particolari formalità, per far valere i diritti dell'interessato, così come previsto dall'art. 7 del D.Lgs. 196/2003 e successive modifiche e integrazioni.

Comune di Cinisello Balsamo (MI)

**SERVIZIO DI CONTROLLO DELLA GESTIONE E
DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA E ASILI NIDO**

SPECIFICA TECNICA

1. **PREMESSA**

La presente Specifica Tecnica costituisce parte integrante e inscindibile del Capitolato per l'espletamento del servizio di controllo della gestione e della qualità del servizio di ristorazione scolastica assicurato dall'appaltante.

2. **OGGETTO DEL SERVIZIO**

Il presente contratto ha per oggetto il servizio di controllo della gestione e della qualità del servizio di ristorazione scolastica, assicurato dall'appaltante ai frequentatori (di età compresa tra 0 e 14 anni) degli asili nido, delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie, scuola secondarie di 1° grado e centri ricreativi estivi del Comune di Cinisello Balsamo, per quanto attiene all'intero processo di sviluppo dell'erogazione del servizio di ristorazione sotto tutti gli aspetti quali:

- impianti di produzione del pasto;
- derrate utilizzate;
- tecniche di manipolazione;
- personale addetto;
- distribuzione dei pasti;
- locali di consumo dei pasti;
- validità e stato delle attrezzature;
- manutenzione ordinaria delle attrezzature;
- adozione e operatività del sistema HACCP.

Il servizio comprende anche la consulenza, intesa in senso ampio, sulle normative e gli indirizzi relativi al servizio di ristorazione emanate/suggeriti dagli organismi ufficiali nonché lo svolgimento di attività formative per la dietista e il personale di cucina e ausiliario operante nel servizio all'infanzia e lo sviluppo di un'indagine sulla "qualità percepita" dai fruitori del servizio di ristorazione.

Scopo principale del controllo è di verificare che gli affidatari del servizio di ristorazione rispettino rigorosamente, sotto tutti gli aspetti, le prescrizioni dei Capitolati Speciali d'Appalto e di tutti gli altri documenti contrattuali relativi alla ristorazione negli asili nido, delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e secondarie di 1° grado.

In particolare il servizio, oggetto del presente contratto, è relativo a: verifica della rispondenza dei prodotti alimentari impiegati alle caratteristiche prescritte dai Capitolati, organizzazione del personale addetto, controllo dell'igiene del personale addetto e degli ambienti (centro di cottura e locali di consumo) inclusi i prodotti utilizzati per le pulizie, controllo dello stato e della manutenzione delle attrezzature la cui gestione è a carico dell'affidatario del servizio di ristorazione, controllo delle procedure di sanificazione e verifica dell'operatività del sistema HACCP.

Il servizio comprende infine la stesura di uno schema tipo di capitolato speciale d'appalto per il servizio di ristorazione scolastica destinato ai frequentatori (di età compresa tra 0 e 14 anni) degli asili nido, delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie, scuola secondarie di 1° grado e centri ricreativi estivi del Comune di Cinisello Balsamo, comprensivo delle seguenti specifiche tecniche: generale, relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche, relative ai menù per ciascuna tipologia di utenti, relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti, relative alle operazioni di pulizia ordinaria, relative alle manutenzioni ordinarie e straordinarie; relative al documento unico per la valutazione dei rischi interferenti.

3. **STRUTTURE INTERESSATE**

Il servizio di controllo della gestione e della qualità, oggetto del presente contratto, deve essere sviluppato presso le strutture che seguono, tutte ubicate in Cinisello Balsamo.

STRUTTURA	INDIRIZZO
Centro di cottura CIR (produzione pasti)	Via Monfalcone 40

ASILI NIDO	INDIRIZZO
Raggio di Sole	Via Verga, 113

La Nave	Via Leonardo da Vinci, 85
Il Girasole	Viale Abruzzi, 21
Arcobaleno	Via San Carlo,9
La Trottola	Via Di Vittorio, 5

SCUOLE INFANZIA	INDIRIZZO
Rodari	Via Cadorna, 5
Rodari c/o primaria Costa	Piazza Costa, 23
Giovanni XXIII 1°	Via Papa Giovanni XXIII, 5
Giovanni XXIII 2°	Via Papa Giovanni XXIII, 9
Gran Sasso	Via Gran Sasso, 34
Buscaglia	Via Buscaglia, 2
Rinascita	Via Robecco, 57
Marconi	Via Marconi, 99
Petrarca	Via Petrarca
Sempione	Via Guardi, 54
Giolitti	Via Giolitti, 11
Collodi	Via St. Denis, 6
Sardegna	Via Sardegna, 15

SCUOLE PRIMARIE	INDIRIZZO
Costa	P.za Costa, 23
Manzoni	Via Manzoni,15
Monte Ortigara	Via Monte Ortigara, 2
Buscaglia	Via Paisiello, 6
Parini	Via Parini, 21
Garibaldi	Via Verga, 115
Villa	Via Verga, 4
Zandonai	Via Zandonai, 17
Parco Fiori	Via Guardi, 39
Lincoln	Via Sant'Antonio, 57
Bauer	Via Partigiani, 174
Sardegna	Via Sardegna, 17
Sardegna metodo Montessori c/o sec. di I grado A.Frank	Via Friuli, 18

SECONDARIE DI 1°GRADO	INDIRIZZO
Morandi	Via Cadorna, 20
A. Frank	Via Friuli, 18
A. Frank metodo Montessori	Via Friuli, 18
A.Frank c/o Primaria Lincoln	Via Sant'Antonio, 57
A.Frank c/o Primaria Bauer	Via Partigiani, 174
Garcia Villas	Via Risorgimento, 174

4. FREQUENZA DELLE ISPEZIONI

Gli interventi, nel corso dei quali saranno effettuati le ispezioni ed i controlli finalizzati ad appurare la rispondenza della gestione e la qualità del servizio di ristorazione alle prescrizioni dei Capitolati, avranno la frequenza che segue:

- n. 3 ispezioni settimanali presso il centro di cottura (produzione pasti);
- n. 1 ispezione settimanale presso gli asili nido;
- n. 1 ispezioni mensili presso ognuno dei rimanenti terminali di distribuzione (scuole infanzia, primaria e secondarie di 1° grado).

CONTENUTI E MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZI

5.1 ISPEZIONI, CONTROLLI ED ANALISI

L' appaltante si impegna a garantire ai tecnici, incaricati dall'Appaltatore per gli adempimenti previsti dal presente contratto, l'accesso alle strutture di cui al punto 3 del presente documento in qualsiasi giorno ed orario lavorativo.

Premesso quanto sopra, le ispezioni ed i controlli nel centro di cottura e nei vari terminali di distribuzione consistono in:

- verifica della qualità delle derrate e della loro conformità alle Tabelle Merceologiche con particolare riferimento alle carni crude, ai prodotti ittici, ai prodotti ortofrutticoli, ai prodotti di salumeria, alla pasta e al riso; nella fattispecie devono essere rilevati: lo stato di conservazione, le grammature, l'eventuale presenza di colori e/o odori anomali nonché i dati dell'etichettatura sulla quale deve comparire la data di scadenza ed i requisiti merceologici prescritti dai Capitolati;
- verifica della rispondenza della composizione del pasto a quanto definito nei menù e nelle Tabelle Dietetiche;
- verifica degli eventuali nuovi inserimenti nelle Tabelle Merceologiche correlati alla modifica dei menù;
- verifica della grammatura delle porzioni con le Tabelle Dietetiche: detto controllo deve essere effettuato preferibilmente nel centro di cottura e, in alternativa nei terminali di consumo con il controllo del peso di almeno 10 porzioni;
- verifica della rispondenza alla normativa vigente della temperatura delle derrate durante le varie fasi di: conservazione, manipolazione, confezionamento, trasporto ed erogazione; deve essere verificata anche la temperatura dell'acqua calda dei bagni termostatici eventualmente presenti nei banchi self-service e nei carrelli termici;
- verifica dello stato igienico dei contenitori utilizzata per il trasporto dei pasti e controllo dell'osservanza delle norme igienico-sanitarie durante le fasi di manipolazione e di distribuzione degli alimenti;
- verifica dell'idoneità delle tecniche di manipolazione, dello stato di pulizia degli ambienti, delle attrezzature e dei macchinari utilizzati; nel caso di fondati dubbi sull'igiene e sulla validità dei processi di produzione deve essere sviluppata un'indagine approfondita di tutta la filiera;
- verifica della reale prassi igienico-sanitaria del personale manipolante, compresi i trasportatori;
- verifica della corretta esecuzione dei piani di sanificazione, comprese le attrezzature, i detergenti ed i disinfettanti utilizzati;
- verifica, e nel caso urgente segnalazione, della presenza di insetti o roditori o loro tracce, con attuazione dei previsti piani di disinfestazione;
- parere sulla validità del rapporto tra il personale addetto alla distribuzione ed il numero dei fruitori del servizio di ristorazione;
- verifica dell'adozione, dell'operatività e dell'implementazione del sistema HACCP;
- tutto quant'altro occorrente per una professionale esecuzione delle ispezioni, controlli e verifiche.

Per ogni ispezione devono essere prelevati 3 campioni, presso il centro di cottura, 2 presso gli asili nido, da sottoporre ad analisi. I campioni devono essere prelevati da materie prime, semilavorati e prodotti finiti. Le metodiche di analisi sono trattate al successivo punto 6.

I risultati di ogni ispezione devono essere riportati su apposite schede analitiche di rilevazione approvate dal Committente.

Ogni qualvolta l'Appaltante lo richieda e comunque almeno una volta all'anno, presso gli asili nido deve essere effettuato un "tampone" per la determinazione delle condizioni igienico-sanitarie del personale manipolante.

Si richiede, inoltre, l'effettuazione una volta all'anno delle analisi microbiologiche dell'acqua potabile, prelevata dai punti di erogazione relativi ai rispettivi refettori delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, nelle quali è prevista la somministrazione dell'acqua del rubinetto per il servizio di ristorazione scolastica.

5.2 QUALITÀ PERCEPITA

Nel corso di ogni anno scolastico devono essere elaborate, organizzate e sviluppate, in coordinamento e collaborazione con l' Appaltante, due indagini finalizzate alla rilevazione della "qualità percepita" dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica che coinvolgano almeno 3 plessi scolastici: una relativa al menù estivo ed una relativa al menù invernale oppure in alternativa una rilevazione relativa al servizio ristorazione scolastica nel suo complesso.

L'Appaltatore deve partecipare, con propri qualificati rappresentanti, agli incontri dei Circoli di Qualità sui temi della ristorazione scolastica per almeno tre volte nel corso di ogni anno scolastico.

5.3 STESURA SCHEMA TIPO DI BANDO E CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Si richiede l'elaborazione entro il 31 marzo 2021 di uno schema tipo bando e di capitolato speciale d'appalto per il servizio di ristorazione scolastica destinato ai frequentatori (di età compresa tra 0 e 14 anni) degli asili nido, delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie, scuola secondarie di 1° grado e centri ricreativi estivi del Comune di Cinisello Balsamo, comprensivo delle seguenti specifiche tecniche: generale, relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche, relative ai menù per ciascuna tipologia di utenti, relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti, relative alle operazioni di pulizia ordinaria, relative alle manutenzioni ordinarie e straordinarie; relative al documento unico per la valutazione dei rischi interferenti. L'elaborazione dello schema deve essere articolato secondo le caratteristiche del servizio di Cinisello Balsamo e gli obiettivi del servizio che saranno definiti dall'A.C.: a tal fine l'aggiudicatario è tenuto all'effettuazione di almeno n. 3 incontri con i responsabili comunali, propedeutici all'elaborazione del capitolato d'appalto e delle specifiche tecniche.

6. METODICHE DI ANALISI E RELATIVI CERTIFICATI

Sui campioni, prelevati nel corso delle ispezioni e controlli di cui al punto precedente, devono essere eseguite, nel rispetto delle leggi e norme nazionali e comunitarie vigenti in materia, analisi microbiologiche, chimico-fisiche, organolettiche ed agronomiche.

I laboratori utilizzati devono essere iscritti negli appositi elenchi regionali. Devono poter certificare di operare conformemente ai criteri generali per il funzionamento dei laboratori di prova definiti dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005, nonché alla procedure operative standard previste dalla legislazione italiana.

I laboratori utilizzati devono poter effettuare, con l'opportuna strumentazione, la ricerca di residui di fitofarmaci e loro metabolici utilizzati in agricoltura, di estrogeni nelle carni e di ogni altra sostanza/composto inquinante.

I dati relativi al risultato delle analisi devono essere riportati su appositi certificati di analisi che, come tali, devono avere valore legale e pertanto devono essere prodotti e intestati a laboratori di analisi aventi le caratteristiche prescritte nei precedenti paragrafi.

Su detti certificati, in corrispondenza dei valori determinati e per opportuna comparazione, devono essere riportati anche i limiti prescritti dal Capitolato del servizio di ristorazione, i limiti di legge o, in mancanza di questi, i valori riportati in letteratura relativi ai parametri analizzati.

Inoltre i certificati di analisi devono anche riportare un commento, chiaro e comprensibile, che evidenzia la conformità o meno del prodotto analizzato con le prescrizioni del Capitolato del servizio di ristorazione.

I professionisti che firmano i certificati di analisi devono essere iscritti ai rispettivi Albi professionali; pertanto su ogni certificato deve essere riportato il numero di iscrizione all'Albo comprovante l'abilitazione legale all'esercizio della professione. Su ogni certificato deve comparire altresì anche la firma dell'analista che ha eseguito le analisi.

7. MODALITA' E TERMINI DI CONSEGNA DEI RISULTATI DELLE ISPEZIONI ED ANALISI

Entro 10 giorni da ogni ispezione devono essere consegnate all'Appaltante, rappresentato esclusivamente dalle persone il cui nominativo è stato comunicato per iscritto all'Appaltatore, sia le schede analitiche di rilevazione di cui al punto 5 sia i certificati di analisi di cui al punto 6 di questo documento. Questo compatibilmente con i tempi tecnici richiesti dalle analisi.

Eventuali situazioni anomale riscontrate nel corso delle ispezioni, durante il prelevamento dei campioni o a seguito delle analisi di questi ultimi, devono essere tempestivamente comunicate all'Appaltante Committente a mezzo telefono, telefax o e-mail.

Con cadenza mensile deve essere elaborata e consegnata all'Appaltante una relazione riassuntiva delle carenze riscontrate e, in funzione della gravità, dei provvedimenti adottati o da adottare per la loro risoluzione.

8. SITUAZIONI PARTICOLARI

Nel caso in cui le ispezioni, il risultato delle analisi o comunque le segnalazioni del appaltante evidenzino situazioni di emergenza, l'Appaltatore è tenuto a garantire l'intervento dei propri tecnici entro 2 ore dalla chiamata.

Le eventuali necessarie analisi saranno effettuate con la massima tempestività, compatibilmente con la tipologia di analisi di laboratorio, ed i risultati saranno subito comunicati telefonicamente o a mezzo telefax all'appaltante assieme agli opportuni suggerimenti operativi.

Inoltre, in caso di specifiche esigenze tecniche o per il persistere di situazioni anomale rispetto agli standard prefissati, l'Appaltatore garantisce il controllo e la verifica, anche mediante adeguata strumentazione, di tutte le fasi del processo di produzione dei pasti fino al loro consumo.

FINE DOCUMENTO
SPECIFICA TECNICA
SERVIZIO DI CONTROLLO DELLA GESTIONE E DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA E ASILI NIDO