



Comune di Secugnago
Provincia di Lodi

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA
GESTIONE DEI SERVIZI DI:**

REFEZIONE SCOLASTICA

**REFEZIONE PER CENTRO RICREATIVO
ESTIVO**

FORNITURA PASTI ANZIANI A DOMICILIO

(approvato con Deliberazione di Giunta Comunale n. 104/05/2012)

Indice

<u>Art. 1 - OGGETTO E DIMENSIONE DELL'APPALTO</u>	<u>3</u>
<u>Art. 2 - DURATA DELL'APPALTO E IMPORTO A BASE D'ASTA</u>	<u>3</u>
<u>Art. 3 - CRITERI E PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO</u>	<u>4</u>
<u>Art. 4 – MODALITA' E TIPOLOGIA DEL SERVIZIO</u>	<u>5</u>
<u>Art. 5 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, QUALITA' DELLE MATERIE PRIME, TABELLE DIETETICHE E MENU '</u>	<u>7</u>
<u>Art. 6 – COMPOSIZIONE DEL PASTO E VARIAZIONI DEL MENU '</u>	<u>8</u>
<u>Art. 7 – VIGILANZA E CONTROLLI</u>	<u>8</u>
<u>Art. 8 – PULIZIA E IGIENE</u>	<u>9</u>
<u>Art. 9 - PERSONALE</u>	<u>10</u>
<u>Art. 10 – IMPEGNI E ONERI CONTRATTUALI, RESPONSABILITA', COPERTURE A SSICURATIVE</u>	<u>11</u>
<u>Art. 11 - PENALITA '</u>	<u>12</u>
<u>Art. 12 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO</u>	<u>14</u>
<u>Art. 13 - SUBAPPALTO</u>	<u>14</u>
<u>Art. 14 – SCIOPERO E/O INTERRUZIONI DEL SERVIZIO</u>	<u>15</u>
<u>Art. 15 - PAGAMENTI</u>	<u>15</u>
<u>Art. 16 - CONTROVERSIE</u>	<u>15</u>
<u>Art. 17 - DISPOSIZIONI FINALI</u>	<u>15</u>

Art. 1 - OGGETTO E DIMENSIONE DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto la **gestione del servizio di refezione scolastica, servizio di refezione per il centro ricreativo estivo e fornitura pasti anziani a domicilio.**

I servizi oggetto dell'appalto, come più analiticamente descritto nei successivi articoli, sono riferiti alle seguenti voci:

- a) Acquisto, fornitura e controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menu allegati al presente capitolato, nonché dei prodotti specifici per diete speciali e per motivi etico religiosi;
- b) organizzazione e gestione del servizio di refezione scolastica, consistente nella produzione e nella erogazione, presso le diverse sedi di fruizione, di un pasto giornaliero ed eventuali diete speciali e per motivi etico religiosi, agli alunni e al personale scolastico della scuola primaria (elementare);
- c) organizzazione del servizio, preparazione, trasporto e somministrazione, presso la sede di fruizione, di pasti per i bambini, personale educativo e non, iscritti al Centro Ricreativo Estivo (Grest);
- d) organizzazione del servizio, preparazione, trasporto e consegna dei pasti a domicilio a favore di anziani residenti nel Comune di Secugnago;
- d) fornitura delle stoviglie da tavola a recupero (piatti, bicchieri, posate, ecc.), nonché fornitura di tutti gli articoli che siano di complemento al servizio di ristorazione (tovaglie e tovaglioli di carta, olio-aceto-sale, ecc.);
- e) fornitura di pasti confezionati singolarmente in contenitori termici (a norma di legge);
- f) riassetto e pulizia dei locali adibiti a refettori non dei servizi igienici annessi, compresa la fornitura dei relativi materiali e attrezzature per la pulizia.
- g) Fornitura, all'occorrenza e su richiesta (es.: gite scolastiche o visite didattiche o in altre situazioni a richiesta dell'Amministrazione comunale) di cestini con pranzo, in confezioni idonee che l'impresa metterà a disposizione in alternativa al pasto consumato presso le sedi di consumo
- h) Fornitura di appositi sacchi ed eventuale integrazione/sostituzione di contenitori appositi muniti di coperchio con apertura pedale per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani;
- i) Fornitura del materiale di uso personale e le divise necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio;

La dimensione del servizio oggetto dell'appalto è desumibile orientativamente dai seguenti dati riferiti all'anno scolastico 2011/2012:

· SCUOLA PRIMARIA	n. 9.500 circa pasti/anno
· CENTRO ESTIVO	n. 450 circa pasti/anno
· PASTI A DOMICILIO ANZIANI	n. <u>2.800 circa pasti/anno</u>
Tot.	n. 12.750 circa pasti/anno

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non sono vincolanti per le parti contrattuali, in quanto il reale quantitativo annuo potrà variare secondo l'effettivo utilizzo da parte dell'utenza. La Ditta appaltatrice non potrà pretendere indennizzi di sorta qualora la produzione di pasti risulti inferiore al dato di riferimento, così come non potrà rifiutarsi di provvedere ad una produzione-pasti superiore, alle medesime condizioni, organizzative ed operative, di cui al presente capitolato.

Art. 2 - DURATA DELL'APPALTO E IMPORTO A BASE D'ASTA

L'appalto ha la **durata** di anni 3 (tre), a decorrere dall'1/9/2012 sino al 31/8/2015.

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

Il servizio di refezione scolastica sarà effettuato secondo il calendario ministeriale e le eventuali variazioni decise dai Consigli d'Istituto nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento per le utenze scolastiche.

Il servizio di refezione del Centro Ricreativo Estivo sarà effettuato secondo il calendario stabilito dal Comune di Secugnago.

Il servizio di fornitura pasti anziani a domicilio sarà effettuato secondo il calendario stabilito dal Comune di Secugnago.

I prezzi unitari a base d'asta per le diverse tipologie di pasti sono:

- pasti scuola primaria: € 4,00 (IVA esclusa)
- pasti centro ricreativo estivo: € 4.00 (IVA esclusa)
- pasti anziani a domicilio: € 4,00 (IVA esclusa)

L'importo totale a base d'asta è di € 153.000,00 (IVA esclusa) pari al periodo 01/09/2012 – 31/08/2015 di cui:

- € 114.000,00 scuola primaria
- € 33.600,00 pasti anziani a domicilio
- € 5.400,00 centro estivo (il servizio di refezione per il centro estivo verrà attivato solo al di sopra di un numero minimo di adesioni)

Le Ditte partecipanti alla gara esprimeranno l'offerta rapportandola al prezzo del singolo pasto, che si intende impegnativo e vincolante, e che compensa interamente tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale e le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 3 - CRITERIE PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'appalto del servizio di cui al presente capitolato verrà affidato mediante gara con procedura negoziata e per mezzo di offerte segrete, con aggiudicazione a favore dell'offerta più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs 163/2006 con ripartizione dei punteggi sulla base dei seguenti elementi:

Punteggio complessivo massimo attribuibile:

- Qualità tecnico-professionale del servizio
- Offerta economica

PUNTI 100 così articolati:

- max 60 punti
- max 40 punti

QUALITA' TECNICO-PROFESSIONALE***Totale punti 60***

- | | |
|--|----------|
| 1) Preparazione pasti in loco | Punti 20 |
| 2) Preparazione pasti entro 30 Km | Punti 10 |
| 3) Preparazione pasti oltre 30 Km | Punti 5 |
| 4) Utilizzo prodotti tipici provenienti da filiere corte (Km 0),
da aziende con sistema di qualità certificata | Punti 5 |
| 5) Realizzazione progetti gratuiti di Educazione Alimentare | Punti 5 |
| 6) Garanzia per fornitura pasti anche ad esiguo numero utenti | Punti 5 |
| 7) Esperienza nel settore della ristorazione per servizi analoghi
nell'ultimo triennio | Punti 5 |
| 8) Migliorie qualitative del servizio | |
| a) disponibilità a garantire il servizio di ristorazione o altri
servizi connessi, anche in relazione a particolari eventi
e/o iniziative a carattere extrascolastico, programmati
dall'Amm.ne Com.le | Punti 5 |
| b) progetto inserimento prodotti biologici specificando il tipo
di prodotti che la Ditta intende offrire, in particolare: | |
| - per n. 3 prodotti | Punti 10 |
| - per n. 2 prodotti | Punti 7 |
| - per n. 1 prodotti | Punti 4 |
| c) certificazione UNI EN ISO 9001 | Punti 5 |

OFFERTA ECONOMICA***Totale punti 40***

- | | |
|--|----------|
| 1) Prezzo dell'offerta: | |
| a) Offerta che presenti il miglior ribasso | Punti 35 |
| b) Offerta che presenti il secondo miglior ribasso | Punti 20 |
| c) Offerta che presenti il terzo miglior ribasso | Punti 10 |
| 2) Gratuità servizi – sponsorizzazioni | Punti 5 |
| a) refezione scolastica: festa a tema ogni tre mesi | |
| b) centro estivo (Grest): pranzo di chiusura | |
| c) pranzo anziani – manifestazioni: n. 2 rinfreschi annui per n. 100 persone | |

La gara sarà aggiudicata all'offerente che avrà realizzato il punteggio finale più elevato, risultante dalla sommatoria dei punteggi ottenuti;

La gara si terrà presso la sede del Comune di Secugnago in Piazza Matteotti n. 9, alla data e ora stabilite nel bando.

Possono presenziare alla gara i legali rappresentanti le Ditte concorrenti, o comunque soggetti rappresentanti delle Ditte che esibiranno al Presidente della

Commissione un idoneo documento dimostrativo della loro legittimazione (es. mandato sottoscritto dal legale rappresentante).

Si precisa che l'importo complessivo di aggiudicazione, nel triennio in considerazione, è determinato moltiplicando il prezzo offerto, per il numero massimo dei pasti che si presume debbano essere preparati.

E' esclusa la possibilità di presentare offerte in aumento, anche per una parte del servizio.

In caso di migliore offerta uguale, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

Si provvederà all'aggiudicazione anche in presenza di sola offerta, purché la stessa sia ritenuta congrua e vantaggiosa per il Comune.

Il prezzo di ogni singolo pasto non sarà suscettibile di variazione neppure in caso di predisposizione di pasti per "diete speciali", salvo per l'aggiornamento dal 2° anno in base all'indice ISTAT.

Art. 4 – MODALITA' E TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

A) Servizio mensa scolastica

Il servizio mensa scolastica viene eseguito dal lunedì al venerdì, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento della scuola secondo il calendario ministeriale e le eventuali variazioni decise dai Consigli d'Istituto nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento per le utenze scolastiche, fatte salve eventuali interruzioni dovute a consultazioni elettorali, gite scolastiche o altre cause.

I pasti dovranno essere consegnati a cura della Ditta aggiudicatrice nelle sedi di consumo.

La consegna del pasto dovrà essere effettuata in tempo utile per consentirne la consumazione nel seguente orario: scuola primaria ore 12.30 e comunque non più di 20 minuti prima dell'orario del pranzo

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune e il personale della ditta appaltatrice.

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione della aggiudicatrice il refettorio e le relative attrezzature (frigorifero e scaldavivande).

L'appaltatore preparerà i pasti in un centro cottura idoneo sotto il profilo igienico-sanitario, ovvero dovrà avere il possesso delle specifiche certificazioni rilasciate dalle Autorità competenti.

La veicolazione dei pasti avverrà con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori di proprietà della ditta aggiudicataria.

La somministrazione del pasto presso i tavoli dovrà essere svolta da personale della ditta.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi, e guanti monouso;
2. esibire il cartellino di riconoscimento;
3. lavare accuratamente le mani e togliere anelli e gioielli in genere;
4. areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
5. riordinare a tera le sedie e non appoggiarle sui tavoli;
6. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
7. procedere alla distribuzione solo dopo che gli utenti abbiano preso posto a tavola, secondo i turni di arrivo e comunque iniziare dapprima a servire gli utenti con diete particolari, diverse dal menù base;
8. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, salvo diversa indicazione dell'insegnante, distribuendo successivamente a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento della portata;
9. distribuire il secondo piatto solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto;
10. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
11. utilizzare per la distribuzione utensili adeguati;
12. distribuire il pane dopo la distribuzione del primo piatto;
13. eseguire la sparecchiatura con appositi carrelli esclusivamente adibiti allo scopo;
14. provvedere al termine del servizio alla rigovernatura refettorio, alla sua pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio;

La cottura degli alimenti dovrà in ogni caso essere effettuata il giorno stesso del consumo.

B) Servizio fornitura pasti anziani a domicilio

Il servizio avrà luogo per sei giorni settimanali, dal lunedì al sabato, indicativamente tra le ore 11.15 e le ore 12.00.

Il servizio dovrà garantire:

- la preparazione e la cottura dei pasti giornalieri agli anziani, anche per eventuali diete speciali e per particolari patologie;
- ogni pasto dovrà essere composto da un primo, un secondo, un contorno, frutta di stagione o dessert e pane;
- il trasporto dei pasti presso le abitazioni degli utenti, assicurando il mantenimento di una temperatura +60/65 gradi centigrad per gli alimenti da consumarsi caldi e 0/+10 gradi per alimenti da consumarsi freddi;
- la consegna dei pasti in appositi contenitori, confezionati in monoporzioni (contenitori diversi per pasta, brodi, pietanze, contorni, tali da evitare fuoriuscite degli alimenti), idonei e adeguatamente chiusi per il trasporto e dovranno essere veicolati con automezzi autorizzati, assicurando pulizia e igiene necessarie.

Si dà la facoltà alla Ditta appaltatrice di consegnare, nella giornata di venerdì il pasto doppio, per coprire la giornata del sabato, con il sistema del pasto refrigerato.

C) Servizio fornitura pasti is critti al Centro Ricreativo Estivo (Grest)

Il servizio avrà luogo per 5 (cinque) giorni settimana I lunedì al venerdì, e per n. 4 (quattro) settimane nei mesi di giugno/luglio di ogni anno.

La consegna del pasto dovrà essere effettuata in tempo utile per consentirne la consumazione nel seguente orario: 12.30 e comunque non più di 20 minuti prima dell'orario del pranzo.

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e stru li: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune e il personale della ditta appaltatrice.

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione della aggiudicatrice il refettorio e le relative attrezzature (frigorifero e scaldavivande).

L'appaltatore preparerà i pasti in un centro cottura idoneo sotto il profilo igienico-sanitario, ovvero dovrà avere il possesso delle specifiche certificazioni rilasciate dalle Autorità competenti.

La veicolazione dei pasti avverrà con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori di proprietà della ditta aggiudicataria.

La somministrazione del pasto presso i tavoli dovrà essere svolta da personale della ditta.

La cottura degli alimenti dovrà in ogni caso essere effettuata il giorno stesso del consumo.

Per i servizi di cui ai punti A), B) e C) non devono, nessun caso, essere utilizzati, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti, residui dei giorni precedenti e prodotti derivati da O.G.M. o che contengono O.G.M.

Art. 5 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, QUALITA' DELLE MATERIE PRIME, TABELLE DIETETICHE E MENU'

Le derrate alimentari dovranno essere di ottima qualità e conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia ed avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

La qualità e le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno essere conformi a quanto indicato nell'allegato "A", quale parte integrante e vincolante del presente capitolato.

Parimenti, le tabelle dietetiche dovranno essere conformi a quelle predisposte dalla competente A.S.L. di Lodi e riportate negli allegati "B" e "C" del presente capitolato.

Nella formulazione della proposta di menù giornaliero, la Ditta offerente avrà come riferimento i modelli allegati e dovrà, pertanto, presentare una proposta-base, articolata almeno su 4 settimane (rispettivamente per i periodi primavera-estate e autunno-inverno) con le specifiche relative a grammatura, ricette e composizione del pasto in nutrienti e calorie. Tale proposta dovrà in ogni caso essere coerente con le

indicazioni della competente A.S.L.

La Ditta aggiudicataria si impegna a che tutti gli alimenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime, impegnandosi altresì ad osservare tutte le prescrizioni impartite, in materia, dalle autorità competenti.

Conformemente a quanto previsto dal D.Lgs 155/97 il controllo delle derrate alimentari e del ciclo produttivo deve essere costante e comprensivo delle prescritte analisi di laboratorio a convalida del sistema di autocontrollo HACCP.

Le registrazioni relative all'applicazione del sistema dovranno essere complesse e puntuali e devono essere costantemente tenute a disposizione dell'Amministrazione Comunale.

Art. 6 – COMPOSIZIONE DEL PASTO E VARIAZIONI DEL MENU'

Il pasto giornaliero, per ogni tipo di utente, in linea di massima avrà la seguente composizione:

- 1° piatto con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo ovvero continuativi, e per limitazioni alimentari dovute a fede religiosa o intolleranze attestate da certificazione medica;
- 2° piatto con contorno, con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo ovvero continuativi e per limitazioni alimentari dovute a fede religiosa;
- pane bianco e integrale;
- acqua minerale;
- frutta di stagione o dessert;

Il servizio comprende anche la preparazione di pasti i bianco e diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranza/allergie alimentari, stati patologici, motivazioni etico-religiose.

A tal fine si rammenta che, come specificato al comma lett. B), dell'art. 73 del D.Lgs 196/2003 i dati necessari alla gestione delle diete speciali sono da intendersi dati sensibili, ai sensi della normativa sulla privacy, e da trattare come previsto all'art. 20 del Decreto medesimo.

Su semplice richiesta formulata per iscritto dai genitori, dovrà altresì essere predisposta una dieta leggera in caso di transitori disturbi gastroenterici.

Art. 7 – VIGILANZA E CONTROLLI

La vigilanza sul servizio competerà all'Amministrazione Comunale per l'intera durata del contratto.

La stessa Amministrazione potrà disporre, in qualsiasi momento e senza preavviso, il controllo sulla preparazione dei pasti e buona conservazione degli alimenti al fine di accertare l'osservanza delle norme previste dal presente capitolato.

Al fine di garantire detto controllo, la Ditta fornirà all'Amministrazione, a quanti ne siano espressamente incaricati, tutta la collaborazione necessaria, consentendo

in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, nonché fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari, con relativa documentazione.

I controlli saranno affidati, oltre che all'Ufficio comunale preposto, alla Commissione mensa, nominata con apposita deliberazione della Giunta Comunale, che potrà svolgere i compiti che sono stati definiti nell'apposito regolamento approvato con Delibera C.C. n. 35 del 22/12/2003 e precisamente: - i rappresentanti della Commissione possono accedere al centro di ristorazione scolastica anche d'aziende appaltatrici, per una durata massima di due ore ai locali refettorio e accessori. Può degustare, in luogo separato, campioni dei pasti del giorno, anche alla presenza della ditta appaltatrice. Può presenziare alla distribuzione e al consumo del pasto, alle operazioni di pulizia e sanificazione. Può visitare i centri di produzione pasti, locali di stoccaggio e conservazione alimenti, le attrezzature in uso, assistere alla preparazione e cottura, nonché alle operazioni di confezionamento e carico delle stesche. Sulla base delle risultanze, la Commissione può formulare proposte e suggerimenti sul funzionamento del servizio di ristorazione.

Per quanto di propria competenza, e tramite i propri servizi, l'A.S.L. procederà ai necessari controlli e alle verifiche su strutture, attrezzature, alimenti e personale, ivi comprese quelle relative alle competenze teorico – pratiche del personale addetto al servizio.

La vigilanza e i controlli di cui al presente articolo, si intendono estesi anche alla più generale organizzazione del servizio e al suo espletamento.

Art. 8 – PULIZIA E IGIENE

Sono a carico della Ditta aggiudicataria gli oneri per la pulizia e disinfestazione quotidiana dei refettori e delle attrezzature e mobili da effettuare con le seguenti modalità seguita indicate:

Il servizio di pulizia comprende giornalmente il riordino e la pulizia del locale mensa e dei servizi igienici, la lavatura degli arredi e il lavaggio dei pavimenti eseguito con appositi strumenti e con l'utilizzo di adeguati prodotti detergenti e disinfettanti necessari a garantire al massimo livello l'igiene e comunque a carico della Ditta aggiudicataria. Le attrezzature, i piani di lavoro, gli utensili a fine ciclo di lavorazione dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia per la rimozione dello sporco più consistente, lavaggio con detergenti sgrassanti e risciacquo con prodotti sanificanti.

Per il lavaggio delle stoviglie in particolare, sono richiesti detersivi della migliore qualità tra quelli disponibili sul mercato nonché la più accurata assistenza tecnica periodica alle macchine lavastoviglie.

In relazione al presente articolo, la Ditta aggiudicataria è tenuta a garantire, oltre alla pulizia ordinaria, anche interventi di pulizia straordinaria di detti ambienti e delle rispettive superfici vetrate, almeno tre volte all'anno (inizio d'anno scolastico e in occasione delle vacanze natalizie, pasquali e comunque ogni qual volta se ne ravvisi la necessità -sopralluoghi ASL, controlli incaricati comunali). Resta inteso che le operazioni di pulizia dovranno essere effettuate al termine delle operazioni di distribuzione e consumo dei pasti. Tali interventi potranno essere eseguiti dal personale dipendente ovvero da imprese specializzate a carico della Ditta.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio e comunque ogni volta in cui se ne presenti la necessità.

La Ditta appaltatrice sarà tenuta al rispetto delle disposizioni comunali per la raccolta differenziata dei rifiuti.

Oneri a carico dell'Amministrazione: sono a carico dell'Amministrazione Comunale:

- a) lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali adibiti all'esercizio del servizio di refezione scolastica;
- b) le manutenzioni straordinarie delle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale,
- c) la fornitura di acqua calda e fredda, energia elettrica, gas.

Oneri a carico della Ditta aggiudicataria: sono a carico della Ditta aggiudicataria:

- a) la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature presenti nei locali di refezione scolastica sia di proprietà della Ditta che di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- b) manutenzione straordinaria delle attrezzature di proprietà della Ditta;
- c) gestione e manutenzione dei mezzi adibiti al trasporto e sua sostituzione in caso di guasto improvviso.

Art. 9 - PERSONALE

Per garantire il servizio di cui al presente capitolato, il gestore si avvarrà di proprio personale qualificato sotto la sua esclusiva responsabilità.

Il personale dipendente dalla Ditta aggiudicataria dovrà essere, pena la rescissione del contratto, assunto, inquadrato e retribuito nel rigoroso rispetto di tutte le norme previste e gli obblighi derivanti dalla vigente legislazione in materia di lavoro. La Ditta si impegna ad applicare, anche laddove non aderente alle associazioni firmatarie, nei confronti dei lavoratori e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive, non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L. e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori rappresentative. Detto personale, in relazione alle mansioni svolte, dovrà possedere i requisiti professionali e sanitari di legge. In particolare, il/la cuoco/a responsabile del servizio dovrà garantire idonea e comprovata esperienza nel settore della ristorazione scolastica. La stessa Ditta è tenuta a garantire la formazione e l'aggiornamento costante di tutto il personale in servizio sull'igiene alimentare e sulle norme di sicurezza e prevenzione.

Il numero degli addetti impiegati dalla Ditta deve essere tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato, sia nelle fasi di preparazione ed erogazione dei pasti sia nella fase di riassetto e pulizia del locale refettorio, garantendo in ogni caso all'utenza il tempo necessario per un consumo tranquillo del pasto.

E' onere della Ditta provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il personale in servizio come previsto dalle norme in materia di igiene e sicurezza del lavoro, da indossare durante le ore di servizio. Gli indumenti dovranno essere provvisti di cartellino di identificazione con il nome dell'azienda, nome e cognome del dipendente e dovranno essere, ovviamente distinti individuati per la distribuzione degli alimenti (ove necessario sarà utile l'utilizzo di guanti e mascherine) e per le operazioni di pulizia.

In caso di astensione dal lavoro dei dipendenti per motivi sindacali, la relativa comunicazione deve pervenire alla parte interessata al 3 (tre) giorni lavorativi prima della data prevista per l'evento.

E' altresì onere della Ditta fornire personale qualificato per l'elaborazione di eventuali "diete speciali", nonché gestire limitate situazioni di disgusto personale verso un alimento fornendo, in sostituzione, alternative adeguate dal punto di vista nutrizionale.

Il personale in servizio, dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso della particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, ed in caso di contestazione sulla qualità dei pasti, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni del Comune di Secugnago o da suoi incaricati di controllo della conformità delle derrate.

La Ditta appaltatrice si impegna ad adottare, nell'ese del servizio, tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità degli operatori e dei terzi.

In particolare si impegna ad applicare le prescrizioni del D.Lgs 626/94 e s.m., nonché l'applicazione della normativa antifumo.

Art. 10 – IMPEGNE ONERI CONTRATTUALI, RESPONSABILITA', COPERTURE ASSICURATIVE

1. Cauzioni e spese

- a) alla presentazione dell'offerta: la Ditta che partecipa alla gara dovrà costituire un deposito cauzionale provvisorio pari al dell'importo posto a base d'asta (pari ad € 3.060,00) da presentare in contanti, o polizza assicurativa o fideiussione bancaria.
- b) all'atto di aggiudicazione: la Ditta aggiudicatrice è tenuta a presentare idonea cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo dell'appalto, mediante polizza assicurativa o fideiussione bancaria. Sia per cauzione provvisoria che per quella definitiva, la polizza o fideiussione dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni su semplice richiesta scritta del committente.

Tutte le spese di appalto inerenti i bolli, i diritti di segreteria, la registrazione del contratto, nessuna esclusa, sono a totale carico della Ditta aggiudicataria.

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa e sarà soggetto a registrazione in misura fissa.

Ai fini del valore complessivo del contratto, si assume come valore l'importo del prezzo unitario del pasto moltiplicato per il numero dei pasti annui presunti.

2. Responsabilità

Oltre a quanto prescritto nei diversi articoli del presente capitolato, la Ditta aggiudicataria, in generale, si obbliga all'osservanza di tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore, a livello nazionale e regionale, o che siano eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali), in particolare quelle riguardanti l'igiene o aventi comunque attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

La Ditta si impegna pertanto a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta ed in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta è sempre responsabile, sia verso il Comune sia verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi svolti in applicazione del presente capitolato, come pure è responsabile dell'operato e del comportamento dei propri dipendenti, nonché degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi utilizzati possano derivare all'Amministrazione comunale o a terzi.

La Ditta è pure responsabile, di fronte alla legge e ai regolamenti igienico-sanitari vigenti, della commestibilità dei prodotti forniti, del metodo di preparazione degli stessi, del loro confezionamento, nonché dell'idoneità sanitaria del personale dipendente.

La Ditta si impegna infine ad adottare un proprio piano di autocontrollo HACCP, ai sensi del D.Lgs 155/97 e ad adottare un proprio piano sicurezza, secondo quanto previsto dalla Legge 626/94.

3. Assicurazioni

La Ditta appaltatrice sarà tenuta a sviluppare, per l'intera durata del contratto, apposita assicurazione a copertura della responsabilità civile connessa alla gestione e allo svolgimento dell'attività oggetto del presente capitolato, con un massimale non inferiore ad € 2.000.000,00, senza limite per persone o cose. La copertura dovrà comprendere i rischi di avvelenamento o tossinfezione alimentare degli utenti, di cui la Ditta si assume tutte le responsabilità nonché quelle derivanti da danni alle strutture e agli impianti consegnati dal Comune alla Ditta.

La Ditta sarà tenuta a fornire all'Amministrazione Comunale copia della polizza prima dell'inizio del servizio, nonché i suoi eventuali successivi aggiornamenti.

Art. 11 - PENALITA'

Qualora la Ditta non attenda gli obblighi di legge e regolamentari concernenti il servizio appaltato, o comunque violi le disposizioni del presente capitolato, l'Amministrazione comunale potrà applicare, a sua esclusiva discrezione, le seguenti penalità:

fino a €500,00

- a) per mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche;*
- b) per mancato rispetto del menù giornaliero previsto;*
- c) per confezionamento dei pasti non conforme alla vigente normativa;*
- d) per distribuzione insufficiente dei pasti rispetto alle norme vigenti;*
- e) per ingiustificato ritardo nella distribuzione dei pasti rispetto agli orari previsti;*
- f) per l'utilizzo di attrezzature non conformi alle disposizioni di legge;*
- g) per la conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti;*

fino a €1.000,00

- h) per mancato rispetto del piano di autocontrollo aziendale;*

- i) per inadeguata igiene dei locali, delle attrezzature, degli utensili in uso;*
- j) per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte degli addetti al servizio;*
- k) per utilizzo di materie prime non corrispondenti a quelle di capitolato;*

fino a €1.500,00

- l) per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;*
- m) per etichettatura mancante delle materie prime utilizzate, o non conforme a quanto previsto in capitolato e/o alla normativa vigente;*
- n) per rinvenimento di prodotti scaduti nei luoghi adibiti al servizio;*
- o) per sospensione del servizio senza preavviso, ancorché per giustificati motivi.*

Nel caso sub *a*), la verifica della corrispondenza delle grammature alle tabelle dietetiche avverrà sulla base del peso di n. 10 porzioni scelte a caso, con una tolleranza del 5% in meno (tenendo conto del fisiologico calo del cotto sul crudo).

Nel caso sub *d*), è fatto comunque obbligo alla Ditta l'immediata integrazione delle porzioni mancanti senza alcuna variazione di menù.

Nel caso sub *o*), la sospensione del servizio (ancorché comunicata e giustificata) dà in ogni caso all'Amministrazione comunale la facoltà di provvedere con un servizio sostitutivo (anche a costi superiori) con diritto di rivalsa nei confronti della Ditta appaltatrice, oltre la penale eventualmente comminata.

Per qualsiasi altra violazione contrattuale qui non contemplata, il Comune si riserva il diritto di applicare, a sua esclusiva discrezione e fino al massimo previsto, penalità proporzionali all'entità della violazione contestata, fatto salvo quanto previsto dal successivo articolo.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da formale contestazione della inadempienza, rispetto alla quale la Ditta avrà l'obbligo di presentare le proprie controdeduzioni entro 8 (otto) giorni dalla notifica della contestazione stessa.

In caso di mancata risposta scritta della Ditta nel termine stabilito, ovvero nel caso in cui le giustificazioni addotte non fossero ritenute accoglibili, il Comune potrà procedere all'applicazione delle penalità di cui al presente articolo.

Il provvedimento è assunto dal Responsabile del Servizio.

Il Comune procederà al recupero della somma corrispondente alla penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

I provvedimenti assunti dal Comune in applicazione del presente capitolato, o comunque in relazione al servizio oggetto di appalto, sono notificati alla controparte in via amministrativa.

Art. 12 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Indipendentemente dai casi soggetti a penalità, di cui al precedente articolo, l'Amministrazione comunale ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di

legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti altri casi, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa per danni:

1. abbandono dell'appalto, ovvero per sospensione ingiustificata del servizio (salvo che per cause di forza maggiore, che non comportino responsabilità alcuna per entrambe le parti contraenti);
2. ripetute inosservanze dei patti contrattuali o delle disposizioni di legge o regolamentari relative al servizio;
3. inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti nei confronti dell'Amministrazione;
4. contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte della Ditta o del personale adibito al servizio;
5. quando la Ditta appaltatrice si renda colpevole di frode o in caso di fallimento;
6. quando ceda ad altri, in tutto od in parte, direttamente o indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi di cui al presente capitolato;
7. ogni altra inadempienza qui non contemplata od ogni altro fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

L'Amministrazione comunale darà comunicazione con raccomandata A.R. alla Ditta aggiudicataria, dell'eventuale risoluzione del contratto per i motivi sopra esposti nonché per quelli di pubblico interesse, con almeno 3 mesi di preavviso. Trascorsi 3 mesi dal ricevimento della comunicazione di cui sopra, il contratto è automaticamente risolto.

In caso di applicazione del presente articolo, la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione, che resta incamerata dall'Amministrazione comunale, fatto comunque salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto del servizio e per tutte le conseguenze che ne possano derivare.

Art. 13 - SUBAPPALTO

E' vietata ogni forma di subappalto del servizio oggetto del presente capitolato senza la preventiva autorizzazione del Comune.

La violazione del divieto comporterà l'immediata risoluzione del contratto e gli oneri derivanti dalla risoluzione verranno posti a carico della Ditta appaltatrice.

Art. 14 – SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale dipendente della Ditta aggiudicatrice, il Comune di Secugnago dovrà essere avvisato entro i 3 giorni lavorativi precedenti a quello in cui si verificherà l'evento. In caso di impossibilità ad erogare il servizio nelle forme abituali per sciopero del personale la Ditta aggiudicatrice, su richiesta del Comune di Secugnago, potrà procedere ad una variazione del menù previsto per la giornata.

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 della Ditta aggiudicatrice, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

Art. 15 - PAGAMENTI

La liquidazione dei compensi dovuti per il regolare espletamento del servizio, avverrà dietro emissione di regolare fattura mensile, ragione del numero effettivo dei pasti forniti.

In deroga a quanto previsto dal D.Lgs 231/02, i pagamenti saranno effettuati entro 60 (sessanta) giorni lavorativi dalla data di ricevimento della fattura.

Eventuali ritardi nei pagamenti, non imputabili a volontà dell'Amministrazione comunale, non comporteranno indennizzi o interessi di qualsiasi natura.

Art. 16 - CONTROVERSIE

Le controversie, che dovessero sorgere tra la Ditta appaltatrice ed il Comune di Secugnago circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali, saranno rimesse al giudizio di un collegio arbitrale composto da tre membri, di cui uno scelto dalla Ditta, uno scelto dal Comune ed il terzo, che sarà presidente del collegio stesso, scelto di comune accordo, ovvero designato dal Presidente del Tribunale di Lodi.

Le spese di giudizio saranno a carico della parte soccombente.

In pendenza della risoluzione di qualsiasi controversia, la Ditta appa non potrà sospendere il servizio appaltato, o modificarne le modalità di espletamento.

Art. 17 - DISPOSIZIONI FINALI

La Ditta appaltatrice si considererà, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali in uso per l'esp mento dei servizi specificati nel presente capitolato e di quelli che potranno essere prescritti nel periodo di durata dell'appalto.

L'Amministrazione comunale, dal canto suo, notificherà alla Ditta tutti i provvedimenti amministrativi che comportino variazioni alla situazione iniziale.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

Costituiscono parte integrante del presente capitolato i seguenti allegati:

- A) INDICAZIONI PER LA SCELTA DI PRODOTTI DESTINATI AL PASTO STANDARD NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA
- B) TABELLE DIETETICHE E MODELLO DI MENU' PER SCUOLA PRIMARIA E CENTRO RICREATIVO DIURNO CON INDICAZIONI GENERALI E INGREDIENTI PER LA GESTIONE DEL MENU' SCOLASTICO – REGIONE LOMBARDIA ASL DI LODI (Allegati B/1 e B/2)
- C) TABELLE DIETETICHE E MODELLO DI MENU' PER PASTO A DOMICILIO AGLI ANZIANI

ALLEGATO A)

INDICAZIONI PER LA SCELTA DEI PRODOTTI DESTINATI AL
PASTO STANDARD NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE
SCOLASTICA

ALLEGATO B)

- TABELLE DIETETICHE E MODELLO DI MENU' PER SCUOLA PRIMARIA E CENTRO RICREATIVO DIURNO (allegato B/1)
- INDICAZIONI GENERALI E INGREDIENTI PER LA GESTIONE DEL MENU' SCOLASTICO – REGIONE LOMBARDIA ASL DI LODI (allegato B/2)

ALLEGATO C)

TABELLE DIETETICHE E MODELLO DI MENU' PER PASTO A DOMICILIO AGLI ANZIANI

La tabella dietetica ed il modello di menù per il pasto a domicilio agli anziani è da riferirsi, in linea di massima, alla tabella dietetica in vigore per la scuola primaria, fatti salvi alcuni accorgimenti/modifiche che si rendessero necessari in particolari casi valutabili di volta volta (per es. varianti da introdursi per problemi particolari di masticazione/deglutizione ecc.)