



COMUNE DI LODI VECCHIO

CAPITOLATO PER L'APPALTO E GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

(approvato con Deliberazione di Giunta Comunale n. 88 del 24.05.2010)

Parte prima: regole per lo svolgimento della gara

Art. 1 - OGGETTO E DIMENSIONE DELL'APPALTO

I Servizi oggetto del presente appalto sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici e pertanto non potranno essere sospesi od interrotti salvo i casi di forza maggiore previsti dalla legge. Sono soggetti alla normativa sull'esercizio del diritto di sciopero di cui alla legge n. 146/90

I servizi oggetto dell'appalto comprendono:

- a) organizzazione e gestione del servizio di refezione scolastica, consistente nell'approvvigionamento delle derrate alimentari, nella produzione e nella erogazione, presso le diverse sedi di fruizione, di un pasto giornaliero agli alunni e al personale scolastico della scuola materna, elementare e media statali, del centro estivo comunale, nonché a quanti siano a diverso titolo autorizzati a fruire del servizio di ristorazione scolastica;
- b) fornitura del relativo stovigliame 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.);
- c) fornitura di pasti confezionati singolarmente in contenitori termici (a norma di legge) agli utenti dei servizi di assistenza (anziani e disabili) nonché ad altri utenti a ciò autorizzati;
- d) fornitura di generi alimentari a crudo nonché produzione ed erogazione in loco dei pasti destinati agli utenti dell'asilo-nido comunale e al personale addetto;
- e) lavaggio delle stoviglie, riassetto e pulizia dei locali adibiti a centro-cottura e refettori nonché dei servizi igienici annessi, compresa la fornitura dei relativi materiali e attrezzature per la pulizia.
- f) fornitura di sola "merenda" agli utenti del servizio di PROLUNGAMENTO ORARIO SCOLASTICO presso le scuole materna ed elementare e presso il centro estivo, nella quantità indicativa di circa 8.000 merende all'anno.

La dimensione del servizio oggetto dell'appalto è desumibile orientativamente dai seguenti dati riferiti all'anno scolastico 2008/2009:

• ASILO NIDO	n. 6.000 circa pasti/anno
• SCUOLA MATERNA + ELEMENTARE + MEDIA	n. 75.500 circa pasti/anno
• CENTRO ESTIVO + CENTRO ANZIANI E DISABILI	n. 8.000 circa pasti/anno
• DIPENDENTI COMUNALI	n. 500 circa pasti/anno
Tot.	<hr/> n. 90.000 circa pasti/anno



COMUNE DI LODI VECCHIO

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della determinazione del valore del contratto e non costituiscono obbligo per l'Ente appaltante. 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 di cui al presente capitolato e a parità di costi.

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

L'appalto ha la durata di anni 4 (quattro), a decorrere dall'1/9/2010 sino al 31/8/2011.

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

La Ditta aggiudicataria **dovrà avviare il servizio entro 5 giorni dalla richiesta da parte dell'amministrazione**, anche qualora a tale data non fosse intervenuta la stipula del relativo contratto, ove ricorrano i presupposti previsti dalla legge .

L'importo massimo complessivo annuale, ai fini della determinazione del valore di contratto è stimato in **€ 369.000 (trecentosessantanovemila Euro)** IVA esclusa.

Il valore presunto complessivo triennale dell'appalto è stimato in €. 1.476.000 **(unmilionequattrocentosettantaseimila euro)** iva esclusa

L'importo a base di gara riferito al costo del singolo pasto comprensivo di tutte le voci di costo IVA esclusa è di Euro **4,10 (quattro virgola dieci)**

Al fine di garantire i parametri di qualità previsti dal presente capitolato , **il prezzo offerto non potrà avere un ribasso superiore al 5%** rispetto al prezzo posto a base d'asta , pena l'esclusione

Il costo del pasto, fatto salvo l'adeguamento Istat, rimarrà invariato per l'intera durata dell'appalto .

Art. 3 – REQUISITI MINIMI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Saranno ammesse alla gara esclusivamente le imprese esercenti servizi di "ristorazione collettiva" in possesso dei seguenti requisiti minimi:

- a. fatturato complessivo annuo dell'ultimo triennio (2007/2008/2009) per servizi di refezione scolastica non inferiore a €. 2.000.000,00 al netto d'I.V.A.
- b. gestione, nell'ultimo triennio, di almeno 10 (dieci) servizi della stessa tipologia e di portata economica , per singolo servizio , pari o superiore a quella in esame
- c. possesso della certificazione di qualità secondo le norme "UNI EN ISO 9001" Ed. 2000
- d. possesso di idonea referenza bancaria costituita da apposita certificazione attestante la capacità economica e solvibilità in relazione al valore dell'appalto
- e. adozione di proprio piano di autocontrollo HACCP ai sensi del D.Lgs. 155/97
- f. possesso requisiti richiesti dall'art.38 del D.Lgs. 163/2006 e successive mod. e integr.
- g. iscrizione alla Camera di Commercio per attività coincidenti con quella oggetto dell'appalto, corrispondenti alla categoria 17 –Servizi di Ristorazione- numero di riferimento CPC 64 e numero di riferimento CPV 55512000-0
- h. impegno ad attuare interventi di migliorie strutturali e/o sostituzione o incremento di attrezzature di importo non inferiore ad € 40.000 (quarantamila) nell'ambito del periodo di vigenza del contratto, da individuare e concordare preventivamente con l'Amministrazione Comunale.**



COMUNE DI LODI VECCHIO

Art. 4 – RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESE

I requisiti di cui alle lettere a) ed b), in caso di raggruppamento temporaneo tra imprese, ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 163/2006 devono essere posseduti in misura del 60% (sessanta per cento) dalla capofila e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle mandanti, ciascuna delle quali deve possedere almeno il 10% (dieci per cento) del requisito richiesto cumulativamente. Ove non specificato diversamente i requisiti devono essere posseduti da tutte le imprese che compongono il raggruppamento.

Saranno ammesse alla gara le imprese appositamente e temporaneamente raggruppate ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 163/2006, secondo le modalità dallo stesso indicate. Nel caso di R.T.I. l'offerta congiunta dovrà essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate. L'impresa che partecipa ad un raggruppamento o ad un consorzio non può concorrere singolarmente o in seno ad altri raggruppamenti o consorzi, a pena l'esclusione della gara; a riscontro di ciò i **Consorzi partecipanti sono tenuti ad indicare la denominazione di tutti i consorziati.**

Art.5 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA – ESCLUSIONI

Le offerte dovranno essere presentate, a pena di esclusione, nei termini e con le modalità di seguito indicate:

L'offerta dovrà pervenire, a pena di esclusione dalla gara, all'Ufficio Protocollo del Comune di Lodi Vecchio in Piazza Vittorio Emanuele II, 26 entro le ore 12 del giorno 27 luglio 2010

L'invio dovrà avvenire tramite, raccomandata a mano, raccomandata a.r., posta celere a.r. o modalità analoga (es corriere)

Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile, a nulla rilevando la data del timbro postale.

I plichi pervenuti in ritardo resteranno a disposizione delle ditte interessate che, opportunamente informate, ne dovranno curare il sollecito ritiro.

Il plico contenente l' **offerta** dovrà essere debitamente sigillato con ceralacca e firmato sui lembi di chiusura, dovrà riportare l'indicazione della ragione sociale ed indirizzo del mittente nonché la seguente dicitura:

“NON APRIRE - GARA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI LODI VECCHIO”.

Nel plico dovranno essere inserite tre buste con all'interno quanto di seguito specificato:

1) **Nella prima busta** sigillata e controfirmata dal legale rappresentante sui lembi di chiusura, riportante esternamente l'indicazione del nominativo della ditta concorrente e la dicitura “ Busta A — Contiene Documenti “ dovranno essere inseriti, a pena di non ammissione alla gara i seguenti documenti:

1.1 **Dichiarazione di autocertificazione**, firmata dal legale rappresentante, che attesti sotto la propria responsabilità e nella consapevolezza delle relative conseguenze, a norma dell'art. 76 del dpr. 28 dicembre 2000, n. 445 in ordine ai seguenti punti:

- L'inesistenza delle cause di esclusione previste dall'art. 38 del D.Lgs 163/2006;
- L'iscrizione al Registro delle Imprese istituito presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura iscrizione alla Camera di Commercio, per attività coincidenti con quella oggetto dell'appalto, corrispondenti alla categoria 17 –Servizi di Ristorazione- numero di riferimento CPC 64 e numero di riferimento CPV 55512000-0



COMUNE DI LODI VECCHIO

- L'iscrizione, (solo le cooperative) al Registro Prefettizio .
- L'iscrizione (solo per Consorzi di cooperative) nello schedario Generale della Cooperazione;
- Di aver preso esatta conoscenza dello stato di fatto dei locali e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio di ristorazione e di aver ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta;
- Di avere tenuto conto nella predisposizione della propria offerta degli obblighi derivanti dal C.C.N.L. di categoria e delle relative disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza e di assistenza in vigore presso la Provincia, ai sensi della legge 327/2000;
- Di essere in regola con la normativa vigente in materia di sicurezza dei lavoratori e sul posto di lavoro (d.lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni), di impegnarsi quindi ad adottare tutti i necessari accorgimenti tecnici, pratici ed organizzativi diretti a garantire la sicurezza sul lavoro dei propri dipendenti e di tutti coloro che dovessero collaborare, a qualsiasi titolo, con gli stessi;
- Di avere acquisito ed esaminato il capitolato e la documentazione tecnica allegata ad esso che ne costituisce parte integrante, e di accettarne integralmente ai sensi dell'art. 1341 codice civile, senza riserve condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità in esse contenute e che i servizi, oggetto dell'appalto, saranno effettuati e condotti conformemente a tutti i piatti, modalità e condizioni di cui agli stessi atti di gara;
- Che la ditta non è direttamente o indirettamente parte di accordi con altri, volti ad alterare la libera concorrenza, né tanto meno presenterà offerta per la gara in oggetto con altre imprese con le quali esistono rapporti di collegamento e controllo determinati in base ai criteri di cui all'art. 2359 del Codice Civile;
- Di non partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio di concorrenti, e neppure in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio;
- Che (nel caso di Consorzio) il Consorzio concorre per le seguenti ditte..... (indicare le ditte);
- Di possedere la capacità tecnica atta a garantire una perfetta esecuzione del servizio come richiesto dal Capitolato speciale;
- Di impegnarsi ad applicare, per i soci — soci cooperatori impegnati nel servizio — condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo di Lavoro di categoria (dichiarazione a carico solo delle cooperative);
- Di assumersi qualsiasi responsabilità ed oneri nei confronti Comune di Lodi Vecchio e di terzi, nei casi di mancata adozione di quei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti coinvolti e non nella gestione del servizio;
- Di mantenere valida l'offerta per giorni 180 (centottanta) dalla data stabilita quale termine per la presentazione delle offerte e che la stessa avrà valore di proposta contrattuale ai sensi dell'art. 1329 del codice civile;
- Di impegnarsi, in caso di aggiudicazione dell'appalto, ad **avviare il servizio entro 5 giorni dalla richiesta da parte dell'amministrazione**, anche qualora a tale data non fosse intervenuta la stipula del relativo contratto, ove ricorrano i presupposti previsti dalla legge .
- Di impegnarsi all'adempimento degli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di integrazione della disciplina sull'emersione del lavoro sommerso (D.L.210/02), dichiarando in particolare di non essersi avvalsi del piano individuale di emersione o di averlo completato e di essere in possesso della regolarità contributiva.
- Di essere inoltre specificatamente in possesso dei seguenti requisiti minimi di partecipazione stabiliti nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto e, precisamente:
 - avere conseguito, nel triennio 2007/2008/2009 un fatturato complessivo annuo per servizi di refezione scolastica non inferiore a € 2.000.000,00 (al netto Iva);



COMUNE DI LODI VECCHIO

- avere gestito, nel triennio 2007/2008/2009, almeno di numero 10 (dieci) forniture di servizi della stessa tipologia e di portata economica, per singolo servizio, pari o superiore a quella in esame;
- essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001 ED. 2000, rilasciata dalla Società _____, n. _____ del _____, oggetto specifico
- avere adottato un proprio piano di autocontrollo HACCP, ai sensi del D.Lgs. 155/97 e che responsabile per l'attuazione è
- o **Di impegnarsi ad attuare interventi di migliorie strutturali e/o sostituzione o incremento di attrezzature di importo non inferiore ad € 40.000 (quarantamila) nell'ambito del periodo di vigenza del contratto, da individuare e concordare preventivamente con l'Amministrazione Comunale.**
- o Che i legali rappresentanti ed eventuali direttori tecnici sono:(indicare nominativo e data di nascita di ciascuno)
- o Che per l'invio delle comunicazioni l'ente appaltante è autorizzato ad utilizzare il seguente indirizzo di posta elettronica certificata: e/o il seguente numero di fax:
- o Che il domicilio eletto per le comunicazioni è il seguente:.....

La dichiarazione dovrà essere redatta avvalendosi del fac-simile allegato (allegato 1):

N.B. In caso di offerta presentata da un raggruppamento temporaneo tra imprese, le suddette dichiarazioni devono essere rese da ciascun rappresentante legale delle ditte costituenti il R.T.I.

1.2 **Dichiarazione di almeno un istituto di credito** attestante la capacità economica e di solvibilità della ditta in relazione al valore dell'appalto:

1.3 **Attestazione rilasciata dall'ufficio comunale** preposto, inerente il sopralluogo effettuato presso il centro cottura e i relativi refettori

1.4 **Curriculum professionale** delle figure operative direttive preposte al servizio (responsabile di unità) con dichiarato impegno, in caso di sostituzione, a mantenere lo stesso livello professionale degli stessi.

1.5 **Certificazione Uni En ISO** della serie 9001:Ed.2000.

N.B. Nel caso di R.T.I tale certificazione è sufficiente che sia in possesso della capogruppo.

1.6 **Cauzione provvisoria** costituita da polizza bancaria o assicurativa di € 29.520 pari al 2% dell'importo complessivo presunto dell'appalto costituita mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa avente validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta, integrata dalla dichiarazione di un istituto bancario, oppure di una compagnia di assicurazione, contenente l'impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a richiesta del concorrente, una fidejussione o polizza relativa alla cauzione definitiva, in favore della stazione appaltante.

1.7 **Ricevuta del versamento** della somma di **€ 70** all'AUTORITA' per la VIGILANZA sui CONTRATTI PUBBLICI da eseguirsi, alternativamente :

- **on line** tramite "Servizio Riscossioni" collegandosi all'indirizzo <http://contributi.avcp.it> seguendo le istruzioni. All'offerta dovrà essere allegata la ricevuta di pagamento da stampare, oppure

- **in contanti** tramite gli sportelli "Lottomatica" presentando il modello di pagamento ottenuto TRAMITE IL "Servizio Riscossioni" collegandosi all'indirizzo <http://contributi.avcp.it> seguendo le istruzioni. All'offerta dovrà essere allegato lo scontrino rilasciato dal punto vendita

Il **CIG** che identifica la procedura è : "**0494218198**"

2) **Nella seconda busta** sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura riportante esternamente l'indicazione del nominativo della ditta concorrente e la dicitura " Busta B - Contiene Relazione Tecnica" deve essere obbligatoriamente inserita, a pena di esclusione,



COMUNE DI LODI VECCHIO

la documentazione necessaria per l'attribuzione dei punteggi di cui al progetto tecnico gestionale redatto ai sensi del presente capitolato .

Il progetto tecnico /gestionale dovrà indicare quanto richiesto nelle lettere **da a) ad e)** del successivo art. 6 del presente capitolato per l' attribuzione del punteggio tenendo conto delle seguenti precisazioni:

- a) le proposte relative a "migliorie/qualità" e "iniziative di educazione alimentare" dovranno essere contenute, ciascuna, in un elaborato di max n. 20 cartelle.
- b) la documentazione relativa ad "organizzazione del servizio", "organizzazione del personale" e "curriculum aziendale" dovrà essere adeguatamente fascicolata ed eventualmente sintetizzata in apposite tabelle in modo da consentirne una valutazione più rapida e precisa.

La Commissione valuterà la rispondenza del progetto con il capitolato, la coerenza del contenuto del progetto e la pertinenza con il contesto territoriale specifico.

Il servizio sarà aggiudicato alla ditta che, sommati i punteggi attribuiti al progetto tecnico/gestionale ed al prezzo più conveniente avrà ottenuto il punteggio globale più alto.

In caso di parità di punteggio, l' aggiudicazione sarà a favore della ditta che avrà ottenuto il miglior punteggio nell'offerta economica.

In caso di ulteriore parità, si procederà all' aggiudicazione ai sensi dell' art. 77 del R.D. 827 del 23.05.1924.

3) **Nella terza busta** sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, riportante esternamente l'indicazione del nominativo della ditta concorrente e la dicitura "Busta C — Contiene Offerta economica " deve essere inserita *l'offerta economica, redatta in carta resa legale con marca da bollo da € 14,62, recante l'indicazione del ribasso percentuale offerto (espresso in cifre e in lettere) sul costo unitario del pasto posto a base di gara e deve essere sottoscritta dal legale rappresentante.*

Ai sensi dell' art. 86 comma 5 del D.Lgs. 163/2006 l' offerta economica dovrà essere corredata dalle giustificazioni rese ai sensi dell' art. 87 in relazione : alle soluzioni tecniche adottate, alle condizioni favorevoli rispetto al servizio, al costo del lavoro.

L'offerta dovrà essere redatta avvalendosi del fac-simile allegato (allegato 2);

La gara si svolgerà nella data ora e luogo, indicate nel bando, nonché secondo le modalità di seguito indicate.

Non saranno ammesse:

- le offerte in aumento rispetto alla base dell'appalto
- le offerte condizionate, le offerte "parziali" , limitate ad una sola o più parti dei servizi oggetto dell'appalto
- le offerte espresse in modo indeterminato
- le offerte indicanti ricorso al subappalto, anche parziale, del servizio
- le offerte che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo
- le offerte pervenute oltre la data e l'ora fissati per la presentazione
- le offerte ove risulti mancante od incompleto anche uno solo dei documenti richiesti
- le offerte ove risulti mancante la firma sui lembi di chiusura dei plichi
- le offerte non inserite nell'apposita busta chiusa e firmata sui lembi
- le offerte ove le dichiarazioni rese in autocertificazione non siano corredate dalla fotocopia di un documento di identità personale del dichiarante



COMUNE DI LODI VECCHIO

Oltre il termine fissato per la presentazione non sarà ritenuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva ad offerta precedente, e non si farà luogo a gara di migliororia né sarà consentita, in sede di gara, la presentazione di altra offerta.

In caso di discordanza tra i prezzi indicati in cifra e quelli in lettera, è ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione comunale.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di procedere alla verifica delle anomalie delle offerte ai sensi degli artt. 86 e 87 del D.Lgs. 163/2006. In relazione al verificarsi di tale circostanza, la data di aggiudicazione provvisoria potrà essere dilazionata dei tempi necessari al compimento delle predette verifiche.

Si procederà ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Art. 6 - CRITERI E PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'appalto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/06, e l'aggiudicazione sarà effettuata a favore dell'offerta ritenuta economicamente più vantaggiosa in relazione ad una distinta e separata valutazione di merito rispettivamente dell'aspetto "qualitativo" (**qualità del servizio**) e dell'aspetto "economico" (**costo del servizio**) dell'offerta stessa, osservando la procedura e i criteri di seguito descritti.

1. VERIFICHE PRELIMINARI

La Commissione aggiudicatrice, nella data ed all'ora stabilite per lo svolgimento della gara, in seduta pubblica, dopo aver dato lettura dei criteri motivazionali per l'attribuzione dei punteggi, controllerà la regolarità del plico di invio ed il rispetto dei termini di presentazione, quindi, verificherà la completezza e la regolarità della documentazione prodotta dalle singole Ditte offerenti e inclusa nei plichi contrassegnati con la lettera "A" (*"Documenti per partecipazione a gara di appalto del servizio di refezione scolastica. Periodo 1/9/2010 – 31/8/2014"*), quali condizioni preliminari di ammissione alla gara.

2. QUALITÀ DEL SERVIZIO

Successivamente, la Commissione, prima dell'apertura dei plichi contenenti l'offerta economica, procederà, in seduta non più pubblica, alla valutazione di merito della documentazione relativa all'elemento "**qualità del servizio**", inclusa nei plichi contrassegnati con la lettera "B" (*"Progetto organizzativo – operativo per gara di appalto del servizio di refezione scolastica. Periodo 1/9/2010 – 31/8/2014"*).

Il PUNTEGGIO MASSIMO a disposizione della Commissione è stabilito in **punti 100** così suddivisi:

Progetto tecnico/gestionale (relazione tecnica sulla qualità del servizio) valore ponderale 50.

La valutazione dell'offerta relativa all'elemento di cui al presente paragrafo sarà distintamente riferita a ciascuno degli "elementi specifici" sotto descritti:

- a) "**Migliorie strutturali del servizio**", consistenti nella sostituzione o nella introduzione di attrezzature, in interventi sugli impianti o sui locali.



COMUNE DI LODI VECCHIO

ribasso offerto dalla ditta A x 50
punteggio da assegnare alla ditta A : -----
maggior ribasso offerto

AGGIUDICAZIONE

Espletata anche la procedura valutativa relativa all'offerta economica, si procederà, per ciascuna Ditta, alla somma del "punteggio-qualità" e del "punteggio-prezzo".

L'aggiudicazione provvisoria avverrà a favore della ditta che, a seguito del perfezionamento delle operazioni di gara con formulazione della graduatoria conclusiva dei concorrenti e redazione dell'inerente verbale, avrà conseguito il punteggio cumulativo per offerta "prezzo – qualità" più elevato (secondo quanto previsto dai commi precedenti).

L'aggiudicazione provvisoria vincolerà l'offerente per un periodo massimo di 180 gg. dalla stessa, mentre vincolerà l'Amministrazione appaltante dal momento in cui risulteranno perfezionati ai sensi di legge tutti gli atti conseguenti.

In caso di parità di punteggio, l'aggiudicazione sarà a favore della Ditta che avrà ottenuto il miglior "punteggio-qualità".

Sarà motivo di decadenza dell'aggiudicazione l'appurata non veridicità anche di parte delle dichiarazioni rilasciate. In tale evenienza il servizio sarà affidato al concorrente che segue in graduatoria, purché l'offerta risulti valida e vantaggiosa per l'Amministrazione e la ditta interessata provveda agli adempimenti di cui al presente articolo.

Dopo l'aggiudicazione, ai fini della stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria sarà tenuta a:

- costituire la cauzione definitiva
- costituire il fondo per le spese di contratto (bollo, diritti di segreteria, imposta di registro), ed accessorie;
- produrre entro 10 giorni dall'invito inoltrato dall'Amministrazione la documentazione relativa al possesso dei requisiti indicati nelle dichiarazioni temporaneamente sostitutive rese in sede di gara, nonché la documentazione attestante l'avvenuta stipula delle polizze assicurative previste.

4. NORME DI TUTELA

Mentre, con la presentazione dell'offerta, la Ditta è immediatamente obbligata nei confronti del Comune ad effettuare la prestazione nel modo e nei termini prescritti dal presente capitolato e secondo gli impegni assunti dalla Ditta medesima in sede di offerta, per il Comune di Lodi Vecchio l'obbligatorietà del rapporto sussisterà solo successivamente all'adozione della determinazione di aggiudicazione definitiva.

L'Amministrazione comunale ai sensi dell'art. 81 del D. Lgs sopra citato, si riserva di non procedere all'aggiudicazione se nessuna delle offerte risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto..

Parte seconda: regole per lo svolgimento del servizio

Art. 7 – MODALITA' E TIPOLOGIA DEL SERVIZIO



COMUNE DI LODI VECCHIO

Ad esclusione dei pasti destinati all'utenza dell'asilo-nido comunale, per il quale è prevista la fornitura a crudo delle derrate e la produzione ed erogazione in loco del pasto, i pasti per tutte le altre tipologie di utenza saranno prodotti e confezionati presso il centro-cottura annesso all'edificio di scuola media e la relativa veicolazione avverrà a legame fresco-caldo in contenitori multiporzione di proprietà della ditta aggiudicataria.

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

Il servizio dovrà essere organizzato e gestito in base alle modalità di seguito descritte, a far tempo dalle date specificamente comunicate dall'Amministrazione in relazione alle diverse tipologie di utenza:

ASILO NIDO Si dovrà provvedere alla produzione e all'erogazione in loco. Il servizio avrà luogo quotidianamente, dal lunedì al venerdì nel periodo settembre-luglio (circa 44 settimane). L'appaltatore dovrà provvedere alla fornitura delle necessarie derrate alimentari e alla preparazione del pasto giornaliero ai bambini e al personale addetto, secondo il seguente programma:

ore **11,00** : preparazione del pasto principale bambini;

ore **13,00** : preparazione del pasto principale per il personale addetto

L'appaltatore dovrà inoltre procedere alla fornitura delle necessarie materie prime per la somministrazione di frutta fresca a pezzi alle **ore 9.30** e per la preparazione della merenda alle **ore 15,00**, incombenze entrambe svolte dal personale comunale

Il pasto giornaliero per l'asilo nido è regolato dal menù di cui all'allegato "B"

SCUOLA MATERNA "M. Montessori" (P.zza Giovanni da Lodi Antica):

Produzione nel centro-cottura annesso alla scuola media; trasporto ed erogazione nei locali della scuola materna. Servizio dal lunedì al venerdì nel periodo settembre – giugno (circa 38 settimane).

SCUOLA ELEMENTARE "A. Negri" (Via Cavour)

Produzione ed erogazione nel centro-cottura e nel locale refettorio annessi alla scuola media. Servizio dal lunedì al venerdì nel periodo settembre-giugno (circa 35 settimane).

SCUOLA MEDIA "A. Gramsci" (P.zza Giovanni da Lodi Antica)

Produzione ed erogazione nel centro-cottura e nel locale refettorio siti nell'edificio scolastico. Servizio dal lunedì al venerdì nel periodo settembre – giugno (circa 35 settimane).

CENTRO ESTIVO "LUGLIO INSIEME"

Produzione ed erogazione nel centro-cottura e nel locale refettorio annessi alla scuola media. Servizio dal lunedì al venerdì nel mese di luglio (5 settimane).

REFEZIONE ASSISTENZIALE (ANZIANI E DISABILI)

Produzione nel centro - cottura annesso alla scuola media; trasporto alla sede di fruizione a cura dei Servizi sociali comunali in contenitori termici di proprietà della Ditta. Servizio dal lunedì al venerdì, nel periodo settembre-luglio (47 settimane circa). Per il solo mese di agosto è consentito di avvalersi per la preparazione dei pasti per gli anziani anche di centri di cottura diversi.

DIPENDENTI COMUNALI



COMUNE DI LODI VECCHIO

Produzione nel centro cottura annesso alla scuola media, trasporto e fruizione a cura dei servizi sociali comunali in contenitori termici di proprietà del Comune . Servizio dal lunedì al venerdì per circa 50 settimane (escluso mese di agosto)

ORARI DI DISTRIBUZIONE

scuola materna	ore 11,45 ca
scuola elementare	ore 12,30 ca
scuola media	ore 13,15 ca
refezione assistenziale	ore 11,30/12,00 ca
centro estivo "Luglio insieme"	ore 12,30 ca
dipendenti comunali	ore 12,00/13,00

La distribuzione, escluso il servizio di refezione assistenziale e pasti dipendenti , avverrà al tavolo, mediante utilizzo di carrelli termici a norma, di proprietà della Ditta aggiudicataria.

Il servizio dovrà comprendere la fornitura completa delle derrate alimentari per ogni pasto composto da:

- un primo piatto
- un secondo piatto con contorno
- frutta o dessert
- pane
- acqua minerale (oligominerale naturale)

secondo i menù prestabiliti e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche, come da successivo articolo. L'acqua dovrà essere fornita in bottiglie in "pet" da lt. 1.5, nella quantità di almeno una ogni cinque utenti. E' fatto divieto assoluto di ogni forma di riciclo dell'acqua avanzata in bottiglie aperte.

Lo stovigliame da tavola verrà lavato in loco e la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a garantirne la sostituzione continuativa in caso di rottura o danneggiamento.

Salvo diversamente concordato, la rilevazione delle presenze e le comunicazioni relative alla quantità dei pasti da erogare quotidianamente sono effettuate, di norma, da incaricati dell'Amministrazione comunale.

Art. 8 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, QUALITA' DELLE MATERIE PRIME, TABELLE DIETETICHE E MENU'

Le derrate alimentari devono essere:

- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare nazionale e locale (con particolare riferimento alle direttive emanate in materia di ristorazione scolastica dalla Regione Lombardia che si intendono integralmente richiamate)
- conformi specificamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari
- conformi a quanto indicato nell'allegato "A", quale parte integrante e vincolante del presente capitolato.

Si evidenzia che



COMUNE DI LODI VECCHIO

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti “transgenici”
- l’approvvigionamento dovrà essere obbligatoriamente effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati secondo criteri oggettivi che ne garantiscano l’affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo – qualità dei prodotti offerti sia di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell’utilizzo presso i locali di preparazione pasti
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti scongelati
- l’approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci
- le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzare in relazione alla deperibilità del prodotto , nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo.

Le tabelle dietetiche (Menu) dovranno essere conformi a quelle predisposte dalla competente A.S.L. di Lodi e riportate nell’ allegato “**B** ” 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, in funzione delle diverse fasce d’età degli utenti e 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 appaltatrice si impegna a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate. Si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore di utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura .

Nel caso di utenti con particolari patologie o allergie sarà necessario predisporre singoli programmi dietetici. Per questi motivi è obbligatorio che l’impresa metta a disposizione un dietista specializzato in grado di predisporre apposite diete speciali da sottoporre al visto approvativi dell’ASL di Lodi.

Nel caso di transitori disturbi gastroenterici o di stati postinfluenzali su indicazione formulata per iscritto dai genitori o da prescrizione medica, potranno essere previsti regimi dietetici “in bianco”.

A integrazione del menù quotidiano, deve essere inoltre formulata una proposta di “menù dietetico” in relazione a particolari esigenze alimentari (di carattere sanitario e/o religioso) opportunamente documentate, la cui somministrazione è comunque soggetta all’autorizzazione della competente Autorità sanitaria e/o dell’Amministrazione comunale.

In riferimento a quanto sopra, le proposte della Ditta offerente non saranno da intendersi rigidamente vincolate alla durata dell’appalto, ma suscettibili di variazioni e/o integrazioni, come di seguito precisato, in relazione ad eventuali nuove o diverse esigenze di carattere alimentare. In ogni caso, e per tutto il periodo di durata dell’appalto, la definizione periodica dei menù (e/o le eventuali variazioni) dovrà essere, di norma, concordata con la competente autorità sanitaria e con il locale organismo di rappresentanza dell’utenza (commissione mensa), e comunque soggetta alla formale autorizzazione dell’Amministrazione comunale.

Il consumo dei pasti somministrati sarà oggetto di apposito monitoraggio, al fine di rilevare l’indice di gradimento o la sussistenza di particolari problematiche. Tale monitoraggio sarà svolto sulla base di procedure da concordare fra le parti.

Art. 9 - VARIAZIONI DEL MENU’



COMUNE DI LODI VECCHIO

In linea generale, le variazioni del menù rispetto alla programmazione periodica definita a norma del precedente articolo, sono consentite - previa autorizzazione dell'Amministrazione comunale - in relazione all'eventuale non gradimento di alcune proposte da parte dell'utenza, ovvero in relazione a nuove o diverse esigenze di carattere alimentare. Eventuali variazioni di menù potranno anche avvenire in occasione di particolari ricorrenze o eventi, preventivamente concordate e programmate tra le parti.

Per motivi imprevisti, imprevedibili e non riconducibili alla volontà del gestore, questi può procedere ad una variazione straordinaria e temporanea del menù giornaliero senza bisogno di preventiva autorizzazione, al fine di garantire l'operatività e l'efficienza del servizio. E' tenuto tuttavia, in tal caso, a darne immediata comunicazione scritta al competente ufficio comunale per la necessaria conferma autorizzativa.

In relazione a quanto sopra, si indicano, a titolo esemplificativo, possibili "cause di forza maggiore":

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per il pasto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni d'energia, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili; ecc.

Salvo diversamente e preventivamente concordato per eventuali variazioni "straordinarie" di menù, quelle di cui al presente articolo sono da considerare "ordinarie" e pertanto effettuabili a parità di costo.

Art. 10 – PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione dei pasti dovrà essere effettuata presso il centro cottura del Comune di Lodi Vecchio con le seguenti modalità:

- le cotture dovranno essere effettuate nella stessa giornata del consumo
- tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica) nutritiva ed organolettica
- non dovrà essere effettuato alcun riciclo di pasti od avanzi
- non dovrà essere prevista la frittura di alimenti
- le operazioni di scongelamento dovranno essere effettuate secondo la normativa vigente
- i tempi di preparazione dei pasti dovranno essere calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

Art. 11 – VIGILANZA E CONTROLLI

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.

L'appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione del controllo di qualità in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. 155/97, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e sorveglianza dei punti critici.

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. A tal



COMUNE DI LODI VECCHIO

fine, la Ditta è tenuta a prelevare, quotidianamente, un pasto-campione completo di tutte le sue componenti (campione del peso di 100 g.), da confezionare in sacchetti sterili e sigillati (con fascetta attestante la data ,la composizione, la denominazione del prodotto) e da conservare secondo quanto previsto dalle direttive regionali.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità dovranno essere previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione in ogni sua fase
- la formazione continuativa del personale di cucina

La vigilanza sul servizio competerà all'Amministrazione comunale per tutto il periodo di affidamento in appalto e sarà esercitata con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei dalla stessa, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per Legge o Regolamento in materia di igiene e sanità.

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 stessa Amministrazione potrà disporre, in qualsiasi momento e a sua discrezione, l'ispezione delle attrezzature, dei locali, dei magazzini e di quant'altro abbia attinenza con il servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato; potrà esercitare altresì il controllo sulla preparazione dei pasti e sulla buona conservazione degli alimenti.

Al fine di garantire detto controllo, la Ditta fornirà all'Amministrazione, e/o 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. La vigilanza e i controlli, di cui al presente articolo, si intendono estesi anche alla più generale organizzazione del servizio e al suo espletamento.

Gli adempimenti di cui al presente articolo dovranno essere condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel protocollo di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001 : Ed.2000 prescritta quale requisito minimo di accesso alla gara

Art. 12 – PULIZIA E IGIENE

In relazione alle esigenze di pulizia e di carattere igienico-sanitario connesse al servizio di ristorazione oggetto del presente appalto, a carico della Ditta aggiudicataria saranno le attrezzature nonché i materiali detergenti e di consumo necessari a garantire al massimo livello l'igiene, la pulizia e la sanificazione di ambienti, arredi, impianti, strumenti, attrezzature e persone.

Per il lavaggio dello 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 dei centri- cottura, dei locali –refettorio, dei servizi igienici in uso, 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 scolastiche). Tali interventi potranno essere eseguiti dal personale dipendente ovvero da imprese specializzate a carico della Ditta.



COMUNE DI LODI VECCHIO

A carico dell'Amministrazione comunale sarà la disinfezione e disinfestazione dei locali adibiti al servizio, nonché la rimozione, mediante appositi contenitori, dei rifiuti e delle immondizie.

Art. 13 – PERSONALE

L'Appaltatore dovrà provvedere con proprio personale dipendente in possesso dei requisiti professionali e con composizione adeguata a garantire costantemente l'ottimale esplicazione delle attività oggetto dell'appalto.

La composizione dell'organico del personale dipendente dovrà essere specificata in sede di gara. Il personale verrà assunto dall'azienda appaltatrice nel rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

In caso casi eccezionali quali scioperi di comparto o similari che possano incidere sul normale espletamento del servizio, l'appaltatore è tenuto ad informare l'Amministrazione comunale con congruo anticipo al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio.

Non saranno ammesse interruzioni di servizio, fatte salve esclusivamente le cause di forza maggiore, che non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti.

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche ed integrazioni.

Art. 14 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto dovrà essere affidata ad un "responsabile" presente in loco, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico sanitaria e di ogni altra normativa in materia con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e prodotti finiti;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento degli ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara.

Art. 15 – DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE DI SERVIZIO

L'appaltatore si impegna ad osservare e far osservare a tutto lo staff ogni norma vigente in materia igienico – sanitaria e di sicurezza sul lavoro. Si impegna inoltre specificatamente ad osservare e far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo nonché di assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

a. Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale.



COMUNE DI LODI VECCHIO

b. Norme comportamentali

In servizio il personale dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti a ciò preposti;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

c. Vestiaro

L'appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tale fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro;

d. Formazione ed aggiornamento del personale

L'appaltatore dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale del proprio personale in servizio, in funzione di quanto proposto in sede di gara.

Art. 16 – RESPONSABILITA'

L'appaltatore assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficienza ed efficacia dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standards di servizio previsti dal presente capitolato.

Art. 17 - IMPIANTI ED ATTREZZATURE

L'Amministrazione comunale cede in uso gratuito, alla Ditta aggiudicataria, alle condizioni di cui ai successivi articoli, i locali, gli impianti e le attrezzature necessarie al funzionamento del servizio oggetto del presente appalto, in stato di efficienza e rispondenti alle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia di sicurezza e di igiene.

L'inventario e la descrizione dettagliata dello stato dei locali e delle relative attrezzature saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura delle parti contraenti tramite propri incaricati.

La consegna dei locali e dei beni predetti, nonché la piena disponibilità degli stessi, avranno luogo, ad ogni effetto, contestualmente alla sottoscrizione di detti verbali.

Con la presa in consegna, la Ditta accetta i locali e i beni predetti nelle loro condizioni di fatto e di efficienza, anche ai fini della relativa manutenzione, come dai successivi articoli.

A carico dell'Amministrazione comunale saranno le forniture di acqua, energia elettrica e riscaldamento, nonché le spese telefoniche e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti e l'efficienza del servizio.

Art. 18 - MANUTENZIONE ORDINARIA

La manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature, di cui al precedente articolo, è a carico della Ditta aggiudicataria, che dovrà eseguire gli interventi



COMUNE DI LODI VECCHIO

manutentivi al più presto, comunque non oltre i 7 giorni successivi al verificarsi delle cause che li abbiano determinati.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli relativi al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici, delle attrezzature e di quant'altro venga utilizzato nell'ambito e ai fini del servizio, nonché tutti gli interventi che comportino la sostituzione parziale delle attrezzature, delle componenti tecnologiche necessarie al loro funzionamento e di quant'altro costituisca parte integrante dei centri di cucina e degli ambienti in uso .

Particolare attenzione dovrà essere riposta sulla tempestività dell'esecuzione degli interventi, la cui mancata o ritardata effettuazione potrebbe determinare il decadimento - anche temporaneo - del grado di efficienza delle attrezzature, con possibile pregiudizio delle stesse norme di sicurezza.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine e/o attrezzature nuove.

Al riguardo si intendono richiamate le seguenti norme legislative:

- D.P.R. 27/4/1955 n. 547: per macchine di lavaggio e per apparecchiature con organi in movimento e/o con organi di riscaldamento;
- Legge 30/4/1962 n. 283 - D.P.R. 26/3/1980 n. 327 - tabelle UNI 8421: per tutte le apparecchiature ed utensili impiegati nelle operazioni svolte nei centri - cucina;
- Legge 6/12/1971 n. 1083 - tabelle UNI - GIC 7722 e 7723 per tutte le attrezzature;
- Circolare n. 68 del Ministero degli Interni - Norme CEI 61 e II 1980.

Sono altresì operazioni di manutenzione ordinaria, a carico della Ditta aggiudicataria, le seguenti:

- a) sostituzione delle guarnizioni, manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
- b) pulizia di sifoni, pilette di scarico, pulizia e sostituzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
- c) pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nei centri di cottura con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere);
- d) riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
- e) interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
- f) interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
- g) interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti nei centri di cottura, con particolare riferimento al rispetto della normativa di cui al D.P.R. 547 del 27/4/1955.

Al verificarsi della causa che abbia richiesto l'intervento manutentivo, il gestore sarà tenuto a provvedervi tramite personale tecnico di propria fiducia, facendo successivamente pervenire al competente ufficio comunale copia della documentazione relativa all'intervento medesimo. In linea generale, gli interventi manutentivi di cui al presente articolo dovranno essere oggetto di accertamento preventivo congiunto e comunque, una volta effettuati, oggetto di formale comunicazione all'Amministrazione.



COMUNE DI LODI VECCHIO

Art. 19 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA

La manutenzione straordinaria è a carico dell'Amministrazione comunale, salvo che i relativi interventi siano determinati da incuria o colpa della Ditta appaltatrice.

Si considerano interventi di manutenzione straordinaria tutti quelli che comportino la totale degli impianti, delle attrezzature, delle componenti tecnologiche (macchine) e di quant'altro costituisca parte integrante dei centri di cucina e degli ambienti in uso.

L'esigenza di tali interventi dovrà essere comunicata dal gestore al competente ufficio comunale con specifica relazione tecnica descrittiva delle motivazioni e delle caratteristiche dell'intervento medesimo.

In relazione a quanto sopra, Amministrazione comunale e Ditta appaltatrice assumeranno preventivamente e congiuntamente le determinazioni del caso.

Art. 20– OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore sarà tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna.

a. Manutenzione ordinaria

L'appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni intervento di manutenzione ordinaria sulle attrezzature, necessario al mantenimento in efficienza delle stesse.

b. Danni dovuti a negligenza

L'appaltatore sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

c. Pulizia – sanificazione e riordino di locali e attrezzature

L'appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:

- locali cucina e relativi arredi, attrezzature, stoviglieria ed utensileria
- locali refettorio e relativi arredi, attrezzature, stoviglieria e utensileria

Tali operazioni dovranno essere effettuate "a regola d'arte, con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standards minimi determinati dalle certificazioni in possesso dell'azienda appaltatrice.

d. Smaltimento dei rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) negli appositi contenitori, che dovranno essere posizionati, nei giorni destinati alla raccolta, nell'area esterna antistante il cortile della scuola.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

18 f) Materiali di pulizia e consumo:

L'appaltatore assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla



COMUNE DI LODI VECCHIO

piena garanzia di ottimali prestazioni.

Art. 21— OBBLIGHI DELL'ENTE APPALTANTE

L'Amministrazione comunale provvederà per il centro cottura ed i refettori di Lodi Vecchio a propria cura e spese:

- alla manutenzione straordinaria degli immobili, impianti ed attrezzature messe a disposizione dell'appaltatore per l'esplicazione del servizio (fatto salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria dell'appaltatore).
- alla fornitura di gas metano, energia elettrica, acqua, telefono, in relazione al fabbisogno per l'ottimale esplicazione del servizio.
- a garantire la copertura assicurativa delle strutture, secondo quanto successivamente previsto nel presente capitolato e fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo all'appaltatore per danni da incuria.

Art. 22 — DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m. ed integrazioni.

Ai sensi del combinato disposto degli art. 86, comma 3-bis e 3-ter, del D. Lgs. n. 163/2006 e dell'art. 26, comma 3, del D. Lgs. n. 81/2008, ed in considerazione di quanto indicato con determina dall'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture del 5 marzo 2008 "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture", si stima che i costi necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze siano **pari a € 0,00 (zero/00)**. L'Amministrazione potrà verificare l'eventuale presenza di rischi da interferenze al momento dell'esecuzione delle attività e, in caso di sussistenza dei predetti rischi, le attività che prevedono dette interferenze potranno avere inizio solo successivamente all'elaborazione di un unico documento di valutazione degli stessi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento verrà allegato al contratto.

Art.23 - ATTIVITA' DI VIGILANZA

E' piena facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, ogni intervento di controllo al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali e normative previste dal presente capitolato.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Committente in qualsiasi momento ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per l'esercizio dell'attività di vigilanza di cui al comma precedente.

I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizio nello svolgimento del servizio.

Art.24 - ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Pubblica ed Ambientale facenti capo all'ASL competente, gli organi amministrativi comunali responsabili del servizio, secondo le rispettive competenze.



COMUNE DI LODI VECCHIO

Il controllo riguarderà la qualità delle derrate, il corretto uso delle attrezzature, la corretta applicazione delle diete ed il rispetto delle norme igienico-sanitarie tramite proprio personale incaricato.

ART.25 - RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE - POLIZZE ASSICURATIVE

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

L'Appaltatore risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

L'appaltatore dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

- 1) R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)
 - Euro 5.000.000,00= per sinistro
 - Euro 250.000,00= per persona
 - Euro 1.500.000,00= per danni a cose o animali
- 2) R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)
 - Euro 2.500.000,00= per sinistro
 - Euro 250.000,00= per persona

L'esistenza di tali polizze non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'appaltatore all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

Art. 26 — POLIZZE ASSICURATIVE A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE

L'Ente appaltante manterrà a proprio nome e spese le polizze assicurative per i rischi di furto, incendio e responsabilità civile, relative ai locali, gli impianti e le attrezzature messi a disposizione dell'appaltatore.

Art. 27 - CORRISPETTIVI - PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in forma mensile, mediante mandato a 60 gg. dalla data di ricevimento delle inerenti fatture, debitamente documentate e distinte per tipologia d'utenza, previa liquidazione del responsabile di servizio competente, dopo aver verificato che non siano pervenute segnalazioni o non sia stata constatata l'irregolarità o l'insufficienza del servizio. L'Ente appaltante tratterà sui corrispettivi da corrispondere le somme afferenti alle penalità eventualmente applicate nel mese di riferimento.



COMUNE DI LODI VECCHIO

Al termine dell'appalto si procederà all'emissione del certificato di regolare esecuzione, previa determinazione del responsabile di servizio competente, che disporrà conseguentemente il pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione.

Art. 28 — REVISIONE PREZZI

Il prezzo dei pasti sarà oggetto di revisione il secondo ed il quarto anno di appalto, applicando un incremento pari al 75% della variazione degli indici ISTAT dell'anno precedente.

Art. 29 — DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' fatto tassativo ed assoluto divieto di cedere a terzi e di subappaltare, in tutto o in parte, la gestione del servizio oggetto dell'appalto, a pena di risoluzione immediata del contratto.

Art. 30 – PENALI

Qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente Capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, l'Amministrazione comunale procederà all'applicazione di penalità pecuniarie da un minimo di euro 150,00 ad un massimo di 500,00 secondo il valore specifico che verrà, di volta in volta, determinato ad insindacabile giudizio della stessa in relazione alla gravità della violazione, nei casi di seguito indicati:

- a) distribuzione dei pasti o di parte di essi con ritardi superiori a 30 minuti;
- b) grammature dei pasti inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche, con campionamento su almeno 10 porzioni a crudo;
- c) fornitura di derrate alimentari di qualità inferiore o comunque difforme rispetto alle caratteristiche merceologiche;
- d) rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso;
- e) accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza;
- f) somministrazione di pasti difformi dalle previsioni tipologiche dei menu;
- g) preparazione di pasti con cariche microbiche elevate (fatto salvo l'obbligo di sostituzione degli stessi, precedentemente disciplinato)
- h) mancato o carente rispetto delle norme igienico-sanitarie in ogni fase del processo produttivo: stoccaggio, manipolazione, confezionamento, somministrazione;
- i) mancato rispetto, per qualifiche, orario di servizio, monte ore settimanale, della composizione "standard" dello staff di servizio "a completamento" indicata e garantita in sede di gara;
- j) mancata sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni;
- l) mancato o carente rispetto della restante disciplina in materia di personale;
- m) mancata conservazione dei campioni;
- n) mancato o carente rispetto della normativa in materia di sicurezza: D.Lgs. 81/2008 e s.m.;
- o) rifiuto d'accesso alla struttura nei confronti organi incaricati della vigilanza;

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del Responsabile comunale di servizio, e dall'esame delle



COMUNE DI LODI VECCHIO

controdeduzioni presentate dall'Appaltatore, che dovranno pervenire entro e non oltre 10 giorni lavorativi dalla notifica del provvedimento.

L'Ente appaltante provvederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento.

Qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di risoluzione immediata del contratto.

Art. 31 - - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 CC., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a) cessione, anche parziale, del contratto, o subappalto, anche parziale, dello stesso;
- b) grave intossicazione alimentare;
- c) gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- d) mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore;
- e) reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse;
- f) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- g) mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- h) perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;
- i) accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- j) fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- k) ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con Raccomandata AIR, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

Art. 32 — CAUZIONE

A garanzia degli obblighi assunti con la sottoscrizione del contratto d'appalto la ditta costituirà cauzione definitiva nella misura del 10% del valore del contratto stesso, mediante fidejussione bancaria o assicurativa.

La cauzione definitiva dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale.

La cauzione definitiva potrà anche essere utilizzata per l'applicazione di penali o per risarcire i danni che la P.A. abbia patito in corso di esecuzione del contratto, fermo restando che in tali casi l'ammontare della cauzione stessa dovrà essere ripristinato, entro 15 gg.

Dalla data di notificazione, pena la risoluzione del contratto.



COMUNE DI LODI VECCHIO

La cauzione definitiva rimarrà vincolata per tutta la durata del contratto e sarà svincolata e restituita al contraente solo dopo la conclusione del rapporto contrattuale, previa accertamento del regolare svolgimento dello stesso da parte del Responsabile del Servizio competente.

Art. 33 — STIPULA DEL CONTRATTO

La stipula del contratto è subordinata:

- all'accertamento dei requisiti previsti dalla vigente normativa antimafia in capo all'impresa aggiudicataria;
- alla prova documentale dei requisiti previsti per l'accesso alla gara precedentemente autocertificati per i quali l'amministrazione riterrà avvalersi della facoltà di verifica;
- alla costituzione della cauzione di cui all'art. 31;
- al versamento delle spese contrattuali;
- alla presentazione delle polizze assicurative di cui all'art. 25 e delle relative quietanze.
- alla presentazione del documento di regolarità contributiva Durc.

Art. 34- ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA

La Ditta aggiudicataria, dietro richiesta scritta da parte dell'Amministrazione appaltante, si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto stesso, ove ricorrano i presupposti previsti dalla legge. In tal caso potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta stessa, purchè quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva.

Art. 35 - SPESE CONTRATTUALI ED ONERI FISCALI

Qualsiasi spesa inerente il contratto sarà a completo carico dell'impresa aggiudicataria.

Saranno a carico dell'impresa aggiudicataria, che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'appalto.

Art. 36 — CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra le parti in ordine all'interpretazione od esecuzione dei patti contrattuali, verrà deferita al giudizio di un collegio arbitrale costituito da tre arbitri, nominati uno per parte ed il terzo, con funzioni di Presidente, da scegliere di comune accordo.

Si applica l'art. 241 del D. Lgs 163/2006.

Art. 37 — INFORMATIVA PRIVACY

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, in prosieguo denominato per brevità T.U., e in relazione ai dati personali e giudiziari di l'Amministrazione entrerà in possesso, si informa che:

1. Il trattamento è finalizzato unicamente al corretto e completo svolgimento della procedura di gara volta ad individuare il soggetto aggiudicatario del servizio di cui al presente bando ed all'esecuzione del relativo contratto.

I dati oggetto di trattamento possono essere esibiti, all'occorrenza, innanzi all'autorità giudiziaria o ad altre autorità, ove siano ritenuti pertinenti per la definizione di un eventuale contenzioso, ovvero siano richiesti per le finalità previste per legge.



COMUNE DI LODI VECCHIO

2. Il trattamento è realizzato per mezzo delle operazioni o complesso di operazioni indicate all'art. 4 , 1° comma lett. a), del T.U. e cioè mediante la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la conservazione, la consultazione, l'elaborazione, la modificazione, la selezione, l'estrazione, il raffronto, l'utilizzo, l'interconnessione, il blocco, la comunicazione, la diffusione, la cancellazione e la distruzione dei dati. Le operazioni sopra annoverate possono essere effettuate sia avvalendosi dell'ausilio di sistemi informatizzatiche manualmente.

3. Il conferimento dei dati personali e giudiziari è strettamente necessario ai fini dello svolgimento della presente procedura di gara e più in generale per il perseguimento dei fini istituzionali di questa Amministrazione.

4. L'eventuale rifiuto dell'interessato di conferire dati personali o giudiziari comporta l'impossibilità per lo stesso di partecipare alla presente procedura di gara, precludendo a questa Amministrazione di perseguire i propri fini istituzionali.

5. I dati personali o giudiziari possono venire a conoscenza degli incaricati del trattamento e possono essere comunicati per le finalità esplicate al precedente p.to 1. esclusivamente a soggetti operanti nel settore giudiziario e in genere a tutti quei soggetti cui la comunicazione sia necessaria per il corretto adempimento delle predette finalità.

6. I dati personali possono essere soggetti a diffusione limitatamente agli adempimenti pubblicitari successivi all'aggiudicazione definitiva dell'appalto (c.d. postinformazione), così come previsto dalla normativa di settore.

7. L'art. 7 del T.U. conferisce all'interessato l'esercizio di diritti specifici, tra cui quello di ottenere dal titolare la conferma dell'esistenza o meno di propri dati personali e la loro messa a disposizione in forma intelligibile; l'interessato ha diritto di avere conoscenza dell'origine dei dati, della finalità e delle modalità del trattamento, della logica applicata al trattamento, degli estremi identificativi del titolare, del/i responsabile/i e dei soggetti cui i dati possono essere comunicati; l'interessato ha inoltre diritto di ottenere l'aggiornamento, la rettificazione e l'integrazione dei dati, la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge; l'interessato ha il diritto di opporsi per motivi legittimi al trattamento dei dati.

8. Titolare del trattamento è il Comune di Lodi Vecchio nella persona del Legale Rappresentante Sindaco .

Responsabile del trattamento è il Responsabile del Servizio Istruzione: Sig. Gazzola Iris

Art. 38 - RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al C.C., nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto dell'appalto per quanto applicabili.

ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato, costituendone parte integrante e sostanziale:

- **A** – Indicazioni prodotti destinati al pasto standard nell'ambito della ristorazione scolastica
- **B** – Menù primavera/ estate scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado
- **C** - Menù autunno/ inverno scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado
- **D**- Menù asilo nido lattanti
- **E** - Menù asilo nido 7/12 mesi
- **F** - Menù asilo nido 1/3 anni