

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO  
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO  
DI REFEZIONE SCOLASTICA  
PER LA SCUOLA PRIMARIA "A. MORO" E  
LA SCUOLA MATERNA "SACRA FAMIGLIA"  
SITE NEL COMUNE DI ALSERIO**

## INDICE

- ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO**
- ART. 2 CARATTERE DEL SERVIZIO**
- ART. 3 DURATA DELL'APPALTO**
- ART. 4 PREZZO A BASE D'ASTA**
- ART. 5 VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO E FINANZIAMENTO E NUMERO PASTI**
- ART. 6 REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO**
- ART. 7 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**
- ART. 8 PROCEDURA DI APPALTO – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**
- ART. 9 VALUTAZIONE DELLE OFFERTE ECONOMICHE**
- ART. 10 REQUISITI DI AMMISSIONE**
- ART. 11 DIMOSTRAZIONE DEL POSSESSO DEI REQUISITI**
- ART. 12 MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO**
- ART. 13 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO**
- ART. 14 - OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE**
- ART. 15 OBBLIGHI A CARICO DEL COMUNE**
- ART. 16 SOPRALLUOGO**
- ART. 17 COMPOSIZIONE DEL PASTO**
- ART. 18 - PREPARAZIONE E COTTURA ALIMENTI**
- ART. 19 TRASPORTO PASTI**
- ART. 20 DISPOSIZIONE PER IL PERSONALE**
- ART. 21 OBBLIGHI DELLA DITTA RISPETTO AL PROPRIO PERSONALE**
- ART. 22 CONTROLLI**
- ART. 23 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI**
- ART. 24 GESTIONE SMALTIMNETO DEI RIFIUTI E RACCOLTA DIFFERENZIATA**
- ART. 25 SCIOPERI**
- ART. 26- RESPONSABILITA'**
- ART. 27 ASSICURAZIONI**
- ART. 28 CAUZIONE PROVVISORIA**
- ART. 29 CAUZIONE DEFINITIVA**
- ART. 30 DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO**
- ART. 31 PENALITA'**
- ART. 32 DECADENZA E REVOCA DELL'APPALTO**
- ART. 33 SCORRIMENTO GRADUATORIA**
- ART.34 OSSERVANZA DELLE LEGGI – REGOLAMENTI E PROVVEDIMENTI DELL'AUTORITA' PER LA VIGILANZA DEI CONTRATTI PUBBLICI**
- ART. 35 SPESE CONTRATTUALI**
- ART. 36 PAGAMENTI**
- ART. 37- DUVRI**
- ART. 38 DOMICILIAZIONE E FORO COMPETENTE**

## **ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica presso la scuola materna e Primaria del territorio comunale.

- a) La organizzazione, gestione, preparazione, cottura, confezionamento dei pasti presso cucine della ditta secondo il menù stabilito insindacabilmente dalla competente Azienda Sanitaria Locale
- b) Il servizio di trasporto e la distribuzione dei pasti in appositi contenitori termici multiporzioni in perfette condizioni con chiusura ermetica presso il locale mensa ubicato all'interno dello stabile della scuola materna
- c) Predisposizione del refettorio, preparazione dei tavoli per i pasti, scodellamento e distribuzione dei pasti, sparcchiatura, pulizia e riordino del refettorio e della cucina dopo il pasto
- d) Pulizia completa, disinfezione, sanificazione del refettorio e del centro di rinvenimento dei pasti, lavaggio e riordino delle stoviglie, pentole, utensileria e di tutte le attrezzature
- e) fornitura prodotti per la pulizia e di tutti gli utensili ed attrezzature occorrenti per la preparazione dei pasti
- f) Custodia dell'arredamento, di tutti gli impianti ed attrezzature utilizzate di proprietà del comune
- g) Fornitura di stoviglieria a perdere, bicchieri, piatti, tovaglioli di carta e posate monouso
- h) rimozione dai locali di consumo del pasto dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e per la distribuzione dei pasti e il relativo lavaggio
- i) raccolta differenziata dei rifiuti ed eventuali rifiuti speciali
- j) ogni altra attività necessaria al buon espletamento del servizio
- k) In caso di iniziative didattiche attuate fuori del plesso scolastico la ditta si impegna a fornire allo stesso prezzo pasti da viaggio confezionati secondo la vigente normativa di legge in materia igienico sanitaria

Il personale addetto al servizio dovrà essere qualitativamente e quantitativamente adeguato al fine di garantire una costante efficienza del servizio. Nel caso dovessero riscontrarsi ripetuti ritardi o disservizi, la ditta dovrà provvedere in merito.

## **ART. 2 CARATTERE DEL SERVIZIO**

Il servizio in oggetto si configura a tutti gli effetti come servizio pubblico e pertanto è soggetto alla normativa concernente le attività di pubblico interesse e per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato, salvo casi eccezionali previsti dalla legge o in caso di calamità naturali (terremoti, alluvioni etc..)

## **ART. 3 DURATA DELL'APPALTO**

Il presente appalto ha la durata di due anni scolastici a.s. 2009/2010 e 2010/2011 e precisamente dal **14 SETTEMBRE 2009 - 30 GIUGNO 2011**, senza facoltà di rinnovo.

Il servizio dovrà essere fornito per 5 giorni settimanali, escluso il sabato, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

## **ART. 4 - PREZZO A BASE D'ASTA**

Considerata l'intera durata contrattuale e tenuto conto delle previsioni delle presenze in mensa, il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto, soggetto a ribasso unico percentuale, è stabilito in **€ 3,90 IVA esclusa** oneri fiscali esclusi.

Su detto importo dovrà essere formulata un'offerta in ribasso unico percentuale sul prezzo del costo del pasto.

Il prezzo complessivo offerto ed il ribasso devono essere indicati sia in cifre che in lettere.

## **ART. 5 VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO E FINANZIAMENTO E NUMERO PASTI**

In relazione al numero complessivo degli utenti, il numero dei pasti presuntivo da fornire è stimato in n. 50.000 pasti per n. 2 anni scolastici interi.

Il numero dei pasti è stimato in via presuntiva e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in conseguenza della popolazione scolastica e per l'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza. Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

Il valore complessivo dell'appalto presunto è stimato in € **195.000,00** (centonovantacinquemilaeuro/00 centesimi) esclusa IVA.

L'affidamento verrà finanziato con mezzi propri di bilancio dell'Amministrazione comunale.

La ditta è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate qualora si verificano spostamenti di scuole in altri edifici comunque ricadenti nell'ambito del territorio comunale. La data di inizio effettivo del servizio e i relativi orari saranno comunicati all'inizio dell'attività didattica di ogni anno scolastico.

## **ART. 6 REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO**

Il prezzo di aggiudicazione è per la ditta impegnativo e vincolante per tutta la durata del contratto. Durante la gestione del servizio oggetto dell'appalto quindi il corrispettivo pattuito per ogni pasto, quale prezzo di aggiudicazione non sarà suscettibile di aumenti o diminuzioni in conseguenza di variazioni. La ditta aggiudicataria non avrà nessun diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere, per aumenti di costi di manodopera o delle derrate alimentari per perdite o per qualsiasi altra circostanza sfavorevole che potrebbe verificarsi dopo l'aggiudicazione e/o durante l'esecuzione della fornitura in oggetto.

Il presente contratto è sottoposto alla revisione dei prezzi calcolando la percentuale di aggiornamento ISTAT.

La domanda di adeguamento dovrà essere formulata sulla base dell'indice ISTAT di settore.

## **ART. 7 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

Le offerte andranno presentate, a pena di esclusione, nei termini e secondo le modalità indicate nella lettera di invito alla gara.

## **ART. 8 - PROCEDURA DI APPALTO – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura ristretta in economia con il sistema del cottimo fiduciario ai sensi dell'art. 125 del D.Lgs 163/2006 mediante consultazione di almeno cinque (5) operatori economici, con il criterio del prezzo più basso inferiore rispetto a quello posto a base di gara ai sensi dell'art. 82 d.lgs 163/2006.

Il criterio del prezzo più basso è strutturato in modo tale da individuare, tra tutte le proposte pervenute quella che offre il maggiore ribasso rispetto al prezzo posto a base dell'asta.

In caso di offerte ritenute uguali, si procederà ai sensi dell'art. 77 del R.D. 827/24.

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

Il pagamento dei corrispettivi sarà effettuato su presentazione di fatture mensili che dovranno essere corredate dai buoni mensa rilasciati dal comune relative alle consegne effettivamente eseguite oltre agli elenchi dei pasti effettivamente erogati mensilmente vistati dal responsabile scolastico.

## **ART. 9- VALUTAZIONE DELLE OFFERTE ECONOMICHE**

La valutazione delle offerte e la proposta di aggiudicazione è rimessa al giudizio della Commissione giudicatrice presieduta dal Responsabile del settore Amministrativo. Il Responsabile del settore procederà all'apertura dei plichi e provvederà all'esame ed alla verifica formale della documentazione amministrativa presentata e pervenuta all'Amministrazione Comunale da parte delle ditte concorrenti, non ammettendo le proposte delle Ditte che non abbiano presentato idonea documentazione.

Il Responsabile del settore amministrativo procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche e stilerà la graduatoria finale.

#### **ART. 10 - REQUISITI DI AMMISSIONE**

I requisiti di carattere tecnico organizzativi sono dimostrati attraverso:

1. Iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per attività corrispondenti a quelle oggetto di appalto (ristorazione collettiva);
2. Esperienza almeno triennale nell'ambito della gestione di servizi di ristorazione scolastica;
3. Non trovarsi in una delle condizioni di cui all'art. 38 del D. Lgs. 12 aprile 2006, n. 163;
4. Osservanza delle disposizioni normative previste dal D.Lgs n. 81/2008 Testo Unico sulla sicurezza sul Lavoro
5. Disporre, a pena di esclusione, di un centro di cottura (in proprietà o in locazione per il periodo di durata pari o superiore a quello del contratto oggetto della gara) adeguatamente attrezzato e dimensionato a norma di legge per la preparazione dei pasti indicati, situato nel raggio di distanza (in linea d'aria) non superiore a 30 Km e dotato di autorizzazione sanitaria (o relativa DIAP) e a tale scopo, la ditta dovrà allegare:

- Planimetria del centro di cottura
- Elenco delle attrezzature installate
- Autorizzazione sanitaria specifica per i pasti da asporto
- Titolo di proprietà o contratto di locazione registrato da cui si evinca la durata contrattuale
- gestione nel settore dei servizi della ristorazione scolastica

6. Adozione di un **piano di autocontrollo HACCP** completo e aggiornato

Fatturato medio negli ultimi tre anni per servizi di ristorazione scolastica a quello oggetto di gara pari all'importo annuale del servizio al netto di I.V.A.

7. adozione di tutte le misure necessarie a garantire la sicurezza igienico sanitaria dei prodotti alimentari

8. Ogni concorrente dovrà presentare, ai fini della dimostrazione della capacità economica e finanziaria, idonea **referenza bancaria**, da depositare **in originale** contestualmente alla presentazione dell'offerta, rilasciata da istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi del D.Lgs 385/1993, attestante la capacità economica e solvibilità in relazione al valore dell'appalto.

#### **ART. 11 DIMOSTRAZIONE DEL POSSESSO DEI REQUISITI**

Costituisce causa di esclusione dal cottimo fiduciario la mancanza anche di un solo dei requisiti di ammissione previsti negli articoli sopra indicati così come la loro falsa o incompleta dichiarazione.

Fatto salvo successivamente l'obbligo di presentare gli originali in caso di aggiudicazione, le disposizioni in materia di documentazione amministrativa ex D.P.R. n. 445/2000, ai sensi dell'art. 15 legge n. 3/2003 si applicano a tutte le fattispecie in cui sia prevista una certificazione o altra attestazione, ivi compresa quelle concernenti le procedure di aggiudicazione di opere pubbliche di servizi e forniture ancorchè regolate da norme speciali. La dichiarazione per essere valida oltre alla sottoscrizione deve essere accompagnata dal documento di identità del soggetto che la rende.

Sono esclusi dalla autocertificazione ex D.P.R. 445/2000, la dichiarazione bancaria sopra menzionata che deve essere obbligatoriamente depositata in originale contestualmente alla presentazione dell'offerta e i certificati da presentare in copia autenticata espressamente richiesta.

#### **ART. 12 - MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO**

L'utenza è composta da alunni della scuola materna e primaria, dal personale scolastico autorizzato al consumo del pasto e operante presso il plesso scolastico. Il servizio è comprensivo della fornitura dei pasti, del trasporto, della distribuzione, dell'apparecchiatura, sparcchiatura, scodellamento, riordino dei refettori e pulizia del centro di rinvenimento pasti e lavaggio delle stoviglie, fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta, bicchieri, piatti e posate monouso e di ogni altra attività necessaria al buon espletamento del servizio.

Si precisa che il servizio di refezione si svolge in 3 turni e precisamente:

- |                  |          |                                    |
|------------------|----------|------------------------------------|
| -Scuola materna  | 1° turno | distribuzione pasti alle ore 11.45 |
| -Scuola primaria | 2° turno | distribuzione pasti ore 12.35      |
|                  | 3° turno | distribuzione pasti ore 13.05      |

In questo caso il personale dell'impresa distribuirà i pasti secondo i turni indicati dal Committente, avendo provveduto ad eliminare eventuali residui alimentari e previa pulizia e igienizzazione dei tavoli. Gli insegnanti che rimangono a pranzo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, sono autorizzati dal Dirigente scolastico e consumano il pasto di norma seduti al tavolo con i ragazzi. Le pertinenze del centro di rinvenimento pasti devono essere tenute pulite e ordinate, i rifiuti dovranno essere trasportati negli appositi contenitori, secondo le regole della normativa vigente. In caso di iniziative didattiche attuate fuori del plesso scolastico la ditta si impegna a fornire, allo stesso prezzo, pasti da viaggio confezionati secondo la vigente normativa di legge in materia igienico sanitaria.

### **ART. 13 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO**

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi e la ditta può modificarli, previo assenso del Responsabile del Settore Amministrativo del Comune di Alserio, introducendo miglioramenti della qualità degli alimenti e nello svolgimento del servizio.

### **ART. 14 - OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE**

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato sono a carico della ditta appaltatrice:

- Rispetto delle grammature, dei menù, delle tabelle indicati in allegato al presente capitolato
- Curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto al confezionamento, scodellamento ed alla distribuzione dei pasti provvedendo alla disinfezione giornaliera dei locali assicurando un perfetto stato d'igiene degli ambienti
- osservanza di tutte le disposizioni vigenti e quelle che saranno emanate dai competenti organi, in materie di igiene e sanità
- la preparazione dei pasti come previsto nel presente capitolato speciale d'appalto
- comunicazione scritta e tempestiva dell'eventuale variazione del menù giornaliero
- Rispettare i pertinenti requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui al Regolamento CE n. 852/2004 e del D.Lgs n. 193/2007 decreto sull'igiene alimentare
- L'adempimento di tutti gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali fiscali imposti dalla legge e da contratti di categoria per il personale addetto ed a tal proposito solleverà questa Amministrazione da ogni obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e controlli di legge sulla idoneità e condizione di salute ed ogni altro adempimento prestazioni ed obbligazione inerenti al rapporto di lavoro di tale personale dipendente secondo le leggi e contratti in vigore
- La ditta appaltatrice dovrà ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto negli artt. dal 37 a 42 del D.P.R. 327/80 e s.m.i. per quanto concerne formazione del personale, igiene, abbigliamento e pulizia del personale impiegato per l'espletamento del servizio
- ottemperare alle norme sul diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 68/99
- La ditta deve assicurare l'osservanza delle norme legislative vigenti in materia di prevenzione degli infortuni e di sicurezza sul lavoro ai sensi del D.Lgs 81/2008 ed in generale alla normativa comunitaria riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori nei luoghi di lavoro
- La Ditta si obbliga a stipulare apposita assicurazione contro infortuni e danni per tutti i partecipanti al servizio, per l'intera durata dello stesso. L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune
- Fornire prima dell'inizio del servizio l'elenco completo del personale in servizio specificando per ciascuna persona: dati anagrafici, qualifica, posizione assicurativa, corredato delle fotocopie dell'attestato di frequenza corso di formazione in materia di igiene alimentare ai sensi della legge Regione Lombardia n. 12/2003 che ha sostituito l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria per gli addetti al settore alimentare
- Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dalla ditta/società deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (art. 26 D.Lgs 81/2008)

- L'amministrazione comunale si riserva il diritto di richiedere all'impresa la sostituzione del personale non ritenuto idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò costituisca motivo di maggiore onere

- Fornitura del vestiario per tutto il personale. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Tutto il personale addetto alla manipolazione, cottura, distribuzione e sorveglianza dovrà indossare camice e copricapo.

- Piano di autocontrollo HTCCP aggiornato e completo da tenere a disposizione per eventuali ispezioni da parte delle autorità competenti (schede sicurezza prodotti pulizia, schede delle non conformità, procedura manutenzione locali ed attrezzature, attestati degli addetti distribuzione pasti, descrizione dettagliata delle attività in particolare descrivere dettagliatamente dove i pasti vengono preparati e le modalità del servizio, procedura per la rintracciabilità ai sensi del regolamento CE 28 gennaio 2002 n. 178 etc...)

Il Comune potrà controllare in qualsiasi momento lo riterrà opportuno con proprio personale, che i vari servizi si svolgano come prescritti.

### **ART. 15 OBBLIGHI A CARICO DEL COMUNE**

In relazione al presente capitolato il Comune di Alserio si impegna:

- alla prenotazione del pasto

- messa a disposizione dei locali per la somministrazione dei pasti

- La fornitura di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento dei locali ed estintore

- La rimozione dei rifiuti solidi che la ditta appaltatrice trasporterà nell'apposito contenitore

- la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'immobile

- predisposizione del DUVRI ai sensi dell'art. 26 comma 2 del D.lgs 81/2008 che indichi le misure adottate per eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenze

- fornisce dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività (art. 26 d.lgs 81/2008)

### **ART. 16 SOPRALLUOGO**

E' fatto obbligo all'offerente di effettuare il sopralluogo, pena l'esclusione dalla gara.

Ciascuna impresa partecipante dovrà fissare con il Settore tecnico appuntamento per recarsi nella sede del servizio, accompagnato da un incaricato dell'Amministrazione Comunale. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal rappresentante della ditta (titolare o dipendente appositamente delegato) munito di fotocopia del certificato della C.C.I.A.A.

L'incaricato dell'Amministrazione Comunale rilascerà ricevuta dell'avvenuta ricognizione, ricevuta che dovrà essere allegata alla documentazione.

### **ART. 17 - COMPOSIZIONE DEL PASTO**

I pasti dovranno essere confezionati in multirazione nel rispetto del menù, delle relative tabelle delle grammature, e delle tabelle merceologiche, allegati al presente capitolato.

La composizione di ogni pasto è la seguente:

-primo piatto

-secondo piatto con contorno

-pane

-frutta/yougurt/dolce/macedonia

- acqua minerale naturale e/o gasata.

L'Ente si riserva la facoltà insindacabile, a seguito di successive valutazioni di opportunità collegate con nuove acquisizioni della scienza dell'alimentazione, particolari indicazioni provenienti dai competenti organi dell'Azienda Sanitaria Locale, modifiche o aggiornamenti della legislazione vigente, proposte della Commissione Mensa, necessità di particolari gruppi di utenti, di disporre l'adeguamento del servizio ed eventuali modifiche del menù, nel rispetto del numero e tipologia di portate, che non comportino aumento di spesa per il Comune.

Nessun aumento di spesa sarà posto a carico del Comune di Alserio per modifiche non sostanziali del menù.

Tali variazioni saranno, comunicate con congruo anticipo all'appaltatore, il quale è tenuto ad adeguare conseguentemente la quantità delle prestazioni senza poter per questo richiedere maggiori o diversi compensi unitari a quelli di aggiudicazione o pretendere eventuale risarcimento di danni.

In caso di emergenza e limitatamente allo stato di necessità potrà essere autorizzato un menù straordinario previo accordo con l'Amministrazione Comunale.

Anche nei casi di emergenza è fatto espresso divieto alla ditta di modificare i menù senza preventiva autorizzazione del Responsabile del Servizio del Comune di Alserio.

La ditta, su espressa indicazione del Responsabile del Servizio, dovrà fornire menù alternativi nei seguenti casi:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;**
- soggetti diabetici;**
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti;**
- tutti gli altri casi di problemi alimentari certificati dalla competente autorità sanitaria;**
- dieta speciale per motivi religiosi o simili.**

Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificazione medica, da consegnare all'Istituto Scolastico competente e all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, che li comunicherà immediatamente alla ditta.

La ditta fornitrice deve garantire la possibilità di preparare pasti con menù in bianco limitatamente alle richieste giornaliere e menù particolari.

**I pasti devono essere confezionati attenendosi scrupolosamente ai menù, grammature comprese, allegati al presente capitolato.**

Il numero dei pasti giornalieri sarà comunicato entro le ore 9.30 dal personale addetto in servizio presso le singole scuole.

La ditta/società aggiudicataria dovrà garantire, senza alcun onere aggiuntivo, ogni giorno il 5% in più dei pasti per eventuali bis e due volte la settimana un ulteriore 3% in più da destinare alle famiglie bisognose individuate dall'amministrazione comunale.

E' consentita la variazione del menù nei seguenti casi, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale:

- guasti di uno o più impianti, necessari alla realizzazione del piatto previsto,
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi o black-out)
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili

In ogni caso la ditta dovrà attenersi alla tabella dietetica allegata. I prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti devono possedere tassativamente le caratteristiche merceologiche allegate al presente capitolato.

I prodotti usati per la pulizia e sanificazione dei refettori e delle cucine e del lavaggio delle stoviglie devono possedere le "specifiche prodotti pulizia" – Allegato 4.

#### **ART. 18 - PREPARAZIONE E COTTURA ALIMENTI**

La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- utilizzare prodotti biologici in sostituzione dei prodotti a maggior rischio di contaminazione e residui, su indicazione della ASL
- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni ( es. patate per purè)
- E' assolutamente vietato l'uso di alimenti precotti congelati
- non congelare mai materie prime acquistate fresche
- non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate
- la maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine di cottura
- non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico
- utilizzare guanti monouso in fase di preparazione
- non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione
- è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati

#### **ART. 19 TRASPORTO PASTI**

Il trasporto dei pasti, deve essere effettuato a cura e con i mezzi della Ditta appaltatrice nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- gli automezzi devono essere utilizzati esclusivamente per questo scopo e muniti di idoneità igienico sanitaria nel rispetto delle normative vigenti
- il trasporto del pane e della frutta deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche
- I pasti saranno trasportati in contenitori multiporzione idonei, a norma di legge, a garantire la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del piatto. La temperatura dei pasti, all'atto dell'apertura dei contenitori per la distribuzione, non dovrà essere inferiore a + 65°C per i pasti da consumarsi caldi, inferiore a + 10°C per i cibi da consumarsi refrigerati, inferiore a + 4°C per i cibi da conservarsi obbligatoriamente a tale temperatura. Ogni contenitore dovrà essere contrassegnato da apposita etichetta evidenziante:
  - denominazione dell'alimento contenuto;
  - data e orario di ultimazione della preparazione;
  - temperatura di conservazione obbligatoria o consigliata.

#### **ART. 20 DISPOSIZIONE PER IL PERSONALE**

Tutto il personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato è a carico della ditta appaltatrice. Questa si impegna a fornire tutti i supporti necessari ad una corretta formazione del personale da adibire in servizio per il rispetto delle regole igieniche mediante percorsi formativi ex D.lgs 193/2007 e dalla L.R. n. 12/2003. Tutto il personale dovrà essere munito **dell'attestato di formazione**, periodicamente aggiornato secondo le leggi vigenti, che sostituisce il libretto di idoneità sanitaria.

Il personale addetto alle varie operazioni richieste dovrà presentarsi in servizio nel massimo ordine munito di apposita divisa da lavoro; conservare e custodire con diligenza e cura le attrezzature e i locali.

Le divise dovranno essere sempre in perfetto stato di pulizia; una divisa riconoscibile per il diverso colore dovrà essere usata unicamente durante le fasi di pulizia.

Il Piano di autocontrollo dovrà prevedere apposite procedure per l'eliminazione dei rischi derivanti dal non perfetto stato di salute degli addetti.

L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapido.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di affiancamento al fine di evitare il pericolo di disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa.

#### **ART. 21 OBBLIGHI DELLA DITTA RISPETTO AL PROPRIO PERSONALE**

La ditta aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei servizi costituenti oggetto del presente appalto, tutte le norme contenute nel relativo contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi integrativi dello stesso in vigore nelle località dove si esercitano i servizi, nonché all'osservanza delle norme in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs n. 81/2008.

#### **ART. 22 CONTROLLI**

La ditta deve attenersi alle prescrizioni normative dettate

**-Dai regolamenti comunitari CE 852/04 che assieme ai regolamenti 853,854,882 costituiscono il cosiddetto "pacchetto igiene";**

**-Decreto sull'igiene alimentare D.Lgs n. 193/2007** che ha abrogato d.lgs 155/1997 attuando la direttiva CE 2004/41 relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare che mantiene l'applicazione generalizzata per gli operatori del settore alimentare di procedure basate sui principi del sistema HACCP e di autocontrollo individuando i seguenti principi del sistema HACCP:

- *a) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;*
- *b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;*

- *c) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;*
- *d) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;*
- *e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;*
- *f) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);*
- *g) predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) ad f).*

Il D.Lgs 193/2007 ha altresì introdotto un **nuovo regime sanzionatorio** in materia di sicurezza alimentare per la mancata o non corretta applicazione dei regolamenti comunitari CE 852/2004, R. CE 853/2004, R. CE 2073/2005 e nuove modalità delle ispezioni ufficiali da parte degli organi di controllo.

Gli organi di controllo ufficiale hanno il compito di verificare che le procedure igienico sanitarie messe in atto dal responsabile dell'impresa alimentare garantiscano il raggiungimento degli obiettivi di tutela della salute umana in un'ottica di collaborazione reciproca. Le autorità incaricate del controllo che riscontrino inadeguatezze ai requisiti o nelle procedure previste dai regolamenti comunitari indicano nel verbale di accertamento le carenze riscontrate e le prescrizioni di adeguamento necessarie il rispetto delle norma stessa. L'art. 6, comma 7, stabilisce che spetta all'autorità competente incaricata del controllo fissare un congruo termine di tempo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate comminando immediatamente la sanzione.

**Sono a totale carico della ditta le sanzioni comminate per infrazioni di norme comunitarie in materia di igiene alimentare e adozione di procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP.**

La ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di autocontrollo su richiesta dell'amministrazione comunale o su indicazione della competente autorità sanitaria senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso.

L'amministrazione comunale si riserva inoltre il diritto di procedere avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, a controlli sulle modalità di conduzione del servizio sulla pulizia dei locali e sul controllo delle derrate e dei pasti sia in cucina che nel refettorio.

La ditta dovrà indicare al momento dell'assunzione del servizio un proprio referente presso il servizio di refezione in grado di fornire in ogni momento le informazioni richieste dagli addetti al controllo.

#### **ART 23 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la ditta dovrà prelevare almeno 100 gr di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a + 4° in una zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione.

#### **ART 24 GESTIONE SMALTIMENTO DEI RIFIUTI E RACCOLTA DIFFERENZIATA**

I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti nei contenitori chiusi con apertura a pedale dislocati nelle cucine e nei refettori. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche. E' prevista la raccolta differenziata dell'umido, della carta, del vetro, delle lattine e della plastica. La ditta è tenuta a conferire agli organi preposti o a ditte specializzate alla raccolta tutti gli olii e grassi animali e vegetali residui di cottura, nel rispetto delle vigenti leggi.

#### **ART. 25 - SCIOPERI**

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo. Qualora si verificano cause di forza maggiore atte ad impedire il normale svolgimento del

servizio, la ditta si impegnerà a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato.

#### **ART. 26 RESPONSABILITA'**

La ditta appaltatrice si obbliga 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, e ne è direttamente responsabile. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare al Comune o a terzi.

#### **ART. 27 - ASSICURAZIONI**

La ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità, civili e penali, derivanti dal consumo da parte degli utenti di cibi contaminati e/o avariati e comunque connesse all'espletamento del servizio.

La ditta, pertanto, risponderà direttamente 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 della ditta da parte delle società assicuratrici; a tale proposito la stessa contrarrà un'assicurazione contro i rischi (anche prodotti per colpa grave) inerenti la gestione del servizio con un massimale pari almeno ad € 5.000.000,00.= per ogni sinistro.

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire all'Amministrazione comunale copia autenticata della suddetta polizza, prima dell'inizio del servizio, nonché degli eventuali successivi aggiornamenti.

#### **ART. 28 CAUZIONE PROVVISORIA (art. 75 del codice dei contratti)**

Il concorrente in sede di offerta è obbligato a pena di esclusione, a versare apposita **cauzione provvisoria** per garantire la serietà e l'affidabilità dell'offerta. La cauzione rappresenta una liquidazione anticipata del pregiudizio derivante all'amministrazione dalla violazione agli obblighi derivanti dalla mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario.

La cauzione provvisoria è fissata nella misura del 2% dell'importo complessivo dell'appalto da prestarsi sotto forma di **fideiussione bancaria** o **polizza assicurativa** o polizza rilasciata da impresa d'assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio in ramo cauzioni ai sensi del T.U. delle leggi sull'esercizio delle assicurazioni private approvato con D.P.R. 13.02.1959 n. 449 o da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 D.Lgs n. 385/1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio garanzie a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze; pertanto per il rilascio della polizza da parte di intermediari finanziari non è sufficiente l'iscrizione nell'elenco speciale ma è necessaria apposita autorizzazione del Ministero dell'Economia e delle finanze rilasciata nel rispetto dei criteri fissati con il D.P.R. n. 115/2004.

E' consentito il versamento a mezzo **assegno circolare** non trasferibile intestato al Comune di Alserio (la costituzione di assegno bancario porta all'esclusione dell'offerta – delibera Autorità Vigilanza n. 90 del 29 marzo 2007).

**-Termine di validità della garanzia:** La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La predetta cauzione sarà svincolata automaticamente al momento della stipulazione del contratto. Ai non aggiudicatari la cauzione sarà restituita entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

A pena di esclusione dalla gara, dovranno essere inserite nelle suddette polizze le seguenti condizioni particolari con le quali la banca o l'assicurazione si obbliga espressamente:

> **Impegno a rilasciare cauzione definitiva** per l'esecuzione del contratto, qualora il concorrente risultasse aggiudicatario.

> prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;

La stessa polizza dovrà espressamente prevedere la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante unita ad una dichiarazione di un istituto bancario oppure di una compagnia di assicurazione oppure di un intermediario finanziario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del D.Lgs 1 settembre 1993 n. 385, contenente l'impegno a rilasciare in caso di

aggiudicazione dell'appalto a richiesta del concorrente una fideiussione o polizza relativa alla cauzione definitiva in favore della stazione appaltante che copra l'intera durata del servizio.

- **Riduzione importo cauzione provvisoria:** l'importo della garanzia è ridotto del 50% a favore degli operatori economici ai quali venga rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 170000, la **certificazione del sistema di qualità** conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, il concorrente deve segnalare in sede di offerta, il possesso del requisito documentandolo nei modi prescritti dalle norme vigenti. (art. 75 comma 7 del D.Lgs 163/2006 così *come modificato dall'art.2, D.Lgs 152/2008-terzo decreto correttivo al codice dei contratti pubblici di lavori servizi e forniture*)

#### **ART. 29 CAUZIONE DEFINITIVA (art. 113 d.lgs 163/2006)**

La ditta aggiudicataria al momento della stipula del contratto, dovrà presentare la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo netto del servizio.

La cauzione sta a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, salvo l'esperimento di ogni altra azione, nel caso che la cauzione risultasse insufficiente.

Nel caso di deposito cauzionale definitivo, esso verrà restituito entro i tre mesi successivi al termine del servizio, rimossa ogni contestazione vertente.

Il deposito cauzionale può farsi anche mediante fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da primario istituto di credito o assicurativo.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici che abbiano i requisiti indicati nell'art. 75, comma 7, del d. Lgs. 163/2006

#### **ART. 30 DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO**

E' vietata alla ditta appaltatrice sotto pena di rescissione del contratto e dell'incameramento della cauzione la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio.

#### **ART. 31 PENALITA'**

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato si procederà, previa contestazione scritta, all'applicazione delle seguenti penalità commisurate per ogni inadempienza:

- mancato rispetto del limite di 30 minuti tra preparazione e consegna dei pasti: penale di €. 500;
- mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai singoli plessi: penale di €. 250;
- consegna dei pasti con temperature dei cibi inferiore o superiore a quelle previste nel presente capitolato: penale di €. 500;
- uso di alimenti non conformi qualitativamente a quelli indicati nel presente capitolato: penale di €. 750;
- esecuzione di menù non corrispondenti senza preavviso: penale di €. 250;
- non corrispondenza delle grammature indicate: defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata e penale di € 250;
- fornitura con cariche microbiche superiori ai limiti di legge: defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata e penale di € 1.000;
- grave e duratura mancanza di igiene o mancata attuazione del piano di pulizia: penale di €. 1.000;
- mancato preavviso di 4 (quattro) giorni nel caso di scioperi e/o di altri eventi atti a impedire la preparazione e/o la distribuzione dei pasti: penale di €. 1.000;
- personale non rispondente per numero a quello proposto: penale di €. 750;
- distribuzione di un numero di porzioni inferiore a quello delle presenze segnalate €. 750.
- euro 500,00 nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale HACCP della ditta e del mancato aggiornamento dello stesso alle prescrizioni di legge.

**Nel caso in cui si verificassero per più di tre volte in un anno scolastico una o più delle irregolarità sopra contemplate, l'Amministrazione Comunale potrà procedere unilateralmente alla risoluzione del contratto senza che la ditta/società aggiudicataria possa chiedere risarcimento del danno di qualsiasi genere.**

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare **contestazione scritta** della inadempienza mediante lettera raccomandata A.R. rispetto alla quale la ditta appaltatrice avrà la facoltà di presentare le sue **controdeduzioni** alla contestazione degli addebiti entro e non oltre 8 giorni dalla data di ricevimento della lettera di contestazione.

Si procede al recupero della penalità da parte del Comune mediante reversale di incasso emessa dall'ufficio ragioneria.

L'applicazione della penalità è indipendente dai diritti al risarcimento spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

### **ART 32 DECADENZA E REVOCA DELL'APPALTO**

Indipendentemente dai casi previsti nel precedente articolo, l'Amministrazione Comunale si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni ulteriore azione penale e civile, la risoluzione del contratto (anche) nei seguenti casi:

- abbandono dell'appalto;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il Comune;
- in caso di fallimento e/o frode;
- in caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente;
- ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del codice civile.

In tutti i casi previsti la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto. Eventuali controversie che potranno insorgere tra l'Amministrazione e la Ditta appaltatrice dovranno essere risolte dall'Autorità Giudiziaria competente senza far ricorso all'arbitrato.

### **ART 33 SCORRIMENTO GRADUATORIA**

Nei casi sopra detti si procederà allo scorrimento della graduatoria approvata in sede di aggiudicazione di appalto per l'affidamento del servizio.

### **ART. 34 OSSERVANZA DELLE LEGGI –REGOLAMENTI e provvedimenti dell'autorità per la vigilanza dei contratti pubblici**

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che potessero venire eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale (comprese le norme regolamentari e le ordinanze comunali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

La ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente attenersi alle misure raccomandate dalla Direttiva della Regione Lombardia sulla ristorazione scolastica- Decreto Dirigente unità organizzativa 1.08.2002 n. 14833.

L'appaltatore è tenuto altresì a prendere cognizione di tutte le clausole generali e particolari che regolano il presente appalto e di tutte le condizioni locali, che possono influire sulla determinazione dei prezzi e sulla quantificazione dell'offerta presentata per assumere l'appalto.

### **ART. 35 SPESE CONTRATTUALI**

Le spese inerenti o consequenziali al presente contratto, nessuna esclusa, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

### **ART. 36 PAGAMENTI**

La liquidazione sarà fatta mensilmente in base al prezzo per pasto di aggiudicazione dell'appalto, previo riscontro, da parte del Responsabile del Servizio Amministrativo, del numero dei pasti fatturati con gli ordinativi giornalieri di cui all'art. 13.

I pagamenti saranno effettuati alla Ditta fornitrice dopo l'adempimento di tali pratiche entro il termine massimo di 60 giorni dal ricevimento della fattura. L'ultima fattura di ciascun anno scolastico verrà liquidata previo ottenimento dei certificati liberatori da parte degli istituti previdenziali e contributivi.

### **ART. 37- DUVRI (documento di valutazione dei rischi da interferenze)**

Si rimanda al bando di gara.

### **ART. 38 - DOMICILIAZIONE E FORO COMPETENTE**

La ditta aggiudicataria deve eleggere domicilio legale per tutti gli effetti del contratto nel territorio del Comune di Alserio, ove è convenuto che saranno notificati alla stessa tutti gli atti occorrenti. Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere è competente il Foro di Como.

**NB: Le planimetrie dei locali oggetto di gara, sono visionabili presso il Comune di Alserio.**