

# ***Comune di Tromello***

**Provincia di Pavia**

**BANDO E CAPITOLATO SPECIALE PER  
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE  
SCOLASTICA DAL 01/09/2010 AL 31/08/2013**

ART.

1. OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO
2. DURATA DEL SERVIZIO
3. IMPORTO PRESUNTO DEL SERVIZIO
4. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE
5. RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESA
6. MODALITA’ DI PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA E DI ESPLICAZIONE DELLA GARA – ESCLUSIONI
7. AGGIUDICAZIONE
8. COMPOSIZIONE UTENZA – CALENDARIO DI SERVIZIO – PASTI PRESUNTI
9. FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI
10. PREPARAZIONE DEI PASTI
11. SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
12. PERSONALE
13. RESPONSABILE DEL SERVIZIO
14. DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO
15. RESPONSABILITA’
16. IMMOBILI – IMPIANTI E ATTREZZATURE
17. OBBLIGHI DELL’APPALTATORE
18. OBBLIGHI DELL’ENTE APPALTANTE
19. CONTROLLI DI QUALITA’ – OBBLIGHI DELL’APPALTATORE
20. CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI
21. DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA
22. ATTIVITA’ DI VIGILANZA
23. ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA
24. BLOCCO DELLE DERRATE
25. RIFIUTO DELLA FORNITURA
26. RESPONSABILITA’ DELL’APPALTATORE – POLIZZE ASSICURATIVE
27. POLIZZE ASSICURATIVE DELL’ENTE APPALTANTE
28. CORRISPETTIVI PAGAMENTI
29. REVISIONE PREZZI
30. DIVIETI DI CESSIONE E SUBAPPALTO
31. INADEMPIENZE E PENALITA’
32. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
33. CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA
34. STIPULA DEL CONTRATTO
35. SPESE CONTRATTUALI
36. COMMISSIONE E PUBBLICAZIONE
37. ONERI FISCALI
38. CONTROVERSIE
39. RINVIO
40. ALLEGATI
41. TRATTAMENTI DEI DATI
42. ALTRE INFORMAZIONI

## **IL DIRETTORE GENERALE RENDE NOTO**

E' indetta Gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica dal 01/09/2010 al 31/08/2013, mediante procedura aperta ai sensi degli articoli 55 co 5°, 81 e 83 del D.lgs. 163/2006 s.m. e i.

**Codice Gara 544668  
CIG N. 04899775CE**

in esecuzione della determina a contrarre n. 184 del 24/05/2010 del Direttore Generale

**1. ENTE APPALTANTE**

Comune di Tromello – provincia di Pavia

**2. INDIRIZZO**

Piazza Vittorio Veneto, n. 1

27020 TROMELLO (PV)

FAX N. 0382-868370

e – mail: protocollo@comune.tromello.pv.it

**3. CATEGORIA DI SERVIZIO: 17**

**4. NUMERO DI RIFERIMENTO: C.P.C.**

**Art.1 - OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO:**

**GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE - PRODUZIONE PASTI SCOLASTICI, ANZIANI E DIPENDENTI DEL COMUNE DI TROMELLO consistente nella:**

- fornitura, deposito derrate alimentari (compreso acqua naturale in pet) e preparazione pasti in loco c/o cucina comunale ubicata all'interno della Scuola elementare di Via Pasubio, per tutte le utenze scolastiche e non scolastiche;
- Preparazione e consegna a domicilio pasti per anziani dal lunedì al venerdì secondo calendario scolastico;
- Preparazione e consegna pasti per dipendenti comunali presso il Palazzo Municipale;
- Preparazione e consegna pasti per la Scuola Materna di Via Togliatti;
- Somministrazione pasti ai tavoli degli utenti della Scuola Elementare
- pulizia, sanificazione e riordino di:
  - locali cucina e relativi arredi ed attrezzature,
  - locali refettorio e relativi arredi ed attrezzature;(incluso ogni materiale di pulizia – consumo a tal fine necessario)
- La fornitura di utensileria di cucina, carrelli portavivande, e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio, nonché il materiale monouso quale piatti fondi e piatti piani, bicchieri, ciotole, tovaglioli, tovagliette, set posate, complementari al numero degli utenti.
- Fornitura di piatti, bicchieri, posate, tovaglioli e tovagliette tutti monouso presso il refettorio della scuola Elementare e fornitura di tovaglioli e tovagliette presso il refettorio della Scuola Materna;
- responsabilità gestionale complessiva servizi affidati;

secondo le condizioni e le modalità specifiche di esplicazione indicate nei successivi articoli del presente Capitolato e nei relativi allegati.

### **SOSTITUZIONI**

La Ditta garantirà gratuitamente la sostituzione della Cuoca comunale, assente a qualsiasi titolo, con proprio personale, nel limite massimo di n. 8 giornate. Raggiunto tale numero di ore le

parti stabiliscono che la quota oraria di sostituzione della cuoca comunale sarà quantificata con riferimento alle tabelle FIPE.

## **COORDINAMENTO E ALTRI SERVIZI**

Coordinamento tramite n. 1 coordinatore delle attività alla cucina di Via Pasubio, compresi i rapporti con gli Uffici comunali competenti. Presenza di una dietista.

Al fine di sopperire ad eventuali circostanze che possano determinare l'indisponibilità della cucina per lo svolgimento del servizio in oggetto, le aziende partecipanti dovranno mettere a disposizione, pena esclusione, un secondo centro di cottura alternativo compreso entro la distanza stradale massima di 25 km dalla Sede del Comune di Tromello.

### **Art.2 - DURATA DEL SERVIZIO:**

Il contratto relativo al presente appalto ha durata di 36 mesi (tre anni), dal 01.09.2010 al 31.08.2013 e viene aggiudicato a favore dell'offerta ritenuta economicamente più vantaggiosa (art.81 e 83 del D.lgs. 163/2006).

L'Amministrazione si riserva la facoltà di determinare la proroga del contratto relativo al presente appalto per un periodo massimo di sei (6) mesi dalla sua scadenza;

L'Amministrazione si riserva la facoltà, applicando in analogia quanto previsto dall'art. 57, comma 5, lett. b) del Codice dei contratti pubblici, di affidare al soggetto aggiudicatario del presente appalto nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto del contratto da affidare per una sola volta e per un periodo massimo di 36 mesi (tre anni), purché tali servizi siano conformi al progetto di base per il quale è stato aggiudicato il presente appalto.

La nuova aggiudicazione di servizi effettuata in base a quanto previsto dal precedente comma 3 può avvenire mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando, nei tre anni successivi alla conclusione del presente appalto, sulla base di specifica valutazione che prenda in considerazione la permanenza dell'interesse pubblico e l'economicità della scelta.

L'erogazione del servizio alle singole scuole segue il calendario scolastico che sarà comunicato a cura del competente Ufficio Comunale in tempo utile.

### **Art.3 – IMPORTO PRESUNTO DEL SERVIZIO:**

Il prezzo posto a base d'asta per singolo pasto e' di € 3,00 ( I.V.A. di Legge esclusa) .

L'importo complessivo presunto del presente appalto è stabilito in € 75.000,00 (I.V.A. di Legge esclusa) annui, per un importo totale pari a € 225.000,00 + € 225.000,00 oltre I.V.A. di Legge, relativi all'eventuale proroga, di cui € 2.329,00 di costi per la sicurezza non soggetti a ribasso.

### **Art.4 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE:**

La presente procedura aperta di cui all'art. 55, comma 5 del D.Lgs 163/2006 sarà aggiudicata a favore dell'offerta ritenuta economicamente più vantaggiosa (artt.81 e 83 del D.Lgs.163/2006), sulla base dei criteri di seguito indicati:

**Punteggio massimo offerta tecnico-qualitativa: punti 100 così suddivisi:**

<b><u>a. Elementi tecnici, gestionali e qualitativi dell'offerta</u></b>	<b><u>Attribuzione di un punteggio massimo complessivo di 60/100</u></b>
<b><u>a.1. Elementi tecnici/gestionali relativi al servizio.</u></b>	<b><u>Attribuzione di un punteggio massimo di 30/100</u></b>

<p><b>a.1.1. organizzazione del servizio</b>  a.1.1.1. descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio – <b>punti 8</b>  a.1.1.2. gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – <b>punti 5</b>  a.1.1.3. tipologia dei centri di emergenza – <b>punti 3</b></p>	<b>Punti 16</b>
<p><b>a.1.2. organizzazione del personale</b>  a.1.2.1. piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale – <b>punti 6</b>  a.1.2.2. piano di formazione ed aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto – <b>punti 4</b></p>	<b>Punti 10</b>
<p><b>a.1.3. descrizione e pianificazione sistemi di controllo qualità e sicurezza</b></p>	<b>Punti 4</b>
<p><u>a.2. Elementi qualitativi relativi al servizio.</u></p>	<b>Attribuzione di un punteggio massimo di 30/100</b>
<p><b>a.2.1. qualità delle derrate alimentari</b>  a.2.1.1. modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi – <b>punti 7</b>  a.2.1.2. modalità e termini forniture per Comune di Tromello – <b>punti 3</b></p>	<b>Punti 10</b>
<p><b>a.2.2. migliorie</b>  a.2.2.1 proposte idonee a rilevare e migliorare il gradimento del servizio. <b>Punti 7</b>  a.2.2.2 Altre proposte volte al miglioramento dell' attuale servizio– . <b>punti 5</b>  a.2.2.3 Igiene e confort degli ambienti – <b>punti 3</b></p>	<b>Punti 15</b>
<p><b>a.2.3. piano di educazione alimentare</b>  a.2.3.1. iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza – <b>punti 3</b>  a.2.3.2. strumenti di informazione rivolti agli utenti – <b>punti 2</b></p>	<b>Punti 5</b>
<p><b><u>b. Elementi economici dell'offerta</u></b></p>	<b>Attribuzione di un punteggio massimo di 40/100</b>
<p>Prezzo (costo pasto), con attribuzione del punteggio massimo all'offerta più bassa e con attribuzione di punteggi in modo inversamente proporzionale alle altre offerte, secondo la seguente formula :</p> <p>COSTO PASTO  <math>X = (40 \times PM) : PD</math>  Dove X = punteggio da assegnare  PM = prezzo minore complessivamente offerto  PD = prezzo offerto della singola ditta</p>	<b>Punti 40</b>

La Commissione procederà in tal modo, per ciascuna ditta offerente, all'assegnazione del punteggio prezzo.

**Lo sconto percentuale offerto non potrà essere superiore al 5% (cinquepercento). Offerte che riportino ribassi superiori verranno escluse.**

Verrà applicata la procedura di cui all'art.86, comma 2, del D.Lgs.163/2006.

Per rendere omogenea l'assegnazione dei punteggi delle diverse offerte per ognuno dei punti sopraindicati, sono stati previsti quattro giudizi da attribuire per la valutazione e precisamente:

Ottimo

Adeguito

Parzialmente adeguato

Inadeguato

A detti giudizi corrispondono rispettivamente le percentuali (%) dei punteggi come segue:

Ottimo

100%

Adeguito

75%

Parzialmente adeguato

50%

Inadeguato

0%

(Es. Lettera "x" - punteggio massimo previsto: 10 – se il "Giudizio espresso" è "ottimo", il punteggio attribuito sarà pari a 10; se il "Giudizio espresso" è "adeguato", il punteggio attribuito sarà pari a 7,5; se il "Giudizio espresso" è "parzialmente adeguato", il punteggio attribuito sarà pari a 5; se il "Giudizio espresso" è "inadeguato", il punteggio attribuito sarà pari a 0)

La Commissione giudicatrice attribuisce un punteggio complessivo alle offerte presentate, derivante dalla somma dei punteggi attribuiti ai profili gestionali/qualitativi ed economici delle stesse.

Le offerte che, a seguito di valutazione degli elementi gestionali/tecnici e qualitativi, non raggiungano un punteggio minimo complessivo di 30/100 rispetto al punteggio massimo attribuibile di 60/100 saranno escluse dalla gara, in quanto non coerenti con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi dall'amministrazione appaltante.

Si raccomanda di attenersi rigorosamente alle indicazioni sopra riportate, in modo da facilitare il confronto tra le offerte pervenute e garantire la *par condicio* tra i concorrenti.

La relazione tecnica non deve essere superiore a 25 facciate in formato A4 e deve essere rigorosamente articolata in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso, senza richiami non contenuti nella documentazione presentata (che comunque non saranno presi in considerazione). Non sono ammessi allegati alla relazione tecnica.

Ogni pagina della relazione deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva. Si sottolinea che la completezza e la coerenza della relazione alle prescrizioni contenute nel presente capitolato costituirà elemento di giudizio per l'ammissibilità alla successiva fase di apertura dell'offerta economica.

Le ditte concorrenti sono pregate di evitare di inserire in offerta tutti quei documenti che sono oggetto di valutazione da parte di Organismi Istituzionali (documenti previsti dal Dlgs.81 e successive modificazioni e integrazioni e dai regolamenti CE 852/04 e 853/04 e successive modificazioni e integrazioni);

Le Ditte concorrenti dovranno documentare quanto dichiarato nel presente articolo allegando copia delle certificazioni dei servizi svolti.

Le certificazioni dei servizi svolti non devono essere inserite nella relazione tecnica ma in un fascicolo apposito denominato "Certificazioni" da inserire nell'apposito plico.

Il servizio di cui al presente capitolato sarà aggiudicato alla Ditta che avrà totalizzato il punteggio complessivamente più alto.

In caso di parità di punteggio, l'aggiudicazione sarà a favore della Ditta che avrà ottenuto il miglior punteggio per il progetto tecnico gestionale.

Non sono ammesse offerte parziali.

Le società offerenti prima della presentazione dell'offerta, dovranno effettuare apposito sopralluogo presso l'area individuata per la realizzazione del servizio (cucina e terminali di somministrazione), al fine di prendere piena visione dell'ubicazione e delle caratteristiche dei plessi scolastici interessati.

A tali sopralluoghi, per ogni società offerente, sarà ammesso esclusivamente il legale rappresentante o suo delegato ai sensi di legge.

I sopralluoghi avverranno con un incaricato dell'Ufficio Tecnico, previo appuntamento.

Per motivi organizzativi ai sopralluoghi potranno presenziare più aziende.

L'Amministrazione comunale rilascerà apposita certificazione riferita a tali visite. Le certificazioni di cui sopra dovranno essere allegate, pena l'esclusione, alla domanda di partecipazione alla gara

#### **Art.5 – RAGGRUPPAMENTI D'IMPRESA**

Sono ammesse alla presente gara anche le imprese appositamente e temporaneamente raggruppate ai sensi dell'art. 37 del D.LGs. 163/2006, secondo le modalità nello stesso indicate. Nel caso di R.T.I. l'offerta congiunta deve 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 di esclusione dalla gara. A riscontro di quanto sopra, i Consorzi partecipanti saranno tenuti ad indicare la denominazione di tutti i consorziati.

#### **Art.6 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA e di ESPLICAZIONE DELLA GARA - ESCLUSIONI**

Si evidenzia che non saranno ammesse:

- le offerte condizionate, le offerte "parziali", limitate ad una sola o più parte dei servizi oggetto del servizio, le offerte espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro servizio;
- le offerte indicanti ricorso al subappalto, anche "parziale", di servizio;
- le offerte economiche in aumento rispetto all'importo a base d'asta;
- le offerte che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo.

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

L'offerta deve essere recapitata presso il Comune di Tromello, Ufficio Protocollo – Piazza Vittorio Veneto,1 – 27020 Tromello (PV) in plico sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, a pena di esclusione.

Il plico deve pervenire non più tardi

<b>delle ore 12.00 del giorno 20.07.2010 (termine perentorio)</b>
---

in uno dei modi seguenti a scelta della ditta concorrente:

- a mano, con possibilità di rilascio di ricevuta da parte dell'Ufficio Protocollo di questo Comune, durante gli orari di apertura al pubblico (da lunedì a venerdì dalle ore 9:00 alle ore 13:00, giovedì anche dalle ore 15:00 alle ore 18:00 e sabato dalle ore 8:30 alle ore 12:30)
- con Raccomandata A.R. a mezzo servizio postale
- con Raccomandata a mezzo agenzia autorizzata

In tutti i casi fa fede la data del ricevimento all'Ufficio Protocollo di questa Amministrazione.

Il plico dovrà recare all'esterno oltre al mittente e al destinatario, la seguente dicitura:

“NON APRIRE – CONTIENE DOCUMENTI E OFFERTA PER LA GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NEL COMUNE DI TROMELLO”.

Il plico, a pena di esclusione della gara, deve contenere i seguenti plichi, ciascuno sigillato e recante all'esterno le seguenti indicazioni, in relazione al rispettivo contenuto:

PLICO A)-: “Documentazione e busta A1 ”

PLICO B)-: “Offerta Tecnica”

PLICO C) – “Offerta Economica”

**II PLICO A)** dovrà contenere:

**a) Copia del bando capitolato** d'oneri sottoscritto su ogni pagina dal Legale Rappresentante della Ditta per presa visione ed accettazione.

**b) Deposito cauzionale provvisorio**, nella misura del 2% dell'importo a base di gara di cui all'art. 75 del D.Lgs 163/2006, pari ad €. 4.500 secondo le seguenti modalità:

- depositando denaro contante, presso la Tesoreria Comunale, Banca Cariparma Crédit Agricole, Filiale di Tromello, IBAN IT27 O 06230 56340 000030074261;
- mediante fideiussione bancaria rilasciata da un istituto di credito abilitato a norma di legge;
- mediante una fideiussione assicurativa rilasciata da un istituto abilitato a norma di legge, o da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 385/1993 che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

In tali ultimi due casi, deve essere prodotto l'originale della fideiussione bancaria od assicurativa, con sottoscrizione del garante apposta in origine con le modalità ivi descritte; il deposito dovrà avere validità di almeno 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione delle Offerte, così come previsto dall'art. 75) del D.Lgs 163/2006.

**c) Autocertificazione** ai sensi del D.P.R. 445/2000, sottoscritta dal Legale Rappresentante e corredata da fotocopia di documento di identità, contenente tutti gli elementi di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/2006 e s.m. e i. di seguito integralmente riportato:

*1. Sono esclusi dalla partecipazione alle procedure di affidamento delle concessioni e degli appalti di lavori, forniture e servizi, né possono essere affidatari di subappalti, e non possono stipulare i relativi contratti i soggetti:*

*a) che si trovano in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;*

*b) nei cui confronti è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575; l'esclusione e il divieto operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; il socio o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico, se si tratta di altro tipo di società;*

*c) nei cui confronti è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18; l'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; del socio o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata; resta salva in ogni caso l'applicazione dell'articolo 178 del codice penale e dell'articolo 445, comma 2, del codice di procedura penale;*

*d) che hanno violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;*

*e) che hanno commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;*

*f) che, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, hanno commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o che hanno commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;*

g) che hanno commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;

h) che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara hanno reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

i) che hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;

l) che non presentino la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, salvo il disposto del comma 2;

m) nei cui confronti è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 36-bis, comma 1, del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248;

m-bis) nei cui confronti sia stata applicata la sospensione o la decadenza dell'attestazione SOA per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci, risultanti dal casellario informatico.

m-ter) di cui alla precedente lettera b) che, anche in assenza nei loro confronti di un procedimento per l'applicazione di una misura di prevenzione o di una causa ostativa ivi previste, pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, non risultino aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689. La circostanza di cui al primo periodo deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nei tre anni antecedenti alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha ommesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'Autorità di cui all'articolo 6, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio;

m-quater) che si trovino, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

1-bis. I casi di esclusione previsti dal presente articolo non si applicano alle aziende o società sottoposte a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 12-sexies del decreto-legge 8 giugno 1992, n. 306, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 1992, n. 356, o della legge 31 maggio 1965, n. 575, ed affidate ad un custode o amministratore giudiziario o finanziario.

2. Il candidato o il concorrente attesta il possesso dei requisiti mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, in cui indica anche le eventuali condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione. Ai fini del comma 1, lettera m-quater), i concorrenti allegano, alternativamente: a) la dichiarazione di non essere in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con nessun partecipante alla medesima procedura; b) la dichiarazione di essere in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato autonomamente l'offerta, con indicazione del concorrente con cui sussiste tale situazione; tale dichiarazione è corredata dai documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta, inseriti in separata busta chiusa. La stazione appaltante esclude i concorrenti per i quali accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi. La verifica e l'eventuale esclusione sono disposte dopo l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

**d) Dichiarazione**, predisposta ai sensi dell'art. 41) del D.L.vo 163/2006 "Capacità economica e finanziaria dei fornitori e prestatori di servizi", nonché dell'art. 42) del medesimo D.Lvo, "Capacità tecnica e professionale dei fornitori e prestatori di servizi", sottoscritta dal Legale Rappresentante della Ditta concorrente, riassuntiva dal punto di vista del fatturato di servizi analoghi a quelli del presente Bando, svolti presso enti pubblici e privati nell'ultimo triennio antecedente al presente Bando, per un importo complessivo, riferito al triennio (2007/2008/2009) di almeno € 600.000=. La Ditta concorrente dovrà altresì allegare a detta dichiarazione elenco nominativo degli Enti pubblici e privati presso i quali ha svolto dette attività, corredato dalle date di esecuzione dei servizi, e relativo fatturato

**e) Certificazione di avvenuto sopralluogo.**

**f) Copia avvenuto versamento** della somma di € 40,00= (quaranta/00) a titolo di contribuzione a favore dell'Autorità per la vigilanza sui lavori pubblici, relativamente alla presente Gara d'Appalto. Il versamento del predetto contributo potrà essere effettuato con una delle seguenti modalità:

- online mediante carta di credito;
- presso la rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini, con il modello rilasciato dal portale dell'AVCP. Per essere ammessi a presentare l'offerta gli operatori economici dovranno allegare, alla documentazione di gara, copia della ricevuta di pagamento rilasciata dal nuovo servizio di Riscossione (scontrino Lottomatica ovvero ricevuta di pagamento on line), quale dimostrazione dell'avvenuto versamento del contributo all'Autorità.

N.B. Le imprese dei paesi appartenenti all'unione europea possono partecipare alla Gara così come previsto dall'art. 3 comma 7) del D.P.R. 34 del 25 gennaio 2000.

**g)** La stessa busta dovrà contenere inoltre la Certificazione Uni En ISO della serie 9001/2000.

**h)** dichiarazione redatta dal titolare/legale rappresentante o da un procuratore che attesti la disponibilità di un centro cottura di riserva a non più di 25 Km dalla Sede Comunale.

- i) idonee dichiarazioni bancarie prodotte da almeno due istituti che certifichino la capacità economica e finanziaria della ditta ai sensi della Legge 1/09/93 N. 385, così come previsto dall'art. 41 del D.Lgs n. 163/2006.
- l) copia visura camerale o equivalente in ambito comunitario.

**La mancata dichiarazione anche di uno solo dei requisiti sopra richiesti, comporta l'esclusione dalla Gara**

m) **Busta A1)** contenente documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito nella formulazione dell'offerta economica.

**Il PLICO B) dovrà contenere:**

**Relazione tecnico gestionale** di cui all'art. 4 del presente bando capitolato **di massimo 25 pagine (no fronte/retro) formato A4** e contenere obbligatoriamente, a pena di esclusione, la documentazione necessaria per l'attribuzione dei punteggi di cui al progetto tecnico gestionale così come indicato nel presente capitolato. Il progetto tecnico gestionale deve essere debitamente sottoscritto dal legale rappresentante o da un procuratore.

**Il PLICO C) dovrà contenere:**

**l'Offerta Economica**, redatta in carta legale, dovrà contenere l'indicazione del **prezzo** offerto esclusivamente in ribasso, sia in cifre, sia in lettere, e dovrà essere sottoscritta dal Legale Rappresentante della Ditta.

Le offerte nel caso di imprese raggruppate in associazione temporanea, dovranno essere conformi a quanto previsto dall'art.34 e 37 del D.Lgs 163/2006.

**DATA ORA E LUOGO DI SVOLGIMENTO DELLA GARA: 22.07.2010 ore 10:00 - Comune di Tromello (PV), presso la Sede Municipale, piazza Vittorio Veneto, 1**

**Art.7 – AGGIUDICAZIONE**

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

L'esito della gara formerà oggetto di apposita approvazione formalizzata con determinazione del responsabile preposto.

La stipulazione del contratto è vincolata all'esito positivo degli accertamenti di cui al D.P.R. 445/2000.

Prima della sottoscrizione la ditta appaltatrice dovrà costituire la cauzione definitiva.

Sarà motivo di decadenza dall'aggiudicazione l'appurata non veridicità anche di parte delle dichiarazioni rilasciate.

In tali evenienze, il servizio sarà affidato al concorrente che segue in graduatoria.

Il contratto verrà stipulato in forma pubblico-amministrativa.

**Art.8 – COMPOSIZIONE UTENZA – CALENDARIO DI SERVIZIO - PASTI PRESUNTI**

Il Servizio di cui all'art. 1 sarà esplicito presso il centro cottura di Via Pasubio nei confronti dell'utenza, secondo il calendario di servizio e per il numero di pasti **presunti** di seguito indicati:

DESTINAZIONE	MEDIA PASTI SETTIMANALI					ORARIO PRANZO
	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	
Sc. Materna	65	65	65	65	65	11.30

Palazzo Munic.	0	2	0	5	0	13.00
Utenze assistite	2	2	2	2	2	12.00
Sc. Elementare	100	100		100	100	12.30
TOTALE	167	169	67	172	167	

#### SCUOLA MATERNA Via Togliatti

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento, il trasporto in contenitori termici idonei e la consegna per le utenze della Scuola Materna. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dalla Ditta appaltatrice.

#### SCUOLA ELEMENTARE Via Pasubio

Il servizio prevede, la preparazione, la distribuzione dei pasti, lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo dei pasti. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dalla Ditta appaltatrice

#### UTENZE ASSISTITE

Il servizio prevede la preparazione dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico del confezionamento in monoporzioni sigillate, nonché la consegna a domicilio. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dalla Ditta appaltatrice

#### DIPENDENTI COMUNALI

I pasti vengono confezionati in monoporzione nella cucina di Via Pasubio e consegnati ai dipendenti, presso il Palazzo Municipale, il martedì e giovedì.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili, determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al committente, il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio ed orari di ristorazione, anche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando sempre le possibili variazioni con l'I.A.

Nell'ambito di tale servizio è da prevedere la preparazione e confezione di pasti al "sacco" in sostituzione del pranzo, in occasione di gite fuori sede.

Resta inteso che gli orari di consegna e di somministrazione dei pasti specie per quanto attiene a quelli forniti alle scuole sono strettamente correlati agli orari scolastici nonché alle esigenze degli utenti. Salvo eventuali cambiamenti che gli Organi Scolastici locali intenderanno assumere al riguardo.

La struttura del menu per le utenze scolastiche, ivi compreso il menu dei pasti crudi, è la seguente:

- ❖ primo
- ❖ secondo
- ❖ contorno
- ❖ pane
- ❖ frutta di stagione o yogurt o dolce

Il Committente inoltre potrà richiedere alla Ditta Appaltatrice la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite effettuate potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. A tal fine la Ditta Appaltatrice deve disporre il rifornimento della dispensa anche con prodotti a lunga conservazione.

Composizione cestini freddi:

- ❖ pane
- ❖ formaggio o affettato

- ❖ tranci di pizza margherita
- ❖ frutta di stagione
- ❖ una bottiglietta di acqua minerale naturale
- ❖ n. 2 tovaglioli di carta
- ❖ n. 1 bicchiere monouso

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali a uso alimentare.

Il numero dei pasti indicato nel presente ha, come evidenziato, valore “presunto”: tale valore è pertanto suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso dell’anno scolastico oggetto del servizio.

La ditta aggiudicataria sarà pertanto tenuta ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni.

Prima dell’inizio del servizio, l’Amministrazione comunale concorderà con la ditta aggiudicataria modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari di refezione per fasce d’utenza e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero pasti prenotati per tipologia di utenza (sulla base delle presenze in aula).

## **Art.9 – FORNITURA e STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI**

### **9 a) Caratteristiche – modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione:**

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della ditta appaltatrice a norma dell’art. 1 del presente capitolato, dovranno essere:

- di “prima qualità” sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare - nazionale e locale (con particolare riferimento alle direttive emanata in materia Ristorazione scolastica dalla Regione Lombardia (n. 14833 del 01/08/2002 ) e dalle prescrizioni specifiche dell’ A.S.L. competente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l’intero periodo di esplicazione del servizio;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti “transgenici”;
- l’approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l’affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che 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 già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all’A.S.L. E’ consentito l’ utilizzo dei prodotti surgelati
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di

scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;

- 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. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede merceologiche allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

La ditta appaltatrice è inoltre tenuta a fornire all'Ente appaltante tutti i documenti relativi ai prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti c/o mensa scolastica comunale, necessari al fine di permettere l'applicazione del vigente Regolamento CE in materia di recupero di contributi CE/AIMA sui prodotti in questione.

## **Art.10 – PREPARAZIONE DEI PASTI**

### **10 a) Modalità di preparazione:**

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) ed esclusivamente presso i locali-cucina della mensa scolastica comunale, a cura dell'appaltatrice, (si fa rinvio ai successivi specifici articoli del presente capitolato, per l'inerente disciplina specifica).

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. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- non andrà prevista la frittura di alimenti;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.

I tempi di preparazione dei pasti andranno 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.

La ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione appaltante.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

### **10 b) Composizione:**

La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche e delle grammature individuate nei menu' allegati al presente capitolato. I menu' saranno variati ogni anno nel periodo primaverile e invernale secondo le indicazioni dell'A.S.L. e della Commissione Mensa.

### **10 c) Variazioni dei menù:**

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei citati Menù.

In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

- guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria);
- interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, etc
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria);
- scioperi;

con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.

Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'appaltatrice, al di fuori dei casi suesposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

#### **10 d) Limiti di tolleranza sulle grammature:**

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

#### **10 e) Diete speciali:**

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, a carattere permanente, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati alla ditta aggiudicataria –con congruo anticipo- dal servizio comunale competente.

La ditta appaltatrice si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani). Nel primo caso le famiglie interessate (senza necessità di alcuna dichiarazione ASL) renderanno noti al responsabile del servizio mensa –all'inizio dell'anno scolastico- gli alimenti da escludere dalla dieta. Nel secondo caso l'ASL competente provvederà alla modifica del menù, escludendo gli alimenti indicati dai genitori e garantendo l'apporto calorico di ogni pasto mediante un aumento del 20% delle grammature indicate in tabella per il primo piatto, per la verdura, per la frutta e per il pane.

Potranno inoltre essere previsti regimi dietetici in "bianco", previa comunicazione da parte dell'utente o presentazione del certificato del pediatra o medico di base.

#### **10 f) Altre tipologie di pasti:**

In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o similari) la ditta dovrà garantire, previo congruo preavviso, la preparazione di "colazioni al sacco" per gli utenti.

In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici summenzionati, nonché per i casi di cui al punto 10 f), avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

### **Art.11 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

La somministrazione dei pasti avverrà presso i refettori di ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari espressamente indicati per tipologie d'utenza nel precedente art. 8, a cura dell'appaltatrice, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

## **Art.12 – PERSONALE**

### **12 a) Personale:**

L'Appaltatore dovrà provvedere con proprio personale dipendente, in possesso di requisiti professionali e con composizione, per entità numerica ed orario di servizio, a garantire costantemente l'ottimale esplicazione delle attività oggetto del servizio (compreso il trasporto ai centri di distribuzione) in supporto al personale esistente.

Nel caso di assenza della ditta appaltatrice, la stessa dovrà provvedere all'immediata sostituzione delle unità mancanti al fine di non interrompere il pubblico servizio.

La Ditta dovrà provvedere alla sostituzione della cuoca comunale ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, tempestivamente e su esplicita richiesta dell'Ufficio comunale competente

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate al Committente per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione la ditta appaltatrice non può procedere ad alcuna variazione.

### **12 b) Composizione staff di servizio – Garanzie di continuità:**

La composizione del personale dipendente dell'Appaltatore dovrà essere specificata in sede di gara. L'appaltatore si impegna a comunicare in forma scritta all'Amministrazione comunale, con congruo anticipo rispetto all'inizio di dell'anno scolastico oggetto del servizio, l'elenco nominativo del personale componente lo staff a completamento, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualificazioni e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

Parimenti l'appaltatore si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'Amministrazione comunale ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esplicazione del servizio per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.

La composizione "standard" dello staff a completamento, indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata del servizio.

In 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 a sollievo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio.

Non saranno ammesse interruzioni di servizio.

L'Ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

### **12 c) Rispetto della normativa:**

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto del servizio) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici),

previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

L'appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.

L'impresa si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.

#### **12 d) Osservanza dei contratti collettivi:**

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

### **Art.13 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del servizio dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", presente in loco secondo l'orario di servizio indicato in sede di gara, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata simile), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio e del personale comunale;
- al pieno rispetto della disciplina del presente servizio, 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 dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia. (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa)

### **Art.14 – DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO**

L'Appaltatore si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff, compresi i dipendenti comunali, ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro, facendosi carico di fornire i DPI singoli e collettivi necessari all'espletamento delle funzioni

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

#### **14 a) Igiene del personale:**

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico – sanitaria, con particolare riferimento alla L. 283/62 ed al Regolamento d'esecuzione 327/80 e s.m., nonché a quanto previsto dal Regolamento locali e di igiene e dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione

#### **14 b) Norme comportamentali:**

Il personale in servizio dovrà:

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

#### **14 c) Vestiario:**

L'appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale, compreso il personale comunale, in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.

Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

#### **14 d) Formazione ed Aggiornamento professionale:**

L'appaltatore dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del personale di servizio, con referto periodico all'Amministrazione comunale.

### **Art.15 – RESPONSABILITA'**

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

In caso di inosservanza di norme evidenziatasi a carico del personale dipendente dell'Amministrazione comunale, l'Appaltatore provvederà a riferire alla stessa i rilievi occorsi, per l'adozione dei provvedimenti del caso a cura degli organi amministrativi competenti in materia.

## **Art.16 – IMMOBILI – IMPIANTI ED ATTREZZATURE**

Per l'espletamento del servizio, l'Ente appaltante metterà a disposizione dell'Appaltatore i locali cucina, refettorio, depositi ed accessori, gli inerenti impianti, arredi ed attrezzature ubicati presso la Cucina ubicata presso la Scuola Elementare di Via Pasubio e i refettori del Comune di Tromello.

La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature sarà effettuata a mezzo verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.

L'apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di servizio e sottoscritto da entrambi i contraenti.

La formale "consegna" di locali, impianti ed attrezzature avverrà all'inizio del servizio, previa redazione di apposito verbale sottoscritto da entrambi i contraenti.

I locali, gli impianti e le attrezzature succitate sono di proprietà e disponibilità del Comune, che ne garantisce l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

La disponibilità degli stessi viene trasferita all'appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente servizio.

L'Ente appaltante si riserva pertanto la piena ed insindacabile facoltà di disporre in via residuale della struttura, in relazione ad eventuali utilizzi di diversa natura istituzionale (corsi, concorsi, etc.), fatto salvo l'obbligo di congruo preavviso e di provvedere a propria cura e spese al ripristino della stessa nelle condizioni in cui si trovava al momento dell'utilizzo.

### **16 a) Manutenzione ordinaria:**

La manutenzione ordinaria delle attrezzature è a carico della ditta aggiudicataria.

Al verificarsi del guasto di qualsiasi natura esso sia, il gestore sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato.

Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dal gestore, dovrà pervenire all'ufficio tecnico copia della bolla della ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante del centro di cottura, dei refettori e locali di distribuzione.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della qualità efficiente delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine 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 per le operazioni svolte nel centro 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 comunque operazioni di manutenzione ordinaria a carico della ditta aggiudicataria, le seguenti:

- a. sostituzione delle guarnizioni, delle manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
- b. pulizia dei sifoni, pilette di scarico pulizia e distribuzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
- c. pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nel centro 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 su lavastoviglie;
- h. 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 24/4/1955;

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio la ditta dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

- Dati identificativi della macchina.
- Sommara descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario.
- Data di ogni intervento.
- Firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti;

Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessita (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessita di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore;

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche la ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

#### **16 b) Manutenzione straordinaria:**

Si considerano interventi di manutenzione straordinaria a carico della Ditta Appaltatrice tutti gli interventi con la sostituzione parziale o totale delle componenti tecnologiche (macchine) che costituiscono la cucina della Scuola Elementare di Via Pasubio.

La determinazione e la modalità degli interventi da eseguire saranno concordate, preventivamente e congiuntamente, dall'Amministrazione Comunale e dalla ditta aggiudicataria. Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria anche i lavori o modifiche o nuovi acquisti che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione.

Per quanto riguarda il rispetto delle norme di sicurezza di strutture, impianti tecnologici, macchine ed apparecchiature valgono le indicazioni espresse in precedenza.

## **Art.17 – 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, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

### **17 a) Manutenzione ordinaria:**

L'appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni intervento di manutenzione ordinaria sulle attrezzature, necessario al fine dell'ottimale mantenimento in efficienza dei beni ricevuti in disponibilità.

### **17 b) Manutenzione straordinaria**

L'appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni intervento di manutenzione straordinaria che riguardi la sostituzione parziale o totale delle componenti tecnologiche (macchine) che costituiscono la Cucina di Via Pasubio.

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

### **17 c) 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 o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

### **17 d) Pulizia - sanificazione e riordino di locali ed attrezzature:**

La Ditta appaltatrice è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio ed affidato, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:

- locali cucina (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc,) e relativi arredi, impianti, attrezzature e stoviglieria ed utensileria,
  - locali refettorio (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc,) e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglieria ed utensileria,
- come specificati nell'oggetto del servizio art. 1.

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

### **17 e) Smaltimento dei rifiuti:**

I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'Ente appaltante.

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

### **17 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 piena garanzia di ottimali prestazioni.

Sono inoltre posti a carico dell'appaltatore:

- la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione – in ogni fase- dei servizi oggetto del servizio (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, etc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.
- la sostituzione dei contenitori termici guasti.
- Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero la Ditta appaltatrice è obbligata a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per il Committente.

### **17 g) Trasporto**

La ditta dovrà provvedere con proprio personale al trasporto dei pasti con idonei automezzi e contenitori di sua proprietà.

I mezzi di trasporto dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26.3.1980 art. 46 e ss. Dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto alimenti coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile. Dovranno essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente.

Fra il termine della preparazione dei pasti inteso come termine della cottura e inizio del confezionamento, e la loro somministrazione nei refettori dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a un'ora. Il limite stabilito deve essere inteso come tempo massimo di permanenza nei contenitori di ciascun alimento cotto deperibile in modo che la conservazione dei cibi sia tra i 60 – 65 gradi centigradi fino al momento del consumo.

La ditta dovrà avere la disponibilità in proprietà o altre forme di un parco di automezzi di trasporto efficienti ed idoneo a garantire comunque le consegne nei modi stabiliti.

### **17h) - Rispetto D.Lgs. 81/08 – Oneri Aggiuntivi**

L'impresa è tenuta all'osservanza di tutte le disposizioni del D.Lgs. n. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni. L'IMPRESA dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile della sicurezza

## **Art.18 – OBBLIGHI DELL'ENTE APPALTANTE**

Oltre a quanto già indicato dal precedente art. 16 (messa a disposizione della struttura), l'Amministrazione comunale provvederà a propria cura e spese:

- alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli immobili ed impianti di connessione alle utenze (tubazioni gas acqua, impianti elettrici, ecc.) 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 ed energia elettrica (luce, forza motrice) per l'intera struttura, in relazione al fabbisogno per l'ottimale esplicazione del servizio.
- a garantire la copertura assicurativa della struttura, secondo quanto successivamente previsto nel presente capitolato e fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo all'appaltatore per danni da incuria
- al pagamento delle tasse per lo smaltimento dei rifiuti

## **Art.19 – CONTROLLI DI QUALITA' – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE**

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui ai Reg. CE 852/04 E 853/04, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

A tal fine la ditta dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

In fase di gara la ditta dovrà prevedere una pianificazione degli interventi dei controlli analitici.

L'Amministrazione comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere all'appaltatore, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime proposte.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre 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;

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre 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.

L'appaltatore libera l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico – sanitaria delle trasformazioni alimentari.

## **Art.20 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI**

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

## **Art.21 – 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.n.81 del 9 aprile 2008.

## **Art.22 – 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 ("a vista del servizio" od a mezzo prelievo di campioni alimentari da sottoporre ad analisi di laboratorio) 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.23 – ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA**

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Pubblica ed Ambientale facenti capo all'ASL competente, le eventuali strutture specialistiche incaricate dall'Amministrazione comunale, gli organi amministrativi comunali responsabili del servizio, la Commissione mensa, secondo le rispettive competenze.

### **Art.24 – BLOCCO DELLE DERRATE**

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate": le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione delle dicitura "in attesa di accertamento".

L'Amministrazione comunale provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne pari tempestiva comunicazione all'appaltatore.

Qualora i referti diano esito sfavorevole, l'Appaltatore provvederà all'eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

### **Art.25 – RIFIUTO DELLA FORNITURA**

I pasti preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.

### **Art.26 – RESPONSABILITA' 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.

In particolare l'appaltatore si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, l'Appaltatore esonera l'Amministrazione appaltante ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

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 5.000.000.000= per sinistro

Euro 250.000.000= per persona

Euro 1.500.000.000= per danni a cose o animali

2) R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)

Euro 500.000.000= per sinistro  
Euro 250.000.000= 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.27 – POLIZZE ASSICURATIVE A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE**

L'Ente appaltante manterrà a proprio nome e spese le polizze assicurative inerenti:

- i locali, gli impianti e le attrezzature messi a disposizione dell'appaltatore;
- la responsabilità civile verso terzi del proprio personale dipendente.

#### **Art.28 – CORRISPETTIVI - PAGAMENTI**

Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico dell'Appaltatore è determinato dal prezzo pasto unitario di aggiudicazione, moltiplicato per il numero dei pasti forniti mensilmente ad ogni fascia di utenza.

L'Amministrazione appaltante si riserva, dopo l'avvenuta efficacia dell'aggiudicazione definitiva e prima della stipulazione del contratto, di negoziare con l'aggiudicatario termini e modalità diversi da quelli previsti dal D.lgs. 231/2002.

Al termine del servizio 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.

#### **ARTICOLO 29 : REVISIONE PREZZI**

Per i primi dodici mesi i prezzi resteranno invariati; dall'inizio del secondo anno saranno sottoposti a revisione.

Qualora all'inizio del secondo anno l'ISTAT non abbia pubblicato i prezzi indicati all'art. 44 della legge 724/94, si farà riferimento, per la revisione prezzi dall'inizio del secondo anno contrattuale, all'indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività", pubblicato dall'ISTAT stesso.

#### **Art. 30– DIVIETI DI CESSIONE E SUBAPPALTO**

E' fatto divieto alla Ditta, sotto pena di decadenza del servizio e di perdita della cauzione, di recedere o subappaltare in tutto o in parte il servizio, fatta salva la possibilità di far ricorso ad imprese esterne per le manutenzioni, con oneri a carico della Ditta, previa comunicazione al Responsabile comunale e compilazione dell'apposito DUVRI.

#### **Art. 31– INADEMPIENZE E PENALITA'**

Ove si verificano inadempienze della ditta appaltatrice nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno applicate dal Committente penali, in relazione alla gravità delle inadempienze a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

Le penalità minime che il Committente si riserva di applicare sono le seguenti:

€ 250,00	ogniquale volta viene negato l'accesso agli incaricati del Committente ad eseguire i controlli di conformità;
€ 50,00	per ogni singola violazione di quanto stabilito dai menu;
€ 50,00	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle specifiche tabelle dietetiche, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
€ 50,00	per ogni violazione di quanto previsto dalle specifiche Merceologiche;
€ 100,00	per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
€ 50,00	per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti;
€ 75,00	per ogni pasto in meno (compreso le diete) ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico;
€ 130,00	per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del DPR 327/80;
€ 500,00	per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti;
€ 300,00	per mancata conservazione dei campioni;
€ 1500,00	per mancata comunicazione all'appaltante del mancato utilizzo di prodotti certificati;
€ 500,00	per ogni caso di mancato rispetto delle specifiche igienico ambientali;
€ 500,00	per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
€ 300,00	per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Committente della documentazione inerente la messa in atto del sistema haccp;
€ 300,00	non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I.);
€ 300,00	per ogni mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e del relativo monte ore previsto in sede di offerta.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute nell'arco della durata del servizio, il Committente si riserva di applicare ulteriori penali in relazione alla loro gravità, nel seguente modo: maggiorazione più 25% alla seconda infrazione, maggiorazione del 50% alla terza, decadenza del contratto alla quarta.

### **Art. 32– RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

L'Amministrazione comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., 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. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
- e) reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e concluse 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 al servizio;
- 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 del servizio, 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 A/R, 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. 33– CAUZIONI PROVVISORIA E DEFINITIVA**

L'appaltatore presterà cauzione provvisoria pari ad € 4.500 (2% importo a base di gara) di cui all'art. 75 del D.Lgs. 163/2006 ed, in caso di aggiudicazione, a garanzia di tutti gli obblighi contrattuali, cauzione definitiva di cui all'art. 113 del D.Lgs 163/2006;

### **Art. 34– STIPULA DEL CONTRATTO**

La stipula del contratto è subordinata all'accertamento dei requisiti previsti dal D.P.R. 445/2000

### **Art. 35– SPESE CONTRATTUALI**

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

### **Art.36 – COMMISSIONE E PUBBLICITA'**

Con riferimento agli articoli 80 e 84 del d.lgs.163/2006 s.m. e i., le spese della commissione di gara e delle spese di pubblicità, determinate rispettivamente in €. 1.500,00, ed in €. 4.140,00, sono a carico della ditta aggiudicataria.

### **Art. 37– ONERI FISCALI**

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

### **Art. 38– CONTROVERSIE**

Per eventuali controversie sarà competente il Tar Lombardia

### **Art. 39– 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 del servizio.

### **Art. 40– ALLEGATI**

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

- caratteristiche merceologiche delle materie prime e prospetto grammature.
- menu'.

### **Art. 41– TRATTAMENTO DEI DATI**

Si informa, ai sensi del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno utilizzati esclusivamente ai fini dello svolgimento della procedura in economia per l'aggiudicazione del servizio e per l'eventuale stipula del successivo contratto.

Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per l'espletamento della predetta procedura; il mancato conferimento degli stessi comporta l'esclusione dalla gara.

Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Tromello.

Responsabile del trattamento è il Direttore Generale, Dott.ssa Angela Giovanna Natale.

Incaricati del trattamento sono i dipendenti del Comune di Tromello che si occuperanno della procedura in questione.

### **Art. 42 – ALTRE INFORMAZIONI**

Il Bando Capitolato d'Appalto e gli allegati sono pubblicati all'albo Pretorio Comunale e sul sito internet del Comune di Tromello all'indirizzo specifico: [www.comune.tromello.pv.it](http://www.comune.tromello.pv.it) dalla data di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'estratto del presente bando. Ogni difformità, incompletezza e sussistenza di errori sostanziali nella documentazione di offerta è motivo di esclusione a giudizio della Commissione.

La Commissione si riserva di richiedere la documentazione a comprova delle dichiarazioni di offerta e pregiudizialmente al contratto. Delle dichiarazioni richieste può, in alternativa, essere fornita certificazione, purché valida, come previsto dalla vigente normativa.

L'Amministrazione si riserva di aggiudicare anche in presenza di una sola offerta valida, se di convenienza.

La stazione appaltante si riserva di differire o revocare il presente procedimento di Gara, senza alcun diritto dei concorrenti a rimborso spese, o altro.

Tromello, lì 24.05.2010

**IL DIRETTORE GENERALE**

Dott.ssa Angela Giovanna Natale