

COMUNE DI TORRE DE' BUSI
PROVINCIA DI LECCO
CAPITOLATO DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PERIODO SETTEMBRE 2007/AGOSTO 2010

ARTICOLO 1. OGGETTO DEL CONTRATTO

L'oggetto del contratto è costituito dalla gestione del servizio di preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione dei pasti per la refezione scolastica del Comune di Torre de' Busi e relativa pulizia dei locali.

I pasti dovranno essere confezionati presso il centro di cottura della ditta, dedicato esclusivamente ai pasti scolastici, che non disti dal plesso scolastico più di 10 Km. (dieci chilometri) e trasportati presso il refettorio di consumo. Il Centro di cottura deve essere dedicato esclusivamente alla preparazione di pasti scolastici. I refettori di consumo si trovano in P.za Funivia (scuola secondaria di primo grado: orario attuale inizio mensa: ore 13.00 giorni lunedì-mercoledì-venerdì) ed in Via L. Da Vinci (scuola primaria: orario attuale inizio mensa: ore 12.20 dal lunedì al venerdì)

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla gestione del Servizio, sono a carico dell'appaltatore.

Per le caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle derrate si fa espresso riferimento alle linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica.

Per il menù e le grammature si fa espresso riferimento alle linee guida per "l'elaborazione di un menù per la ristorazione scolastica" elaborate dalla ASL di Lecco.

ARTICOLO 2. DURATA – VALORE

L'appalto, che attiene agli anni scolastici dal 2007/2008 al 2009/2010, avrà durata da settembre 2007 ad agosto 2010.

Indicativamente sono previsti, per il presente appalto, circa 13.000 pasti per anno scolastico per un totale di 39.000 pasti circa, per un importo complessivo presunto di euro 148.200,00, oltre IVA, a fronte del prezzo unitario del pasto, posto a base d'asta, di euro 3,80, al netto dell'IVA.

ARTICOLO 3. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato, ai sensi dell'art. 82 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163, sulla base del criterio del prezzo più basso, relativamente al prezzo unitario del pasto, comprensivo di tutti i servizi connessi. Non sono ammesse offerte in aumento rispetto al prezzo unitario posto a base d'asta di € 3,80 per pasto al netto dell'IVA. Con il pagamento del prezzo di aggiudicazione si intendono interamente compensati da parte del Comune, tutti i servizi collegati al presente capitolato speciale d'appalto.

Art.4- REQUISITI MINIMI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

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

- a) fatturato complessivo annuo dell'ultimo triennio (2004/2005/2006) per servizi di refezione scolastica non inferiore a € 2.000.000,00 al netto d'Iva;
- b) gestione, nell'ultimo triennio, di almeno 10 (dieci) servizi della stessa tipologia e di portata economica pari o superiore a quella in esame;
- c) possesso della certificazione di qualità secondo le norme "UNI EN ISO 9001" Ed. 2000;
- d) avere idonea referenza bancaria costituita da certificazione bancaria attestante la capacità economica e solvibilità in relazione al valore dell'appalto;
- e) adozione di un proprio piano di autocontrollo HACCP, ai sensi del D.Lgs.155/97.
- f) essere in regola con le disposizioni di cui all'art. 17 della Legge 68/1999;
- g) Inesistenza delle clausole di esclusione previste dall'art. 38 del D.Lgs 163/2006;
- h) Inesistenza di sanzioni amministrative e in particolare di sanzioni interdittive o di misure cautelari interdittive di cui al D.Lgs 231/2001;

- i) Iscrizione alla Camera di Commercio per attività coincidenti con quella oggetto del presente appalto;
- l) possesso di bilanci certificati da società di revisione contabile;
- m) aver preso parte al sopralluogo dei refettori scolastici fissato per il giorno 15 giugno 2007 alle ore 10.00 presso la sede municipale.

I requisiti di cui alle lettere e) ed f) , in caso di Raggruppamento Temporaneo tra Imprese, devono essere posseduti in misura del 60% (sessanta per cento) dalla capofila e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle mandanti, ciascuna delle quali deve possedere almeno il 10% (dieci per cento) del requisito richiesto cumulativamente. I requisiti di cui alle lettere a) b) c) devono essere posseduti da tutte le imprese raggruppate. Il requisito di cui alla lettera d) – deve essere soddisfatto dalla capogruppo.

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

Le offerte andranno presentate, a pena di esclusione nei termini e nelle modalità indicate nel "Bando di gara".

La gara si terrà nelle date – ore e luoghi, nonché secondo le modalità espressamente indicate nel "Bando di gara".

Si evidenzia inoltre che non saranno ammesse:

- le offerte in aumento rispetto alla base d'appalto;
- le offerte condizionate, le offerte "parziali", limitate ad una sola o più parte dei servizi oggetto dell'appalto,
- le offerte espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto;
- le offerte che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di procedere alla verifica delle anomalie delle offerte ai sensi dell'artt. 86 e 87 del D.Lgs. 163/2006. In relazione al prodursi di tale circostanza, la data di aggiudicazione provvisoria potrà essere dilazionata del tempo necessario al compimento delle verifiche dette.

In caso di offerte ritenute "uguali", si procederà all'aggiudicazione a norma dell'art. 77 del R.D. 827/1924.

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

L'offerta deve essere recapitata presso il Comune di Torre de' Busi, Ufficio Protocollo – Via V. Veneto n° 15 – 23806 Torre de' Busi (LC) in plico sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, a pena di esclusione.

Il plico deve pervenire non più tardi delle ore 12.00 del giorno 22 giugno 2007 (termine perentorio) in uno dei modi seguenti a scelta della ditta concorrente:

- a mano, con timbro di ricevuta da parte dell'Ufficio Protocollo di questo Comune;
- con Raccomandata A.R. a mezzo servizio postale
- con Raccomandata a mezzo agenzia autorizzata
- in tutti i casi farà 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 – GARA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TORRE DE' BUSI”.

Il plico a pena di esclusione dalla gara, deve contenere due buste di cui:

1) Una busta sigillata e controfirmata dal legale rappresentante sui lembi di chiusura, riportante esternamente, oltre all'indicazione del nominativo della ditta concorrente e l'indirizzo del destinatario, la seguente dicitura “A – Contiene documenti ” e contenere a pena di non ammissione alla gara i seguenti documenti in competente bollo:

6.a.1 Dichiarazione (preferibilmente su modello predisposto dallo scrivente Comune) firmata dal legale rappresentante che attesti sotto la propria responsabilità e nella consapevolezza delle relative conseguenze, a norma dell'art. 76 del DPR. 28 dicembre 2000, n. 445 in ordine ai seguenti punti

- ◆ L'inesistenza delle cause di esclusione previste dall'art. 38 del D.Lgs 163/2006 e successive modificazioni;
- ◆ L'inesistenza nei confronti della Impresa o Società di sanzioni amministrative ed in particolare sanzioni interdittive di cui al D.lgs 8 giugno 2001 n. 231;
- ◆ Di essere iscritta al Registro delle Imprese che esercitano attività di ristorazione istituito presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura dial n.
- ◆ Di essere iscritta (solo le cooperative) al Registro Prefettizio al n.
- ◆ Di essere iscritta (solo per Consorzi di cooperative) nello schedario Generale della Cooperazione;
- ◆ Che la ditta non si trova nella condizione di incapacità a stipulare contratti con la Pubblica Amministrazione ai sensi della Legge n. 646 del 13.09.1982 e successive modificazioni e integrazioni.
- ◆ Di avere ottemperato alla legge 6 marzo 1998 n. 40 “disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero” nel caso in cui nell'organico dell'Impresa figurino lavoratori stranieri.
- ◆ Di aver preso esatta conoscenza dello stato di fatto dei locali e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio di ristorazione e di aver ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta;
- ◆ Di avere tenuto conto nella predisposizione della propria offerta degli obblighi derivanti dal C.C.N.L. di categoria e delle relative disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza e di assistenza in vigore presso la Provincia, ai sensi della legge 327/2000;
- ◆ Di avere acquisito ed esaminato il capitolato speciale di appalto e la eventuale documentazione tecnica allegata ad esso che ne costituisce parte integrante, e di accettarne integralmente ai sensi dell'art. 1341 codice civile. senza riserve condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità in esse contenute e che i servizi, oggetto dell'appalto, saranno effettuati e condotti conformemente a tutti i piatti, modalità e condizioni di cui agli stessi atti di gara;

- ◆ Che la ditta non è direttamente o indirettamente parte di accordi con altri, volti ad alterare la libera concorrenza, né tanto meno presenterà offerta per la gara in oggetto con altre imprese con le quali esistono rapporti di collegamento e controllo determinati in base ai criteri di cui all'art. 2359 del Codice Civile;
- ◆ Di non partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio di concorrenti, e neppure in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio;
- ◆ Che (nel caso di Consorzio) il Consorzio concorre per le seguenti ditte (indicare le ditte);
- ◆ Di possedere la capacità tecnica atta a garantire una perfetta esecuzione del servizio come richiesto dal Capitolato speciale;
- ◆ Di impegnarsi ad applicare, per i soci – soci cooperatori impegnati nel servizio – condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo di Lavoro di categoria (dichiarazione a carico solo delle cooperative);
- ◆ Di assumersi qualsiasi responsabilità ed oneri nei confronti Comune di Torre de' Busi e di terzi, nei casi di mancata adozione di quei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti coinvolti e non nella gestione di servizio;
- ◆ Di mantenere valida l'offerta per giorni 180 (centottanta) dalla data stabilita quale termine per la presentazione delle offerte e che la stessa avrà valore di proposta contrattuale ai sensi dell'art. 1329 del codice civile;
- ◆ Di essere inoltre specificatamente in possesso dei requisiti minimi di partecipazione stabiliti nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto e, precisamente:
 - di avere conseguito, nel triennio 2004/2005/2006 un fatturato complessivo annuo per servizi di refezione scolastica non inferiore a € 2.000.000,00 (al netto Iva);
 - di essere in possesso di bilanci certificati da società di revisione contabile;
 - di avere gestito, nel triennio 2004/2005/2006, almeno numero 10 (dieci) forniture di servizi della stessa tipologia e di portata economica pari o superiore a quella in esame;
 - di essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001 ED. 2000, rilasciata dalla Società _____, n. _____ del _____, oggetto specifico _____;
 - di avere adottato un proprio piano di autocontrollo HACCP, ai sensi del D.Lgs. 155/97;
 - di essere in regola con le disposizioni di cui all'art. 17 della Legge 68/1999;

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

Devono essere allegati, pena l'esclusione, i seguenti documenti:

6.a.2 Dichiarazione di almeno un istituto di credito attestante la capacità economica e di solvibilità della ditta in relazione al valore dell'appalto;

6.a.3 Attestazione rilasciata dall'ufficio comunale preposto, inerente il sopralluogo effettuato presso la cucina e i relativi refettori;

6.a.4 Certificazione Uni En ISO della serie 9001:Ed.2000. Nel caso di R.T.I tale certificazione è sufficiente che sia in possesso della capogruppo.

6.a.5 Cauzione provvisoria costituita da polizza bancaria o assicurativa di € 2.964,00 pari al 2% dell'importo complessivo presunto dell'appalto

2) Una busta sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, deve riportare esternamente oltre all'indicazione del nominativo della ditta concorrente, la seguente dicitura "B – Contiene Offerta economica" contenente:

Offerta economica, redatta in carta resa legale, (preferibilmente su modello predisposto dal presente Comune) riportante il numero del codice fiscale e il numero di partita IVA dell'Impresa e l'indicazione del ribasso percentuale offerto (espresso in cifre e in lettere) rispetto al prezzo unitario posto a base d'asta di € 3,80 per pasto IVA esclusa. Ai sensi dell' art. 86 comma 5 del D.Lgs. 163/2006 le offerte dovranno essere corredate dalle giustificazioni in relazione alla offerta presentata ai sensi dell' art. 87 e precisamente: alle soluzioni tecniche adottate, alle condizioni favorevoli rispetto al servizio e al costo del lavoro.

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 offerto il maggior ribasso rispetto al prezzo unitario posto a base d'asta di € 3,80 per pasto IVA esclusa.

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

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

Prima della stipulazione del contratto, l'impresa aggiudicataria sarà tenuta a presentare tutta la documentazione relativa al possesso dei requisiti indicati nelle dichiarazioni temporaneamente sostitutive rese in sede di gara, nonché la documentazione attestante l'avvenuta costituzione della cauzione definitiva e l'avvenuta stipula delle polizze assicurative previste dal presente capitolato.

La documentazione in questione andrà presentata, a pena di decadenza dall'aggiudicazione, entro il termine indicato nella comunicazione a cura del servizio comunale competente.

Sarà parimenti 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, purché l'offerta risulti valida e vantaggiosa per l'Amministrazione e l'interessato provveda agli adempimenti di cui al presente articolo.

ARTICOLO 8. TIPOLOGIA DELL'UTENZA – SEDE DEI TERMINALI DI CONSUMO – PRENOTAZIONE PASTI

L'utenza che usufruisce del servizio regolamentato in questo capitolato è composta da alunni e insegnanti della scuola primaria e secondaria di primo grado del Comune di Torre dè Busi.

Il numero dei pasti è presunto e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti da fornire potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Per le scuole oggetto dell'appalto il servizio verrà erogato come da calendario scolastico.

I pasti dovranno essere consegnati presso la Scuola primaria sita in V. L. Da Vinci e la Scuola secondaria di primo grado sita in Piazza Funivia prima dell'inizio della distribuzione dei pasti all'utenza come indicato all'art. 1.

ARTICOLO 9. MENU'

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati nel menu proposto.

Durante l'appalto potranno essere approvate modifiche alle tabelle dietetiche ed ai menù, a parità qualitativa della fornitura, senza aumento di spesa per il servizio.

Le parti concorderanno le eventuali variazioni economiche ove occorrano, a seguito di significative variazioni di qualità delle derrate.

I menù non potranno essere modificati da parte dell'appaltatore, se non previa intesa con i competenti organi dell'ASL e dell'amministrazione Comunale.

Nella scelta dei menù si terrà conto di quanto suggerito e proposto dalla Regione Lombardia per la ristorazione scolastica.

È compito della Ditta affiggere il menù approvato presso i locali della mensa scolastica.

Il pasto deve comprendere: un primo piatto, un secondo, un contorno, frutta o dessert, pane, acqua.

ARTICOLO 10. VARIAZIONI AL MENU'

Sono consentite variazioni del menù nei seguenti casi:

1. guasti di uno o più impianti per realizzazione del piatto previsto
2. interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc.)
3. avaria delle apparecchiature per la conservazione dei prodotti deperibili

4. costante non gradimento di alcuni piatti, previo parere favorevole degli organismi preposti (ASL – Amministrazione Comunale)
5. iniziative alimentari particolari, da concordarsi con le parti interessate (Comune, organismi scolastici, eventualmente ASL)

relativamente ai punti 1, 2 e 3, per quanto possibile, le modifiche dovranno essere tali da non discordarsi eccessivamente dal modello dietetico indicato nel menù.

In ogni caso l'appaltatore dovrà attenersi alle prescrizioni sanitarie in merito all'apporto nutritivo degli alimenti sostitutivi. L'amministrazione comunale si riserva altresì la facoltà di modificare il menù, su indicazione dell'Autorità Sanitaria competente, dandone tempestiva comunicazione alla Ditta appaltatrice, la quale dovrà uniformarvisi.

ARTICOLO 11. DIETE SPECIALI

Il Comune si riserva di richiedere alla ditta aggiudicataria particolari regimi dietetici sulla scorta di certificazioni mediche comprovanti stati allergici o patologici, oppure motivati eccezionalmente da dichiarazione di non poter assumere determinati alimenti per motivi religiosi o ideologici.

ARTICOLO 12. MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO – TRASPORTO PASTI

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'approvvigionamento delle materie prime e derrate, come meglio specificato più avanti.

La cottura dei pasti dovrà essere ultimata non prima di un'ora e mezza dalla loro consegna c/o i refettori, consegna che avverrà previo confezionamento mediante contenitori termoisolanti multirazione, trasportati su mezzo all'uopo autorizzato e con proprio personale, secondo il principio del legame caldo.

I contenitori termici devono garantire tenuta, maneggevolezza e solidità.

I contenitori ed il mezzo di trasporto dovranno essere adibiti esclusivamente a tali scopi, ed essere conformi alle indicazioni di legge.

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto utilizzato, in modo tale che dal medesimo non ne derivi insudiciamento o contaminazione delle sostanze alimentari trasportate. L'appaltatore dovrà organizzare il piano di trasporto facendo in modo che i tempi tra produzione e consumo siano ridotti al minimo, tenendo presenti gli orari di consegna di cui all'art. 8.

ARTICOLO 13. PREDISPOSIZIONE DEI LOCALI MENSA – PULIZIA E SANIFICAZIONE

A carico della ditta aggiudicataria sono i seguenti compiti:

- apparecchiatura tavoli
- distribuzione pasti ai tavoli
- riordino e pulizia dei refettori e dei locali annessi, da effettuarsi in modo da garantire perfette condizioni igieniche degli ambienti
- lavaggio stoviglie ed utensili.

Tutto il materiale e le attrezzature necessarie per effettuare le pulizie sono a carico dell'appaltatore.

ATTREZZATURE

Con tale termine si intende tutto quanto si rende necessario per una adeguata operazione di pulitura (palette, scope, secchi, mop, stracci per pavimenti, spugnette morbide ed abrasive, pagliette, guanti di gomma, guanti in lattice monouso, rotoli di carta asciuga tutto con apposito supporto, materiale di consumo necessario alla lavastoviglie etc.).

Detto materiale deve in ogni caso rispondere ai requisiti igienici e sanitari ed essere idoneo all'uso per il quale è adibito nonché essere fornito, a carico dell'appaltatrice, in misura conforme allo svolgimento delle mansioni previste.

DETERGENTI

Le sostanze detergenti devono essere idonei allo scopo e conservate in contenitori originali o contenitori con indicato chiaramente il contenuto e l'utilizzo per il quale è destinato.

ARTICOLO 14. ONERI A CARICO DELLA DITTA E RESPONSABILITA'

L'appaltatore si assume tutte le responsabilità derivanti dalla somministrazione di cibo avariato o contaminato e 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 a favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

A tale proposito, la Ditta appaltatrice contrarrà un'assicurazione contro i rischi, anche prodotti per colpa grave, inerenti la gestione del servizio, secondo massimali non inferiori ad € 5.000.000,00 in accordo con il Comune di Torre de' Busi, con l'obbligo di deposito di copia della polizza presso il Comune.

ARTICOLO 15. SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con la massima tempestività e comunque, quando possibile, con anticipo di almeno 2 giorni lavorativi; altrettanto si raccomanda in caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice. In ogni caso, trattandosi di pubblico servizio, l'appaltatore dovrà garantire la completa fornitura del servizio anche in presenza di eventi dovuti a causa di forza maggiore, eventualmente tramite ditta di ristorazione o servizio di emergenza da concordarsi con il committente.

ARTICOLO 16. PERSONALE. ONERI DELL'AGGIUDICATARIA

È fatto obbligo alla ditta aggiudicataria al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza.

La ditta aggiudicataria deve, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'art. 4 del D.Lgs. 676/1994 tenendolo a disposizione.

La ditta aggiudicataria si impegna:

- a) Ad assegnare idoneo personale per la pulizia dei locali, per effettuare le operazioni di apparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti e il rigoverno.
- b) A fornire prima della firma del contratto l'organigramma del personale addetto;
- c) A presentare le certificazioni di idoneità sanitaria relative sia al personale, sia alla sede di preparazione e cottura dei pasti, rilasciati dall'ASL competente per territorio;
- d) A fornire il vestiario per il personale dipendente operante presso i refettori;
- e) Ad assicurare la puntualità e continuità del servizio ed a garantire la sostituzione del personale risultato eventualmente non idoneo;
- f) A mettere a disposizione un Responsabile come "Direttore di mensa" del quale, prima della firma del contratto, dovrà essere prodotto idoneo curriculum professionale tale da dimostrare una comprovata esperienza nel settore della ristorazione collettiva. Il Direttore di mensa sarà il quotidiano e principale referente per l'Amministrazione Comunale.

L'appaltatore dovrà comunicare il nominativo, l'indirizzo e il recapito telefonico del Responsabile che fungerà da direttore interlocutore dell'Amministrazione Comunale per quanto concerne la gestione del servizio.

Il responsabile suddetto dovrà essere reperibile giornalmente, effettuare visite periodiche, settimanali, presso il centro di distribuzione, è inoltre tenuto a presenziare alle riunioni della Commissione mensa, quando invitato dagli organi comunali.

- g) A garantire al personale dipendente il trattamento economico e le assicurazioni sociali secondo la normativa vigente;
- h) A rilasciare alla committente una dichiarazione nella quale attesti che i dipendenti impiegati nell'esecuzione del servizio appaltato sono assicurati presso l'INAIL a norma di legge.

Per assicurare le prestazioni contrattuali, l'appaltatore si avvarrà di proprio personale professionalmente adeguato e lo impiegherà sotto la sua esclusiva responsabilità.

Il numero di operatori professionalmente adeguati dovrà essere tale da garantire, in ogni periodo dell'anno e per tutta la durata dell'appalto, la regolarità e l'efficienza del servizio.

La ditta appaltatrice ha l'obbligo di garantire una costante formazione degli addetti, tale formazione dovrà essere documentabile.

ARTICOLO 17. CAMPIONE TESTIMONE

Tra i compiti dell'appaltatore rientra anche l'obbligo di conservare un campione rappresentativo del pasto completo di ciascun giorno, da utilizzarsi per eventuali analisi di laboratorio, nel caso si verificano episodi di tossinfezione alimentare.

Di ogni alimento preparato verrà prelevata, al termine del ciclo di produzione, un'aliquota di almeno 150 g. edibili, che verrà conservata in contenitore sterile o ben pulito, ermeticamente chiuso e riportante su etichetta applicata la denominazione della preparazione, il giorno e l'ora del prelievo.

Il campione va raccolto per ogni lotto distribuito.

I campioni così confezionati vanno conservati a temperatura compresa tra 0 e 4 gradi °C per 72 ore e devono essere consegnati ad ogni richiesta delle Autorità competenti.

ARTICOLO 18. APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

L'appaltatore provvederà all'acquisto delle derrate secondo le indicazioni merceologiche ed organolettiche segnalate e con diritto di scegliere i fornitori delle merci, se non diversamente concordato con l'Amministrazione Comunale.

Si precisa che sono da evitarsi i prodotti transgenici.

La buona conservazione delle derrate depositate e conservate è onere dell'appaltatore.

ARTICOLO 19. MISURE IGIENICO SANITARI

Si fa obbligo di adottare le seguenti misure igienico sanitarie:

- a- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- b- non congelare il pane;
- c- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza, soprattutto dei vegetali a foglia, della frutta, dei latticini e yogurt;
- d- evitare scorte e stoccaggi eccessivi;
- e- non scongelare i prodotti surgelati a temperatura ambiente o sotto acqua corrente, bensì effettuare lo scongelamento in cella frigorifera a temperatura tra 0 e 4 gradi °C, salvo per le verdure, che possono essere cucinate tali e quali;
- f- non detenere e non usare prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- g- le merci devono essere depositate su apposite scaffalature o altro mezzo idoneo a separare dal pavimento, convenientemente distanziate dalle pareti;
- h- nel deposito merci le derrate devono essere collocate in modo da rendere sempre facile il riscontro delle partite e la data di scadenza;
- i- le sostanze alimentari devono riportare sulla confezione o sull'etichetta saldamente appostavi, le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109/92 e smi;

ARTICOLO 20. TECNOLOGIE DI PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche, nutrizionali ed organolettiche dei cibi, in particolare si precisa:

- a- tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- b- evitare la promiscuità fra le derrate e le varie preparazioni, distinguendo con cura i cibi e le operazioni "pulite" da quelle 'sporche';
- c- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- d- tutte le pietanze cotte non vanno lasciate raffreddare a temperatura ambiente, ma vanno conservate alla temperatura di 65°C;
- e- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- f- evitare la sovra cottura, soprattutto di minestrone, verdure, ecc.;
- g- nella preparazione dei cibi cotti dovranno essere utilizzate preferibilmente le seguenti metodiche:
 - cottura al forno, possibilmente senza aggiunta di condimenti
 - cottura a microonde specie per pesce e verdure
 - cottura in umido per le carni
 - cottura a mezzo di bollitura preferibilmente per le uova
 - cottura a vapore preferibilmente per le verdure. In caso di lessatura delle stesse dovrà essere usata una quantità minima di acqua di cottura, utilizzando quest'ultima, quando il menù della stessa giornata ne dia l'occasione, per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
- h- in caso di alimenti cotti soggetti a successivo raffreddamento, quest'ultimo dovrà avvenire esclusivamente mediante l'uso di appositi abbattitori di temperatura, o comunque all'interno di apparecchi frigorifero;
- i. preferire le cotture che richiedono il condimento finale a freddo, che dovrà essere costituito da olio extravergine d'oliva. Ridurre al minimo l'uso di burro che andrà comunque aggiunto a cottura ultimata e a crudo;

- j. preliminarmente alla preparazione dei cibi carnei, si provvederà alla eliminazione delle parti grasse e cartilaginose visibili;
- k. le grammature previste nelle tabelle dietetiche dovranno rigorosamente essere rispettate, particolarmente per i condimenti;
- l. la frutta fresca deve essere sempre somministrata in buone condizioni di maturazione. È ammessa la frutta sciroppata, se richiesta, o in particolari situazioni di emergenza, purché mono frutto, non spezzettata e a condizione che si tratti di frutto non coltivabile in Italia o non di stagione. Comunque il ricorso alla frutta in scatola è ammessa una sola volta nell'ambito della stessa settimana.
- m. Non è consentita la cottura anticipata di carni, macinati, pollame, pesce.

ARTICOLO 21. LAVORAZIONI CONSENTITE IL GIORNO ANTECEDENTE IL CONSUMO

Possono essere effettuate il giorno antecedente il consumo, e sono al fine di razionalizzare meglio le attività. Le seguenti operazioni:

- a- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione immediata a 2 gradi °C);
- b- pelatura di patate e carote (segue conservazione a 5 – 10 gradi °C in contenitori chiusi, con acqua pulita opportunamente acidulata);
- c- cottura di torte semplici, non a base di crema (segue conservazione in luogo asciutto e riparata);

ARTICOLO 22. LAVORAZIONI DA EFFETTUARSI NELLO STESSO GIORNO DEL CONSUMO

Sono da effettuarsi rigorosamente il giorno del consumo le seguenti operazioni:

- a- preparazione prodotti ortofrutticoli diversi da quanto indicato al punto b;
- b- conteggio pane e allestimento merende;
- c- cottura delle materie prime, senza far intercorrere più di una/due ore di intervallo tra la preparazione e distribuzione. (Le porzioni sul cotto vanno fatte a caldo, e deve seguire il mantenimento costante delle temperature di 60-65 gradi C. fino alla distribuzione);
- d- impanature (l'immersione in pastella a base di uova, latte e farina, non deve protrarsi oltre l'ora);
- e- macinatura delle carni e dei pesci crudi in tritacarne pulito mondato subito prima dell'uso (non devono trascorrere più di due ore dalla macinatura alla cottura).

ARTICOLO 23. ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Sono preposti al controllo delle clausole del presente contratto:

- i funzionari dell'Amministrazione Comunale;
- altri tecnici autorizzati dall'Amministrazione Comunale e da questa segnalati alla Ditta
- gli organi di vigilanza ed ispezione dell'ASL per quanto di competenza;
- la Commissione Mensa, con funzioni di osservazione e segnalazione.

ARTICOLO 24. COMPITI DELLA COMMISSIONE MENSA

La Commissione Mensa è organo consultivo e vigila lo svolgimento e la qualità del servizio, rilevando:

- l'orario di arrivo dei pasti, la conformità al menù, la temperatura idonea e la rispondenza ai requisiti organolettici
- la pulizia e l'igiene dei locali (pavimenti, lavelli, lavandini contenitori rifiuti, servizi igienici), degli arredi.
- se il personale mensa indossa il camice e il copricapo
- se il personale addetto alla distribuzione e pulizia dei refettori è in numero adeguato e negli orari previsti
- se vengono puntualmente e correttamente consegnate le diete
- le date di scadenza dei prodotti

la Commissione mensa potrà, inoltre, proporre modifiche ai menù estivo e invernale.

È fatto divieto ai membri della Commissione Mensa intervenire a qualsiasi titolo direttamente sul personale della ditta appaltatrice.

ARTICOLO 25. RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'appaltatore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate in sede di controllo.

Se entro otto giorni lavorativi dalla data di ricevimento della comunicazione, l'appaltatore non fornirà alcuna dichiarazione probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le misure repressive previste dal presente capitolato, ivi comprese le sanzioni di cui al successivo art. 27.

ARTICOLO 26. RIFIUTO DELLA FORNITURA

L'Amministrazione Comunale verificato, con proprio personale incaricato, che i cibi preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti alle norme di legge o a quanto previsto dal presente capitolato, provvederà a respingere i cibi suddetti che dovranno essere sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo aggiuntivo.

ARTICOLO 27. PENALITA'

In caso di inosservanza delle norme capitolari l'Amministrazione Comunale, previa comunicazione, come previsto dall'art. 21, provvederà a dedurre dal valore complessivo della fornitura le seguenti penali, per ogni inadempienza verificatasi anche per ogni singolo pasto:

- euro 200,00 per ritardi nella consegna dei pasti oltre i 30 minuti – per forniture di pasti a temperature inferiori a quanto previsto dalle norme di Legge e/o dal presente capitolato;
- euro 200,00 per forniture di pasti non conformi al menù – per inosservanza delle norme capitolari – nel caso di pasti non consegnati;
- euro 200,00 per forniture non corrispondenti alle grammature;
- euro 200,00 nel caso di forniture con cariche microbiche oltre i limiti di legge;
- euro 2.000,00 per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e quanto altro stabilito dalla legge in materia;

ARTICOLO 28. VARIAZIONE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DEI SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO

Potrà essere disposto l'adeguamento dei servizi e/o l'introduzione di servizi complementari con modalità da definirsi in itinere e nei limiti degli stanziamenti di bilancio.

ARTICOLO 29. CAUZIONE PROVVISORIA

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono presentare idonea cauzione provvisoria esclusivamente a mezzo di fidejussione bancaria o assicurativa, rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni. La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà avere validità per almeno 120 giorni dalla data di apertura dell'offerta, avere come beneficiaria l'Amministrazione comunale di Torre dè Busi e dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Si precisa che, a pena di esclusione, non sarà ammessa altra forma di prestazione della cauzione provvisoria, pari al 2% del valore dell'appalto, corrispondente ad euro 2.964,00.

Tale cauzione verrà restituita ai concorrenti risultanti non aggiudicatari immediatamente dopo l'esecuzione del provvedimento di assegnazione definitiva, fatta eccezione per il concorrente immediatamente successivo al primo nell'ordine di aggiudicazione, per il quale verrà svincolata successivamente alla stipula del contratto con l'impresa aggiudicatrice.

ARTICOLO 30. CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti, dell'eventuale risarcimento danni dell'integrità degli impianti e delle attrezzature di proprietà comunale, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore, a causa di inadempienza o cattiva esecuzione del servizio, ivi compreso il maggiore prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione del servizio aggiudicato all'impresa appaltatrice in caso di risoluzione del contratto per inadempienza della stessa, l'appaltatore dovrà prestare, all'atto del relativo contratto, una misura del 10% (dieci per cento) dell'importo complessivo netto del contratto. Resta salvo per l'Amministrazione Comunale l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La Ditta appaltatrice è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

E' ammessa la presentazione della cauzione definitiva mediante fidejussione bancaria o assicurativa, deposito di libretto al portatore, assegno circolare intestato al Comune di Torre dè Busi. La predetta fidejussione dovrà avere come beneficiaria l'Amministrazione comunale di Torre dè Busi e prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale di Torre dè Busi.

Nel caso di inadempienze contrattuali, l'Amministrazione comunale stipulante avrà diritto a valersi di propria autorità e senza altra formalità che la comunicazione scritta, della cauzione come sopra prestata e l'appaltatore dovrà reintegrarla nel termine che gli verrà prefissato qualora il Comune abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa.

La cauzione potrà essere integrata anche d'ufficio a spese dell'appaltatore prelevandone l'importo dalla rata del canone di appalto a meno che l'Amministrazione non ritenga di dichiarare lo scioglimento del contratto rivalendosi dei danni e delle spese subite a causa dell'inadempienza della ditta appaltatrice.

Se il contratto d'appalto viene dichiarato risolto per colpa dell'appaltatore, questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione, che verrà incamerata dal Comune.

ARTICOLO 31. RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'impresa appaltatrice nn intenda accettare l'assegnazione, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal comune.

ARTICOLO 32. SUBAPPALTO

Fermo restando il divieto di cessione parziale o totale del contratto, le ditte concorrenti sono tenute ad indicare nell'offerta da parte del contratto che intendono eventualmente subappaltare a terzi, con le modalità di cui all'art. 18 L. 55/1990 e smi, per quanto applicabile al presente capitolato.

Ogni subappalto deve essere autorizzato preventivamente dal Comune.

Resta comunque impregiudicata la responsabilità dell'impresa appaltatrice per la buona esecuzione del contratto nei confronti del Comune.

Si intendono subappaltabili unicamente il servizio di trasporto e il servizio di pulizia dei locali di distribuzione, dei refettori pasti e dei servizi annessi.

L'impresa appaltatrice è garante nei confronti del Comune del rispetto, da parte di eventuali subappaltatori, delle normative vigenti, dei CCNL e di tutte le norme del presente capitolato.

ARTICOLO 33. PREZZO DEL PASTO

Il prezzo del pasto è quello indicato nell'offerta presentata dalla Ditta aggiudicataria, ed è onnicomprensivo.

Con il pagamento del prezzo di aggiudicazione si intendono interamente compensati da parte del Comune tutti i servizi prestati dall'aggiudicatario nell'esecuzione del presente capitolato; si intende compensata, pertanto, ogni voce relativa a derrate alimentari, preparazione, cottura, contenitori termici, tovaglette e tovaglioli, prodotti per pulizia e sanificazione dei locali del Centro Cottura e dei terminali di distribuzione, trasporto, consegna, personale ed in ogni caso ogni voce riguardanti attività, oneri o incombenze che il capitolato o la legge non pongano esplicitamente a carico del Comune.

Il prezzo offerto in sede di gara sarà adeguato all'ISTAT dal secondo anno di appalto.

La revisione dei prezzi verrà eventualmente operata, in casi eccezionali, sulla base di una istruttoria condotta del Responsabile di Settore, sulla base delle disposizioni di legge.

ARTICOLO 34. PAGAMENTI

Il servizio è finanziato con mezzi propri di bilancio e con i proventi della vendita dei buoni mensa.

I pagamenti, sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, saranno effettuati entro 60 giorni dalla data di ricezione delle fatture mensili.

ARTICOLO 35. CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

L'amministrazione Comunale ha diritto di chiedere in qualsiasi momento, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- abbandono e/o interruzione non motivata del servizio;

- gravi violazioni e/o inosservanze ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento, in materia igienico sanitaria;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo;
- gravi casi di intossicazione alimentare;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- subappalto totale o parziale del servizio, non autorizzato;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della ditta appaltatrice;
- impiego di personale non dipendente dalla ditta appaltatrice;

nelle ipotesi sopra indicate, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora il Comune intenda valersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'impresa appaltatrice a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

ARTICOLO 36. RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ARTICOLO 37. CONTROVERSIE

Per ogni controversia dovesse insorgere tra il Comune di Torre dè Busi e la Ditta appaltatrice in ordine ai patti e condizioni del presente capitolato, fallito ogni tentativo di amichevole risoluzione, Foro competente è quello di Lecco.

ARTICOLO 38 RIFERIMENTO A NORME DI DIRITTO VIGENTI

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

ARTICOLO 39. ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Sono a carico della Ditta appaltatrice tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto che verrà stipulato sulla base del presente capitolato.

Qualora, nel corso del servizio, venissero emanate leggi, regolamenti, disposizioni eventi riflessi, sia diretti che indiretti, sul regime fiscale del contratto, le parti stabiliranno, di comune accordo, le conseguenti variazioni economiche.