

**COMUNE DI CASELLE LANDI**

Provincia di Lodi

**CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO**

**DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ED ALTRE UTENZE**

**INDICE**

ARTICOLO 1 – OGGETTO DEL CONTRATTO .....	2
ARTICOLO 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE.....	3
ARTICOLO 3 – MODALITA' DI GARA .....	3
ARTICOLO 4 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA SEDE DEI TERMINALI DI CONSUMO ....	3
ARTICOLO 5 – CALENDARIO.....	3
SCUOLE            INIZIO    TERMINE.....	3
ALTRE UTENZE    INIZIO    TERMINE .....	4
ARTICOLO 6 – ORARIO DEL CONSUMO DEI PASTI .....	4
ARTICOLO 7 - PRENOTAZIONE PASTI .....	4
ARTICOLO 8 – MODALITA' DI PREPARAZIONE – TRASPORTO – CONSEGNA – SOMMINISTRAZIONE .....	5
ARTICOLO 9 – RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA .....	5
ARTICOLO 10 – ONERI DELLA CONCESSIONARIA .....	5
ARTICOLO 11 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO .....	6
ARTICOLO 12 – NORME CONCERNENTI IL PERSONALE.....	6
ARTICOLO 13 – FORMAZIONE DEL PERSONALE .....	7
ARTICOLO 14 - SEPARAZIONE DEI RIFIUTI .....	7
ARTICOLO 15 – VESTIARIO .....	7
ARTICOLO 16 – RISPETTO DELLA NORMATIVA .....	7
ARTICOLO 17 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE .....	8
ARTICOLO 18 – ALIMENTI .....	8
ARTICOLO 19 – MENU' .....	9
ARTICOLO 20 – DIETE SPECIALI E DIETE IN BIANCO .....	10
ARTICOLO 21– UTILIZZO PRODOTTI BIO, D.O.P. e I.G.P. ....	10
ARTICOLO 22 – TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE-SOMMINISTRAZIONE.....	11
ARTICOLO 23 – CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONI .....	12
ARTICOLO 24 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI.....	12
ARTICOLO 25 – ATTIVITA' DI CONTROLLO DA PARTE DELL' AMMINISTRAZIONE COMUNALE.....	13
ARTICOLO 26– COMMISSIONE MENSA.....	13
ARTICOLO 27 – RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE .....	13
ARTICOLO 28 – ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO .....	13
ARTICOLO 29 – RIFIUTO DELLA FORNITURA.....	13
ARTICOLO 30 – STRUTTURA, ATTREZZATURA, ARREDI .....	14
ARTICOLO 31 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE MACCHINE, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI IMPIANTI e DELLE STRUTTURE... 14	
ARTICOLO 32 – FORNITURA DI STOVIGLIAME, BICCHIERI, POSATE, MATERIALE A PERDERE e PICCOLI ELETTRODOMESTICI.....	14
ARTICOLO 33 – PENALITA' .....	15
ARTICOLO 34 – SUBAPPALTO .....	15
ARTICOLO 35 –RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	15

<b>ARTICOLO 36 – DEPOSITO CAUZIONALE .....</b>	<b>16</b>
<b>ARTICOLO 37 – ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA.....</b>	<b>16</b>
<b>ARTICOLO 38 – PREZZO DEL PASTO - Variazione ISTAT.....</b>	<b>16</b>
<b>ARTICOLO 39 – PAGAMENTI DEL CORRISPETTIVO DI CONCESSIONE ALLA D.A.</b>	<b>16</b>
<b>ARTICOLO 40 – RIFERIMENTO A NORME DI DIRITTO VIGENTE .....</b>	<b>18</b>

## **TITOLO I**

### **GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

#### **ARTICOLO 1 – OGGETTO DEL CONTRATTO**

L'oggetto del contratto è costituito:

dall'appalto del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Caselle Landi, dei Centri Estivi e di altre utenze più avanti dettagliate. Tale servizio consiste nella:

- a) preparazione (comprese le diete speciali),
- b) somministrazione,
- c) confezionamento

dei pasti (destinati agli alunni, agli insegnanti e altri adulti ammessi alla consumazione);

e delle merende extra;

- d) sanificazione del centro cottura e dei refettori;

La preparazione e il confezionamento dei pasti avverrà presso il Centro Cottura del Comune di Caselle Landi, ubicato in Via Garetti e almeno il primo piatto presso il centro di cottura ubicato presso le scuole primaria/secondaria di 1° grado in Via C. Battisti.

E' richiesta la cottura di almeno il primo piatto presso il centro di cottura ubicato in adiacenza al refettorio del plesso scolastico scuole primaria/secondaria di primo grado in via C. Battisti.

La **SOMMINISTRAZIONE** avverrà

- a) per la **scuola d'infanzia**, presso il refettorio della scuola medesima;
- b) per la **scuola primaria e per la scuola secondaria di 1° grado**, presso il refettorio della scuola primaria/secondaria;

E' richiesta inoltre:

- a) la **PREPARAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE** dei pasti dei **Centri Estivi** all'interno dei plessi scolastici;
- b) preparazione e confezionamento in contenitori termici monodosi dei pasti per gli utenti a carico dei **Servizi Sociali** (anziani, persone in difficoltà, ecc. – consegna esclusa) o altri servizi che verranno istituiti dall'Amministrazione Comunale di volta in volta.

Nel servizio richiesto alla D.A. è compresa la preparazione dei pasti per il personale ATA, personale docente, personale docente non in orario di servizio, personale amministrativo, assistenti ad personam o fruitori occasionali.

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla gestione del servizio sono a carico della D.A..

## ARTICOLO 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata della presente concessione è riferita al seguente periodo:

**01 SETTEMBRE 2010 - 31 AGOSTO 2015.**

Alla scadenza del contratto, la D.A. si impegna a riconsegnare i locali con gli impianti e le attrezzature al Comune di Caselle Landi. Le attrezzature, la stoviglieria e quant'altro acquistato dalla ditta aggiudicataria per l'espletamento del servizio resteranno di proprietà comunale.

Il gestore si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni, trasformazioni, ai locali sia del centro cottura che dei refettori, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

## ARTICOLO 3 – MODALITA' DI GARA

Per i servizi oggetto del presente capitolato si procederà mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo n. 83 del D.Lvo del 12/4/2006 n. 163.

## ARTICOLO 4 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA SEDE DEI TERMINALI DI CONSUMO

La D.A. dovrà provvedere con proprio personale alla distribuzione e scodellamento del pasto agli utenti e al riordino e pulizia dei refettori.

Le **MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE** dei pasti avverrà :

- a) per la **scuola d'infanzia**, presso il refettorio del plesso, mediante servizio al tavolo;
- b) per la **scuola primaria e secondaria di I° grado**, presso il refettorio del plesso, mediante servizio al tavolo;
- c) per i **Centri Estivi**, presso il luogo dove si svolgerà il servizio (plessi scolastici), mediante servizio al tavolo;
- d) per gli **altri utenti** (personale ATA, personale docente non in orario di servizio, personale amministrativo, assistenti ad personam o fruitori occasionali), presso il refettorio del plesso, mediante servizio al tavolo;
- e) per gli utenti **Servizi Sociali** - preparazione e confezionamento in contenitori termici monodosi - consegna esclusa e a carico dell'Amministrazione Comunale.

Le operazioni di preparazione e somministrazione dovranno essere comprensive delle operazioni di sanificazione e di riordino.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla D.A. la fornitura di pasti e lo svolgimento di **servizi per feste**, altre iniziative per particolari occasioni (es: "Pranzo natalizio Anziani", ecc.) soggette a costo separato da concordare in base al servizio richiesto.

## ARTICOLO 5 – CALENDARIO

La D.A. si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario definito dall'Amministrazione Comunale, qui indicativamente specificato:

<b>SCUOLE</b>	<b>INIZIO</b>	<b>TERMINE</b>
a) <b>Scuole dell'Infanzia</b>	da calendario scolastico	da calendario scolastico
b) <b>Scuole Primarie</b>	da calendario scolastico	da calendario scolastico

c) **Scuola Secondaria 1° gr.** da calendario scolastico

da calendario scolastico

<b>ALTRE UTENZE</b>	<b>INIZIO</b>	<b>TERMINE</b>
<b>d) Centri estivi</b>	periodo estivo	
<b>e) Utenti Servizi Sociali</b>	1° settembre	31 agosto
<b>f) Altri utenti</b>	da calendario scolastico	da calendario scolastico Eventualmente mesi estivi in concomitanza funzionamento dei centri estivi

#### **ARTICOLO 6 – ORARIO DEL CONSUMO DEI PASTI**

La D.A. si impegna ad erogare il servizio nei giorni e negli orari concordati con l'Amministrazione Comunale. Si precisa che per la scuola dell'infanzia / scuola primaria e e secondaria di primo grado la D.A. si impegna a fornire, rispettivamente a metà mattina e nel primo pomeriggio, la merenda consistente in piccoli dessert o frutta, non servita al momento del pasto e comunque corrispondente al numero degli scolari e non al numero degli utenti servizio mensa. La frutta deve essere suddivisa per classe, con tovaglioli a perdere per il consumo. Il lavaggio della frutta è a cura della ditta aggiudicataria.

Indicativamente gli orari del pranzo sono i seguenti:

- ore 11:55 scuola infanzia;
- ore 12:40 scuola primaria;
- ore 13:20 scuola secondaria di I grado

Detti orari potranno subire variazione nel corso dell'anno.

#### **ARTICOLO 7 - PRENOTAZIONE PASTI**

La concessionaria procede quotidianamente alla raccolta prenotazioni e presenze pasti nei singoli plessi, mediante proprio personale, secondo modalità di accesso ai plessi concordate con l'Amministrazione Comunale, al fine di non arrecare disturbo allo svolgimento delle lezioni. La concessionaria provvederà quindi all'inoltro dei dati al Centro Cottura.

Il pasto prenotato può essere disdetto entro le ore 10,00, così come entro le ore 10,00 possono essere inoltrate ulteriori variazioni. Il numero dei pasti disdetti entro le ore 10,00 non deve essere conteggiato nel totale dei pasti somministrati.

I pasti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati nei menù in vigore (**allegato B**) e dovranno essere preparati con prodotti in conformità **all'allegato A) "Qualità materie prime per la ristorazione scolastica"**.

Durante la concessione potranno essere apportare modifiche alle caratteristiche merceologiche delle materie prime e ai menù, introducendo variazioni con prodotti dello stesso livello qualitativo di quelli previsti dall'allegato A), senza aumento di spesa del servizio.

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

## **ARTICOLO 8 – MODALITA' DI PREPARAZIONE – TRASPORTO – CONSEGNA e SOMMINISTRAZIONE**

I pasti dovranno essere preparati presso il centro cottura, con personale e derrate a carico della D.A., la quale dovrà provvedere alla somministrazione presso i terminali di consumo (refettori).

E' richiesto che la cottura di almeno il primo piatto venga effettuato presso il centro di cottura di via C.Battisti presso la scuola primaria/secondaria di primo grado.

Per i pasti degli utenti dei servizi sociali dovrà essere garantito il legume fresco-caldo, a mezzo di contenitori termoisolati monorazione.

Il trasporto di detti pasti è a carico dell'Amministrazione Comunale.

I contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21.03.1973 e succ. modif. ed integrazioni, Reg CE 1935/2004).

Costituisce parte integrante del presente Capitolato Speciale il "Ricettario", **allegato C**;

## **ARTICOLO 9 – RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La D.A. si assume tutte le responsabilità derivanti dall'esercizio del servizio, compreso l'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati.

La D.A., pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento.

A tale proposito, la D.A. contrarrà per tutta la durata del contratto un'assicurazione contro i rischi dall'esercizio dell'attività, con massimale non inferiore a €. 1.500.000,00, anche prodotti per colpa lieve, inerenti la gestione della ristorazione scolastica, con espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di Caselle Landi. Infatti il Comune di Caselle Landi è da ritenersi, per questi effetti, come terzo.

La D.A. dovrà coprire, altresì, i rischi di danno per furto, incendio, scoppio o altri eventi calamitosi relativamente all'immobile ed alle attrezzature di proprietà del Comune. La polizza dovrà avere un massimale non inferiore a € 1.000.000,00.

La polizza dovrà tener conto della responsabilità civile verso terzi per tutti i rischi derivanti dall'attività di servizio di gestione, compresa intossicazione, avvelenamento, ingestione di cibi o bevande avariate, nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'impresa con un massimale non inferiore a € 2.000.000,00.

A prescindere dai massimali assicurati, la D.A. è responsabile, comunque, di qualsiasi entità di danno, anche se superiore a tali massimali.

## **ARTICOLO 10 – ONERI DELLA CONCESSIONARIA**

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la D.A. si impegna a provvedere:

- al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale eventualmente necessario che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;

- alla fornitura del vestiario per tutto il personale addetto al servizio e componenti commissione mensa, in occasione delle visite di controllo;
- a tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscano o potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'impianto e per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- all'assicurazione per danni a cose ed a persone, nonché quelle relative alla responsabilità civile della ditta aggiudicataria verso i terzi;
- a tenere i registri fiscali a norma di legge;
- all'acquisto ed al trasporto delle derrate alimentari;
- all'organizzazione di corsi di formazione di tutto il personale di servizio;
- ai costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione.
- alla formulazione e applicazione degli appositi manuali e procedure di autocontrollo;
- ad effettuare controlli di analisi di campionatura microbiologica (n. 1 ogni trimestre) e provvedere altresì ad eseguire analisi chimiche sulle materie prime.

**L'Amministrazione Comunale si farà carico dei costi derivanti dai consumi di acqua, energia elettrica, riscaldamento, gas metano, telefono, necessari per il funzionamento degli impianti relativi al centro cottura e dei refettori. I costi derivanti dai consumi delle utenze saranno rilevati da contatori locali, installati a carico dell'Amministrazione Comunale.**

#### **ARTICOLO 11 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO**

In caso di eventi (compresi eventuali scioperi del personale della D.A.) che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con anticipo di almeno cinque giorni lavorativi.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

In ogni caso la D.A. dovrà garantire la completa fornitura del servizio anche in presenza di eventi dovuti a causa di forza maggiore, eventualmente tramite altri centri cottura da lei gestiti.

#### **ARTICOLO 12 – NORME CONCERNENTI IL PERSONALE**

Il personale addetto alla preparazione, alla cottura e al trasporto dei pasti sarà a carico della D.A. che provvederà all'attribuzione delle qualifiche di tale personale e provvederà a tutte le relative disposizioni.

La D.A. è tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 1<sup>o</sup> ottobre, all'Amministrazione Comunale l'elenco completo del personale impiegato, corredato dalle qualifiche e dagli orari di servizio.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla D.A., secondo quanto previsto dalle vigenti leggi.

E' richiesta la presenza presso l'impianto facente parte del Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Caselle Landi delle seguenti figure professionali:

- un **cuoco** per il centro cottura, con funzioni di responsabile della produzione;
- un aiuto **cuoco o addetto ai servizi** vari

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica e dovrà svolgere il medesimo con un numero di ore necessario a garantire la piena applicazione dei servizi richiesti, nonchè la cottura di almeno il primo piatto presso il centro di cottura della scuola primaria/secondaria di primo grado di via C. Battisti.

Il Rapporto personale utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio.

In caso di assenza del personale sussiste l'obbligo per la D.A. del relativo reintegro; tale reintegro dovrà avvenire in mattinata.

Tutto il personale dipendente della D.A. dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla Ditta stessa e portare in modo visibile un cartellino di riconoscimento con foto e nome.

Saranno a carico della D.A. le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.

### **ARTICOLO 13 – FORMAZIONE DEL PERSONALE**

Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio effettuare un'adeguata e sistematica formazione del personale impiegato.

### **ARTICOLO 14 - SEPARAZIONE DEI RIFIUTI**

I rifiuti prodotti durante la preparazione dei pasti e quelli di risulta dalla loro consumazione dovranno essere separati e smaltiti in appositi contenitori. Dovranno quindi essere separati e conferiti in appositi contenitori per la raccolta differenziata i seguenti rifiuti:

- Umido
- Secco
- Plastica
- Carta
- Vetro/metallo.

### **ARTICOLO 15 – VESTIARIO**

La D.A. dovrà fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materie di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

E' altresì tenuta a fornire camici diversi da indossare per le operazioni di pulizia.

### **ARTICOLO 16 – RISPETTO DELLA NORMATIVA**

La D.A. dovrà altresì garantire l'osservanza della normativa relativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dal D.Lgs 626/94, successive modifiche ed integrazioni.

La D.A. dovrà inoltre garantire il rispetto delle normative in materia di igiene e dovrà provvedere alla stesura di un piano di autocontrollo dell'igiene, specifico per il Centro Cottura di Caselle Landi, secondo quanto previsto dal Reg CE 852/2004.

Dovrà altresì garantire il rispetto della Normativa in materia di **rintracciabilità** delle sostanze alimentari impiegate nelle formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg CE 178/2002.

#### **ARTICOLO 17 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE**

La D.A. dovrà attuare, nei confronti dei lavori costituenti oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui svolgono lavori, nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabili nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

#### **ARTICOLO 18 – ALIMENTI**

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la D.A. è tenuta a garantire la rispondenza degli alimenti ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate.

Si ritiene parte integrante del presente capitolato **l'allegato A)** riguardante le **caratteristiche delle materie prime** da utilizzare durante lo svolgimento del servizio; inoltre gli alimenti dovranno rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

- avere la **denominazione di vendita** secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- avere una corretta **etichettatura**, facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali prevista; modalità di conservazione, istruzioni per l'uso negli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero di lotto);
- possedere **imballaggi** integri ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
- per **prodotti surgelati** non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale, nella fase di detenzione;
- lo **scongelo** deve essere effettuato esclusivamente in cella frigorifera;

Non è ammesso l'impiego di carne bovina, che non derivi da animali nati, allevati e macellati esclusivamente in Italia.

Non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti.

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma.

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti di pesce pangasio.

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

La D.A. è tenuta a presentare all'inizio del servizio e quando l'Amministrazione Comunale lo ritenga necessario le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità.



## **ARTICOLO 19 – MENU'**

Il menu sarà unico per le scuole d'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado e altri utenti.

Durante il pasto dovrà essere servita acqua potabile in caraffe a norma. E' richiesta, pertanto, alla ditta, di una ogni sei alunni, la prima riempitura e il servizio al tavolo. E' altresì compito del personale addetto ai refettori il successivo ed eventuale riempimento delle caraffe secondo necessità.

Presso ciascun refettorio dovrà inoltre essere a disposizione di chi lo richiedesse sale da cucina arricchito con iodio, secondo quanto stabilito dalla L 21/3/2005 n. 55.

La D.A. dovrà inoltre essere disponibile a fornire cestini freddi o pranzi per altre occasioni, secondo le modalità da concordarsi di volta in volta con l'Amministrazione Comunale.

La composizione dei suddetti cestini dovrà essere così formulata:

- n°1 panino con prosciutto cotto o crudo (per il prosciutto cotto o crudo, la scheda tecnica deve essere approvata dall'ASL LODI)
- n°1 panino con formaggio (asiago, montasio, scamorza, edammer)
- n°1 Frutto/succo di frutta
- n°1 acqua minerale non addizionata di anidride carbonica da 50 cl
- n°1 dolce tipo snack confezionato o altro secondo tabella dietetica approvata dall'Asl Lodi
- n°2 tovaglioli in carta
- n°1 bicchiere a perdere

Per tutti gli utenti in occasione di festività particolari (es. S. Natale, Carnevale e S. Pasqua), potranno essere richiesti in più alla ditta e quest'ultima si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per il Comune di Caselle Landi, panettone/pandoro monoporzione, torte semplici di tipo casalingo, frittelle, cioccolato o altri dolci analoghi, da concordare preventivamente con l'ufficio comunale preposto.

In occasione delle feste di fine anno scolastico potrà essere richiesta la fornitura di dolci, pizze e succhi di frutta senza oneri aggiuntivi per il Comune di Caselle Landi.

Su proposta dell'Amministrazione Comunale, delle scuole e della commissione mensa o della ditta, potrà essere concordata la somministrazione di menù speciali (prodotti provinciali o regionali, etnici ecc...), in occasione di particolari eventi e/o progetti sull'argomento alimentazione.

I menù non potranno essere modificati da parte della D.A., se non previa intesa con l'Amministrazione Comunale, sentito il referente comunale, il parere della ASL di Lodi, nonché della Commissione Mensa.

E' però consentita una variazione al menu nei seguenti casi:

- 1) guasti di uno o più impianti e attrezzature;
- 2) interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc.) dovute a causa di forza maggiore;
- 3) avaria delle apparecchiature per la conservazione dei prodotti deperibili;
- 4) mancata consegna di prodotti da parte dei fornitori (da documentare).

In ogni caso la D.A. dovrà dare tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale delle succitate variazioni di menu; le eventuali variazioni dovranno comunque essere concordate con gli uffici comunali preposti e dovrà essere effettuata comunicazione agli utenti.

## **ARTICOLO 20 – DIETE SPECIALI E DIETE IN BIANCO**

La D.A. si impegna a fornire diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti, la cui richiesta sarà formalizzata dall'Amministrazione Comunale, allegando relativo certificato medico.

Potranno inoltre essere richieste diete speciali anche per motivi etici e religiosi.

La formulazione delle diete speciali dovrà essere di simile composizione al menu del giorno, mediante eventuale inserimento di prodotti per un'alimentazione particolare.

Si richiede alla D.A. la disponibilità ad adeguarsi alle indicazioni formulate dalla locale ASL relativamente alle singole diete speciali.

Le diete speciali richieste dovranno essere confezionate dalla D.A. in contenitori singoli, porzionate singolarmente e sigillate recante etichettatura riportante il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione.

Nel caso di trasporto, dovrà essere garantito un sistema di trasporto adeguato in contenitori singoli, atto a garantire il rispetto delle temperature di somministrazione richieste dalle attuali disposizioni legislative.

Presso il Centro Cottura dovrà essere presente un elenco dei soggetti allergici e/o intolleranti, completo dell'indicazione delle rispettive classi e degli alimenti non ammessi.

La Ditta aggiudicataria si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dal D.Lvo 196/2003 in materia di protezione dei dati personali.

La D.A. si impegna a fornire anche diete in bianco su specifica richiesta degli interessati, per le quali non sono necessarie certificazioni. La durata della dieta in bianco sarà di cinque giorni. Per diete più lunghe sarà necessaria relativa certificazione.

## **ARTICOLO 21– UTILIZZO PRODOTTI BIO, D.O.P. e I.G.P.**

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere l'utilizzo di prodotti ottenuti mediante tecniche di **Agricoltura Biologica** come definiti da Reg CE 2092/91 e Reg CE 834/2007, le cui caratteristiche generali sono indicate altresì **nell'allegato A** ("*prodotti biologici*");

legumi secchi, orzo, farro, riso, yogurt, pasta, pasta integrale secca, olio extra vergine di oliva, aceto, pomodoro in scatola, uova, succhi di frutta, pane, carne rossa o bianca.

La D.A. dovrà indicare le modalità di gestione di tali alimenti e le eventuali analisi per la ricerca di pesticidi da effettuare nel corso di ciascun anno scolastico e il cui costo sarà a carico della Ditta stessa.

Tali modalità di gestione e gli eventuali accertamenti annui saranno oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.

Potranno essere richieste altresì forniture di **prodotti D.O.P. e I.G.P.**: Grana Parmigiano Reggiano, Asiago, Montasio, Bresaola della Valtellina, Prosciutto crudo di Parma, le cui schede tecniche dovranno essere sottoposte all'Asl di Lodi per l'approvazione.

La D.A. potrà in sede di presentazione della propria offerta, quale miglioria, proporre l'inserimento di ulteriori prodotti BIO, D.O.P. e I.G.P..

Il loro numero e l'opportunità di un loro inserimento saranno oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.

## **ARTICOLO 22 – TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE-SOMMINISTRAZIONE**

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

- a) il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, deve essere confezionato a parte per poter essere aggiunto al momento del consumo;
- b) l'eventuale trasporto del formaggio grattugiato deve avvenire in appositi contenitori;
- c) la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- d) tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- e) tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, saranno ammesse deroghe a tale disposizione solo dopo esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale;
- f) per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di +60°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione;
- g) per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +10°C;
- h) per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +4°C. Potranno essere applicate deroghe a tale disposizione, secondo quanto stabilito dal D.P.R. 327/80, in merito alla somministrazione differita;
- i) è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- j) tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- k) ai soli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali e per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;
- l) lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C, salvo che per gli alimenti che possono essere cotti tal quale;
- m) le verdure per i contorni devono preferibilmente essere cotte al vapore, o al forno;
- n) le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
- o) nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci devono essere cotti in forno;
- p) non possono essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
- q) non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menu il purè o piatti simili è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale;

- r) tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- s) tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica. Deroghe a tali indicazioni potranno essere applicate solo previa comunicazione all'Ufficio comunale responsabile e comunque dovranno essere specificatamente evidenziate nel manuale di autocontrollo dell'igiene predisposto dalla Ditta Aggiudicataria.
- t) Non può essere utilizzato per la preparazione dei pasti di dado di carne. E' ammesso l'uso di dado vegetale, solo a seguito di autorizzazione dell'Amministrazione comunale.
- u) Durante i pasti sarà fornita acqua minerale naturale (non gasata).

### **ARTICOLO 23 – CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONI**

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la D.A. dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili, di 150 grammi per ogni preparazione somministrata, tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C, presso il Centro Cottura per le 48 ore successive il giorno della somministrazione.

Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

### **ARTICOLO 24 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI**

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanizzate secondo quanto previsto dal piano di sanificazione predisposto.

Il suddetto piano di sanificazione dovrà prevedere, oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione ordinaria, i seguenti interventi, oltre che nel Centro Cottura, anche nei refettori nei diversi plessi scolastici:

- a. pulizia dei vetri una volta ogni mese (o più frequentemente in caso di sporcamento dovuto a condizioni atmosferiche particolari o altre necessità);
- b. pulizia periodica degli eventuali davanzali interni presenti;
- c. deragnatura una volta ogni mese (come minimo) e qualora se ne presenti la necessità;
- d. detersione e disinfezione settimanale dell'area stoccaggio rifiuti (umido e secco) e dei contenitori appositi.

La D.A. dovrà inoltre predisporre per il solo Centro Cottura un apposito sistema di monitoraggio atto ad individuare la presenza di ratti ed insetti striscianti, adottando un piano preventivo di derattizzazione e disinfestazione.

Restano a carico della D.A. i prodotti necessari alla detersione ed alla disinfestazione degli ambienti, delle attrezzature e delle stoviglie.

Sono altresì a carico della D.A. la pulizia periodica ed eventuale manutenzione / riparazione delle zanzariere installate nei locali cucina, dispensa e refettorio.

## **ARTICOLO 25 – ATTIVITA' DI CONTROLLO DA PARTE DELL' AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale tecnico incaricato, controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente contratto, sia presso il Centro Cottura, che presso i terminali di somministrazione.

I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno. Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

## **ARTICOLO 26– COMMISSIONE MENSA**

La Commissione Mensa collabora con l'Amministrazione Comunale di Caselle Landi nella rilevazione della modalità di erogazione del servizio di ristorazione scolastica, visto il ruolo positivo esercitato dalla stessa nell'interesse dell'utenza.

La Commissione Mensa esercita, nell'interesse dell'utenza un ruolo:

- a) di collegamento con l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- b) di monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso la compilazione di schede opportunamente predisposte;
- c) di consultazione per quanto riguarda il menu scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio.

## **ARTICOLO 27 – RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla D.A., per iscritto, le osservazioni alle contestazioni rilevate in sede di controllo.

Se entro otto giorni lavorativi dalla data di comunicazione, la D.A non fornirà nessuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le eventuali penalità previste dal presente capitolato, o altro provvedimento.

## **ARTICOLO 28 – ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO**

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di segnalare all'Amministrazione Comunale e di far pervenire in seguito, i risultati delle eventuali analisi, ispezioni o sopralluoghi effettuati nei locali adibiti al Servizio di ristorazione scolastica da parte delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande.

## **ARTICOLO 29 – RIFIUTO DELLA FORNITURA**

I cibi preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che tali risultino dopo l'ispezione delle autorità sanitarie competenti, saranno respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo.

### **ARTICOLO 30 – STRUTTURA, ATTREZZATURA, ARREDI**

L'Amministrazione Comunale si impegna a fornire l'elenco completo delle attrezzature, elaborato dall'Ufficio Tecnico Comunale.

Tutto il materiale preso in consegna dalla D.A. è descritto nel verbale di consegna e s'intende in buono stato di conservazione.

La D.A. s'impegna all'uso corretto e diligente con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.

La D.A. deve segnalare tempestivamente all'Amministrazione comunale di Caselle Landi qualsiasi eventuale guasto od inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possono averli determinati, nonché provvedere alla risoluzione del problema.

La D.A. non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

E' facoltà della D.A. proporre una serie di migliorie strutturali e di dotazione di nuova attrezzatura atte a migliorare l'organizzazione del servizio; tali migliorie saranno oggetto di valutazione in sede di gara per l'aggiudicazione.

### **ARTICOLO 31 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE MACCHINE, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI IMPIANTI e DELLE STRUTTURE**

La manutenzione ordinaria delle macchine, delle attrezzature, degli impianti, e delle strutture presenti presso il Centro Cottura ed il refettorio sono a carico della D.A, che dovrà garantirne il funzionamento adeguato e il buono stato di manutenzione.

In particolare si richiede che la riparazione delle lavastoviglie avvenga entro le 48 ore dalla rottura.

La manutenzione straordinaria è a carico dell'Amministrazione Comunale.

### **ARTICOLO 32 – FORNITURA DI STOVIGLIAME, BICCHIERI, POSATE, MATERIALE A PERDERE e PICCOLI ELETTRODOMESTICI**

La D.A. è tenuta a fornire, quando necessario, piatti e bicchieri monouso (usa e getta) posate in acciaio inox, nonché pentolame, stovigliame ed altre attrezzature in sostituzione di quello rovinato o consunto per usura o mancante, nonché di caraffe a norma per il servizio di distribuzione di acqua e piccoli elettrodomestici.

La D.A. è altresì tenuta ad integrare, se necessario, la dotazione iniziale di pentole, stoviglie, posate necessarie a garantire il servizio di ristorazione scolastica.

La D.A. è tenuta a fornire materiale monouso a perdere quali tovagliette in carta monouso, tovaglioli di carta.

Sarà a carico della D.A. fornire anche tutto l'occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette, qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio).

In particolare si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

E' fatto obbligo alla D.A. per i pasti veicolati dotarsi di appositi contenitori per il trasporto, nonché di carrelli termici per la somministrazione dei pasti.

### **ARTICOLO 33 – PENALITA'**

Il servizio dovrà essere eseguito attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del capitolato e del contratto. Sulla base delle osservazioni rilevate dagli organi di controllo, l'Amministrazione comunale farà pervenire per iscritto alla D.A. le osservazioni e le contestazioni relative alle singole inadempienze.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data delle comunicazioni la Ditta Aggiudicataria non fornirà alcuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale, previa contestazione, applicherà per ogni inadempienza una penale, da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 1.000,00.-

E' fatto assoluto divieto di utilizzare attrezzature e beni di pertinenza comunale annessi alla ristorazione scolastica per finalità diverse da quelle oggetto del presente capitolato.

Il comune di Caselle Landi può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti della ditta, con l'incameramento della cauzione, per l'importo stabilito per la penale e ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

In tal caso la D.A. dovrà provvedere al risarcimento dei danni a favore del Comune. La cauzione sarà comunque ritenuta a titolo di penale.

### **ARTICOLO 34 – SUBAPPALTO**

E' vietato, sotto pena di rescissione "de jure" del Contratto, la cessione e qualsiasi altra forma di sub-affidamento totale o parziale del servizio.

### **ARTICOLO 35 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art.1453 del C.C per i casi delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per inadempimento, ai sensi dell'art 1456 del C.C le seguenti ipotesi :

- Apertura di una procedura concorsuale;
- Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ;
- Mancata osservanza del divieto di subappalto ;
- Inosservanza delle norme igieniche- sanitarie nella condizione delle cucine del centro di produzione pasti;
- Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
- Insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
- Ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art .1453 C.C;
- Interruzione non motivata del servizio;
- Casi di intossicazione alimentare;

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le circostanze che possono verificarsi.

### **ARTICOLO 36 – DEPOSITO CAUZIONALE**

La D.A. dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva, nella misura del 10% dell'importo netto del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente

capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore a causa di inadempienza dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.

Resta salvo, per l'Amministrazione comunale, l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La D.A. obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione della concessione.

In caso di possesso della certificazione di qualità, la cauzione è ridotta come per legge.

### **ARTICOLO 37 – ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

Sono a carico della D.A. 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 aventi riflessi, sia diretti che indiretti, sul regime fiscale del contratto, le parti stabiliranno, di comune accordo, le conseguenti variazioni economiche.

### **ARTICOLO 38 – PREZZO DEL PASTO - Variazione ISTAT**

Il prezzo di aggiudicazione per ciascun pasto preparato e somministrato, così come previsto precedentemente, è da ritenersi impegnativo e vincolante per tutta la durata della concessione.

Tale prezzo, a decorrere dall'anno scolastico 2011/2012 sarà soggetto ad aggiornamento annuale in base alla variazione dell'indice ISTAT relativo al consumo delle famiglie di operai e impiegati rilevato a livello provinciale.

La richiesta di revisione della D.A. non potrà essere in alcun caso retroattiva e dovrà essere approvata con determinazione del Responsabile della spesa.

### **ARTICOLO 39 – PAGAMENTI DEL CORRISPETTIVO DI CONCESSIONE ALLA D.A.**

La D.A. provvederà ad emettere fattura al Comune entro la fine del mese successivo al mese di competenza.

La fattura dovrà distinguere gli importi per ogni ordine di scuola (infanzia, primaria e secondaria di primo grado) e per singole tipologie di utenti (alunni, docenti in servizio, ecc.) e per tipologia di utenza (utenti servizi sociali ecc.).

E' fatto obbligo allegare alla fattura una rendicontazione mensile specificando i pasti per tipologia di utenza: infanzia, primaria, non residenti, utenti centro estivo grest, utenti servizi sociali, docenti, personale ATA, pasti forniti a utenti che non presentano il buono mensa e altre nuove tipologie di utenza.

Il Comune dovrà provvedere al pagamento delle suddette fatture entro i 60 (sessanta) gg. dal loro ricevimento.





#### **ARTICOLO 40 – RIFERIMENTO A NORME DI DIRITTO VIGENTE**

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