

COMUNE DI LODI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

NORME GENERALI

Art. 1

Il presente capitolato d'oneri stabilisce le norme che regolano l'affidamento in appalto della fornitura derrate e gestione di refezioni scolastiche e mense comunali, in particolare:

- a) fornitura derrate alimentari, predisposizione, gestione, trasporto e distribuzione nei plessi delle scuole materne, elementari e medie statali, nonché gestione di un sistema informatico per la prenotazione e l'addebito dei pasti consumati nelle refezioni scolastiche, con pagamento anticipato da parte dei genitori;
 - b) fornitura derrate alimentari agli asili nido comunali di Via Volturmo e di Via Salvemini;
 - c) fornitura derrate e predisposizione pasti per le persone anziane ammesse all'assistenza domiciliare;
 - d) fornitura derrate, predisposizione e trasporto pasti per il Centro Anziani;
 - e) fornitura derrate e predisposizione pasti per la colonia estiva "G. Caccialanza";
 - f) fornitura derrate, predisposizione e distribuzione pasti per i dipendenti comunali;
- L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di non attivare o di sospendere l'effettuazione di uno o più fra i servizi di cui all'art.1 senza che la Ditta possa opporre eccezioni di sorta o vantare pretesa alcuna, fatto salvo in ogni caso quanto disposto dall'art.11 del R.D. 2240/1923.

Art. 2

L'appalto di cui all'art.1) avrà inizio l'1.9.2006 e terminerà il 31.8.2009. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di riaffidare, previa valutazione positiva dell'attività svolta, fino ad un massimo di ulteriori tre anni i servizi di cui all'art.1 del presente capitolato.

Art. 3

La Ditta è tenuta ad indicare in sede di offerta la parte del contratto che intende eventualmente subappaltare a terzi, con la modalità di cui all'art. 18 della L. 55/90 per quanto applicabile al presente capitolato.

Ogni subappalto deve essere preventivamente autorizzato dal Comune. Resta comunque impregiudicata la responsabilità della Ditta per la buona esecuzione del contratto nei confronti del Comune. Resta fermo il divieto di cessione parziale o totale del contratto.

La Ditta è garante nei confronti del Comune del rispetto da parte degli eventuali subappaltatori delle normative vigenti, dei CCNL e di tutte le norme del presente

capitolato. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche in merito, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Art. 4

Per espletare le funzioni richieste dal presente capitolato dovrà essere impiegato personale professionalmente adeguato ed adeguatamente fornito di tutto il materiale (camici, cuffie, ecc.) necessario al rispetto delle condizioni d'igiene e sicurezza. La Ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà assicurare la presenza giornaliera di un proprio incaricato con obbligo di reperibilità con funzioni di "responsabile mense", con professionalità ed esperienza adeguate, che sovrintenda alle operazioni di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto e sia garante del pasto stesso, del corretto uso e funzionamento delle attrezzature, nonché diretto interlocutore del personale di vigilanza, delle commissioni mensa, ecc.

Tra i compiti del responsabile dei servizi mensa rientra anche quello di conservare un campione rappresentativo di ogni pasto del giorno, da utilizzare per analisi di laboratorio, qualora si rendessero necessarie.

Il Comune di Lodi affida a propri incaricati il compito di verificare la corretta applicazione delle tabelle dietetiche e la predisposizione dei pasti in collaborazione con il responsabile della Ditta e con le strutture sanitarie preposte, di segnalare le eventuali inadempienze per quanto riguarda la qualità delle derrate fornite dalla Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad organizzare ogni anno, d'intesa con l'Amministrazione Comunale e previa comunicazione all'Azienda Sanitaria Locale, interventi di formazione sul personale dipendente dalla Ditta aggiudicataria e dipendente dal Comune mirati a:

- responsabilizzare il personale sulle proprie funzioni
- addestrare il personale ai fini di un coinvolgimento in progetti di riduzione dell'impatto ambientale e di miglioramento dell'efficienza energetica, con particolare attenzione al mantenimento degli standard igienico sanitari e degli standard di qualità.
- addestrare il personale ai sensi della L.R. n. 12 del 4-8-2003

Art. 5

E' fatto assoluto divieto alla Ditta aggiudicataria di cucinare nei locali mensa messi a disposizione dal Comune pasti per persone estranee a quelle indicate nel presente capitolato.

Nel caso in cui la Ditta dovesse ricevere richieste in tal senso, la stessa è tenuta a darne immediata comunicazione al Comune, che si riserva la facoltà di autorizzare il servizio con apposito atto nel quale verrà determinato anche l'importo del rimborso spese generali che la Ditta è tenuta a corrispondere al Comune.

Art. 6

La Ditta aggiudicataria si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possano eventualmente derivargli da terzi per mancato adempimento da parte della Ditta stessa degli obblighi contrattuali, per

trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta ed in ogni caso da questa rimborsate. La Ditta è sempre responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che dal personale e dai mezzi impiegati dovessero derivare al Comune o a terzi.

Art. 7

Il Comune ha diritto di promuovere in qualsiasi momento, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni:

- a) abbandono del servizio salvo che per cause di forza maggiore;
- b) dopo l'applicazione di cinque penalità per violazioni ai patti contrattuali, ciascuna di importo compreso fra Euro 500,00 e Euro 5.000,00 (art. 14 - 2° comma);
- c) gravi violazioni di disposizioni legislative o regolamentari in materia;
- d) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D. Lgs. 155/97;
- e) inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- f) casi di grave intossicazione alimentare;
- g) gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune;
- h) subappalto del servizio non autorizzato;
- i) cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, di diritti ed obblighi inerenti al presente capitolato;
- l) mancata prestazione della cauzione definitiva entro il termine assegnato;
- m) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Art. 8

La vigilanza sul corretto funzionamento dei servizi oggetto del presente capitolato, competerà all'Amministrazione Comunale attraverso i settori competenti (Pubblica Istruzione per le mense scolastiche, Servizi Sociali per asili nido, pasti per persone anziane, Centro Anziani e Colonia "G. Caccialanza", Economato in collaborazione con l'Ufficio Personale per la mensa dei dipendenti comunali) per tutto il periodo di affidamento dell'appalto stesso, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti idonei (prelievi ed analisi degli alimenti, verifiche sulla corretta implementazione del Sistema di Autocontrollo, liquidazione fatture, verifica incassi effettuati dalla Ditta per refezioni scolastiche, applicazione delle eventuali penalità, ecc.).

Per la funzionalità dell'attività di controllo la Ditta è obbligata a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione e informazioni necessarie, a semplice richiesta e comunque con la massima tempestività.

Qualora l'A.S.L. dovesse procedere ad un sequestro cautelativo di una o più derrate alimentari nelle varie cucine, la Ditta appaltatrice non potrà opporsi in alcun caso, nonché richiedere rimborsi di sorta.

Art. 9

La procedura per il campionamento del pasto di cui all'art. 4 dovrà rispettare quanto indicato nella Circolare n.45/SAN della Regione Lombardia:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione e/o al momento della distribuzione in ogni luogo di consumo ed in ogni caso nel centro cottura;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione: deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, almeno 150 gr. edibili;
- il campione deve essere mantenuto in idonei contenitori ermeticamente chiusi e refrigerato a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione; il campione relativo al pasto del venerdì verrà conservato sino alle ore 14,00 del lunedì successivo;
- il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto;
- il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.

La Ditta dovrà avere in proprio o essere convenzionata con un laboratorio accreditato SINAL, specializzato in analisi merceologiche, chimiche e batteriologiche, che sia in grado di eseguire controlli del prodotto dal suo acquisto al momento della somministrazione, in modo da poter effettuare controlli anche sui prodotti dei propri fornitori.

Art. 10

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o la Ditta dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore. In tali casi la Ditta potrà concordare con il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative, come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione sarà concordata tra le parti.

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

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo sia della Ditta che del Comune (eventi atmosferici, calamità naturali, disordini civili ecc.).

Art. 11

Oltre a quanto previsto negli articoli precedenti, la Ditta aggiudicataria si impegna:

- a) alla fornitura e trasporto con personale dipendente e mezzi propri dei generi alimentari, di materiali di pulizia (scope, saponi, detersivi, strofinacci, sacchi immondizie ecc.);

- b) alla consegna all'ufficio competente dell'elenco dei prodotti forniti con l'indicazione della quantità e qualità;
- c) a curare la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte del personale addetto al confezionamento, al trasporto ed alla consegna delle derrate. Il mezzo di trasporto ed i contenitori dovranno presentare i requisiti stabiliti dalle norme di legge vigenti in materia;
- d) a dotare il proprio personale di idoneo vestiario;
- e) alla pronta riparazione di qualsiasi danno a beni mobili ed immobili di proprietà dell'Ente o di terzi causati nell'espletamento del servizio o, in mancanza, al loro risarcimento, esonerando l'Ente da qualsiasi responsabilità al riguardo. A tale scopo l'appaltatore dovrà, prima dell'inizio del servizio, stipulare apposita polizza assicurativa, ad esclusivo beneficio dell'Ente, che copra ogni rischio di responsabilità civile per danni comunque arrecati a persone o cose, avente i limiti sottoindicati:
 - massimale non inferiore a € 15.000.000,00= (quindicimilioni/00=) per sinistro;
 - massimale non inferiore a € 3.000.000,00= (tremilioni/00=) per persona;
 - massimale non inferiore a € 3.000.000,00= (tremilioni/00=) per animali o cose;
- f) al pagamento di tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscano o potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'esercizio dell'appalto;
- g) a tenere i registri fiscali a norma di legge ed a provvedere al versamento dei contributi obbligatori a favore dei propri dipendenti;
- h) alla conservazione in buono stato d'uso delle attrezzature degli impianti messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale, delle quali verrà redatto apposito verbale di consegna;
- i) a presentare un programma annuale di manutenzione degli impianti ed attrezzature di cui al punto h), del quale verranno effettuate verifiche e resoconti dall'Ufficio Economato al termine di ciascun anno scolastico;
- l) a porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti da disposizioni legislative in materia di sicurezza;
- m) a rispettare tutte le leggi vigenti in materia.

Art. 12

Il Comune di Lodi corrisponderà alla Ditta aggiudicataria, dietro presentazione di regolare fattura:

Euro 2,50 al netto di I.V.A. per la fornitura di derrate alimentari per gli asili nido comunali;

Euro 0,50 al netto di I.V.A. per la fornitura di derrate alimentari per i lattanti degli asili nido;

Euro 2,50 al netto di I.V.A. per ogni pasto consumato per la fornitura di cui al punto A) dell'art. 15;

Euro 4,40 al netto di I.V.A. per i servizi di cui al punto B) dell'art.15;

Euro 3,90 al netto di I.V.A. per i servizi di cui al punto C) dell'art.15;

Euro 3,95 al netto di I.V.A. per ogni pasto consumato dai dipendenti comunali;

Euro 3,30 al netto di I.V.A. per ogni pasto consumato dalle persone anziane ammesse all'assistenza domiciliare;

Euro 4,20 al netto di I.V.A. per ogni pasto consumato, compreso la merenda alla Colonia Estiva "G. Caccialanza";

Euro 3,50 al netto di I.V.A. per ogni pasto consumato dagli utenti del Centro Anziani.

Tali importi a cui verrà applicata la percentuale di ribasso offerta in sede di gara rimarranno fissi ed invariati sino al 31.8.2009, fatta salva l'applicazione – su richiesta dell'appaltatore o dell'Ente appaltante – con decorrenza 01.09.2007 e 01.09.2008, degli incrementi o decrementi percentuali rilevati dell'ISTAT (indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati) per il costo dei pasti, nonché per la tariffa oraria per sostituzione personale dell'Ente secondo il settore di appartenenza contrattuale del personale dell'appaltatore. Qualora la richiesta di cui sopra venga presentata successivamente alle date sopra indicate, la decorrenza dei nuovi prezzi, coinciderà con la data di acquisizione o formulazione della richiesta da parte dell'Ente appaltante.

Si precisa che i prezzi unitari di cui al primo comma del presente articolo costituiscono riferimento e base per il calcolo dell'importo presunto massimo dell'intero appalto, calcolo che, in relazione ai dati delle presunte unità di utenza indicati per ogni servizio di cui all'art. 1, comporta l'importo presunto annuo complessivo massimo a base d'appalto e di contratto di Euro 1.868.269,23 al netto di I.V.A.

L'importo complessivo a base d'appalto e di contratto per l'intero periodo dal 1.9.2006/31.8.2009 ammonta a Euro 5.604.807,69 IVA esclusa, importo che, in caso di riaffidamento fino ad un massimo di ulteriori tre anni, ammonterà complessivamente a Euro 11.209.615,38 IVA esclusa.

La fatturazione dovrà essere presentata mensilmente e distintamente per ciascun tipo di servizio ed i conseguenti pagamenti verranno effettuati da parte dell'Amministrazione Comunale entro 60 gg. data di ricevimento fattura. L' I.V.A. viene applicata nella misura prevista dalla legge. Si precisa infine e si sottolinea che i corrispettivi per i servizi di cui all'art. 1 vengono liquidati da parte dei settori competenti per ciascun servizio e pagati sulla base dei prezzi unitari indicati al 1° comma del presente articolo, così come risultanti dall'applicazione della percentuale offerta in sede di gara ed in rapporto al numero effettivo dei pasti giornalieri consumati. Per quanto attiene la refezione scolastica si precisa che, ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dal successivo art.34 del presente capitolato, ogni fattura dovrà riportare il numero dei pasti giornalieri consumati in un mese moltiplicato per il prezzo unitario indicato nel presente articolo, così come risultante dall'applicazione della percentuale offerta in sede di gara. Dall'importo ottenuto dovrà essere dedotto l'incasso anticipato relativo alle quote mensa pagate dalle famiglie nel mese di riferimento: l'ammontare di ogni fattura dovrà, quindi, corrispondere alla differenza tra quanto dovuto dall'Amministrazione Comunale alla Ditta Aggiudicataria e quanto dalla Ditta stessa già incassato anticipatamente, fermi restando i controlli effettuati dall'Ufficio competente sugli incassi rendicontati dalla ditta e sul numero di pasti consumati dagli alunni, di seguito descritti nel successivo art.34 del presente capitolato.

Si precisa che le tabelle dietetiche allegate sono da intendersi non rigidamente vincolate alla durata dell'appalto, ma suscettibili di variazioni/integrazioni modulate anche in base al grado di accettazione da parte dell'utenza, fermo restando il

costante flusso informativo con l'ASL per un efficace monitoraggio e, se del caso, opportuna variazione.

Tutte le spese contrattuali, annesse e conseguenti, sono a carico della Ditta appaltatrice.

Art. 13

La Ditta appaltatrice dovrà presentare, in sede di stipulazione del contratto, la cauzione definitiva a mezzo fideiussione bancaria o assicurativa – stabilita nella misura di un quinto dell'importo complessivo netto del contratto quale risulta dall'esito della gara – 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 inadempimento, cattiva esecuzione dell'appalto, danneggiamento agli impianti ed attrezzature messi a disposizione.

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 l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto, ove occorra.

Art. 14

Per accertate inadempienze alle norme indicate nel presente capitolato, l'appaltatore è passibile delle seguenti penalità:

- mancato prelievo giornaliero dei campioni come previsto dall'art. 4 E. 200,00
- per ogni violazione di quanto previsto nelle tabelle merceologiche E. 250,00
- per ogni violazione di quanto stabilito dal menù, in assenza di preavviso E. 100,00

- per scarti di oltre il 10% in meno delle grammature al consumo (espressamente indicate per porzione cotto/crudo), quando rilevato su una media di 10 piatti in distribuzione, ed in assenza di immediata integrazione E. 100,00
- per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, ivi compresi gli interventi di pulizia ordinaria, straordinaria e di sanificazione E. 200,00
- per ogni mancata sostituzione del personale di cui al monte ore giornaliero minimo di cui all'art. 26 E. 100,00
- per ogni mancata sostituzione del personale di cui agli artt. 31,39, 43, 47 e 59. E. 100,00
- nel caso di forniture/preparazioni alimentari con accertate cariche microbiche elevate E. 1.000,00

Oltre alle penalità suddette, per ciascuna delle altre violazioni alle norme del presente capitolato, nonché a quanto previsto dal progetto presentato dalla Ditta aggiudicataria in sede di gara, si applicherà una penale da Euro 500,00 a Euro 5.000,00 per ogni mancanza a seconda della gravità dell'inadempienza.

L'applicazione delle penalità viene determinata con atto del Dirigente dei settori responsabili della gestione dell'appalto.

Da parte dell'incaricato del Comune sarà stilato un verbale di constatazione che riporterà l'inosservanza riscontrata e sarà obbligatoriamente controfirmato dal "responsabile mense" di cui all'art. 4 o dal capocuoco/cuoco responsabile del centro cottura ove è stata riscontrata l'inosservanza.

Si procede al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune sono comunicate alla Ditta in via amministrativa.

Il totale delle penali di cui al 1° comma del presente articolo, non potrà comunque superare il 10% (dieci per cento) dell'importo del contratto, resta salvo il diritto per l'Ente appaltante di richiedere il risarcimento degli eventuali ed ulteriori danni. Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

MENSE SCOLASTICHE

NORME

Art. 15

Gli articoli del presente capitolato relativi alle mense scolastiche stabiliscono le norme che regolano i sottoindicati servizi di refezione per gli alunni ed il personale autorizzato delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado statali (ex scuole materne, elementari e medie inferiori) di Lodi, per i giorni stabiliti dal calendario scolastico nei periodi Settembre-Giugno 2006/07, 2007/08 e 2008/09; l'Amministrazione Comunale comunica annualmente alla ditta aggiudicataria i giorni di inizio e chiusura ed il calendario delle festività. Le eventuali sospensioni del servizio dovute a cause di forza maggiore (scioperi, maltempo ecc.) saranno comunicate di volta in volta senza che la ditta aggiudicataria possa esigere alcunché.

A) FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI NEI SEGUENTI PLESSI:

SCUOLE DELL'INFANZIA	ISCRIZIONI 2005/06	PERSONALE insegnanti	AUTORIZZATO cuoche e aiuto
Viale Calabria	80	3	3
Via Lago di Como	65	2	2
Via Orfane	49	2	2

Presso la Scuola dell'Infanzia di Viale Calabria è richiesta l'integrazione di n. 1 aiuto cuoca per n. 3 ore giornaliere senza alcun onere per l'Amministrazione Comunale, che si riserva la facoltà di destinare, anche temporaneamente, tale integrazione ad altre cucine/servizi.

B) FORNITURA DERRATE ALIMENTARI E CONNESSA RELATIVA PREDISPOSIZIONE, GESTIONE, TRASPORTO, DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI UN PASTO GIORNALIERO NEI PLESSI:

SCUOLE	ISCRIZIONI 2005/06	PERSONALE AUTORIZZATO
	ALUNNI	INSEGNANTI
Dell'Infanzia "Don Gnocchi"	84	3
Primaria "Don Gnocchi"	233	11
Primaria "De Amicis"	86	5
Primaria "G. Pascoli"	291	13
Primaria "P.Barzaghi"	119	6
Primaria "G.Agnelli"	114	6
Secondaria "F.Cazzulani"	60	3

Secondaria "A. Negri"	68	3
Secondaria Don Milani sede distaccata di via Spezzaferri	60	2

La refezione nella Scuola Secondaria F.Cazzulani è di quattro giorni settimanali, nelle Scuole Secondarie Ada Negri e Don Milani sede di via Spezzaferri è di due giorni settimanali.

L'A.C. si riserva la facoltà di attivare presso la scuola secondaria Ada Negri un servizio pomeridiano di studio assistito a favore degli alunni delle scuole secondarie cittadine: in tale caso il numero degli utenti è di circa 20 ed usufruiscono della mensa dal Lunedì al Venerdì.

La Ditta, su richiesta del Comune, è tenuta a garantire il servizio mensa a favore degli alunni frequentanti l'attività pomeridiana di studio assistito, e ciò senza opporre preclusioni o pretese di sorta, fatto salvo il pagamento dei pasti effettivamente consumati.

C) FORNITURA DERRATE ALIMENTARI E CONNESSA RELATIVA PREDISPOSIZIONE, GESTIONE, DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI UN PASTO GIORNALIERO NEI PLESSI:

SCUOLE	ISCRIZIONI 05/06	PERSONALE AUTORIZZATO
	ALUNNI	INSEGNANTI
Dell'infanzia "M.Cabrini"	93	4
Dell'infanzia San Gualtero	66	3
Dell'infanzia Via Spezzaferri	49	2
Dell'infanzia Serena	124	5
Dell'infanzia Akwaba	142	6
Dell'infanzia Campo Marte	52	2
Primaria "M.Cabrini"	208	10
Primaria "R. Pezzani"	226	11
Primaria "Arcobaleno"	230	12
Secondaria Don Milani	120	10

La refezione nella scuola secondaria Don Milani è di quattro giorni settimanali.

Le scuole dell'infanzia e primaria Madre Cabrini usufruiscono di un unico centro di cottura.

Su richiesta dell'Amministrazione Comunale il servizio di cui al punto A) del presente articolo potrà essere prorogato nel mese di Luglio/Agosto per il funzionamento di una scuola materna estiva, senza che la Ditta possa opporre divieti o preclusioni di sorta, fatto salvo il pagamento dei pasti effettivamente consumati. In questo caso il numero di utenti è di circa cinquanta.

Per gli insegnanti e personale comunale autorizzato a fruire del servizio mensa, il menù sarà lo stesso previsto dalla tabella dietetica per gli alunni.

Si precisa che l'indicazione dei plessi, nonché degli utenti (alunni iscritti e personale autorizzato) espressa sulla base dei dati desunti dalle iscrizioni per l'anno scolastico 2005/06, ha carattere e valore puramente indicativo ai fini del

calcolo dell'importo massimo presunto a base d'appalto di cui al precedente art. 12, fatte salve in ogni caso le liquidazioni a consuntivo nei termini stabiliti dall'articolo stesso.

L'Amministrazione Comunale si riserva - nel corso dell'appalto - ogni più ampia facoltà e diritto di apportare le variazioni che si rendessero necessarie in relazione a sopravvenute diverse esigenze dell'attività scolastica ed alle variazioni dell'utenza, senza che la Ditta appaltatrice possa opporre eccezioni o vantare diritti o pretese di sorta, né richiedere risarcimento alcuno.

Qualora si rendesse necessario, all'inizio o durante i periodi scolastici cui si riferisce il presente capitolato d'onere, modificare la tipologia del servizio in uno o più plessi, si valuteranno eventuali variazioni dei prezzi in vigore che la Ditta dovesse richiedere, richieste che dovranno essere adeguatamente motivate e documentate e che, se ritenute oggettivamente giustificate, verranno approvate con apposito atto.

Art. 16

Per espletare le funzioni richieste dai servizi di refezione di cui al precedente art. 15 dovrà essere impiegato personale professionalmente preparato ed adeguatamente fornito di indumenti di colore chiaro (camici, cuffie, scarpe ecc.) necessari al rispetto delle condizioni d'igiene e sicurezza. E' fatto preciso obbligo al personale di cucina di indossare i camici e le cuffie in buone condizioni di pulizia durante l'espletamento delle loro mansioni. In caso contrario saranno applicate le penali di cui all'art. 14.

La Ditta è tenuta altresì a fornire in tutti i plessi scolastici ed in quantità sufficiente:

- guanti monouso;
- maxi rotoli di carta per asciugare le stoviglie e porta rotolo a muro, ove mancanti
- sapone con dispenser, ove mancante, ad ogni lavabo per mani
- tovaglette di carta ripiegate a C con dispenser, ove mancante, ad ogni lavabo per mani
- pellicola in alluminio idonea al contatto con gli alimenti od altro materiale conforme al DPR 23/8/1982 n. 77;

Per il trasporto delle diete speciali è obbligatorio l'uso di contenitori per alimenti monoporzione muniti di coperchio e di idoneo materiale.

Art. 17

Per i servizi di cui all'art. 15 la Ditta dovrà basarsi sulle tabelle dietetiche qualitative e quantitative di cui all'Allegato n. 1, dovrà attenersi al capitolato delle materie prime di cui all'Allegato n. 2, ed alle raccomandazioni igienico sanitarie predisposte dal responsabile dell'A.S.L.

E' comunque compito della Ditta predisporre nel corso del presente appalto, un programma dietetico, preferibilmente strutturato su 8 settimane (4 estive e 4 invernali) con differenziazioni stagionali, che integri e armonizzi le indicazioni base fornite dall'A.S.L. in cui siano chiaramente presentati: menù, grammature a crudo e a cotto, ricette, composizione del pasto in nutrienti e calorie.

A tale proposito si precisa che le tabelle dietetiche sono da intendersi non rigidamente vincolate alla durata dell'appalto, ma suscettibili di variazioni/integrazioni modulate anche in base al grado di accettazione da parte dell'utenza così come implicito dalla definizione di qualità attinente alle norme ISO, fermo restando il costante flusso informativo con l'ASL per un efficace monitoraggio e, se del caso, opportuna variazione, senza che la Ditta possa vantare pretese o diritti di sorta.

In tale ambito rientra l'operatività della Commissione Mensa e del corpo docente, che possono proporre adeguamenti al menu, in funzione della specifica conoscenza della realtà locale.

Le grammature indicate nella tabella quantitativa si riferiscono al peso a crudo ed al netto degli scarti, ivi compresi gli sfridi di porzionatura.

Sulla base del concetto di porzione minima, da garantire in fase di somministrazione ed in base alle specifiche indicazioni allegate alla tabella quantitativa, la Ditta è tenuta a specificare: la quantità effettivamente impiegata per la preparazione in relazione alle variabili del ciclo produttivo, e la grammatura della porzione a cotto.

In ogni centro di smistamento derrate o centro cottura gestito completamente dalla Ditta in fase di avvio del ciclo produttivo, l'incaricato della Ditta addetto segnerà le derrate destinate al pasto registrando di volta in volta le grammature.

La quantificazione avverrà con le seguenti modalità:

1. al crudo ed al netto degli scarti per derrata non deperibile
2. al crudo tenendo conto del calo dovuto agli scarti e alla lavorazione per prodotti ortofrutticoli, carne, pesce e formaggio.

Le grammature indicate sono inoltre da intendersi come punto di riferimento per il calcolo della quota generale di derrate; dovrà essere comunque garantita una fase di distribuzione razionale, omogenea dall'inizio al termine, ma che tenga conto in linea di massima della differenziazione tra le varie età, attraverso la fattiva collaborazione del personale addetto.

Particolare attenzione dovrà essere riservata all'ottimizzazione dell'appetibilità dei piatti con ingredienti/aromi non espressamente previsti dal capitolato, a particolari modalità di cottura, alla presentazione dei piatti.

Il Comune di Lodi affida ad un tecnico Dietista il compito di verificare il corretto espletamento dei servizi di refezione scolastica, nonché di segnalare eventuali inadempienze da parte della Ditta aggiudicataria.

Art. 18

La Ditta dovrà impegnarsi a collaborare con l'A.S.L. ed il Comune nella realizzazione di progetti di educazione alimentare finalizzati a migliorare il grado di accettazione di proposte dietetiche corrette.

Dovrà inoltre collaborare con l'A.S.L. ed il Comune nella realizzazione di programmi di educazione alimentare rivolti ai genitori od agli insegnanti.

Nel corso dell'appalto si dovranno prevedere:

- menù speciali in occasione di ricorrenze e/o festività
- menù speciali con prodotti che abbiano un valore aggiunto di carattere etico e che siano ispirati al tema della solidarietà sociale e della cooperazione internazionale

- iniziative che abbiano precise finalità di sostegno sociale: l'Amministrazione Comunale si riserva di porre in atto iniziative miranti all'attuazione della L. 155/03, che autorizza la donazione delle eccedenze alimentari della ristorazione scolastica ad associazioni assistenziali, impegnando la Ditta aggiudicataria a collaborare nei tempi e nelle forme che verranno concordati successivamente. Le operazioni di predisposizione e di ritiro dei prodotti in eccedenza saranno organizzate in modo da non richiedere modifiche al funzionamento ordinario del servizio, così come descritto nel presente Capitolato, e comunque senza comportare oneri aggiuntivi.
- interventi a favore di associazioni di ricerca scientifica, associazioni umanitarie, ecc., da concordare una volta l'anno con l'Amministrazione Comunale.
- interventi nel corso del tempo aventi come obiettivo la promozione del consumo di frutta.

Art. 19

Garanzia di qualità delle derrate.

Oltre al rispetto del capitolato d'onori per le materie prime di cui all'Allegato n. 2, è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di assicurare e dimostrare che le derrate alimentari fornite siano conformi alle norme igieniche e di sicurezza, con particolare riferimento alle normative nazionali e comunitarie relative alla produzione ed alla commercializzazione delle stesse.

Le derrate alimentari non dovranno contenere OGM, dovranno essere a filiera controllata e documentata, conformi all'art. 18 del Regolamento CE n. 178/2002 (rintracciabilità).

Prodotti DOP e IGP

Dovranno essere conformi al Regolamento CE n. 2081/92

Prodotti biologici.

Dovranno essere conformi al Regolamento CEE n. 2092/91 ed al Decreto n. 338 del 25/5/92 del Ministero Agricoltura e Foreste.

Prodotti tipici lodigiani.

E' fatto obbligo alla Ditta:

1. di utilizzare prodotti biologici provvisti di etichetta recante il marchio che identifica il prodotto ed il nome dell'Ente Certificatore, con relativo numero di riconoscimento.
2. di utilizzare prodotti biologici che presentino caratteristiche (qualità organolettica, resa, praticità d'uso, ecc.) della prima qualità, ed un profilo merceologico pari a quello definito per i prodotti convenzionali.

Art. 20

Diete speciali e situazioni particolari :

La Ditta dovrà provvedere alla predisposizione di pasti ad personam nei casi in cui gli stessi vengano appropriatamente richiesti e siano riconducibili alle seguenti

categorie: 1) dietoterapie 2) motivazioni ideologiche o religiose 3) situazioni particolari.

I menù degli alunni in dietoterapia dovranno essere personalizzati ed armonizzati alla tabella dietetica qualitativa in uso. L'Amministrazione Comunale invia le diete speciali adattate alla tabella dietetica in vigore, formulate da personale professionalmente adeguato (pediatri, dietiste, dietologi, nutrizionisti) e sottoposte a valutazione/autorizzazione del Responsabile del SIAN dell'ASL della Provincia di Lodi.

La Ditta dovrà provvedere alla corretta preparazione e somministrazione della dieta speciale: per questo servizio è richiesto l'impiego di personale qualificato ed adeguatamente formato ed il trasporto nei plessi esterni in contenitori monoporzione di idoneo materiale. La preparazione, manipolazione, trasporto e somministrazione dovrà avvenire nel rispetto delle norme di buona prassi igienica e delle temperature di legge.

La Ditta è tenuta altresì a fornire, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, prodotti alimentari aventi caratteristiche tali (ingredienti, caratteristiche nutrizionali) da poter essere utilizzati, in alternativa a quelli in uso, nella preparazione delle diete speciali, quali insaccati privi di proteine del latte/lattosio, prodotti del prontuario AIC, ecc.

Attualmente nelle mense scolastiche vengono erogate le seguenti diete speciali:

- Diete in bianco o leggere
- Diete prive di carni suine
- Diete prive di carni suine, bovine ed avicole
- Diete per allergie/intolleranze alimentari
- Diete per morbo celiaco
- Diete per patologie dell'apparato gastrointestinale
- Diete ipocaloriche
- Diete per fenilchetonuria
- Diete ipolipidiche/ipocolesterolemiche
- Diete per favismo
- Diete frullate

La Ditta è tenuta a fornire, per la preparazione delle diete speciali, i seguenti prodotti alimentari :

- pasta, pane, pangrattato, crackers, farina, base per pizza, pasta per lasagne, gnocchi, paste ripiene senza glutine
- bastoncini di pesce senza glutine
- prodotti del prontuario AIC
- gelato e budino senza lattosio

Emergenze sanitarie:

qualora si verificassero emergenze di carattere sanitario, che comportino, anche solo a carattere cautelativo, la necessità di escludere dalla tabella dietetica in vigore uno o più prodotti alimentari, la Ditta è tenuta a sostituirli tempestivamente con altri di pari valore nutritivo, concordati con l'Amministrazione Comunale.

Art. 21

I controlli potranno dar luogo a "BLOCCO DI DERRATE".

I preposti ai controlli, incaricati dal Comune, provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera la derrata (se deperibile) ed a far apporre il cartellino con la scritta "in attesa di accertamenti".

La Ditta provvederà, entro due giorni, a far accertare le condizioni igieniche e/o merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione al Comune.

In caso di inadempienza da parte della Ditta i suddetti controlli, con spese che saranno poste a carico della Ditta medesima, saranno effettuati tramite laboratori accreditati SINAL scelti dal Comune di Lodi, ovvero dal servizio di igiene pubblica dell'ASL competente per territorio.

Art. 22

L'appalto di cui al punto A) dell'art. 15 riguarda la fornitura ed il trasporto da parte della Ditta aggiudicataria delle derrate alimentari nei plessi scolastici in tale punto indicati, mentre la preparazione del pasto nelle cucine dei plessi scolastici citati viene effettuata con personale comunale.

La Ditta userà locali ed attrezzature di proprietà comunale per la conservazione delle derrate alimentari destinate alla refezione scolastica, a tale scopo messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale.

Per la preparazione, la somministrazione e la consumazione dei pasti il Comune utilizzerà i locali e le attrezzature esistenti nei plessi scolastici elencati.

Per la fornitura di cui al punto A) dell'art. 15 le derrate dovranno essere consegnate in un unico centro di raccolta da cui, a cura e spese della Ditta aggiudicataria, verranno smistate nei plessi scolastici con periodicità tale da garantire la buona conservazione delle derrate e la ciclicità richiesta dalla tabella dietetica; in via generale la consegna delle derrate dovrà essere effettuata il giorno antecedente della preparazione del pasto e in ogni caso non oltre le ore 9.00 del giorno stesso.

Il numero degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate nei plessi scolastici dovrà essere sufficiente a garantire il mantenimento delle temperature di legge e della qualità organolettica delle derrate.

Art. 23

Il pasto giornaliero di cui al punto B) dell'art. 15 dovrà essere fornito da parte della Ditta aggiudicataria con le seguenti modalità:

- a) fornitura derrate a carico della Ditta aggiudicataria;
- b) preparazione dei pasti trasportati con personale e mezzi della Ditta aggiudicataria, che ne assumerà tutti gli oneri ed obblighi relativi tenendo sollevata e indenne l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità;
- c) trasporto dei pasti nei plessi elencati all'art. 15 punto B) a carico della Ditta, che dovrà inoltre provvedere a:
 - predisposizione refettori
 - distribuzione e somministrazione pasti
 - riordino e pulizia locali e lavaggio stoviglie.

Il Comune pone a disposizione per la conservazione delle derrate, la cottura e confezionamento dei cibi, le cucine delle scuole Don Milani di Via Salvemini, Arcobaleno di Via Tortini. Si precisa che in relazione alle strutture ed attrezzature

in dotazione, la Ditta dovrà presentare le modalità di svolgimento del servizio con riferimento a:

- modalità di rifornimento delle materie prime e temperatura di stoccaggio in funzione delle attrezzature esistenti
- sistemi di preparazione e cottura del pasto con il richiamo a corrette norme procedurali, modalità di scongelamento, conservabilità massima dei prodotti abbattuti e divieto dell'utilizzazione di avanzi. La produzione del pasto deve avvenire nel giorno della distribuzione con particolare attenzione a:
 - cottura delle derrate: non deve intercorrere più di 1-2 ore di intervallo tra cottura e distribuzione e porzionatura a caldo
 - porzionatura a freddo e rinvenimento delle derrate abbattute il pomeriggio precedente: da effettuarsi al massimo 3 ore prima della distribuzione
 - impanatura: l'immersione in pastelle a base di latte, uova, farina non può protrarsi per più di un'ora.

In ogni caso di seguito si schematizzano le operazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a +4°C);
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5°C - +10°C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata)
- cotture di torte casalinghe non a base di creme
- cottura di budini, arrostiti, bolliti e brasati di carne bovina **solo** in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30' dalla cottura; refrigerazione a +4°C in contenitori coperti).

Art. 24

Il servizio di cui al punto C) dell'art. 15 dovrà essere assicurato con le seguenti modalità:

- a) preparazione completa dei pasti nelle cucine delle scuole elencate al punto C) dell'art. 15, con derrate fornite dalla Ditta aggiudicataria e a mezzo personale della Ditta stessa, che ne assumerà tutti gli oneri ed obblighi relativi tenendo sollevata ed indenne l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità;
- b) fornitura e trasporto derrate a totale carico della Ditta stessa, che dovrà inoltre provvedere alla predisposizione dei refettori, alla distribuzione e somministrazione dei pasti, al riordino dei locali ed al lavaggio delle stoviglie.

Anche per i servizi di cui al punto C) dell'art. 15 la Ditta dovrà presentare le modalità di svolgimento del servizio nei termini precisati all'art. 23.

Art. 25

Per i servizi di cui ai punti B) e C) dell'art. 15 le derrate ed i materiali di pulizia dovranno essere consegnati direttamente nei plessi indicati ai punti stessi.

Il trasporto dei pasti, di cui al precedente articolo 15 punto B), dai locali di cottura ai vari refettori dovrà essere effettuato dalla Ditta con proprio personale, automezzi e contenitori termici idonei.

Il numero dei contenitori termici, così come il numero degli automezzi adibiti al trasporto, dovrà essere sufficiente a garantire il mantenimento delle temperature di legge e della qualità organolettica dei cibi.

I servizi di cui sopra dovranno essere assicurati dalla Ditta con proprio personale idoneo, in osservanza alle norme igienico-sanitarie vigenti.

La distribuzione nei plessi di cui ai punti B) e C) dell'art. 15 dovrà avvenire con un organico tale da consentire l'avvio del servizio con la fine delle lezioni ed il soddisfacimento dell'utenza in non più di 30 minuti e comunque con un monte ore non inferiore a quanto stabilito dall'art. 26.

Qualora si dovessero verificare le condizioni, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere al trasporto ed alla distribuzione del pasto in uno stesso plesso in due turni successivi, secondo le modalità ed i tempi concordati con l'Amministrazione Comunale.

E' lasciata alla Ditta l'individuazione dei percorsi per i trasporti dal centro di cottura ai plessi di cui all'art. 15 punto B)

E' in ogni caso fatto obbligo alla Ditta di provvedere al trasporto dei pasti nel rispetto dei turni e degli orari stabiliti dalle Presidenze e dalle Direzioni Didattiche ed in osservanza delle leggi vigenti in materia. Gli orari di consegna sono indicativamente i seguenti:

- scuola materna Don Gnocchi dalle ore 11,30 alle ore 11,40
- scuole elementari dalle ore 12,15 alle ore 12,25
- fatta eccezione per i plessi con doppio turno di distribuzione
- scuole medie dalle ore 13,15 alle ore 13,25
- fatta eccezione per i plessi con doppio turno di distribuzione.

Art. 26

Al fine di ottenere un pasto igienico, nutrizionalmente valido e organoletticamente accettabile l'impresa dovrà impiegare personale in numero sufficiente a consentire una regolare conduzione del servizio e comunque, tenuto conto del numero dei pasti previsti al precedente art. 15, non inferiore a quanto indicato nell'Allegato n. 3 del presente capitolato.

Sulla base del monte ore giornaliero minimo, la Ditta dovrà presentare un piano generale di gestione del servizio, indicando l'organizzazione del personale suddiviso per mansioni ed ore di incarico giornaliero individuali.

Il monte ore minimo giornaliero, complessivo e/o individuale del personale ed il numero degli addetti potrà subire variazioni, previo accordo con l'Amministrazione Comunale, in base alle esigenze organizzative ed al numero effettivo dei pasti.

In ogni cucina il coordinamento per la preparazione e la distribuzione dei pasti dovrà essere affidato ad un responsabile con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

In ogni caso il monte ore minimo giornaliero dovrà essere garantito costantemente; a tal fine la Ditta aggiudicataria è tenuta all'immediata sostituzione del proprio personale, in caso di assenza per congedo, malattia o altro.

La mancata sostituzione del personale sopra indicato comporterà l'applicazione della penale prevista all'art. 14.

Art. 27

Tenuto conto dei locali e delle attrezzature messe a disposizione dal Comune la Ditta aggiudicataria dovrà predisporre:

- 1) un sistema di autocontrollo basato sui principi dell' H.A.C.C.P. conforme alle prescrizioni del D.Lgs. n. 155/1997.
- 2) Un Sistema di Qualità

Il sistema HACCP

In tutte le fasi del processo produttivo dovrà essere garantito il rispetto del D. Lgs. 155/97.

Il piano di autocontrollo dovrà essere specifico per ciascuna realtà produttiva, modulato sulla base delle peculiarità di strutture, attrezzature e fasi di lavorazione.

Dovrà prevedere:

1. La descrizione delle attività svolte.
2. L'individuazione del responsabile delle procedure di autocontrollo.
3. L'analisi dei rischi e le procedure di monitoraggio dei punti critici di controllo dell'attività svolta.
4. La documentazione dell'applicazione sistematica delle procedure di monitoraggio dei punti critici di controllo.

La verifica dell'efficacia del sistema di autocontrollo dovrà di norma essere garantita attraverso verifiche ispettive periodiche ed un piano di verifiche analitiche conforme alla dimensione produttiva. Le verifiche analitiche dovranno essere eseguite presso laboratori riconosciuti dal Ministero.

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di richiedere alla Ditta aggiudicataria la visione del Piano di Autocontrollo e del dossier relativo alla documentazione dei controlli e delle verifiche analitiche.

E' in ogni caso obbligo della Ditta, relativamente agli ambienti, presentare annualmente:

- un piano dettagliato di sanificazione ordinaria e straordinaria.
- un piano dettagliato di disinfestazione, comprensivo di monitoraggio e di interventi di carattere straordinario.

Sistema di Qualità

1. Formazione del leader del SQ.
2. Definizione degli obiettivi del sistema di qualità.
3. Gli approvvigionamenti: specifiche delle materie prime - rapporti con i subfornitori - acquisti, ricevimento, verifiche.
4. Il processo di preparazione dei pasti: piani di prodotto - punti critici del processo - sistemi di controllo
5. Il prodotto finito: trasporto e distribuzione - consumo - verifica della soddisfazione degli utenti (scolari e famiglie) - gestione degli scarti e dei reclami.
6. Redazione del Manuale della Qualità.
7. Confronto con la situazione attuale, monitoraggio e rodaggio. Avvio della fase di addestramento del personale.

Art. 28

MATERIALI DI PULIZIA.

Nell'ambito dei vari servizi, compresi i plessi in cui opera il personale comunale, devono essere forniti il materiale di consumo e tutti gli attrezzi necessari per la pulizia dei locali, delle attrezzature e delle persone, adeguati per qualità e quantità all'espletamento di tutte le operazioni di sanificazione.

In tutti i luoghi interessati al servizio e nei centri di cottura devono essere forniti i detersivi per le lavastoviglie.

Art. 29

La Ditta aggiudicataria si impegna a provvedere inoltre:

- a) ad effettuare quotidianamente, entro le ore 10, la consegna della frutta nei plessi che verranno indicati dall'Amministrazione Comunale;
- b) alla sostituzione in ogni mensa di cui ai punti B) e C) dell'art. 15, di stoviglie, bicchieri e posate non più utilizzabili o comunque mancanti. La utilizzabilità è legata non solo alle caratteristiche igieniche, ma anche alla totale integrità delle stoviglie e bicchieri;
- c) a corredare tutti i punti di somministrazione compresi i plessi in cui opera il personale comunale con tovaglioli di carta, tovaglette di carta monouso di gradevole aspetto, nonché di camici monouso per i componenti della Commissione Mensa;
- d) a fornire recipienti idonei monouso da utilizzarsi per la cottura di sformatini individuali;
- e) alla predisposizione dei coperti, alla distribuzione dei pasti, al riordino e pulizia delle stoviglie e dei locali utilizzati per i servizi di cui ai punti B) e C) dell'art. 15 con proprio personale e proprio materiale di pulizia;
- f) alla regolare pulizia e sostituzione in caso di usura di tende e veneziane nei refettori di cui ai punti B) e C) dell'art.15.
- g) AD ASSICURARE LA FORNITURA DI ACQUA MINERALE NATURALE A TUTTE LE MENSE SCOLASTICHE;
- h) ad osservare le modalità di smaltimento rifiuti secondo i provvedimenti municipali e nel rispetto massimo dell'ambiente.

Art. 30

Il Comune si impegna:

- a) alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali di sua proprietà e delle attrezzature delle cucine in cui opera personale comunale;
- b) alla derattizzazione dei locali scolastici adibiti al servizio;
- c) alla rimozione, mediante appositi contenitori, dei rifiuti e delle immondizie nei locali scolastici ove opera il personale comunale;
- d) alle forniture di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento, telefono necessari per il regolare funzionamento degli impianti utilizzati nell'ambito scolastico.

Per il servizio di cui al punto A) dell'art. 15, il Comune si impegna a mettere a disposizione il proprio personale in misura idonea per la preparazione e la distribuzione dei pasti e per le pulizie dei locali e delle attrezzature. Tale personale è alle dirette dipendenze del Comune e dovrà collaborare con il "responsabile" della Ditta.

Art. 31

Oltre alle forniture ed ai servizi previsti dall'art. 15, il Comune si riserva, in caso di esigenze non sopperibili con l'integrazione fornita ai sensi del predetto art. 15, lett.a), di richiedere alla Ditta la sostituzione - con proprio personale idoneo e con la medesima qualifica - del personale comunale addetto ai servizi di refezione scolastica assente per malattia.

La sostituzione dovrà di norma essere garantita dal giorno successivo alla comunicazione dell'assenza per malattia; la Ditta dovrà invece provvedere alla sostituzione il giorno stesso nei plessi in cui il personale comunale risulti completamente assente o comunque insufficiente al regolare funzionamento del servizio per la contemporanea assenza per malattia di più addetti.

Qualora una persona di servizio venisse a mancare per malattia in una cucina in cui è prevista la presenza di due addette, è fatto obbligo alla Ditta di provvedere alla sostituzione nel giorno stesso in cui l'assenza si verifica se l'utenza è superiore alle 35 presenze.

La Ditta dovrà inoltre provvedere, con proprio personale idoneo e con la medesima qualifica, alla sostituzione del personale comunale assente dal servizio per i permessi e congedi previsti dalla normativa vigente per il personale degli Enti Locali e comunque ogni qualvolta l'Amministrazione Comunale lo richieda.

Per le sostituzioni di cui sopra l'Amministrazione Comunale riconoscerà il compenso derivante dai costi orari offerti in sede di gara.

La mancata sostituzione del personale comunale addetto ai servizi di refezione scolastica comporterà l'applicazione della penalità prevista all'art. 14.

Art. 32

UTILIZZO PRODOTTI A.G.E.A.

Il Comune si riserva di richiedere alla Ditta appaltatrice, che dovrà fornirle, le fatture relative al consumo di latte, yogurt, latticini e prodotti caseari forniti alle mense scolastiche comunali nell'appalto in corso, nonché eventuale ulteriore documentazione necessaria ai sensi di legge, ai fini della richiesta del contributo A.G.E.A.

Art. 33

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta, in situazioni particolari oppure in casi di emergenza, la fornitura di pasti freddi o pasti caldi in monoporzione.

Il cestino freddo sarà così composto:

- un panino (50 gr.) con formaggio (60 gr.)
- un panino (50 gr.) con prosciutto (50 gr.)

- un succo di frutta in tetrapack da 200 ml.
- una banana.
- una merendina confezionata.
- una bottiglia di acqua minerale naturale da 500 ml.

Art. 34 SISTEMA INFORMATIZZATO PER IL RILIEVO GIORNALIERO DELLE PRESENZE E L'ADDEBITO DEI PASTI

L'amministrazione fornirà all'impresa appaltatrice, direttamente od indirettamente, un sistema informatico per la prenotazione e l'addebito dei pasti con pagamento anticipato da parte dei genitori, sostituendo i buoni cartacei con cards che dovranno essere utilizzate dalle famiglie per effettuare i pagamenti con l'uso di più canali e metodi di pagamento automatici. E' pertanto escluso qualsiasi utilizzo delle cards da parte degli alunni

I processi che il sistema fornito dal Comune di Lodi gestirà completamente sono i seguenti:

- ❖ gestione completa delle prenotazioni dei pasti con l'uso di personale della Ditta Aggiudicataria (almeno 3 persone) dotati di terminali (almeno 6) che riducano al minimo l'impatto sull'attività didattica all'interno delle scuole facilitando le comunicazioni amministrative con le famiglie
- ❖ gestione completa delle ricariche attraverso almeno 8 punti di ricarica sparsi sul territorio
- ❖ gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza che dovranno essere dettagliate in fase di progetto;
- ❖ gestione completa delle comunicazioni con i genitori oltre che con documenti cartacei anche con un sistema interamente WEB based sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito. Tale sistema sarà accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune.

Descrizione del servizio informatizzato

Il sistema prevede anche la gestione dei pasti per il personale docente, gli incaricati e/o autorizzati dal Comune.

In ogni momento il sistema consente di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti totale e parziale secondo le date e i periodi desiderati.

Il sistema è utilizzabile da WEB e residente all'interno di un Internet Data Center al quale potranno accedere il Comune, la società di ristorazione e, in tempi che verranno definiti successivamente, i genitori, sempre con login e password nel pieno rispetto della sicurezza e della privacy.

Con l'introduzione di questo sistema informatizzato l'Amministrazione comunale intende soddisfare i seguenti bisogni:

- ❖ fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici e veloci ed automatiche le procedure per il pagamento dei pasti;
- ❖ garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;

- ❖ migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzando altresì l'impiego e la professionalità delle risorse umane;
- ❖ aumentare la sicurezza del pagamento dei pasti (evitando come oggi che lo smarrimento dei buoni pasto cartacei comporti la perdita di denaro);
- ❖ tutelare la privacy delle famiglie con particolare riguardo ai dati sanitari, religiosi e a quelli relativi alle fasce di reddito.

Il sistema di rilevazione/prenotazione pasti costituisce pertanto una irrinunciabile ed importante qualificazione funzionale del servizio di refezione scolastica.

L'Amministrazione Comunale, inoltre, assume a proprio carico:

- il rapporto con gli utenti per la gestione delle iscrizioni al servizio e l'assegnazione delle fasce ISEE
- la gestione della base dati relativa agli iscritti al servizio di ristorazione
- la gestione delle variazioni in corso d'anno (aggiunta o ritiro di studenti, cambio fascia di costo del pasto)
- il controllo dei pagamenti effettuati da ciascun utente che deve corrispondere esattamente con l'ammontare degli incassi dichiarati e documentati dalla Ditta: in caso di accertata discordanza tra l'importo dichiarato dalla ditta e l'importo accertato dall'Amministrazione, il pagamento delle relative fatture verrà sospeso fino ad esatta definizione dell'ammontare
- il controllo dei pasti effettivamente consumati, che verrà effettuato sia attraverso le prenotazioni giornaliere risultanti dal sistema automatizzato, sia, se ed in quanto necessario, attraverso verifica delle presenze risultanti agli atti delle scuole
- la gestione degli insolventi.
- la formazione necessaria al personale sia della stazione appaltante che della ditta appaltatrice per l'utilizzo del sistema informatico
- la manutenzione e gli aggiornamenti del software
- l'attivazione e la manutenzione per il primo biennio contrattuale di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;

Il sistema gestirà completamente i pasti dei dipendenti Comunali o statali consumati nelle scuole.

Il Comune di Lodi sosterrà i costi delle licenze d'uso, di manutenzione ed aggiornamento software, di formazione all'utilizzo del software medesimo e di acquisto delle card per i primi due anni di gestione del servizio. Al termine di tale periodo, quindi a partire dal 01.09.2008, l'impresa appaltatrice potrà continuare ad utilizzare il medesimo sistema, accollandosene tutti i relativi costi, ovvero potrà utilizzare altro sistema informatico (sempre con oneri totalmente a carico della ditta appaltatrice) avente caratteristiche di gestione e di compatibilità con il sistema informatico del Comune, pari o migliorative rispetto al sistema precedentemente utilizzato. In ogni caso, al termine dell'appalto dovrà essere trasferita al Comune di Lodi la piena proprietà dei componenti hardware utilizzati quali terminali POS e qualsiasi altro tipo di hardware o software utilizzato all'interno del sistema.

Compete all'impresa aggiudicataria:

- la fornitura a proprie spese e cura di tutte le attrezzature hardware necessarie;

- i costi relativi al canone annuale relativamente al software dei POS, nonché l'inizializzazione e l'attivazione dei POS stessi; il canone annuale da corrispondere è quantificato in € 350,00 + IVA per ogni POS, sia di ricarica che di rilevazione presenze;
- la manutenzione durante la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware;
- la raccolta delle prenotazioni con proprio personale e la trasmissione dei dati dai terminali POS al sistema centrale entro le ore 9,30 attraverso le linee telefoniche presenti nelle scuole
- l'incasso anticipato degli importi relativi alla ristorazione scolastica dai genitori e la fatturazione alla stazione appaltante della differenza rispetto a quanto dovuto
- l'acquisto e l'installazione di un PC presso un centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo sito nell'IDC. Tale PC dovrà essere dotato a spese della Ditta Aggiudicataria della relativa connessione ad Internet di tipo Hdsl o ADSL per poter permettere un agevole utilizzo dell'applicativo;
- la preparazione e la consegna agli utenti degli eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole
- la stipula delle convenzioni con i punti di ricarica indicati dal Comune per ricevere da tali punti gli importi pagati per la ristorazione scolastica.

Con decorrenza 1 Settembre 2006 dovranno essere attivati i POS per ricarica delle card.

ASILI NIDO COMUNALI

NORME

Art. 35

Il servizio consiste nella fornitura di tutti i generi alimentari necessari per la predisposizione di un pasto giornaliero a bambini ed adulti ivi comprese frutta e verdura e con esclusione dei prodotti dietetici specifici per l'alimentazione alla prima infanzia (farine latte, pastine, omogeneizzati di qualsiasi tipo ecc.).

L'utenza degli Asili Nido è così composta:

N. 100 bambini da uno a tre anni

N. 20 lattanti

N. 24 puericultrici

N. 4 cuoche

N. 8 E.S.A.

Si precisa che l'indicazione degli utenti (bambini iscritti e personale autorizzato) ha carattere e valore puramente indicativo ai fini del calcolo dell'importo massimo presunto a base d'appalto di cui al precedente art. 12.

Art. 36

I prodotti dovranno essere forniti in conformità alla tabella dietetica qualitativa e quantitativa di massima allegata (Allegato n. 4) al presente capitolato, tenendo conto che le grammature per i pasti per gli adulti devono essere adeguate a quelle indicate nelle tabelle dietetiche predisposte per il personale comunale.

Il personale di cucina degli Asili Nido provvederà a segnalare settimanalmente alla Ditta aggiudicataria dell'appalto i generi necessari, in osservanza alle tabelle dietetiche qualitative e quantitative allegate.

E' fatto obbligo alla Ditta di consegnare, su richiesta, derrate alimentari di qualsiasi genere che dovessero rendersi necessarie per l'attuazione di diete particolari e specificatamente richieste dai medici pediatrici che seguono i bambini e dal medico pediatra incaricato dall'Unità Sanitaria competente della gestione sanitaria degli Asili Nido.

Per i lattanti la Ditta dovrà fornire esclusivamente frutta, verdura e formaggio.

Art. 37

L'appalto riguarda la fornitura ed il trasporto delle derrate alimentari agli Asili Nido da parte della Ditta aggiudicataria, mentre la preparazione del pasto nelle cucine viene effettuata dal personale comunale.

Il responsabile di cui all'art. 4 è tenuto ad attuare, con periodicità quindicinale, intervento di formazione a favore del personale con qualifica di cuoca in servizio presso gli asili nido ai fini della corretta e costante tenuta dei manuali HACCP.

Art. 38

Le forniture oggetto del presente capitolato devono essere assicurate per tutti i giorni dell'anno con consegna settimanale per i generi non deperibili, e due volte la settimana per i generi deperibili (escluso il sabato, le festività ed i giorni di sospensione per qualsiasi motivo dell'attività dei nidi).

Nei mesi di luglio ed agosto rimane aperto e funzionante un solo asilo nido.

Art. 39

Oltre alle forniture ed ai servizi previsti dall'art. 35, la Ditta deve garantire, su richiesta del Comune, la sostituzione - con proprio personale idoneo e con la medesima qualifica - del personale comunale addetto ai servizi di refezione assente per malattia. Tale personale dovrà essere fornito di apposito libretto sanitario comprovante l'idoneità al servizio di cucina.

La sostituzione dovrà di norma essere garantita nel giorno stesso della comunicazione dell'assenza per malattia.

La Ditta dovrà inoltre provvedere, con proprio personale idoneo e con la medesima qualifica, alla sostituzione del personale comunale assente dal servizio per i permessi e congedi previsti dalla normativa vigente per il personale degli Enti Locali e comunque ogni qualvolta l'Amministrazione Comunale lo richieda.

Per le sostituzioni di cui sopra l'Amministrazione Comunale riconoscerà il compenso derivante dai costi orari offerti in sede di gara.

La mancata sostituzione del personale comunale addetto ai servizi di refezione comporterà l'applicazione della penalità prevista all'art. 14

**SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI
PER LE PERSONE ANZIANE
IN ASSISTENZA DOMICILIARE.**

N O R M E

Art. 40

Il servizio per gli anziani consiste nella predisposizione, in tutti i giorni feriali, sabato compreso, di un pasto giornaliero alle persone anziane in assistenza domiciliare. Il numero degli utenti medi giornalieri è di circa 140.

Si precisa che il numero degli utenti ha carattere e valore puramente indicativo ai fini del calcolo dell'importo massimo presunto a base d'appalto di cui all'art. 12. Nei giorni prefestivi dovrà essere predisposto, sulla base delle richieste degli anziani interessati, un pasto aggiuntivo per il giorno successivo, composto da un secondo piatto, contorno e frutta, fermo restando che, in caso di due festività consecutive, per un giorno dovrà essere garantito un pasto completo cucinato il giorno stesso e per l'altro dovrà essere garantito il pasto aggiuntivo.

Art. 41

Il pasto giornaliero per il servizio di cui al precedente art. 40 dovrà essere composto da un primo piatto, un secondo piatto, contorno, pane e frutta.

Si allegano tabelle tipo indicative e relative grammature (Allegato n. 5).

Si precisa che le tabelle dietetiche sono da intendersi non rigidamente vincolate alla durata dell'appalto, ma suscettibili di variazioni/integrazioni modulate anche in base al grado di accettazione da parte dell'utenza. Il Comune si riserva inoltre di apportare alla tabella dietetica ogni variazione ritenuta necessaria senza che la Ditta possa vantare diritti o pretese di sorta.

Eventuali particolari regimi dietetici verranno segnalati di volta in volta.

Art. 42

Il pasto per le persone anziane dovrà essere predisposto entro le ore 10,40 e verrà sistemato in appositi contenitori termici, messi a disposizione dal Comune, da personale incaricato dal Comune, che provvederà anche al successivo trasporto.

Resta a carico dell'appaltatore il lavaggio dei contenitori termici che verranno riportati alla cucina, in linea di massima, entro le ore 13.

Il numero dei pasti da predisporre per gli anziani verrà comunicato giornalmente entro le ore 9.

Art. 43

Per l'espletamento del servizio la ditta appaltatrice utilizzerà locali e attrezzature di proprietà comunale, siti in Lodi nella cucina della scuola "Don Milani".

Per espletare le funzioni richieste dal servizio la ditta dovrà impiegare proprio personale in misura idonea, professionalmente preparato ed adeguatamente fornito di tutto il materiale (camici, cuffie, ecc.) necessario al rispetto delle condizioni d'igiene e sicurezza.

Oltre alle forniture ed ai servizi previsti dall'art. 40, la Ditta deve garantire, su richiesta del Comune, la sostituzione- con proprio personale idoneo e con la medesima qualifica- del personale comunale addetto ai servizi di confezionamento pasto assente per malattia.

La sostituzione dovrà di norma essere garantita nel giorno stesso della comunicazione dell'assenza per malattia.

La Ditta dovrà inoltre provvedere, con proprio personale idoneo e con la medesima qualifica, alla sostituzione del personale comunale assente dal servizio per i permessi e congedi previsti dalla normativa vigente per il personale degli Enti Locali e comunque ogni qualvolta l'Amministrazione Comunale lo richieda.

Per le sostituzioni di cui sopra l'Amministrazione Comunale riconoscerà il compenso derivante dai costi orari offerti in sede di gara.

La mancata sostituzione del personale comunale addetto ai servizi di refezione comporterà l'applicazione della penalità prevista all'art. 14

CENTRO RICREATIVO "G. CACCIALANZA"

NORME

Art. 44

Il servizio consiste nella fornitura di un pasto giornaliero e di merende al Centro Ricreativo "G. Caccialanza" nel periodo delle vacanze scolastiche estive (giugno-settembre).

L'utenza consiste in minori in età compresa fra i 5 ed i 14 anni ed adulti, con presenza giornaliera di circa 100 persone.

Si precisa che l'indicazione degli utenti (bambini e adulti) espressa sulla base della situazione estiva 2005 (vedi prospetto – Allegato n.6), ha carattere e valore puramente indicativo ai fini del calcolo dell'importo massimo presunto a base d'appalto di cui all'art. 12.

Il Settore Affari Sociali comunicherà alla Ditta le date di inizio e fine del servizio entro il mese di maggio di ogni anno.

Art. 45

Il servizio consiste nella

- fornitura derrate alimentari, predisposizione del pasto in una cucina comunale, gestione e trasporto al Centro Ricreativo;
- fornitura di merende per una media di circa 60 giornaliere per i bambini, di circa 30 per gli anziani;
- fornitura di mezzo litro di acqua minerale naturale per i bambini;
- fornitura di mezzo litro d'acqua minerale naturale o di un quarto di vino per gli anziani;
- fornitura di piatti, posate, bicchieri e tovaglioli a perdere, oltre ai detersivi occorrenti per il riassetto.

La distribuzione del pasto viene effettuata dal personale comunale.

Art. 46

La ditta aggiudicataria dovrà attenersi, per la predisposizione dei pasti, alle tabelle dietetiche quantitative e qualitative oltre che al capitolato d'oneri per le materie prime redatti dal Responsabile del Servizio Sanitario competente per le mense scolastiche relativamente al periodo primavera-estate.

Art. 47

Oltre alle forniture ed ai servizi previsti dall'art. 45, la Ditta deve garantire, su richiesta del Comune, la sostituzione - con proprio personale idoneo e con la medesima qualifica - del personale comunale addetto ai servizi di refezione assente per malattia. Tale personale dovrà essere fornito di apposito libretto sanitario comprovante l'idoneità al servizio di cucina.

La sostituzione dovrà di norma essere garantita nel giorno stesso della comunicazione dell'assenza per malattia.

La Ditta dovrà inoltre provvedere, con proprio personale idoneo e con la medesima qualifica, alla sostituzione del personale comunale assente dal servizio per i permessi e congedi previsti dalla normativa vigente per il personale degli Enti Locali e comunque ogni qualvolta l'Amministrazione Comunale lo richieda.

Per le sostituzioni di cui sopra l'Amministrazione Comunale riconoscerà il compenso derivante dai costi orari offerti in sede di gara.

La mancata sostituzione del personale comunale addetto ai servizi di refezione comporterà l'applicazione della penalità prevista all'art. 14.

Art. 48

Per l'espletamento del servizio la ditta utilizzerà locali ed attrezzature di proprietà comunale. Il trasporto sarà effettuato con mezzi e personale della ditta.

MENSA DEI DIPENDENTI COMUNALI

N O R M E

Art. 49

Il servizio relativo alla mensa dei dipendenti comunali consiste nell'organizzazione, gestione e somministrazione, in tutti i giorni feriali, sabato escluso, di un pasto giornaliero ai dipendenti comunali effettivamente in servizio.

Il numero degli utenti medi giornalieri è di circa 75.

Art. 50

Il pasto giornaliero relativo al servizio di cui all'art. 49 dovrà essere composto:

- 1° piatto a scelta fra almeno 3 alternative, di cui una in bianco per i commensali a particolare regime dietetico. Eventuale sostituzione con formaggi o yogurt o frutta o verdure;
- 2° piatto a scelta fra almeno 3 alternative, con possibilità di sostituzione con formaggi misti, affettati misti o scatolame, o uova al tegame, o verdure miste cotte o crude;
- Contorno a scelta fra 2 alternative, una cotta ed una cruda.
- Frutta di stagione a scelta fra due o più qualità;
- Pane a volontà + 1/4 vino o mezza minerale o bibita a scelta.

Si allegano tabelle tipo indicative e relative grammature (Allegato n. 7).

Si precisa che l'indicazione degli utenti espressa sulla base dei dati desunti dalle presenze per l'anno 2005, ha carattere e valore puramente indicativo ai fini del calcolo dell'importo massimo presunto a base d'appalto di cui all'art. 12.

Art. 51

Il numero degli utenti di cui al precedente art. 49 comprende, oltre ai dipendenti comunali, anche dipendenti di Enti convenzionati con il Comune.

E' assolutamente vietato alla Ditta fornire pasti a persone non specificatamente autorizzate.

E' altrettanto vietato fornire pasti, panini, ecc. da consumare, sia pure da personale comunale, al di fuori della mensa, se non in presenza di autorizzazione dovuta a situazioni particolari ed eccezionali.

La Ditta dovrà privilegiare, nella fornitura dei pasti, le prenotazioni fatte il giorno precedente, avendo comunque sempre a disposizione derrate alimentari per chi non abbia potuto effettuare la prenotazione. Di norma la somministrazione dei pasti avviene in due turni, alle ore 12 ed alle ore 12,40.

La commissione mensa, appositamente istituita a rappresentanza dell'utenza e costituita da due dipendenti comunali, verrà incaricata di controllare la qualità e la quantità degli alimenti nonché le condizioni igienico sanitarie di stoviglie ed ambienti. In caso di proposta da parte della Ditta di variazione del menù la suddetta commissione esprimerà un parere vincolante.

Art. 52

Per l'espletamento del servizio la società appaltatrice utilizzerà i locali e le attrezzature di proprietà comunale, siti in Lodi Viale Pavia 1.

Per espletare le funzioni richieste dal servizio la ditta dovrà impiegare proprio personale in misura idonea, professionalmente preparato ed adeguatamente fornito di tutto il materiale (camici, cuffie, ecc.) necessario al rispetto delle condizioni d'igiene e sicurezza.

Art. 53

L'appaltatore si impegna, inoltre a provvedere:

- a) all'acquisto delle derrate alimentari, all'organizzazione e predisposizione dei pasti giornalieri;
- b) alla somministrazione dei pasti nonché alla fornitura di articoli complementari quali: tovaglie e tovaglioli di carta, stuzzicadenti, sale e pepe, ecc., riordino e pulizia locali e lavaggio stoviglie.
- c) al rispetto delle tabelle dietetiche quantitative e qualitative allegate.

Art. 54

La somministrazione dei pasti ai dipendenti comunali sarà regolata dalla consegna di apposito buono da parte degli utenti. Tale buono costituirà giustificativo dei pasti serviti nel mese, al fine del pagamento del corrispettivo all'appaltatore. Il numero dei buoni deve corrispondere esattamente al numero dei pasti erogati, pena la revoca dell'affidamento del servizio.

Art. 55

Qualora si rendesse necessario durante il periodo a cui si riferisce il presente capitolato d'onori, modificare la tipologia del servizio, si valuteranno eventuali variazioni dei prezzi in vigore che la ditta dovesse richiedere, richieste che dovranno essere adeguatamente motivate e documentate e che, se ritenute oggettivamente giustificate, verranno approvate con apposito atto deliberativo.

SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI PER LE PERSONE ANZIANE AL CENTRO ANZIANI "AGE BASSI"

Art.56

Il servizio per gli anziani consiste nella predisposizione, in tutti i giorni ad esclusione del sabato, domenica e dei giorni festivi, di un pasto giornaliero alle persone anziane frequentanti il Centro Anziani "Age Bassi". Durante i mesi di luglio e agosto il servizio è sospeso. Il numero degli utenti medi giornalieri è di circa 50 persone.

Si precisa che il numero degli utenti ha carattere e valore puramente indicativo ai fini del calcolo dell'importo massimo presunto a base d'appalto di cui all'art.12.

Art.57

Il pasto giornaliero per il servizio di cui al precedente punto 56 dovrà essere composto da:

1° Piatto: a scelta fra 2 alternative, di cui una in bianco e/o brodo per i commensali con particolare regime dietetico;

2° Piatto: a scelta fra 2 alternative, con possibilità di sostituzione con formaggi misti, affettati o scatolame;

**Pane + ¼ vino o mezza minerale (naturale e/o gassata);
un frutto**

La ditta dovrà assicurare "diete speciali" che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale fino ad un massimo del 10% dei pasti, così composto, a seconda del piatto unico portante della giornata:

1° Piatto: pasta o riso bianco, condito con olio di oliva extra vergine o minestrina in brodo vegetale;

2° Piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), od in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Il numero dei pasti giornalieri verrà comunicato alla Ditta giornalmente entro le ore 9.00.

Si precisa che le tabelle dietetiche allegate (Allegato n. 8) con relative grammature sono da intendersi non rigidamente vincolate alla durata dell'appalto, ma suscettibili di variazioni in base al grado di accettazione dell'utenza, su proposta del Settore Affari Sociali, senza che la ditta possa vantare diritti o pretese di sorta.

Art. 58

I pasti per le persone anziane dovranno essere predisposti e consegnati al Centro Anziani entro le ore 11.45. Il trasporto dovrà essere effettuato dalla Ditta con propri mezzi ed appositi contenitori termici, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti ed idonei a garantire il mantenimento delle temperature di legge e la qualità organolettica e di appetibilità dei cibi. Il trasporto e la consegna

dei pasti dovrà avvenire con apposito documento di trasporto, del quale un incaricato del Centro conserverà la copia. La distribuzione del pasto viene effettuata da personale comunale.

Art.59

Per l'espletamento del servizio la Ditta appaltatrice utilizzerà i locali e le attrezzature di proprietà comunale, siti in Lodi nella cucina di viale Pavia, 1 (mensa dei dipendenti comunali).

Per espletare le funzioni richieste la Ditta dovrà impiegare proprio personale in misura idonea, professionalmente preparato ed adeguatamente fornito di tutto il materiale (camici, cuffie, ...) necessario al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza.

Oltre alle forniture ed ai servizi previsti dall'art. 56, la Ditta deve garantire su richiesta del Comune, la sostituzione – con proprio personale idoneo e con la medesima qualifica di aiuto cuoco – del personale comunale addetto ai servizi di distribuzione pasto assente per malattia.

La sostituzione dovrà di norma essere garantita nel giorno stesso della comunicazione dell'assenza per malattia.

Per le sostituzioni di cui sopra l'Amministrazione Comunale riconoscerà il compenso derivante dai costi orari offerti in sede di gara.

La mancata sostituzione del personale comunale addetto al servizio di distribuzione pasto comporterà l'applicazione della penalità prevista all'art.14.