

CAPITOLATO D'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E UTENZE DIVERSE DEL TERRITORIO

PERIODO 01.09.2009 – 31.08.2016

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 – Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per

- a. Stazione Appaltante o Amministrazione Comunale: l'Amministrazione Comunale di Cesano Maderno;
- b. Impresa Aggiudicataria: l'Impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che è risultato aggiudicatario;
- c. Capitolato: il presente atto compresi tutti gli allegati tecnici;
- d. Servizio di Ristorazione scolastica: il servizio di ristorazione per gli alunni delle scuole ed altre utenze del Comune di Cesano Maderno, reso mediante la produzione dei pasti presso il Centro Cottura del Comune sito in Via Lazzati, 10 - Cesano Maderno - e il trasporto presso i refettori e presso gli altri luoghi di consumo del territorio nonché la produzione dei pasti presso la cucina in dell'Asilo Nido Comunale Via S. Marco, 88 – Cesano Maderno
- e. Centro Cottura: la struttura di produzione Comunale di Via Lazzati ove vengono prodotti i pasti.
- f. Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la preparazione dei pasti;
- g. Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
- h. Menù giornaliero: il menù per la giornata alimentare
- i. Menù a rotazione: l'insieme dei menù giornalieri per 8 settimane
- j. Menù stagionale: il/i menù previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- k. Menù speciali: insieme di preparazioni caratteristiche correlate con determinate ricorrenze (Menù giubiana, menù etnico ecc.)
- l. Dieta speciale: pasto destinato a utenti affetti da patologie di tipo cronico portatori di allergie o intolleranze alimentari;
- m. Dieta in bianco: pasto a basso residuo approntato mediante cottura al vapore e/o lessatura con utilizzo di condimenti semplici;
- n. Menù alternativo a carattere etico o religioso: pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
- o. Preparazione gastronomica: la pietanza, il cosiddetto piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- p. Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- q. Trasporto: il trasporto dei pasti dal Centro Cottura Comunale presso i locali di consumo dei pasti;
- r. Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la somministrazione dei pasti agli utenti;

Firma del legale Rappresentante per accettazione

- s. Locali di consumo dei pasti: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- t. Locali di servizio annessi ai refettori: locali a disposizione del personale dell'Impresa per il ricevimento dei pasti, lo scodellamento, il lavaggio, il deposito di stoviglie e utensili, locali spogliatoi e locali servizi per personale e utenti, spazi destinati alla raccolta rifiuti;
- u. Terminali di distribuzione: l'insieme dei locali di consumo dei pasti e dei locali di servizio annessi ai refettori;
- v. Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- w. Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- x. Tegameria: pentolame e quant' altro possa occorrere per la cottura;
- y. Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant' altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- z. Attrezzature: strumenti e macchine, necessari alla realizzazione dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti e delle derrate;
- aa. Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- bb. Impianti: il complesso degli impianti tecnologici necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- cc. Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Impresa deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richiesta dalla Stazione Appaltante.
- dd. Arredi: insieme degli oggetti che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione e locali annessi (tavoli, sedie, ecc.)

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte. Il servizio, deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle migliorie proposte dall'Impresa in sede di offerta.

Il Centro Cottura comunale di Via Lazzati, la cucina dell'Asilo Nido di Via S. Marco e tutti i terminali di distribuzione presso le sedi scolastiche di cui al successivo articolo 9, sono concessi in comodato d'uso gratuito all'Impresa Aggiudicataria, limitatamente ai pasti prodotti per l'Ente.

Al termine i beni forniti dall'Impresa ex novo e/o anche derivanti da sostituzione e integrazioni, a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso il Centro cottura comunale di Via Lazzati, la Cucina dell'Asilo nido e i refettori scolastici ove l'Impresa provvede alla somministrazione dei pasti agli utenti nonché i locali annessi, s'intendono immediatamente di proprietà del Comune di Cesano Maderno.

Art. 3 – Durata del contratto

Il contratto avrà durata di 84 mesi decorrenti dalla data di inizio del servizio, prevista per il 1° settembre 2009 e, comunque, avrà termine al 31 agosto 2016.

L'Amministrazione Comunale, ai sensi dell'Art. 11 del R.D.18.11.1923 n.2440, intende avvalersi della possibilità di aumento o di diminuzione del numero dei pasti forniti alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale adottando apposito atto che espliciti la volontà dell'Ente, nonché, l'aumento o la diminuzione dell'importo stesso.

Art. 4 – Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni dell' Asilo Nido, delle scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie e Scuole Secondarie di 1° grado, da alunni frequentanti i Centri Ricreativi Estivi comunali e il Campo Natura. Destinatari del servizio sono inoltre gli anziani assistiti a domicilio, gli utenti della Cooperativa il Seme, il personale scolastico operante presso le scuole, presso l'Asilo Nido e nei Centri Ricreativi Estivi Comunali, i dipendenti comunali e comunque, per situazioni occasionali, coloro che collaborano con l'Amministrazione Comunale, debitamente autorizzati dal Settore Servizi alla Persona.

Art. 5 - Attività costituenti il servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, sono così sintetizzabili:

- La produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero delle presenze giornaliere;
- Il confezionamento e il trasporto mediante il sistema del legame misto in multirazione dal Centro Cottura Comunale e la consegna dei pasti presso i locali di consumo (refettori scolastici o aule scolastiche);
- Il confezionamento e il trasporto mediante il sistema del legame misto in contenitori individuali – monoporzione dei pasti per gli anziani assistiti a domicilio;
- La preparazione dei pasti per alunni dell'asilo nido presso la cucina dell'asilo (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura);
- L'allestimento dei tavoli dei locali di consumo dei pasti;
- La somministrazione dei pasti alle utenze scolastiche;
- Lo sgombero, il riordino, la pulizia e la disinfezione dei refettori, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- Il lavaggio delle attrezzature, delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

La prestazione richiesta all'Impresa prevede inoltre:

- La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi presso il Centro Cottura di Via Lazzati;
- La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e arredi presenti presso i locali di consumo dei pasti, comprensiva di imbiancatura da realizzare prima dell'inizio del servizio, ogni due anni e a seguito di eventuali interventi richiesti dalla ASL;
- L'integrazione, ove necessario, delle stoviglie e utensilerie necessarie per lo svolgimento del servizio;
- La fornitura in tutti i terminali di distribuzione, se non presenti, delle bilance da cucina portata 2 Kg e sensibilità 1 grammo, di congelatori per i gelati, di sacchetti sterili monouso, di carrelli termici in numero adeguato alle esigenze della scuola;
- La fornitura, entro i primi 10 giorni del mese successivo, di copia delle fatture quietanzate e bolle di consegna relative alla fornitura dei prodotti lattiero caseari somministrati durante il

servizio di refezione onde permettere alla Stazione Appaltante l'espletamento delle procedure AGEA/CEE.

Art. 6 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti

Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti sono i seguenti:

➤ **Asilo Nido e personale ivi operante**

Il servizio prevede la fornitura di derrate e la preparazione dei pasti e delle merende presso la cucina dell'Asilo Nido e la loro consegna al personale comunale che provvederà alla distribuzione agli utenti.

L'Impresa deve fornire piatti in melamina, bicchieri in melamina o plastica trasparente, posate in acciaio inox, tovaglioli di carta in n. di 2 per ciascun commensale. Le dimensioni delle posate, stoviglie e bicchieri devono essere concordate con la coordinatrice dell'asilo nido. Le caratteristiche merceologiche delle stoviglie devono essere conformi a quanto previsto dalle **"Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche, igieniche e microbiologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche (Allegato n.1).**

Al termine delle attività di produzione dei pasti, all'Impresa Aggiudicataria compete l'effettuazione delle pulizie della cucina e del lavaggio di quanto utilizzato per il servizio.

All'Impresa compete inoltre sparecchiare i tavoli dopo la consumazione del pasto e della merenda ed effettuare la pulizia dei locali.

➤ **Scuole dell'infanzia e personale scolastico**

Il servizio prevede la preparazione e il confezionamento dei pasti presso il Centro Cottura, il trasporto presso i terminali e la somministrazione agli utenti. La somministrazione deve essere effettuata ai tavoli mediante carrelli termici; l'apparecchiatura dei tavoli deve essere fatta utilizzando tovaglie a perdere grandi, piatti in ceramica, bicchieri in melamina o plastica, posate in acciaio inox, tovaglioli di carta in n. di 2 per ciascun commensale, il pane e la frutta devono essere messe in tavola utilizzando appositi cestini. Detto stovigliame deve essere fornito dall'Impresa e deve essere conforme alle caratteristiche merceologiche previste dalle **"Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche, igieniche e microbiologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche (Allegato n.1).**

All'Impresa compete inoltre apparecchiare e sparecchiare i tavoli, pulire i locali di competenza del servizio ed effettuare il lavaggio dello stovigliame utilizzato.

Costituisce inoltre attività del servizio la fornitura della frutta da consumare a metà mattina, secondo le indicazioni dell'Amministrazione Comunale ed in virtù dei progetti in atto.

La frutta potrà essere consegnata il giorno precedente al consumo.

All'Impresa compete inoltre il compito del lavaggio dei piatti, dello stovigliame utilizzando le lavastoviglie presenti presso ciascun refettorio nonché il lavaggio dei carrelli e il ritiro e il lavaggio dei contenitori impiegati per il servizio.

➤ **Scuole Primarie e personale scolastico**

Il servizio presso n. 6 scuole prevede la preparazione e il confezionamento dei pasti presso il Centro Cottura ed il trasporto ai terminali; la somministrazione deve essere effettuata ai tavoli mediante carrelli termici; presso le Primarie Mauri e Minotti il servizio deve essere effettuato anche mediante sistema self service con utilizzo di vassoi completi di tovagliette monouso a perdere.

Per tutti gli utenti l'apparecchiatura dei tavoli deve essere fatta utilizzando tovaglie a perdere grandi, piatti in ceramica, bicchieri in vetro, posate in acciaio inox, tovaglioli di carta in n. di 2 per ciascun commensale, il pane e la frutta devono essere messe in tavola utilizzando appositi cestini.

Detto stovigliame deve essere fornito dall'Impresa e deve essere conforme alle caratteristiche merceologiche previste dalle **“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche, igieniche e microbiologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche (allegato n.1).**

Costituisce inoltre attività del servizio la fornitura della frutta da consumare a metà mattina, secondo le indicazioni dell'Amministrazione Comunale ed in virtù dei progetti in atto.

La frutta potrà essere consegnata il giorno precedente al consumo.

All'Impresa compete apparecchiare e sparecchiare i tavoli e pulire i locali di competenza del servizio.

All'Impresa compete inoltre il compito del lavaggio dei piatti, dello stovigliame utilizzando le lavastoviglie presenti presso ciascun refettorio nonché il lavaggio dei carrelli e il ritiro e il lavaggio dei contenitori impiegati per il servizio.

➤ **Scuola Secondaria primo grado e personale scolastico**

Il servizio deve essere effettuato in n. 2 plessi scolastici e prevede la preparazione e il confezionamento dei pasti presso il Centro Cottura, il trasporto ai terminali e la somministrazione agli utenti. La somministrazione deve essere effettuata ai tavoli mediante carrelli termici, l'apparecchiatura dei tavoli deve essere fatta utilizzando tovaglie a perdere grandi, piatti in ceramica, bicchieri in vetro, posate in acciaio inox, tovaglioli di carta in n. di 2 per ciascun commensale, il pane e la frutta devono essere messe in tavola utilizzando appositi cestini. Detto stovigliame deve essere fornito dall'Impresa e deve essere conforme alle caratteristiche merceologiche previste dalle **“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche, igieniche e microbiologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche (allegato n.1).**

Nell'eventualità della realizzazione di linee self-service il servizio deve essere effettuato con utilizzo di vassoi completi di tovagliette monouso a perdere. Il pane e la frutta saranno messi a disposizione in appositi ed idonei “dispenser”, come anche le stoviglie, i bicchieri ed i tovaglioli.

All'Impresa compete apparecchiare e sparecchiare i tavoli e pulire i locali di competenza del servizio. All'Impresa compete inoltre il compito del lavaggio dello stovigliame utilizzando le strutture presenti presso ciascun refettorio nonché il lavaggio dei carrelli e il ritiro e il lavaggio dei contenitori impiegati per il servizio.

➤ **Centri Ricreativi Estivi e Campo Natura**

La fornitura dei pasti per i Centri Ricreativi Estivi per i bambini delle scuole dell'infanzia e primaria e il Campo Natura per i ragazzi delle Scuole Secondarie di 1° grado organizzati dal Comune prevede la stessa tipologia di servizio fornita durante l'anno scolastico (vedasi menù Infanzia, Primaria e secondaria di 1° grado).

I Centri Ricreativi Estivi si svolgono, ciascun anno a rotazione in uno dei plessi di cui al successivo art. 9.

➤ **Anziani assistiti**

Il servizio prevede la preparazione e il trasporto dei pasti, mediante il sistema del legame misto in contenitori individuali – monoporzione dal Centro Cottura Comunale, di Via Lazzati alle singole abitazioni degli utenti. I contenitori, forniti dall'Impresa, devono essere in grado di mantenere le temperature previste dalla normativa vigente.

Il servizio deve essere erogato dal lunedì al sabato e per tutti i mesi dell'anno con esclusione dei giorni festivi infrasettimanali. In casi eccezionali dovrà essere garantito anche un pasto freddo per la sera.

➤ **Cooperativa IL SEME**

Il servizio rivolto a un'utenza di persone adulte, prevede la preparazione e il confezionamento, presso il Centro Cottura, dei pasti in vaschette mono-porzione termo sigillate ed etichettate per ogni singolo utente, il trasporto mediante contenitori termici e la consegna presso la sede della Cooperativa in Via Leopardi.

La distribuzione del pasto viene effettuata dal personale della Cooperativa. La sanificazione dei contenitori termici è in capo al personale della Cooperativa e vengono riconsegnati all'autista dell'Impresa Aggiudicataria il giorno successivo.

E' a carico dell'Impresa Aggiudicataria la fornitura di materiale monouso a perdere (piatti, bicchieri, stoviglie ecc.), dell'acqua naturale in bottiglie da 1,5 in pet in ragione di una ogni 4 utenti.

Il servizio è erogato dal lunedì al venerdì per undici mesi all'anno (settembre/luglio).

Art. 7- Specifiche tecniche

Sono allegati al presente capitolato speciale, di cui costituiscono parte integrante e sostanziale, le seguenti specifiche tecniche:

- ***Allegato n.1 Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche, igieniche e microbiologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche;***
- ***Allegato n.2 Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna categoria di utenti;***
- ***Allegato n.3 Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti;***
- ***Allegato n.4 Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;***
- ***Allegato n.5 Specifiche tecniche relative ai valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri relativi agli ambienti, ai macchinari, alle attrezzature e agli arredi;***
- ***Allegato n.6 Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione.***

Art. 8 - Migliorie

L'Impresa entro il 2009 realizzerà le migliorie sulle attrezzature indicate nella relazione tecnica presentata in sede di offerta.

Art. 9 – Elenco plessi e dimensione presunta dell'utenza

I pasti per le diverse utenze, secondo i dati storici dell'anno 2008/2009, sono stimati in circa 2.300 giornalieri: ammontano a circa 364.156 pasti/anno.

La Stazione Appaltante al fine di ottimizzare la redditività del Centro Cottura richiede all'Impresa Aggiudicataria la produzione di ulteriori pasti, con la definizione di "royalties" per ogni pasto prodotto, nelle modalità di cui al disciplinare di gara, per un importo pari a 0,35 euro a pasto, oltre IVA, per un minimo di 1200 pasti giornalieri e per una media di 180 giorni l'anno.

Per tutta la durata dell'appalto, dovranno essere garantite royalties per un numero non inferiore a 1.200 pasti giornalieri, ovvero un corrispettivo di pari importo.

	Giornalieri			giorni	Pasti annui
	bambini	adulti	pasti		
Asilo Nido Comunale - Via S. Marco	40	10	50	200	10000
Centro Ludico Estivo- Nido – Via S. Marco	21	9	30	25	750
					10750
SCUOLE DELL'INFANZIA					
"M. Montessori" - Via Riccione	169	20	189	185	34965
"L. Calastri" - Via .Bernardo	150	17	167	185	30895
					65860
SCUOLE PRIMARIE -TEMPO PIENO					
M. L. King - P.zza D. D'Aosta, 3	335	16	351	170	59670
A. Mauri - Via Sardegna, 14	145	9	154	170	26180
L. Minotti - P.zza Formenti, 58	148	11	159	170	27030
A. Negri - Via M. Zebio	113	7	120	170	20400
G. Rodari - Via Stelvio,	380	20	400	170	68000
SCUOLE PRIMARIE –MODULI					
A. Borghi - Via Col di Lana	215	11	226	100	22600
					223880
SCUOLE SECONDARIE 1° GRADO					
S.D'ACQUISTO					
Via Cozzi (lu-mer.gio.ven)	140	8	148	131	19388
Via S. Marco (lu-merc-ven)	235	16	251	100	25100
					44488
TOTALE SCUOLE	334.228				
ANZIANI A DOMICILIO	32		32	300	9600
DIVERSI:					
dipendenti – diversi collaboratori ecc. (lunedì martedì. giovedì) – Via S. Marco	7		7	134	938
COOP. IL SEME – Via Leopardi	16	5	21	210	4410
CAMPO NATURA – Via Don Orione, 43	20	3	23	20	460
CENTRI RICREATIVI DIURNI					
Infanzia	60	5	65	23	1495
Primaria	60	5	65	35	2275
					3770
N.B. Per il Campo Natura e i Centri Ricreativi Diurni viene distribuita anche la merenda					
TOTALE COMPLESSIVO 364.156					

Art. 10 - Dimensione presunta del servizio

A puro titolo di riferimento, il servizio viene di norma fornito nei tempi evidenziati nella seguente tabella:

Firma del legale Rappresentante per accettazione

Strutture	Inizio	Termine	Giorni settimanali funzionamento	Numero indicativo giorni servizio annuo
Asilo Nido	01.09	31.07	5 - dal lunedì al venerdì	225
Infanzia	10.09	30.06	5 - dal lunedì al venerdì	190
Primaria	10.09	10.06	5 - dal lunedì al venerdì 3 –Lu-Mar.-Gio. – Via Col di Lana	180 100
Secondaria 1° grado	10.09	10.06	4 – Lu-Mer.-Gi-Ve –Via Cozzi 3 – Lu-Mer.- Ve.- Via S. Marco	130 100
Anziani a domicilio	01.01	31.12	5 - dal lunedì al sabato escluso domenica e festività infrasettimanale	300
Coop. IL SEME	01.09	31.07	5 - dal lunedì al venerdì	235
Campo Natura	Metà giugno	Metà luglio	5 - dal lunedì al venerdì	25
Centri Ricreativi Diurni – primaria	22.06	31.07	5 - dal lunedì al venerdì	35
Centri Ricreativi Diurni – Infanzia	06.07	31.07	5 - dal lunedì al venerdì	25
Centro Cottura	01.01	31.12	5 – dal lunedì al venerdì	300

La data di termine del servizio di refezione agli alunni coinciderà con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola. Per le restanti utenze le date di inizio e di termine del servizio verranno annualmente comunicate all'Impresa dalla Stazione Appaltante.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione delle riforme scolastiche e/o specifiche esigenze delle diverse scuole, concordando comunque le possibili variazioni con l'Impresa Aggiudicataria entro il limite in più e in meno del 20%.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi derivanti dalla Stazione Appaltante, non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Art. 11 – Interruzione del servizio

Di norma, non sono consentite interruzioni del servizio. Possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio per:

- Sciopero del personale da comunicare entro i termini previsti dalla normativa di riferimento,
- Guasti,
- Causa di forza maggiore (fatto eccezionale, imprevedibile e fuori controllo),

fatto salvo l'obbligo di attivazione del Centro Cottura individuato dall'Impresa Aggiudicataria per far fronte a situazioni di emergenza.

TITOLO II

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 12– Oneri economici per lo svolgimento del servizio

L'Impresa Aggiudicataria dovrà farsi carico, dall'inizio dell'appalto di tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione.

In particolare, oltre a quanto previsto dai precedenti artt. 2 e 5, l'Impresa Aggiudicataria si farà carico di tutte le spese relative all'energia elettrica, al riscaldamento, all'acqua e al telefono del Centro Cottura di Via Lazzati.

La Stazione Appaltante si farà carico esclusivamente delle spese relative a tutte le utenze energetiche (energia elettrica, riscaldamento, acqua calda e fredda) presso i terminali di distribuzione.

Art. 13 - Cauzione definitiva

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta a prestare, la cauzione definitiva ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs 163/06, fissata nella misura del 10% dell'importo netto di aggiudicazione. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. La cauzione di cui trattasi, prevista con le modalità di cui all'art. 75, comma 3 del citato D.Lgs. 163/06 deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Art. 14 - Assicurazioni e garanzie

L'Impresa Aggiudicataria prima dell'inizio del servizio si obbliga a stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la Stazione Appaltante debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. La polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'Impresa Aggiudicataria. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Impresa Aggiudicataria a qualsiasi titolo o destinazione, anche se strumentali alla sua attività compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni diretti e indiretti a qualsiasi titolo causati dall'Impresa Aggiudicataria o da fatti attribuibili a terzi cui essa debba rispondere.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 8.000.000,00 (ottomilioni/00) senza sottolimito per danni a persone e/o cose.

La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere a terzi o a tutti i "lavoratori" (così definiti dal TU 81/2008) al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi al riguardo che qualsiasi eventuale onere è ricompreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'Impresa dovrà stipulare una polizza RCO con un massimale non inferiore ai € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) con un limite per lavoratore di € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00).

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante almeno 7 giorni prima della firma del contratto o dell'affidamento d'urgenza in copia resa autentica e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

In caso di raggruppamento di Imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria deve coprire anche i danni causate dalle imprese mandanti.

TITOLO III

PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Firma del legale Rappresentante per accettazione

Art. 15 - Disposizioni generali relative al personale

L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione Appaltante.

Inoltre l'Impresa per la preparazione di diete speciali deve garantire la presenza di almeno un dietologo o dietista per la supervisione degli aspetti dietetici connessi.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro e della normativa di riferimento.

L'Impresa deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine la Stazione Appaltante si riserva il diritto di richiedere all'Impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Art. 16 - Organico

L'organico impiegato per l'espletamento delle attività di cui trattasi, deve essere composto da personale legato all'Impresa da regolare contratto.

Presso la cucina dell'Asilo Nido l'Impresa deve provvedere all'inserimento di un cuoco e un aiuto cuoco a decorrere dal mese di settembre 2009.

La consistenza dell'organico impiegato presso il Centro Cottura Comunale di Via Lazzati – Cesano Maderno, presso i refettori, i locali di distribuzione e la Cucina dell'Asilo Nido Comunale di Via S.Marco,18 deve essere confermata alla Stazione Appaltante con frequenza annuale, per iscritto.

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art. 17 - Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro, deve essere dipendente dell'Impresa e quindi indicato nel libro paga dell'Impresa medesima. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'Impresa deve verificare che il personale addetto sia dipendente dal subappaltatore.

L'Impresa nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria, è altresì obbligata ad assorbire il personale attualmente addetto alla distribuzione dei pasti agli utenti, in forza alla gestione uscente, (se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga della medesima) ad esclusione del personale che svolge funzione di direzione esecutiva. L'Impresa su richiesta della Stazione Appaltante, deve consegnare alla stessa le fotocopie conformi dei fogli presenza negli ultimi tre mesi, relativi ai lavoratori impiegati nel servizio distribuzione.

L'Impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile per la Provincia di Monza e Brianza.

Su richiesta della Stazione Appaltante, l'Impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

La Stazione Appaltante in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze rilevate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'Impresa deve immediatamente reintegrare, La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa si è posta in regola.

Art. 18 - Variazione e reintegri del personale dell'Impresa

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione in relazione all'andamento del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente motivate dall'Impresa ed approvate dalla Stazione Appaltante. In mancanza di tale approvazione formale, l'Impresa non potrà effettuare alcuna variazione.

Per quanto attiene al reintegro del personale assente, l'Impresa è tenuta a sostituirlo entro le 24 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

Art. 19 - Personale addetto alla preparazione dei pasti

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso come dichiarato in sede di offerta.

Art. 20 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere quello indicato dall'Impresa nel "Piano dei trasporti" presentato in sede di offerta.

Art. 21 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dalla Stazione Appaltante e deve essere almeno pari a quanto dichiarato dall'Impresa in sede di offerta, fermo restando che il numero minimo deve almeno prevedere una unità lavorativa per ogni 50 utenti delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado.

E' richiesto, comunque, che in ogni terminale di distribuzione venga inserita un'ulteriore unità lavorativa nel momento in cui il numero di utenti supera di 15 unità i 50/100/150 ecc.

Art. 22 - Responsabile del servizio

L'Impresa deve nominare un Responsabile del Servizio, a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso.

Il Responsabile del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione Appaltante e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Impresa.

Il Responsabile del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Responsabile del Servizio sarà impegnato in modo continuativo, con obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantirne il buon andamento, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dalla Stazione Appaltante.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc.) l'Impresa provvederà a nominare entro 1 giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità, nel rispetto dei requisiti richiesti, dandone tempestiva comunicazione alla Stazione Appaltante.

Art. 23 – Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- Tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conforme alle regole di buona educazione
- Osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dalla Stazione Appaltante
- Evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Stazione Appaltante
- Mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione Appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

La Stazione Appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'Impresa che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

Art. 24 – Corsi di formazione professionale

Dall'inizio del servizio l'Impresa deve fissare incontri di formazione destinati a tutto il personale impiegato nelle attività richieste. Negli incontri deve essere presentato il servizio nelle sue diverse componenti, il contenuto delle prestazioni, la tempistica e quant'altro necessario per una perfetta esecuzione delle attività.

In occasione delle giornate previste per la formazione il responsabile del Servizio dell'Impresa, sulla base dei documenti contrattuali, deve illustrare le modalità organizzative.

La data fissata per tale incontro dovrà essere indicata preventivamente alla Stazione Appaltante.

L'Impresa deve impegnarsi a svolgere periodici corsi di formazione, sia in ordine a quelli previsti dalle norme di riferimento (D.Lgs n.193/2007, D.Lgs n.81/2008), sia in ordine a quanto previsto dalle normative a carattere volontario (es. certificazioni di qualità).

L'avvenuta formazione deve essere debitamente attestata per iscritto e la relativa documentazione deve essere trasmessa alla Stazione Appaltante.

TITOLO IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PR LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 25 – Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari previste per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche per tutti gli utenti, compresi l'Asilo Nido, sono di elevata qualità al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono specificate nelle **“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche, igieniche e microbiologiche delle derrate alimentari e non alimentari delle preparazioni gastronomiche” (allegato 1).**

In particolare è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transegenici (OGM)

La Stazione Appaltante richiede l'impiego di prodotti biologici, certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (regolamento Cee n.2092/91, del Consiglio del 14 luglio 1992 e Regolamento (CE) n. 1804/1999. Regolamento CEE n° 2081/92 come modificato dal Reg. CEE 535/97. Legge n.526 del 21/12/99, all'art. 10, comma 7).

I suddetti prodotti specificatamente richiesti dalla Stazione Appaltante sono:

- Farina integrale utilizzata per produrre il pane integrale
- Frutta fresca di stagione
- Legumi secchi (ceci, fagioli, lenticchie, piselli)
- Pasta di semola e integrale
- Succhi di frutta, spremuta d'arancia, mousse di frutta
- Verdure fresche da consumare crude
- Verdure miste surgelate per minestrone e passato
- Yogurt (intero o intero alla frutta)
- Merende (solo per l'Asilo Nido)
- Olio extravergine di oliva (solo per l'Asilo Nido)

L'Impresa aggiudicataria dovrà predisporre idonea cartellonistica atta ad evidenziare ogni giorno i/gli prodotti/ingredienti biologici eventualmente presenti nel menù.

Si precisa che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio della Stazione Appaltante, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menù.

Art. 26 – Mancata fornitura di prodotti biologici

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti biologici, richiesti dalla Stazione Appaltante o offerti dall'Impresa in sede di gara, non fossero disponibili sul mercato in un determinato giorno, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'Impresa Aggiudicataria ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente a mezzo fax alla Stazione Appaltante l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. Al verificarsi di tale evenienza i prodotti biologici mancanti saranno sostituiti con i corrispettivi prodotti convenzionali.

L'evenienza di cui sopra non deve verificarsi per più di due volte al mese. Superato tale limite verranno applicate le penali previste nel presente capitolato.

Art. 27 – Documentazione per contributi CE/Agea

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta a fornire alla Stazione Appaltante o a società da questa incaricata, i documenti necessari per l'applicazione del Reg. CE 2707/00, riguardante il recupero di contributi CE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche.

TITOLO V ASILO NIDO: PREPARAZIONE PASTI E FORNITURE DIVERSE

Art. 28 – Struttura del menù

Firma del legale Rappresentante per accettazione

La struttura del menù per l'Asilo Nido è la seguente:

28.1 – Struttura per bambini a partire dai 3 ai 6 mesi di età (piccoli)

- Spuntino
- Pappa
- Merenda

28.2 - Struttura per bambini di età compresa tra 6 e 12 mesi (piccoli)

- Pappa
- Frutta o omogeneizzato di frutta
- Acqua oligominerale naturale in bottiglia PET o vetro
- Merenda

28.3 - Struttura per bambini di età compresa tra 13 e 36 mesi (medi e grandi)

- Un primo
- Un secondo
- Un contorno
- Pane
- Frutta
- Acqua oligominerale naturale in bottiglia PET o vetro
- Merenda

Si precisa che le classi di età sono da considerarsi orientative in quanto il passaggio dal menù piccoli al menù medi/grandi è stabilito dalla direttrice dell'Asilo Nido, sulla base delle indicazioni dei genitori circa lo stadio di avanzamento del divezzamento.

Detto passaggio inoltre deve essere graduale; in tali circostanze pertanto, l'approntamento dei menù deve essere trattato come dieta personalizzata fino al completo passaggio alla classe successiva.

Le Specifiche Tecniche relative al menù sono riportate nell'allegato 2.

Art. 29– Diete speciali

L'Impresa deve approntare, senza ulteriori oneri aggiuntivi, le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, oltre che le diete personalizzate dovute a stadi intermedi di divezzamento e diete per patologie a carattere transitorio.

La richiesta di dieta speciale deve essere suffragata da certificato medico del pediatra o altro specialista, riportante con esattezza la patologia e le prescrizioni dietetiche. La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di un/una dietista, il/la quale deve verificare la completezza della documentazione e se del caso segnalare all'Amministrazione i casi in cui sono necessari maggiori dettagli.

Le diete speciali sono predisposte anche per gli adulti che consumano il pasto nel nido previa presentazione di idoneo certificato medico.

L'Impresa è tenuta alla fornitura di tutti i prodotti dietetici e/o di svezzamento necessari per la preparazione dei pasti per i piccoli utenti; a scopo esemplificativo, devono essere forniti:

- latte di formula
- latte speciale (soya, riso, mandorla, avena)

Firma del legale Rappresentante per accettazione

- omogeneizzati
- liofilizzati nelle qualità e quantità segnalate dalla Stazione Appaltante tramite i propri incaricati
- latte fresco intero
- formaggi senza conservanti

L'Impresa, su richiesta della Stazione Appaltante, deve rilasciare dichiarazione in merito all'idoneità delle derrate utilizzate per la preparazione delle Diete speciali.

Art. 30 – Diete in bianco e/o alternative

L'Impresa deve approntare, senza ulteriori oneri aggiuntivi, diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno da parte dei genitori. Le diete in bianco che possono avere la durata massima di 5 giorni consecutivi, non necessitano di certificato medico sono costituite da:

Piccoli: pappa a base di brodo vegetale + crema di riso, parmigiano reggiano grattugiato, mela grattugiata;

Medi/Grandi: riso in bianco, carne bianca lessata/vapore, patata/carota lessata, mela.

In caso la dieta in bianco fosse richiesta per un numero di giorni superiore, essa deve essere suffragata da certificazione medica e, in questa circostanza deve essere trattata come dieta speciale.

Nei casi di diete alternative annuali determinate da motivazioni etiche o religiose, l'Impresa deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menù alternativi, la cui composizione sarà concordata con la Stazione Appaltante. La predisposizione delle diete alternative annuali deve avvenire mediante supervisione di un/una dietista.

Art. 31 – Scorte alimentari presso la cucine dell'Asilo Nido

L'Impresa presso la cucina dell'Asilo Nido deve provvedere a costituire scorte alimentari a lunga conservazione per casi di emergenza o nel caso in cui le quantità di derrate consegnate dall'Impresa risultassero insufficienti o non accettabili dagli incaricati al ricevimento delle derrate. Tali scorte, compatibilmente con gli spazi a disposizione, devono essere sufficienti alla preparazione di un pasto per ciascun alunno e per il personale operante presso l'Asilo Nido.

Le scorte alimentari devono, inoltre, prevedere prodotti idonei alla preparazione di diete in bianco e speciali.

Oltre ai prodotti a lunga conservazione, quali parmigiano reggiano in confezioni sotto vuoto, cereali in fiocchi, pasta, riso, verdure surgelate, le scorte alimentari devono comprendere anche altre tipologie di prodotti, anche freschi, necessari per la preparazione dei pasti per i bambini delle diverse età.

L'Impresa, tramite il/la proprio/a dietista ed in collaborazione con il personale di cucina, deve verificare la costante rotazione dei prodotti tenuti come scorte, mediante l'utilizzo per l'approntamento dei menù di routine e l'immediato reintegro. Nel caso in cui alcuni prodotti fossero scaduti o prossimi a scadenza, questi devono essere subito sostituiti senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

Art. 32 – Forniture diverse per il servizio asilo nido

L'Impresa dovrà fornire per il servizio Asilo Nido quanto segue:

- in occasione di piccole feste con i genitori: bibite, tovaglioli, piatti, bicchieri e posate monouso;

- a Natale: panettoni;
- a Pasqua: piccole uova;
- bicchieri monouso per l'uso quotidiano;
- stoviglie in melamina bianca;
- alcuni biberon, sterilizzatori in plastica;
- piccole zuppiere con coperchio di acciaio e piatti contenitori per secondo di acciaio con coperchio, mestoli piccoli di acciaio in numero sufficiente;
- fornitura, a richiesta, di 10 Kg./anno di farina bianca e 30 Kg./anno di farina gialla;
- 3 Kg./anno di sale fine, 10 Kg/anno di riso soffiato e 10Kg/anno di pasta alimentare per consumo in attività di gioco;
- tovaglioli, posate e piatti di plastica una tantum.

TITOLO VI MENU'

Art. 33 – Articolazione dei Menù

I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia indicativamente nel mese di ottobre e termina nel mese di aprile; Il menù estivo inizia nel mese di aprile e termina nel mese di ottobre, in date da concordare.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nelle **“Specifiche Tecniche relative al Menù per ciascuna categoria di utenti”** (allegato n. 2). La Stazione Appaltante si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore nutrizionale ed economico.

L'Impresa dovrà provvedere alla stampa dei menù estivi ed invernali ed alla loro distribuzione a tutti gli utenti delle scuole.

Copia dei menù dovrà essere esposta nelle scuole e all'interno dei refettori.

Art. 34 – Struttura dei menù per ciascuna categoria di utenti

Nel dettaglio la struttura dei menù per le diverse categorie di utenti è la seguente:

34.1 – Scuole dell'Infanzia, Primaria, Centri Ricreativi Estivi

Pranzo

- un primo piatto
 - un secondo piatto
 - un contorno
 - pane (due diversi formati)
 - acqua minerale naturale da ¼ di litro (*)
 - frutta fresca di stagione (**) o un prodotto da forno, o uno yogurt o un dessert o gelato
- (*) = La quantità di acqua, nei mesi più caldi dovrà essere adeguatamente aumentata senza oneri ulteriori per la Stazione Appaltante.
- (**) = La frutta, se richiesto, viene consumata a metà mattina;

Qualora il menù del pranzo non preveda la frutta ma un prodotto da forno o uno yogurt o un dessert o gelato, lo stesso va distribuito durante il pranzo e dovrà comunque essere garantita anche la frutta al mattino ove richiesta.

Merenda – come da **menù** (da distribuire alle scuole dell'Infanzia solo per i bambini del post scuola e Centri Ricreativi Estivi).

34.2 – Scuole Secondarie di primo grado e Campo Natura

Pranzo

- un primo piatto
 - un secondo piatto
 - un contorno
 - pane (due diversi formati)
 - acqua minerale naturale da ¼ di litro (*)
 - frutta fresca di stagione o un prodotto da forno, o uno yogurt o un dessert o gelato
- (*) La quantità di acqua, nei mesi più caldi dovrà essere adeguatamente aumentata senza oneri ulteriori per la Stazione Appaltante.

Merenda – come da **menù** (esclusivamente per gli utenti del Campo Natura)

Qualora l'Amministrazione Comunale decidesse di aderire al progetto "Acqua del Sindaco" e, pertanto di utilizzare l'acqua dell'acquedotto comunale, a fronte del minor costo a carico dell'Impresa Aggiudicataria, si concorderà fra le parti l'inserimento di nuovi servizi/progetti.

34.3 – Cestini freddi

La Stazione Appaltante potrà richiedere all'Impresa Aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio: tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, o per altre esigenze della Stazione Appaltante.

La loro composizione, salvo indicazioni diverse, è la seguente:

pane	n. 2 panini da 50 g cad.
prosciutto cotto	50 g per panino
o	
formaggio	50 g per panino
un succo di frutta in confezione tetrapak	200 ml
una banana e un altro frutto	
N. 1 merenda	
acqua minerale naturale in confezione PET	50 cl
n. 2 tovaglioli di carta	
n. 1 bicchiere a perdere.	

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti. La Stazione Appaltante ha la facoltà di richiedere che i prodotti alimentari costituenti il companatico siano forniti in monoconfezione o inseriti direttamente all'interno del pane.

Per gli adulti deve essere fornito un panino imbottito aggiuntivo.

Art. 35 – Struttura Menù pasti a domicilio per anziani e Cooperativa IL SEME

Pranzo

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- due panini confezionati in sacchetti individuali

Firma del legale Rappresentante per accettazione

- frutta o un dessert
- acqua minerale in confezione PET da 50 cl
- su richiesta dovrà essere fornito un apposito menù in bianco o diete speciali per patologie diverse.

In relazione a tali pasti è richiesta la possibilità di scelta, su base settimanale, tra due menù elaborati secondo le esigenze alimentari degli anziani. La prenotazione avverrà su base settimanale, con apposita scheda fornita, su cui l'utenza opererà la sua scelta fra due menù.

Art. 36 – Struttura Menù Dipendenti Comunali

Pranzo

- almeno due primi piatti (uno caldo e uno freddo) o uno asciutto e uno in brodo
- almeno due secondi piatti (uno caldo e uno freddo)
- almeno due contorni (uno caldo e uno freddo)
- pane (due diversi formati)
- acqua minerale naturale da ¼ di litro (*)
- frutta fresca di stagione o un prodotto da forno, o uno yogurt o un dessert o gelato.

(*) La quantità di acqua, nei mesi più caldi dovrà essere adeguatamente aumentata senza oneri ulteriori per la Stazione Appaltante.

L'Impresa aggiudicataria dovrà far pervenire all'Amministrazione Comunale, con congruo anticipo, il menù previsto con cadenza quindicinale.

Art. 37 - Diete Speciali

L'Impresa deve approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

La certificazione della necessità di diete speciali viene redatta dal medico o altro specialista riportante con esattezza la patologia e le prescrizioni dietetiche. In mancanza di tale certificazione l'Impresa non è tenuta ad approntare la dieta.

L'elaborazione e la predisposizione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione da parte di un dietista dell'Impresa.

Art. 38 – Diete in bianco e/o alternative

L'Impresa Aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 10,00 dello stesso giorno. Tale menù conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate con la Stazione Appaltante.

Nei casi di diete alternative annuali determinate da motivazioni etiche o religiose, l'Impresa deve fornire in sostituzione del pasto previsto, menù alternativi di cui alle specifiche tecniche. La predisposizione delle diete alternative annuali deve avvenire mediante supervisione di un/una dietista.

I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.

Art. 39 – Modalità di conservazione delle diete speciali e delle diete in bianco e/o alternative

Le diete speciali o in bianco e/o alternative, devono essere confezionate in vaschette monoporzionamento termosigillate ed etichettate con il nome del destinatario. Le vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, o crudi da consumarsi freddi, fino al momento del consumo. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno indicate dalla Stazione Appaltante.

Spetta all'Impresa Aggiudicataria la fornitura delle attrezzature per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Art. 40 – Integrazione del menù in occasione Festività con menù speciali

Per tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica (Nido, Scuole dell'Infanzia, Primaria, Secondaria primo grado, Centri Ricreativi Diurni e Campo Natura) in occasione di festività o eventi/progetti potranno essere richiesti all'Impresa Aggiudicataria menù speciali o preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza e/o integrazioni del menù esistente (Menù stagionali - Menù Giubiana -Menù Etnico – Festa della Frutta – Festa della Verdura – Progetto Scuola in Gioco ecc.). L'Impresa Aggiudicataria si impegna a fornire quanto richiesto senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

L'Impresa aggiudicataria dovrà comunicare le iniziative, distribuendo agli utenti delle scuole, volantini pubblicitari con l'indicazione del giorno e del menù speciale distribuito.

TITOLO VII NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 41 – Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

Entro quindici giorni dall'inizio delle attività l'Impresa deve redigere e applicare presso il Centro Cottura Comunale, la cucina dell'Asilo Nido e presso i refettori il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal D.lgs.155/97, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Presso i refettori dovrà essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio svolto presso i refettori.

L'Impresa, a richiesta della Stazione Appaltante, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore tra cui il Regolamento Cee n.178/2002 concernente la tracciabilità dei prodotti alimentari.

Art. 42 – Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

L'Impresa nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.

L'Impresa deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

Art. 43 – Norme per una corretta igiene della produzione

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino le "Buone Norme di Produzione (G.M.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio, di carni arrosto, di carne lesse, di altre preparazioni di carne, di insalate di riso e dei vassoi personalizzati, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso. Deve inoltre curare scrupolosamente l'igiene personale.

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Art. 44 – Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

L'Impresa deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalle **"Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche, igieniche e microbiologiche delle derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche"** (Allegato n.1).

Art. 45 – Indumenti di lavoro

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. 327/80, fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine nonché indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

L'Impresa deve fornire inoltre al proprio personale, divise per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con quanto disposto dal Dpr.327/80.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile il tesserino nominativo di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa.

Art. 46 – Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, conservazione e al trasporto e alla somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone norme di Produzione" (G.M.P.) nonché le norme stabilite nel manuale di autocontrollo D.Lgs. 155/97. Il personale in particolare non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Art. 47 – Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L'Impresa al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica sia presso il centro cottura Comunale di Via Lazzati sia presso la cucina dell'Asilo Nido di Via S. Marco e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Art. 48 – Divieto di riciclo

L'Impresa deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di leggi vigenti.

TITOLO VIII TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 49 – Manipolazione e cottura

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. La cottura dei primi piatti asciutti deve essere effettuata in orari differenziati in base al consumo e immediatamente prima del confezionamento. Sono vietate, pertanto, le precotture.

Le frittiture devono essere sostituite con cotture realizzate mediante forni a termoconvezione.

Art. 50 – Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.

Art. 51 – Preparazione gastronomiche refrigerate

E' ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente la cottura purché dopo quest'ultima, vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C.

L'Impresa deve garantire che il refrigeratore di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati o altre preparazioni autorizzate dalla Stazione Appaltante.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

Art. 52 – Condimenti

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato, esclusivamente parmigiano reggiano, dovrà essere messo a disposizione degli utenti.

E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R.667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dalla Stazione Appaltante.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte, preparazione di salse e cotture al forno si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

E' vietato l'utilizzo di preparati per brodo (dadi vegetali e di carne).

TITOLO IX SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONE GASTRONOMICHE

Art. 53 – Quantità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste nel fascicolo "**Specifiche tecniche relative alle Tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti**" (*allegato n. 3*) nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola portata. Tali pesi si intendono a crudo e al netto di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento. Inoltre s'intendono al netto degli scarti di lavorazione, fatta eccezione per le carni con osso per le quali il peso a crudo comprende il peso dell'osso.

Con riferimento a quanto previsto nella scheda D (non conformità porzioni) delle Linee Guida della Regione Lombardia dell'anno 2002, l'Impresa Aggiudicataria dovrà predisporre la trasformazione delle tabelle delle grammature a crudo in una tabella di grammature a cotto dei piatti; tale tabella dovrà essere prodotta entro 30 gg dall'inizio del servizio e convalidata dal Comune e sarà utilizzata per la verifica della congruità delle porzioni somministrate.

Copia di tali tabelle dovrà essere esposta in tutti i terminali di distribuzione.

Art. 54 – Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

Nel corso di esecuzione del contratto, la Stazione Appaltante potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche di analogo valore nutrizionale ed economico.

TITOLO X NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRAPORTO DEI PASTI

Art. 55 – Informatizzazione del servizio rilevazione presenze e corrispettivi

La Stazione appaltante richiede che il servizio di rilevazione presenze sia realizzato tramite una procedura informatizzata di pre-pagato che garantisca i sottoriportati servizi, che garantisca la massima fruibilità da parte dell'utenza e che non implichi ritardi e/o disservizi.

L'Impresa Aggiudicataria dovrà dotarsi di un sistema informatico equivalente a quello già in essere per la gestione della rilevazione presenze e la riscossione dei corrispettivi.

Il sistema deve uniformarsi ai seguenti servizi minimi:

RILEVAZIONE QUOTIDIANA PRESENZE PRESSO I PLESSI SCOLASTICI

L'Impresa Aggiudicataria dovrà predisporre a proprie spese procedure, strumenti, attrezzature (penne ottiche e pos già in dotazione), nonché momenti di formazione affinché il personale scolastico, possa rilevare quotidianamente con celerità, il numero dei pasti da erogare, trasmettendo i dati raccolti al Centro Cottura per la produzione.

Ogni utente avrà un codice in cui sono contenuti tutti i dati quali, la scuola frequentata, la classe, la fascia di pagamento, il tipo di pasto (dieta – regimi particolari).

Particolare attenzione andrà posta nella procedura di rilevazione delle diete speciali.

Dovrà essere prevista anche la procedura di segnalazione di eventuali modifiche alla prenotazione del pasto, per uscite anticipate straordinarie.

L'Amministrazione Comunale, via web, dovrà poter conoscere in tempo reale la situazione del numero dei pasti erogati, distinti per tipologia (scuola, diete, ecc.). Il sistema centrale dovrà consentire agli uffici comunali di elaborare in tempo reale le statistiche e la reportistica relative al servizio (ordine alfabetico suddivisi per scuole e classe, diete, fasce ISEE, presenze, prenotazione pasti, utenti morosi completo di dati anagrafici codice fiscale e indicazione totale debito ecc.).

RISCOSSIONE CORRISPETTIVI

La gestione della riscossione dei corrispettivi, che fa capo direttamente all'impresa aggiudicataria, dovrà essere strutturata in modalità pre-pagato, organizzata in modo da consentire alle famiglie la massima comodità. Dovranno essere previsti punti di ricarica sul territorio comunali adeguati per ubicazione e orari di apertura, per un numero minimo di 7 punti, secondo le indicazioni della Stazione appaltante e dovrà essere altresì garantito il pagamento con "bancomat" e carta di credito.

I terminali di ricarica, in dotazione alla Stazione Appaltante, sono dotati di stampante e modem per permettere la produzione di uno scontrino di ricarica per gli utenti e per la trasmissione giornaliera dei dati delle ricariche effettuate al sistema informativo centrale.

Nessun costo aggiuntivo dovrà essere posto a carico degli utenti per le ricariche effettuate.

In aggiunta a servizio di pre-pagato, l'impresa aggiudicataria dovrà garantire l'emissione mensile per i servizi asilo nido, anziani e cooperativa Il Seme dei bollettini di pagamento. Dovrà garantire, altresì, l'emissione dei bollettini di pagamento per il servizio trasporto e di pre-post scuola per sole due rate per anno scolastico, per un numero complessivo stimato di 2300 bollettini annui.

GESTIONE BANCA DATI UTENTI E TARIFFE

L'Impresa Aggiudicataria garantirà:

- a. la gestione dei dati informatici relativi all'utenza del servizio così come comunicati dalla Stazione Appaltante (anagrafica utenti);
- b. l'inserimento delle anagrafiche ad inizio dell'anno scolastico e successivi inserimenti in corso d'anno;
- c. le comunicazioni delle rinunce di utilizzo del servizio, gli esoneri ecc.;
- d. la promozione degli utenti per il passaggio da un anno scolastico all'altro.

Il sistema di gestione informatizzato del servizio è concepito in modo da limitare al minimo le operazioni annuali di aggiornamento degli utenti già inseriti nel database (ad es. generando automaticamente la promozione alla classe successiva ecc.). La medesima velocità di aggiornamento deve essere prevista per le ipotesi in cui l'Amministrazione Comunale modifichi le tariffe relative al servizio.

Ad ogni alunno iscritto al servizio verrà assegnato un codice personale che lo seguirà per tutti gli anni scolastici e servirà per il pagamento anticipato dei pasti.

All'inizio di ogni anno scolastico, per i nuovi iscritti al servizio di refezione, l'Impresa aggiudicataria elaborerà e comunicherà alla Stazione Appaltante ogni nuovo codice assegnato.

A conclusione dell'anno scolastico le eventuali somme residue di ciascun utente resteranno disponibili allo stesso per l'anno scolastico successivo. Nel caso di cessazione definitiva del servizio (frequenza terza classe secondaria primo grado, rinuncia utilizzo servizio ecc.) il credito verrà rimborsato dall'Impresa Aggiudicataria, tramite i punti di ricarica convenzionati, dandone comunicazione alla Stazione Appaltante.

Agli utenti che ne faranno richiesta, l'impresa aggiudicataria assegnerà, comunicandola, la password personale per poter verificare via web il proprio credito/debito.

Restano a carico dell'Amministrazione Comunale la gestione dei rapporti con l'utenza per:

1. la raccolta dei dati anagrafici relativi alle iscrizioni al servizio mensa
2. la determinazione delle tariffe annuali del servizio refezione
3. il calcolo delle fasce ISEE di appartenenza dell'utente richiedente
4. la comunicazione del numero degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito
5. la comunicazione ai nuovi iscritti al servizio del codice assegnato con l'indicazione delle modalità di pagamento

I dati relativi a nome, cognome, indirizzo e recapito telefonico, fasce ISEE ecc. saranno forniti all'Impresa Aggiudicataria in formato cartaceo e la stessa provvederà all'inserimento dei dati. Se nel corso dell'anno scolastico l'utente produrrà dichiarazioni ISEE l'inserimento sarà a carico della Stazione Appaltante.

I dati contenuti nel database, dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato; non potranno in nessun caso essere ceduti a terzi in tutto o in parte e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni normative vigenti.

La banca dati è comunque di esclusiva proprietà dell'Amministrazione Comunale. Su richiesta dell'Amministrazione Comunale, in qualunque momento, potrà essere chiesta una copia dei dati che dovrà essere resa in formato leggibile con software standard e, in caso di database dovrà essere fornito anche il tracciato record.

La Stazione appaltante, alla scadenza del contratto, si impegna altresì a cancellare fisicamente dai propri sistemi e dai propri archivi elettronici e cartacei tutti i dati di proprietà dell'Amministrazione Comunale, nonché a riconsegnare la strumentazione relativa (pos, penne ottiche, ecc.).

Alla firma del contratto la Stazione Appaltante provvederà con apposito atto a nominare quale responsabile del trattamento dei dati l'Impresa Aggiudicataria.

SOLLECITI DI PAGAMENTO

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta ad inviare trimestralmente, mezzo posta ordinaria, una lettera di sollecito agli utenti morosi e dovrà trasmettere, in formato elettronico, alla Stazione Appaltante l'elenco degli utenti sollecitati.

Entro il 30 luglio di ciascun anno scolastico l'Impresa Aggiudicataria trasmetterà alla Stazione Appaltante l'elenco degli utenti morosi con l'indicazione dei dati anagrafici, indirizzo, codice fiscale e il totale dell'importo non introitato.

La Stazione Appaltante, verificata la sussistenza e l'entità degli insoluti provvederà a liquidare all'Impresa Aggiudicataria, su presentazione di idoneo documento contabile, gli importi non riscossi.

Oltre a quanto sopra specificato compete all'Impresa Aggiudicataria:

- la manutenzione delle apparecchiature software e hardware necessarie per garantire il servizio oggetto del presente capitolato;
- l'attivazione ed il mantenimento dei contratti di assistenza e manutenzione atti a garantire la gestione del programma;
- l'acquisto e l'installazione di tutte le attrezzature necessarie presso il centro cottura ed i plessi scolastici;
- la preparazione e la consegna agli utenti degli eventuali avvisi/comunicazioni concordati con il Comune;
- 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 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 sul territorio per ricevere da tali punti gli importi pagati per la ristorazione scolastica.

In riferimento alle nuove disposizioni della Regione Lombardia (D.G.R.VIII/008864 del 14.01.2009) relative alla "DOTE SCUOLA" a Stazione Appaltante e l'Impresa Aggiudicataria concorderanno

modalità per facilitare l'utenza all'utilizzo dei voucher per il pagamento del servizio ristorazione scolastica.

Art. 56 – Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto

L'Impresa, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve “*mantenere*” i pasti nelle apposite attrezzature.

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni tipologia di utenza e per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

Su ciascuno di essi deve essere apposta idonea etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.

Il pane deve essere confezionato a norma di legge e trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

Art. 57 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto, l'Impresa deve provvedere a fornire idonei contenitori e bacinelle gastronorm in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente capitolato. I contenitori che saranno impiegati per il servizio devono essere nuovi e mai utilizzati.

Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'Impresa è obbligata a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

Per il confezionamento dei pasti durante il trasporto sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso. I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali possano essere allocate le bacinelle gastronorm in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni.

Lo spessore delle paste asciutte contenute nelle gastronorm non deve superare i 10 cm al fine di evitare fenomeni di “impaccatura”.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

L'Impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato presso il Centro Cottura Comunale, la cucina dell'Asilo Nido Comunale oppure presso i refettori; in ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchi.

Per quanto riguarda i contenitori dei pasti destinati agli anziani, dovranno essere forniti in duplice serie, per consentire il ritiro il giorno successivo. La Stazione Appaltante si riserva di richiedere la sostituzione dei contenitori individuali se quelli proposti in sede di offerta non risultassero adeguati alle necessità (es. capienza, mantenimento temperature ecc.), senza che ciò comporti oneri aggiuntivi.

Il contenitore monoporzione deve essere contrassegnato dal cognome e nome dell'utente cui è destinato, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione.

Art. 58 – Mezzi di trasporto

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isoterma rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzioni di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art. 59 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo

L'Impresa deve effettuare le attività di trasporto dei pasti in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta, utilizzando un numero di mezzi sufficienti a rispettare tale tempistica.

In caso di errore nella consegna dei pasti, l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre 20 minuti dal momento della segnalazione.

Per quanto riguarda la frutta presso le scuole, l'Impresa deve garantire che gli utenti possano consumarla a metà mattina per tutte le giornate previste dai progetti in atto. L'Impresa dovrà fornire idonei contenitori per alimenti dotati di coperchio in numero pari alle classi per la consegna e la conservazione della frutta. Il lavaggio e la distribuzione della frutta e dei contenitori delle classi viene effettuata dal personale dell'Impresa.

Art. 60 – Orari di consegna e somministrazione dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell'Impresa Aggiudicataria nei terminali di distribuzione. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, gli automezzi per lo scarico dei contenitori dei pasti, devono entrare da appositi ingressi che saranno indicati dalla Stazione Appaltante.

A titolo esemplificativo, secondo quanto registrato per l'anno scolastico in corso, la somministrazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, per gli anziani a domicilio anche al sabato nei seguenti orari:

Infanzia "Montessori"	Via Riccione,1	Inizio ore 12,00 termine 12.30
Infanzia "Calastri"	Via S.Bernardo,65	Inizio ore 12,00 termine 12.30
Primaria "M. L. King"	P.zza Duca D'Aosta,1	Primo turno: inizio ore 12,30 termine 13.00 Secondo turno: inizio ore 13.00 termine 13.30
Primaria "A. Borghi"	Via Col di Lana	Inizio ore 12,30 termine 13.00
Primaria "A. Mauri"	Via Sardegna,14	Inizio ore 12,30 termine 13.00
Primaria "G. Rodari"	Via Stelvio,18	Inizio ore 12,30 termine 13.00
Primaria "L. Minotti"	P.zza Formenti,58	Inizio ore 12,30 termine 13.00
Primaria "A. Negri"	Via Monte Zebio, 8	Inizio ore 12,30 termine 13.00
Secondaria 1° Grado S. D'Acquisto	Via Cozzi,7	Inizio ore 13,15/13,30 termine 13.45/14.00
Secondaria 1° Grado S. D'Acquisto	Via S.Marco,88	Inizio ore 13,15/13,30 termine 13.45/14.00
Cooperativa IL SEME	Via Leopardi, 13/A	Inizio ore 12,30
Anziani a domicilio	Territorio	Inizio ore 12.00
Centri Ricreativi Estivi Infanzia	A rotazione nelle due scuole dell'infanzia	Inizio ore 12,00 termine 12.30
Centri Ricreativi Estivi Primaria	A rotazione nei plessi delle scuole primarie	Inizio ore 12,30 termine 13.00
Campo Natura	Via Don Orione, 43	Inizio ore 12,30 termine 13.00

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

La Stazione Appaltante si riserva, in virtù di mutate esigenze, di richiedere un servizio di distribuzione pasti articolato in due turni e/o con modalità di self service senza aggravio di ulteriori costi.

La consegna dei pasti deve avvenire con un anticipo massimo di 20 minuti sull'orario previsto per la somministrazione. Per gli anziani i pasti possono essere consegnati con un anticipo massimo di 15 minuti rispetto al piano di consegna presentato dall'Impresa Aggiudicataria.

Art. 61 – Pasti non consumati (Buon Samaritano)

L'Impresa deve predisporre e realizzare, entro il tempo massimo, non superiore a 60 giorni dall'inizio del servizio, un progetto per la distribuzione dei pasti non consumati, in conformità alla legge 155 del 2003 (legge del Buon Samaritano).

I destinatari dei pasti non consumati saranno quelli indicati dalla Stazione Appaltante.

TITOLO XI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 62 – Norme e modalità per la somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, quest'ultime saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

La distribuzione dei pasti nelle scuole sarà effettuata a cura del personale dell'Impresa Aggiudicataria secondo le modalità stabilite all'art. 6 del presente Capitolato.

Nel caso in cui, per carenza di personale, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione previsti dal presente Capitolato, la Stazione Appaltante potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

L'Impresa deve provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura dei refettori e dei locali annessi, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie presente nel singolo locale di servizio o per altro e qualsivoglia motivo, l'Impresa deve provvedere alla immediata fornitura di piatti e posate monouso in materiale riciclabile, i cui oneri restano totalmente a carico dell'Impresa Aggiudicataria.

In questo caso si richiede che per i primi 5 giorni vengano utilizzati piatti e bicchieri in plastica riciclabile al 90%, mentre dal 6° giorno vengano utilizzati piatti e bicchieri di PLA ingeo™ che, possono essere smaltiti con i rifiuti umidi; le caratteristiche di questi due tipi di stoviglie a perdere sono riportate nelle **“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche, igieniche e microbiologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche (Allegato n. 1).**

Permane l'obbligo da parte dell'Impresa di ripristinare nel più breve tempo possibile l'utilizzo della lavastoviglie.

TITOLO XII PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art. 63 – Regolamenti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti, è obbligatorio osservare le “Buone Norme di Produzione” (G.M.P.) nonché le norme stabilite nel manuale di autocontrollo D.Lgs. 155/03. Al personale in particolare è assolutamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Gli interventi di pulizia eseguiti presso i locali di consumo dei pasti devono essere svolti conformemente a quanto previsto dall'allegato **“Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria” (Allegato n. 4).**

L'Impresa deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo dei pasti devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art. 64 – Specifiche tecniche relative all'igiene degli ambienti confinati

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione e locali riservati al personale sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizie che devono essere conformi all'allegato **“Specifiche tecniche relative ai valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri relative agli ambienti, ai macchinari, alle attrezzature e agli arredi” (allegato 5).**

Art. 65 – Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Deve garantire, inoltre, che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art. 66 – Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso il Centro Cottura, la cucina dell'Asilo Nido e presso i terminali di distribuzione e di consumo dei pasti, dovranno essere detersi e disinfettati come previsto nelle relative specifiche tecniche.

Art. 67 – Lavaggio e pulizia

Le operazioni di lavaggio e di pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

Il personale che effettua operazioni di pulizia o di lavaggio, deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Art. 68 – Modalità di pulizia dei refettori, locali annessi e delle cucine

Le operazioni di pulizia da eseguire presso la Cucina Comunale di Via Lazzati, la cucina dell' Asilo nido e presso i refettori, presso la zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio, sono a carico dell'Impresa.

Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in: sparcchiatura e lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa e degli spogliatoi; pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici; pulitura, almeno settimanale, dei vetri interni e esterni di tutti i locali di pertinenza.

Tali attività devono essere svolte conformemente a quanto previsto nelle **“Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria” (allegato n.4).**

Art. 69 – Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art. 70 – Specifiche tecniche relative all'igiene degli ambienti confinati

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi, riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizie, sono riportati nel fascicolo **“Specifiche tecniche relative ai valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri relative agli ambienti, ai macchinari, alle attrezzature e agli arredi” (allegato 5).**

Art. 71 – Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo utilizzati dall'utenza

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza devono essere forniti ed impiegati sapone disinfettante, carta igienica in bobina o a foglietti e asciugamani a perdere.

In caso non fossero presenti dispenser per il sapone, carta igienica e gli asciugamani, la loro installazione sarà a carico dell'Impresa Aggiudicataria senza ulteriori oneri a carico della Stazione Appaltante.

Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Art. 72 – Disinfestazione dei locali di consumo dei pasti, della cucina dell'Asilo Nido e della Cucina Comunale

L'Impresa prima dell'inizio delle attività e poi con cadenza trimestrale deve provvedere alla disinfestazione dei locali di consumo del Centro Cottura di Via Lazzati e della cucina dell'Asilo Nido. Ad avvenuta esecuzione di ciascun intervento deve inviare alla Stazione Appaltante attestazione degli interventi eseguiti.

Art. 73 – Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dalla Cucina Comunale di Via Lazzati, dalla cucina dell'Asilo Nido e dai locali di consumo dei pasti, devono essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. L'Impresa ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

TITOLO XIII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTIINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 74 – Disposizioni generali in materia di sicurezza e misure per eliminare i rischi interferenti

L'Impresa Aggiudicataria entro trenta giorni dall'inizio delle attività deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., Legge 123/2007). Dovranno inoltre essere sempre utilizzati i dispositivi di protezione individuale. L'impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Impresa, entro trenta giorni dall'inizio del servizio, è tenuta a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi, secondo le prescrizioni riportate nei DUVRI allegati. Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'impresa dovrà provvedere ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Art. 75 – Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma, da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurato da personale appositamente formato. In particolare per quanto riguarda la Sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

Art. 76 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura somministrazione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

TITOLO XIV

CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art. 77– Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, la Stazione Appaltante e l'Impresa provvedono ad effettuare i controlli di merito. L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

Art. 78 – Controlli da parte della Stazione Appaltante

E' facoltà della Stazione Appaltante effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona del Centro Cottura di Via Lazzati, della cucina dell'Asilo Nido e dei terminali di distribuzione, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Quando il Responsabile del Servizio dell'Impresa non è presente per il contraddittorio, la Stazione Appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestarne le risultanze.

Art. 79 – Organismi preposti al controllo dalla Stazione Appaltante

Per l'effettuazione dei controlli di conformità la Stazione Appaltante potrà incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. In questo caso i controlli saranno effettuati da personale in possesso di idonea qualifica professionale e con esperienza specifica nel settore della ristorazione per collettività.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione Appaltante dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli di conformità presso le cucine e nei terminali di distribuzione, apposito camice bianco e copricapo monouso forniti dall'Impresa Aggiudicataria.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione Appaltante.

Art. 80 – Contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione Appaltante

La Stazione Appaltante potrà effettuare i controlli che riterrà più opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati. Detti controlli potranno essere effettuati mediante verifiche dirette, attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, nonché attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

Art. 81 – Blocco delle derrate

I controlli presso il Centro Cottura potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante provvederanno a far custodire le stesse in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

La Stazione Appaltante provvederà, entro il tempo tecnico necessario, a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa. Qualora i referti diano esito positivo, verranno addebitate all'Impresa le spese di analisi e quant'altro previsto.

Art. 82 –Contestazioni all'Impresa a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante

La Stazione Appaltante, qualora, a seguito dei controlli effettuati, riscontri anomalie, potrà:

1. Segnalare per iscritto l'anomalia all'Impresa chiedendo il ripristino entro un termine temporale massimo, oltre il quale applicherà le sanzioni previste dal Capitolato;

2. Contestare per iscritto l'anomalia all'Impresa, a mezzo di raccomandata A/R applicando immediatamente le sanzioni previste dal Capitolato;

L'Impresa in caso di segnalazione dovrà rispondere per iscritto motivando la non conformità del servizio e procedere al ripristino dell'anomalia entro il termine prescritto. Qualora tale termine non possa essere rispettato dovrà essere addotta giustificata motivazione.

L'Impresa, in caso di contestazione scritta con applicazione di sanzioni, potrà presentare entro 10 giorni dalla data di ricevimento della raccomandata A/R delle controdeduzioni. Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o, qualora la Stazione Appaltante non ritenga, a suo insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni addotte, applicherà totalmente o parzialmente le sanzioni comunicate.

Arti. 83 – Penalità

La Stazione Appaltante, a tutela delle del rispetto degli obblighi contrattuali fissati, nel presente capitolato, ove verifichi delle inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, potrà applicare penali diverse sulla base della gravità di inadempienze rilevate e con le modalità stabilite nel presente capitolato.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. La Stazione Appaltante può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti dell'Impresa, con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse, all'entità economica dell'inadempienza, al rischio per la sicurezza della salute degli utenti, alla ripetizione della inadempienza.

Le penalità che la Stazione Appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

- € 500,00 nel caso non fosse possibile per la Stazione Appaltante contattare il Direttore;
- € 500,00 ogni qualvolta viene negato l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità;
- € 500,00 per ogni singola violazione di quanto stabilito dai menù (non preventivamente concordata);
- € 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle specifiche tabelle dietetiche, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
- € 500,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle specifiche merceologiche per derrate alimentari e non alimentari;
- € 500,00 per ogni mancato reintegro di stoviglie, di contenitori, attrezzature ecc.;
- € 500,00 per ogni rilevazione di non conformità al piano di manutenzione ordinaria dei macchinari e dei locali assegnati o per ritardi nell'integrazione, sostituzione di macchinari, attrezzature, arredi;
- € 500,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
- € 1.000,00 per mancato rispetto della somministrazione di diete speciali o mancata consegna di dieta speciale;
- € 300,00 per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti;
- € 500,00 per la fornitura di pasti in numero inferiore a quanto ordinato senza immediata reintegrazione (tempo massimo 20 minuti);
- € 500,00 per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del DPR 327/80;
- € 1.000,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti;
- € 500,00 per mancata conservazione dei campioni;
- € 500,00 per mancata comunicazione all'appaltante del mancato utilizzo di prodotti certificati;
- € 700,00 per ogni caso di mancato rispetto delle specifiche igienico ambientali;

€ 700,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;

€ 300,00 per mancata conformità nella raccolta differenziata dei rifiuti;

€ 300,00 per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'Impresa Appaltante della documentazione inerente la messa in atto del sistema haccp;

€ 500,00 per mancato preavviso di sciopero del personale addetto;

€ 500,00 per non conformità operativa rispetto a quanto previsto dal manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I.);

€ 500,00 per ogni mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e del relativo monte ore previsto in sede di offerta;

€ 500,00 per il mancato rispetto delle procedure ed alle norme di cui al precedente art. 55 relative all'informatizzazione del servizio rilevazione presenze e corrispettivi;

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità ovvero di risolvere il contratto per inadempimento di cui al successivo art. 96 lettera m).

La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio della Stazione Appaltante in rapporto alla gravità dell'inadempienza o della recidività.

Art. 84 – Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa

I genitori e il personale educativo possono partecipare al controllo del funzionamento del Servizio di ristorazione mediante apposita Commissione mensa che opererà nel rispetto del regolamento comunale.

La Stazione Appaltante provvederà a comunicare all'Impresa i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e consumo nonché l'elenco delle attività che questi possono esercitare inviando copia del regolamento comunale della Commissione mensa.

L'Impresa deve fornire camici e copricapo monouso ai componenti della Commissione.

Art. 85 – Verifica della soddisfazione dell'utente da parte dell'Impresa

L'Impresa come previsto dalla norma Uni En Iso 9002 del dicembre 2000, dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazione continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio.

TITOLO XV PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art. 86 – Prezzo del pasto e modalità di pagamento

Il prezzo del pasto sarà quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dalla Stazione Appaltante all'Impresa Aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni del personale, e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

La Stazione Appaltante, ai sensi del precedente art. 55 che definisce un sistema di pre-pagato per i pasti degli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado corrisponderà all'Impresa Aggiudicataria:

- 1) La differenza tra le tariffe, applicate agli utenti, determinate dalla Stazione Appaltante e il prezzo contrattualmente definito;
- 2) La differenza tra il costo pasto contrattualmente definito e la tariffa applicata agli utenti beneficiari delle riduzioni ISEE;
- 3) Gli importi non riscossi per utenti morosi.

Tali importi dovranno essere fatturati dall'Impresa aggiudicataria secondo le seguenti modalità:

gli importi di cui al punto 1) con fatturazione mensile;

gli importi di cui al punto 2) due volte nel corso dell'anno scolastico e precisamente entro il 31 gennaio per il periodo settembre/dicembre e entro il 31 luglio per il periodo gennaio/giugno;

gli importi di cui al punto 3) con fatturazione al 30 luglio.

Relativamente ai pasti somministrati agli utenti dell'Asilo Nido, agli anziani, agli insegnanti, agli utenti della Cooperativa Il Seme, dei Centri Ricreativi Estivi e del Campo Natura, agli utenti diversi, l'Impresa Aggiudicataria dovrà emettere mensilmente singole fatture per ogni tipologia di utenza.

La Stazione Appaltante, verificata la correttezza della fatturazione, provvederà ad effettuare i pagamenti entro 90 giorni dalla data di ricevimento della fattura. Farà fede la data di protocollo del Comune.

Il Comune di Cesano Maderno potrà rivalersi, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati all'Impresa Aggiudicataria o il pagamento di penalità, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra e, in subordine, mediante incameramento della cauzione.

Art. 87 – Adeguamento costo pasti e royalties

Per quanto concerne la revisione dei prezzi sarà applicata la disciplina di cui all'art. 115 del D.Lgs 163/06. Pertanto, a partire dal secondo anno di durata del contratto, l'Amministrazione Comunale potrà riconoscere tale revisione sulla base dell'indice di variazione dei prezzi per le famiglie di operai e impiegati (F.O.I.) pubblicato dall'ISTAT e riferito al mese di giugno. Con lo stesso criterio saranno adeguate le royalties per ciascun pasto prodotto per altre utenze, nel Centro Cottura comunale.

TITOLO XVI

BENI MOBILI ED IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 88 – Verbale di consegna dei locali e inventario

La Stazione Appaltante, previa stesura del verbale di consegna, mette a disposizione dell'Impresa Aggiudicataria i locali di consumo dei pasti, arredati e attrezzati nello stato di fatto in cui si trovano al momento del sopralluogo.

Il verbale di consegna farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in buono stato, pertanto la Stazione Appaltante resta sollevata da ogni e qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, sostituzioni di macchinari o componenti di essi, sostituzione e /o reintegro di attrezzature ed arredi, che si dovessero rendere necessari per qualsiasi titolo o causa. Tutti gli oneri e le spese derivanti da quanto sopra sono a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria.

L'Impresa Aggiudicataria, durante il periodo di gestione, si impegna a mantenere in buono stato le strutture ad essa affidate, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni alle stesse,

nonché, agli impianti, alle attrezzature, alle macchine, agli arredi ed al sistema informatico, senza preventiva autorizzazione della Stazione Appaltante.

Art. 89 – Ubicazione dei terminali di distribuzione e dell’Asilo Nido

I terminali di distribuzione e l’asilo nido sono tutti ubicati in Cesano Maderno ai seguenti indirizzi

Infanzia “Montessori”	Via Riccione,1
Infanzia “Calastri”	Via S.Bernardo,65
Primaria “M.L.King”	P.zza Duca D’Aosta,1
Primaria “A.Borghini”	Via Col di Lana
Primaria “A.Mauri”	Via Sardegna,14
Primaria “G.Rodari”	Via Stelvio,18
Primaria “L.Minotti”	P.zza Formenti,58
Primaria “A.Negri”	Via Monte Zebio, 8
Secondaria 1° Grado S.D’Acquisto	Via Cozzi,7
Secondaria 1° Grado S.D’Acquisto	Via S.Marco,88
Cooperativa IL SEME	Via Leopardi, 13/A
Anziani a domicilio	Territorio
Campo natura	C/o Centro A.Langer- Via Don Orione
Centri Ricreativi Estivi	Saranno ubicati, a rotazione, nei plessi dell’infanzia e della primaria

Art. 90 – Divieto di variazione della destinazione d’uso

Le strutture affidate dalla Stazione Appaltante all’Impresa devono essere da queste utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione. L’Impresa per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d’uso dei locali ad essa affidati.

Art. 91 – Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell’Impresa

L’Impresa Aggiudicataria dovrà farsi carico di tutti gli oneri relativi a:

- effettuazione della manutenzione ordinaria dei locali adibiti a terminali di distribuzione e degli impianti tecnologici ivi presenti, comprensiva di imbiancatura da realizzare prima dell’inizio del servizio; poi con cadenza biennale e esecuzione di interventi di manutenzione richiesti dalla ASL, nonché della manutenzione straordinaria dei locali degli impianti e delle attrezzature del Centro Cottura di Via Lazzati;
- effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presso i terminali di distribuzione, con obbligo di sostituzioni e/o reintegro di quanto dovesse rendersi necessario a qualsiasi titolo o causa.

Gli interventi di manutenzione dovranno essere conformi a quanto indicato nel fascicolo **“Specifiche tecniche relative alle manutenzioni ordinarie” (allegato n.6)**, annotando su

Firma del legale Rappresentante per accettazione

apposito registro gli interventi eseguiti, che andranno formalmente comunicati ogni sei mesi all'Amministrazione.

La Stazione Appaltante si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, degli arredi, dei macchinari e degli impianti e l'esito del controllo è riportato sul registro di manutenzione.

L'Impresa Aggiudicataria deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti ai macchinari. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente alla Stazione Appaltante prima dell'inizio del servizio.

Art. 92 – Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante il Centro Cottura di Via Lazzati, la cucina dell'Asilo Nido Comunale e i terminali di distribuzione con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, che devono essere almeno uguali in numero specie e qualità a quelli elencati nel verbale di consegna di cui al precedente art. 88 e nell'offerta tecnica. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchinari, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'Impresa Aggiudicataria.

TITOLO XVII ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 93 Stipula del contratto

Il vincolo giuridico tra le parti sorgerà, ai sensi di legge, dalla data di ricevimento, da parte del vincitore, della comunicazione di avvenuta aggiudicazione; è fatto obbligo all'Impresa Aggiudicataria di stipulare il contratto, previo versamento dei diritti di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti il contratto stesso, secondo le modalità comunicate con apposita nota.

L'aggiudicatario, entro il termine di 10 giorni dovrà produrre i seguenti documenti indispensabili per la stipulazione del contratto:

- a) - deposito cauzionale definitivo secondo quanto previsto dall'art. 13 del Capitolato;
 - polizza assicurativa (art. 14 Capitolato);
 - modello GAP debitamente compilato per la parte di competenza;
 - dichiarazione della composizione societaria ai sensi del D.P.C.M. n. 187/91;
 - dichiarazione di elezione del domicilio della società, ai sensi di legge;
 - in caso di costituzione di Associazione Temporanea di Impresa, atto notarile ovvero scrittura privata autenticata completa di numero di repertorio e numero di registrazione, debitamente sottoscritta da notaio, di conferimento di mandato speciale con rappresentanza alla capogruppo;
- b) tutta la documentazione richiesta inerente l'offerta tecnica;
- c) elenco dei titoli di studio e professionali dei prestatori di servizi concretamente responsabili della prestazione dei servizi;
- d) il numero telefonico, il numero di fax della sede del Centro di cottura di emergenza istituito entro un raggio di 20 Km dalla sede comunale
- e) recapiti telefonici dei responsabili, del personale direttivo e dietista, sempre e comunque reperibile, in caso di comunicazioni urgenti durante i giorni di normale attività scolastica;

Nel caso in cui l'Impresa Aggiudicataria:

1. non esegua tempestivamente gli adempimenti di cui sopra,
2. non si presenti nel luogo ed alla data fissati per la stipula del contratto definitivo,
3. rinunci all'appalto aggiudicatosi,
4. non produca i documenti comprovanti l'avvenuta costituzione del deposito cauzionale definitivo secondo quanto previsto dall'art. 13 del Capitolato,
5. non risulti possedere i requisiti richiesti ai fini della partecipazione alla gara ovvero il possesso di tali requisiti non risulti conforme alle dichiarazioni presentate, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di dichiararla decaduta e di aggiudicare l'appalto al successivo migliore offerente in graduatoria ovvero di indire una nuova gara.

L'Impresa Aggiudicataria inadempiente dovrà corrispondere all'Amministrazione a titolo di risarcimento danni la maggiore spesa da quest'ultima sostenuta in conseguenza del ricorso ad un diverso contraente.

Si provvederà al recupero di tale somma mediante rivalsa sulla cauzione provvisoria, salvo comunque il diritto al risarcimento di eventuali ulteriori danni arrecati.

Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Cesano Maderno.

Art. 94 – Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata.

La Stazione Appaltante in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'Amministrazione Comunale.

Art. 95 – Risoluzione di diritto del contratto

Quando, nel corso del contratto, la Stazione Appaltante accerta che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni contrattuali stabilite, comunica all'Impresa aggiudicataria le difformità riscontrate e la invita entro un termine stabilito al ripristino delle condizioni contrattuali sottoscritte. Trascorso inutilmente il termine stabilito, senza che l'Impresa Aggiudicataria abbia dato riscontro alle richieste, il contratto sarà risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Impresa Aggiudicataria.

Art. 96 – Ipotesi di risoluzione del contratto

La Stazione Appaltante, nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, previa notificazione scritta all'Impresa Aggiudicataria, avrà la facoltà di risolvere il contratto, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e fatta salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, anche motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento le seguenti ipotesi:

- a) qualora risultassero false le dichiarazioni rese al momento dell'offerta e/o i documenti comprovanti le stesse;
- b) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa Aggiudicataria;
- c) messa in liquidazione dell'Impresa Aggiudicataria;
- d) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;

- e) impiego di personale non dipendente dell'Impresa Aggiudicataria o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
- f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- g) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- h) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- i) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- j) interruzione non motivata del servizio;
- k) subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) inadempienze reiterate dell'Impresa Aggiudicataria dopo la comminazione di n° 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione, nel corso del medesimo anno, che la Stazione Appaltante giudichi non più sanzionabili tramite penali;
- n) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- o) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale del personale previsto in sede di offerta;
- p) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- q) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- r) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- s) abbandono dell'appalto;
- t) destinazione dei locali affidati all'impresa aggiudicataria ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato.

La risoluzione del contratto per colpa comporta, altresì, che l'impresa aggiudicataria non potrà partecipare alla successiva gara per la ristorazione scolastica indetta dall'amministrazione comunale.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione Appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Impresa Aggiudicataria, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide e formalità di sorta.

Art. 97 – Disdetta del contratto da parte dell'Impresa Aggiudicataria

Qualora l'Impresa Aggiudicataria intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione Appaltante si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art. 98 – Licenze e autorizzazioni

L'Impresa deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. L'Impresa, fatte salve le autorizzazioni di competenza della Stazione Appaltante, deve effettuare gli interventi di manutenzione prescritti dalla ASL al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

Art. 99 – Subappalto del servizio e cessione del contratto

Non è ammesso il subappalto totale del servizio oggetto del presente capitolato. L'Impresa Aggiudicataria ha facoltà di subappaltare i soli servizi accessori (trasporto, manutenzioni, ecc). Il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di offerta ai sensi del D.Lgs 163/2006 e s.m.i, deve necessariamente essere autorizzato dalla Stazione Appaltante prima che inizi il servizio.

L'impresa Aggiudicataria può affidare in subappalto, in misura non superiore al 30% dell'importo contrattuale, l'esecuzione delle sopra indicate prestazioni.

L'impresa Aggiudicataria si impegna a depositare presso l'Amministrazione, almeno venti giorni prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività subappaltate, la copia autentica del contratto di subappalto. Con il deposito del contratto di subappalto l'Impresa Aggiudicataria deve trasmettere, altresì, la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti previsti per l'appaltatore principale nonché quelli previsti dalla vigente normativa in materia di qualificazione delle imprese e la certificazione comprovante il possesso dei requisiti, richiesti dalla vigente normativa, per lo svolgimento delle attività allo stesso affidate. In caso di mancato deposito dei documenti necessari nel termine previsto, l'Amministrazione Comunale può risolvere il contratto sottoscritto, fermo restando, in ogni caso, il diritto al risarcimento del danno. Nei confronti del subappaltatore non deve sussistere alcuno dei divieti di cui all'art. 10 della L. 575/65 e successive modificazioni.

Il contratto non può essere ceduto, neppure parzialmente, a terzi, a pena di nullità.

Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 118 DLgs. 163/06 e smi.

Art. 100 – Recesso da parte dell'Amministrazione Comunale

L'Amministrazione comunale può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione nei casi previsti dalla legge e dal contratto.

Art. 101 – Trattamento dei dati

Ai sensi del D.Lgs 196/2003 e s.m.i., si informa che i dati forniti dal concorrente sono trattati dall'Amministrazione comunale esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula del contratto. I concorrenti hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del medesimo decreto. Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Cesano Maderno.

Art. 102 – Controversie

La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'autorità giudiziaria competente presso il Foro di Monza.

Art. 103 – Disposizioni finali

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.

Allegati

- Allegato n. 1** Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche, igieniche e microbiologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche.
- Allegato n. 2** Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna categoria di utenti.
- Allegato n. 3** Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti.
- Allegato n. 4** Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria.
- Allegato n. 5** Specifiche tecniche relative ai valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri relativi agli ambienti, ai macchinari, alle attrezzature e agli arredi.
- Allegato n. 6** Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione.
- Allegato n. 7** n. 14 DUVRI relativi ai Centri di Cottura e terminali di distribuzione.