



COMUNE DI BERNAREGGIO
SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE

**CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRE UTENZE A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE PER IL COMUNE DI BERNAREGGIO**

1 SETTEMBRE 2018 – 31 AGOSTO 2021

firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

INDICE

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Definizioni.....	6
Art. 2 - Oggetto, durata e importo dell'appalto.....	7
Art. 3 - Tipologia dell'utenza.....	9
Art. 4 - Ubicazione dei Centri Cottura e refettori.....	9
Art. 5 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti.....	9
Art. 6 - Dimensione presunta dell'utenza.....	10
Art. 7 - Calendario di erogazione del servizio.....	11
Art. 8 - Modalità di prenotazione dei pasti.....	11
Art. 9 - Orari di consegna e somministrazione dei pasti.....	12
Art. 10 - Interruzione del servizio.....	12
Art. 11 - Migliorie.....	13

TITOLO II - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 12 - Cauzione definitiva.....	13
Art. 13 - Assicurazioni.....	13
Art. 14 - Licenze e Autorizzazioni.....	14

TITOLO III - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 15 – Personale: disposizioni generali.....	14
Art. 16 - Organico.....	14
Art. 17 - Rapporto di lavoro – clausola sociale.....	14
Art. 18 - Personale addetto alla preparazione dei pasti.....	15
Art. 19 - Variazione e reintegri del personale dell'Impresa.....	15
Art. 20 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti.....	15
Art. 21 - Personale addetto al trasporto e consegna dei pasti.....	16
Art. 22 – Responsabile del servizio.....	16
Art. 23 – Formazione.....	16
Art. 24 - Norme comportamentali del personale.....	16

TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 25 - Derrate alimentari.....	17
Art. 26 – Prodotti biologici, DOP, IGP.....	17

TITOLO V - MENU'

Art. 27 - Menù.....	18
Art. 28 - Struttura dei menù per le diverse tipologie di utenti.....	19
Art. 29 - Tabelle dietetiche.....	20
Art. 30 - Diete speciali.....	20
Art. 31 - Diete in bianco e/o alternative.....	21
Art. 32 - Modalità di conservazione delle diete speciali e delle diete in bianco e/o alternative.....	21
Art. 33 - Integrazione del menù in occasione di Festività o in particolari occasioni.....	22
Art. 34 - Allergeni.....	22

TITOLO VI - NORME DI CORRETTA PRESSI IGIENICA

Art. 35 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari.....	22
Art. 36 - Norme per una corretta igiene della produzione.....	22
Art. 37 - Specifiche tecniche all'igiene degli alimenti.....	23
Art. 38 - Indumenti di lavoro.....	23
Art. 39 - Igiene del personale.....	23
Art. 40 - Conservazione dei campioni dei pasti.....	23
Art. 41 - Divieto di riciclo.....	23

TITOLO VII - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 42 - Manipolazione e cottura.....	24
Art. 43 - Preparazione piatti freddi.....	24
Art. 44 - Preparazioni alimentari refrigerate.....	24
Art. 45 - Condimenti.....	24

TITOLO VIII - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Art. 46 - Grammature.....	24
---------------------------	----

TITOLO IX - NORME PER LA PREPARAZIONE, LA CONSERVAZIONE, IL TRASPORTO E LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 47 - Contenitori e mezzi di trasporto dei pasti veicolati.....	25
Art. 48 - Mezzi di trasporto.....	25
Art. 49 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo.....	26
Art. 50 - Norme per la somministrazione.....	26

TITOLO X - PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art. 51 - Operazioni di sanificazione.....	26
Art. 52 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e disinfettanti.....	26
Art. 53 - Interventi di disinfestazione e di derattizzazione.....	27
Art. 54 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature.....	27
Art. 55 - Sanificazione.....	27
Art. 56 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi.....	27
Art. 57 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo.....	28
Art. 58 - Rifiuti.....	28

TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 59 - Disposizioni generali in materia di sicurezza e misure per eliminare i rischi interferenti.....	28
Art. 60 - Impiego di energia.....	28
Art. 61 - Segnaletica e norma di sicurezza - piano di evacuazione.....	28

TITOLO XII - CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art. 62 - Disposizioni generali.....	29
Art. 63 - Controlli da parte della Stazione Appaltante.....	29
Art. 64 - Organismi preposti al controllo dalla Stazione Appaltante.....	29
Art. 65 - Contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione Appaltante.....	29
Art. 66 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa.....	30

Art. 67 - Blocco delle derrate.....	30
Art. 68 - Rilevamento corpi estranei o anomalie pasti.....	30
Art. 69 - Contestazioni all'Impresa a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante.....	30

TITOLO XIII - PREZZI E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art. 70 - Corrispettivi – Adeguamento costo pasti.....	31
Art. 71 - Pagamenti.....	31
Art. 72 - Tracciabilità dei flussi finanziari.....	31
Art. 73 - Rilevazione presenze - riscossione dei corrispettivi.....	31
Art. 74 - Solleciti di pagamento.....	32
Art. 75 - Royalties.....	33

TITOLO XIV - BENI MOBILI ED IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 76 - Locali per la produzione dei pasti.....	33
Art. 77 - Verbale di consegna dei locali e inventario.....	33
Art. 78 - Divieto di variazione della destinazione d'uso.....	33
Art. 79 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'Impresa.....	34
Art. 80 - Verifica periodica dei locali di produzione.....	34
Art. 81 - Inventari di riconsegna.....	34

TITOLO XV - ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 82 - Risoluzione di diritto del contratto.....	34
Art. 83 - Inadempienze e penalità.....	35
Art. 84 - Disdetta o fallimento dell'appaltatore.....	37
Art. 85 - Domicilio dell'appaltatore.....	37
Art. 86 - Subappaltare del servizio e cessione del contratto.....	37
Art. 87 - Controversie.....	37
Art. 88 - Rinvio.....	37
Art. 89 - Specifiche tecniche.....	38

TITOLO I – DISPOSIZIONI GENERALI

Il servizio di ristorazione richiesto dal presente si ispira alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile, D.Lgs. 50/2016 art. 30 comma 1), e

- al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 Aprile 2008 aggiornato con Decreto 10 aprile 2013
- ai Criteri Ambientali Minimi (di seguito CAM) per la Ristorazione collettiva e derrate alimentari di cui al Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011
- alla lotta allo spreco alimentare (legge n. 166 del 19 agosto 2016).

Art. 1 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

1. **Stazione appaltante o Amministrazione Comunale:** l'Amministrazione Comunale di Bernareggio;
2. **Centrale Unica di Committenza:** la Centrale Unica di Committenza Provincia di Monza e della Brianza per l'acquisizione di forniture, servizi e lavori per conto del Comune di Bernareggio;
3. **Impresa Aggiudicataria:** l'Impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che è risultato aggiudicatario;
4. **Capitolato:** il presente atto compresi tutti gli allegati tecnici;
5. **Servizio di Ristorazione scolastica:** il servizio di ristorazione per gli alunni delle scuole ed altre utenze del Comune di Bernareggio, nonché docenti e personale ausiliario scolastico, aventi diritto, dipendenti del Comune di Bernareggio e persone assistite dai Servizi Sociali;
6. **Centro Cottura:** le strutture di proprietà Comunale ove vengono prodotti i pasti, sono situati a Bernareggio in:
 - a) Via Morselli 1, presso la scuola dell'infanzia "G. Rodari" (produzione pasti scuola dell'infanzia);
 - b) Via Pertini 1 presso scuola primaria e secondaria di primo grado (produzione pasti scuola primaria Oberdan, Battisti di Villanova e secondaria di primo grado);
7. **Produzione dei pasti:** l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la preparazione dei pasti;
8. **Menù:** la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
9. **Menù giornaliero:** il menù per la giornata alimentare;
10. **Menù invernale/estivo:** l'insieme dei menù articolati in cinque settimane. L'inizio del menù invernale seguirà indicativamente l'entrata in vigore dell'ora solare, e analogamente il menù estivo seguirà l'entrata in vigore dell'ora legale, compatibilmente con le condizioni climatiche del periodo.
12. **Menù in occasione Festività o in particolari occasioni:** insieme di preparazioni caratteristiche correlate con determinate ricorrenze (S. Natale, Carnevale, S. Pasqua etc.)
13. **Dieta speciale:** pasto destinato a utenti affetti da patologie di tipo cronico portatori di allergie o intolleranze alimentari;
14. **Dieta in bianco:** pasto rivolto a soggetti che richiedono un periodo di cautela nella rialimentazione;
15. **Menù a carattere etico o religioso:** pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
16. **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);
17. **Alimento:** un prodotto alimentare che può essere consumato anche crudo (es. frutta);
18. **Distribuzione dei pasti:** l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la somministrazione dei pasti agli utenti;

19. **Locali di consumo dei pasti:** ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
20. **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;
21. **Refettori:** l'insieme dei locali di consumo dei pasti e dei locali di servizio annessi ai refettori;
22. **Stoviglie:** piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
23. **Utensileria:** coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
24. **Tovagliato:** tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
25. **Attrezzature:** strumenti e macchine, necessari alla realizzazione dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti e delle derrate;
26. **Macchine:** strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
27. **Impianti:** il complesso degli impianti tecnologici necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
28. **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;
29. **Arredi:** insieme degli oggetti che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di ristorazione e locali annessi (tavoli, sedie, ecc.);
30. **Gestione informatizzata** dei servizi di iscrizione, prenotazione pasti e riscossione delle rette.

Art. 2 – Oggetto, durata e importo dell'appalto

2a Oggetto: L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione del servizio di refezione per il Comune di Bernareggio (di seguito: Stazione Appaltante), costituito da:

- Preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, sanificazione dei centri cottura e dei refettori;
- Produzione pasti per gli assistiti dai Servizi Sociali, i dipendenti comunali e esterni autorizzati;

Il servizio dovrà essere espletato dall'Impresa aggiudicataria (di seguito: Impresa) a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, presso i centri cottura e refettori comunali, secondo quanto definito dal presente capitolato e dagli allegati che ne costituiscono parte integrante.

L'Impresa dovrà provvedere:

- all'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti (incluse le diete speciali), e al loro stoccaggio;
- alla lavorazione e cottura dei pasti in base al numero di presenze giornaliere;
- al confezionamento e trasporto mediante il sistema del legame misto in multirazione (monorazione per le diete) e la consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo;
- al reintegro di stoviglie, bicchieri, posateria per tutti gli utenti;
- all'allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo e pulizia degli stessi e del materiale e apparecchiature utilizzati per espletare il servizio presso i locali di consumo;
- alla somministrazione dei pasti con servizio al tavolo, mediante l'utilizzo, ove necessario, di carrelli termici;
- alla fornitura delle attrezzature e del materiale di sanificazione, detergenti e disinfettanti;
- alla pulizia e rigoverno delle cucine e materiali, attrezzature, pentolame, locali e spazi annessi;
- al ritiro dai locali di consumo del pasto, dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti, e la loro sanificazione;

- alla raccolta, conferimento e stoccaggio dei rifiuti negli appositi spazi e cassonetti;
- alla fornitura o reintegro di pentole, gastronom, utensileria di cucina, contenitori termici, contenitori monouso per diete o pasti trasportati;
- alle piccole riparazioni delle attrezzature, macchinari e degli arredi presenti presso i locali oggetto dell'appalto, così come definito dal presente capitolato;
- alla gestione informatizzata del sistema di prenotazione di pasti, di addebito degli stessi all'utenza e di riscossione diretta dei relativi importi degli utenti della scuola dell'infanzia G. Rodari, delle scuole primarie G. Oberdan e C. Battisti e della scuola secondaria di 1° grado L. da Vinci.

L'esecuzione del servizio sarà regolata da quanto specificato in questo Capitolato e negli allegati, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Il servizio di ristorazione richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.lgs. 50/2016 art. 34 e s.m.i.), al Piano d'Azione Nazionale per il "Green Public Procurement" (PANGPP) di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione", nonché ai criteri minimi ambientali di cui al decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25/07/2011.

Il presente capitolato è ispirato inoltre alle Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica ed alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute.

2 b - Durata dell'appalto

Il contratto avrà durata di 3 anni scolastici consecutivi: **1 SETTEMBRE 2018 – 31 AGOSTO 2021.**

Ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., qualora allo scadere dell'appalto l'Amministrazione non avesse ancora provveduto all'aggiudicazione del servizio per il periodo successivo, l'impresa aggiudicataria è obbligata a continuare la gestione del servizio stesso alle medesime condizioni contrattuali vigenti alla scadenza.

Qualora la normativa lo consenta, l'Amministrazione si riserva la facoltà di affidare nuovamente il servizio alla Ditta aggiudicataria per ulteriori tre anni scolastici e, in particolare, per gli anni scolastici 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 alle medesime condizioni indicate nel capitolato e nell'offerta presentata. (Comma 11 dell'art. 106 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.).

Alla scadenza del contratto, la ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare in buono stato i locali con gli impianti e le attrezzature. La stoviglieria e quant'altro acquistato dall'Impresa per l'espletamento del servizio al termine dell'appalto rimarrà di proprietà del Comune di Bernareggio.

2 c - Importo dell'appalto:

L'importo complessivo presunto dell'appalto, indicato anche ai fini dell'individuazione della normativa applicabile, del contratto di affidamento della gestione del servizio di ristorazione per le scuole del comune di Bernareggio (Mb) al lordo dell'eventuale ribasso offerto, ammonta a € 3.206.512,80 (tremilioniduecentoseimilacinquecentododici/80) oltre ad I.V.A. in misura di legge ed oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 6.970,68;

- Pasti n. 116.178 per ciascun anno scolastico per 3 anni scolastici (1/9/2018 – 31/8/2021) x 4,60
= € 1.603.256,40
- Pasti n. 116.178 per ciascun anno scolastico per 3 anni scolastici relativi all'eventuale ripetizione (1/9/2021 – 31/8/2024) X 4,60 = 1.603.256,40

TOTALE € 3.213.483,48

A base di gara è posto l'importo netto unitario, per singolo pasto, di € 4,60 (euro quattro/60) al netto dell'I.V.A. e degli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 0,01.

Art. 3 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni della Scuola dell'Infanzia, Scuole Primarie, Scuola Secondaria di primo grado.

Destinatari del servizio sono inoltre:

- Docenti e personale ausiliario scolastico, aventi diritto;
- Dipendenti ed eventuali utenti autorizzati dalla Stazione Appaltante;
- Persone assistite dai Servizi Sociali
- Utenti dei centri ricreativi estivi

La dimensione media dell'utenza (calcolata sull'anno scolastico 2016/2017) è indicativamente pari a 116.178 pasti.

Art. 4 - Ubicazione dei Centri Cottura e refettori

Gli edifici e le relative pertinenze costituenti i Centri Cottura di proprietà comunale comprensivi di impianti, arredi, attrezzature, sono situati a Bernareggio in:

- a) Via Morselli 1, presso la scuola dell'infanzia G. Rodari per la produzione dei pasti della scuola dell'infanzia;
- b) Via Pertini 1 presso la scuola primaria e secondaria di primo grado per la produzione dei pasti per la primaria G. Oberdan e C. Battisti di Villanova e secondaria di primo grado;

Gli edifici e le relative pertinenze costituenti i Refettori di proprietà comunale comprensivi di arredi e attrezzature sono situati presso:

- a) Scuola dell'infanzia G. Rodari, via Morselli 1 (per gli alunni della scuola dell'Infanzia);
- b) Via Pertini 1 (per gli alunni della scuola primaria G. Oberdan e per gli alunni della scuola secondaria "L. da Vinci");
- c) Via Don Guidali 4, presso il Centro Civico, località Villanova di Bernareggio, per gli alunni della scuola primaria "C. Battisti".

Art. 5 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti

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

Scuola dell'infanzia

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso il centro cottura di via Morselli 1, il trasporto, il condimento e la distribuzione al tavolo dei pasti direttamente dai carrelli termici, ove presenti, a cura del personale dell'Impresa.

Per ogni utente dovrà essere fornito: n. 1 tovaglietta e n. 2 tovaglioli monouso, n. 1 piatto fondo e uno piano in melamina, n.1 bicchiere in melamina e la posateria necessaria in acciaio inox. Il materiale sopra indicato, ad integrazione e sostituzione dell'esistente, dovrà essere fornito dall'Impresa senza alcun aggravio di costo per l'Amministrazione.

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'Impresa deve provvedere alla sparcchiatura dei tavoli e al lavaggio delle stoviglie, nonché al riordino e sanificazione delle zone di consumo del pasto e dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio.

Scuole primarie - Scuola secondaria di primo grado – Dipendenti comunali ed esterni autorizzati

Il servizio prevede la preparazione dei pasti, il trasporto, il condimento e la somministrazione al tavolo agli utenti.

La distribuzione dei pasti per gli alunni della scuola primaria "Oberdan" avverrà nel refettorio di Via Pertini

1, per gli alunni della scuola primaria C. Battisti avverrà nel refettorio del Centro Civico.

Per la somministrazione devono essere impiegati: n. 1 tovaglietta monouso e n. 2 tovaglioli monouso, un piatto fondo e uno piano in ceramica, n. 1 bicchiere in duralex e la posateria necessaria in acciaio inox. Il materiale sopra indicato, ad integrazione e sostituzione dell'esistente, dovrà essere fornito dall'Impresa senza alcun aggravio di costo per l'Amministrazione.

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'Impresa deve provvedere alla sparecchiatura dei tavoli e al lavaggio delle stoviglie, nonché al riordino e sanificazione delle zone di consumo del pasto e dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, ivi compresi i servizi igienici.

Per la scuola secondaria di primo grado è previsto il servizio self service. Tale 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.

Assistiti dal Servizio Sociale

Il servizio prevede la preparazione dei pasti, il confezionamento in contenitori monouso idonei al contatto con alimenti e l'inserimento di questi ultimi in idonei contenitori termici. Il trasporto dei pasti al domicilio degli assistiti è a carico della stazione appaltante. La consegna dei pasti confezionati al personale incaricato dal Comune avverrà presso il Centro Cottura di via Pertini.

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.

Art. 6- Dimensione presunta dell'utenza

Il numero medio dei pasti e delle bevande complessivi da fornire per un anno è quantificabile in presumibili 116.178 pasti, per un totale di **348.534** per tre anni scolastici + 348.534 pasti per eventuale rinnovo di tre anni.

	Pasti giornalieri			Giorni Effettivi	Pasti annui
	n. Bambini	n. Adulti	n. Pasti		
SCUOLE DELL'INFANZIA					
G. Rodari - Via Morselli	163	16	179	176	31.504
					31.504
SCUOLE PRIMARIE					
G. Oberdan - Via Petrarca	346	17	363	166	60.258
C. Battisti - Via Don Guidale	91	5	96	166	15.936
					76.194
SCUOLA SECONDARIA I°					
L. Da Vinci - Via Europa	76	4	80	106	8.480
					8.480
TOTALE PASTI ANNUI					116.178

I suddetti pasti sono suddivisi tra le seguenti tipologie di utenti:

Scuola dell'infanzia

Il numero giornaliero medio di utenti della scuola dell'infanzia secondo i dati dell'anno 2016/2017 è di 163 alunni e 16 insegnanti, per n. 5 giorni alla settimana da lunedì a venerdì;

Scuole primarie

Il numero medio giornaliero di utenti delle scuole primarie, secondo i dati dell'anno scolastico 2016/2017 è di: alunni 346, insegnanti 17, della Scuola Primaria Oberdan di Bernareggio e di circa 91 alunni e 5 insegnanti della scuola primaria Battisti di Villanova, per n. 5 giorni alla settimana da lunedì a venerdì;

Scuola secondaria di primo grado

Il servizio viene erogato per gli alunni di tutte le classi della Scuola Secondaria di primo grado per 5 giorni alla settimana da lunedì a venerdì;

Il numero medio giornaliero di utenti della scuola secondaria secondo i dati dell'anno scolastico 2016/2017 è di: alunni 76, insegnanti 4.

Il numero di pasti per gli alunni e il personale docente è stato stimato in base ai dati dell'anno scolastico 2016/2017 ed è da intendersi puramente indicativo e valido ai fini della formulazione dell'offerta. L'eventuale variazione del numero non darà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

Nel caso in cui il locale mensa venisse ritenuto insufficiente a contenere tutti i bambini, l'Amministrazione potrà disporre un doppio turno di servizio, le cui modalità andranno concordate con la Ditta e con l'Istituto Comprensivo.

Assistiti dal servizio sociale

Il servizio viene erogato n. 5 giorni a settimana, dal lunedì al venerdì. Il numero medio giornaliero di pasti a domicilio nel 2017 è stato di 6.

Dipendenti

Il servizio viene erogato n. 5 giorni a settimana, dal lunedì al venerdì. Il numero medio giornaliero di pasti per i dipendenti comunali nell'anno 2017 è stato di 6 dipendenti.

Centro Estivo

Il servizio viene erogato n. 5 giorni a settimana, dal lunedì al venerdì per il periodo che va dalla metà giugno/luglio/agosto e la prima settimana di settembre, a favore di bambini/ragazzi con fascia d'età dai 3 ai 14 anni.

Art. 7 - Calendario di erogazione del servizio

Le date per il servizio di refezione scolastica sono quelle fissate dal calendario scolastico della Regione Lombardia.

Nel periodo di chiusura delle scuole la preparazione dei pasti per gli assistiti del servizio sociale e per i dipendenti sarà garantita presso il centro cottura di Via Pertini 1 o, in alternativa, saranno veicolati dal centro cottura alternativo dichiarato in sede di offerta.

Art. 8 – Modalità di prenotazione dei pasti

Le presenze per il servizio di refezione scolastica vengono raccolte dal personale dell'impresa nei vari plessi al centro cottura di riferimento entro le ore 9,30.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'Impresa deve immediatamente provvedere alla consegna dei pasti mancanti.

I pasti per gli assistiti saranno prenotati all'inizio dell'anno scolastico e giornalmente saranno comunicate solo le eventuali variazioni.

Il numero dei pasti per i dipendenti comunali è trasmesso dal Comune al centro cottura di via Pertini 1, entro le ore 10,00.

Art. 9 – Orari di consegna e somministrazione dei pasti

La consegna dei pasti deve essere effettuata con un anticipo non superiore a 20 minuti rispetto all'inizio del consumo dei pasti nelle diverse scuole.

Gli orari di distribuzione nei vari plessi sono:

- ✓ Scuola dell'infanzia: ore 12,00
- ✓ Scuole primarie: ore 12,30
- ✓ Scuola secondaria: ore 13,40
- ✓ Altri utenti: da concordare con la Stazione Appaltante

La preparazione dei pasti da trasportare (a cura di personale incaricato dal Comune) al domicilio degli anziani dovrà terminare entro le ore 11,30.

Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, ed annualmente verificati con le rispettive scuole, salvo diverse esigenze organizzative che saranno concordate con la Stazione Appaltante.

Per le scuole dell'infanzia e primarie l'Impresa provvederà alla consegna al personale scolastico, entro le ore 10,00, della frutta lavata in numero corrispondente ai pasti previsti per la giornata. La frutta deve essere suddivisa per plesso e per classe con tovaglioli a perdere per il consumo. Il lavaggio della frutta è a cura dell'Impresa.

Art. 10 – Interruzione del servizio

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine saranno concordate tra l'Impresa e la Stazione Appaltante particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico, la cui composizione sarà concordata con la Stazione Appaltante.

b) Interruzione temporanea del servizio su istanza della Stazione Appaltante

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica della quale non sia stata data comunicazione all'Impresa nelle 24 ore precedenti la Stazione Appaltante riconoscerà all'Impresa un equo indennizzo, non superiore comunque al 15% del valore della fornitura giornaliera a riconoscimento del costo del personale.

c) Interruzione temporanea del servizio per guasti

Nel caso di interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettano lo svolgimento del servizio, saranno concordate tra l'Impresa e la Stazione Appaltante particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.

d) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

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

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della ordinaria diligenza.

Art. 11 - Migliorie

L'impresa aggiudicataria dovrà dar corso alle migliorie riguardanti l'implementazione/ammodernamento della procedura informatizzata, finalizzata ad un maggior efficientamento dei sistemi di iscrizione, di prenotazione pasti, pagamento, riscossione e controllo.

TITOLO II - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 12 - Cauzione definitiva

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta a prestare, la cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs 50/16. La cauzione di cui trattasi, prevista con le modalità di cui all'art. 93, commi 2, 3 e 4 del citato D.Lgs. 50/16 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. 13 - Assicurazioni

E' fatto obbligo all'appaltatore di stipulare specifica polizza assicurativa R.C.T./O (Responsabilità civile verso terzi/Responsabilità civile verso prestatori di lavoro). L'Impresa Aggiudicataria prima dell'inizio del servizio si obbliga a stipulare:

- una polizza RCT/O che riporti nell'ambito dell'attività assicurata il servizio oggetto dell'appalto, nella quale deve essere esplicitamente indicato che la Stazione Appaltante sia considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo deve prevedere, tra l'altro, la copertura:

- dei rischi da intossicazione/tossinfezione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla fornitura e alla somministrazione dei pasti.
- dei 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;
- 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 massimale unico non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) senza sottolimiti 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 la sezione di polizza RCO (Responsabilità Civile per danni verso i prestatori d'opera) deve prevedere un massimale non inferiore ai € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro con un limite per lavoratore di € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00).

L'Impresa Aggiudicataria dovrà prevedere inoltre:

- una polizza che copra i tutti i rischi di danno per incendio e scoppio al fabbricato sede del Centro Produzione Pasti per un valore di Euro 1.500.000,00 (inteso come valore di riparazione o ricostruzione a nuovo con analoghe caratteristiche costruttive) e al contenuto (attrezzature e arredo) dello stesso per un valore di Euro 1.000.000,00 (inteso come valore di rimpiazzo con altri nuovi identici, oppure, qualora non sia possibile, equivalenti per uso, qualità e funzione).
- una polizza che copra i rischi di furto a danno del Centro Produzione Pasti nelle formula a primo rischio assoluto per un valore assicurato di Euro 1.000.000,00.

Le polizze assicurative devono essere espressamente stipulate con riferimento all'appalto di ristorazione scolastica della S.A.

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.

Art. 14 - Licenze e Autorizzazioni

L'Impresa deve richiedere e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, a propria cura e spese, tutte le prescritte autorizzazioni rilasciate da parte delle autorità competenti preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza e di igiene. Tali autorizzazioni dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che saranno emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

TITOLO III - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 15 - Personale: disposizioni generali

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

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 di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

L'Impresa deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni 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.

La consistenza dell'organico impiegato presso i Centri Cottura Comunale di Via Morselli 1, presso la scuola dell'infanzia G. Rodari e di via Pertini, 1 presso la scuola primaria e secondaria di I grado e presso i refettori 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 – clausola sociale

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente dell'Appaltatore e quindi indicato nel libro paga dell'Appaltatore medesimo.

L'Appaltatore si impegna, fatta salva la volontà dei singoli dipendenti, all'assorbimento ed utilizzo prioritario dei lavoratori attualmente in servizio, assumendo pertanto il personale addetto al servizio al momento dell'avvio della procedura di appalto, garantendo al personale stesso il mantenimento della retribuzione secondo la normativa vigente, compreso il maturato economico.

Detta clausola deve comunque essere interpretata, nel dubbio ed in sede di applicazione, in modo tale da permettere la continuità della presenza del personale di riferimento nella struttura, nonché la tutela dei posti di lavoro già occupati in tale servizio da diversi anni.

In caso di necessità di copertura delle quote obbligatorie riservate alle categorie protette, l'Appaltatore sarà tenuto a dare precedenza a nominativi segnalati dai Servizi Sociali dei due Comuni, previa indicazione da parte dell'Appaltatore dei requisiti richiesti e con facoltà per lo stesso di procedere alla selezione nelle forme più utili all'esecuzione del contratto.

L'Appaltatore 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 applicabile successivamente stipulato per la categoria.

Art. 18 – Personale addetto alla preparazione dei pasti

L'appaltatore 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. 19 - 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 nel corso del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dalla Stazione Appaltante. In mancanza di tale approvazione formale l'Impresa non potrà effettuare alcuna variazione.

Per quanto attiene al reintegro del personale, l'Impresa in caso di assenza del personale, deve reintegrare detto personale entro 24 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta, con personale di pari livello.

Per quanto attiene al personale addetto alla somministrazione dei pasti, nel caso di variazione o integrazione delle diverse modalità di somministrazione e/o del numero di utenti, l'Impresa deve adeguare il proprio organico in funzione del sopravvenuto cambiamento, in modo che il rapporto di distribuzione rimanga quello previsto dal presente capitolato.

Art. 20 – 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 12 unità i 50/100/150 ecc.

Ai sensi dell'art. 50 del D.lgs del 18/04/2016 numero e smi, l'Impresa per l'espletamento dell'appalto in oggetto dovrà assumere prioritariamente le unità di lavoro che già prestano la loro opera alle dipendenze dell'Impresa uscente (come da documentazione agli atti d'ufficio), mantenendo per ciascuna le ore individuali di servizio già prestato, secondo quanto previsto dal contratto collettivo di lavoro.

Art. 21 – Personale addetto al trasporto e consegna 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 specificato in dettaglio nella documentazione prodotta in sede di offerta.

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 dovrà essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Responsabile del Servizio avrà l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato. 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 e nel rispetto dei requisiti richiesti.

L'Impresa dovrà garantire la presenza per un minimo di 5 ore settimanali di un dietista per la supervisione degli aspetti dietetici connessi alla preparazione di diete speciali.

Il Cuoco dovrà essere diplomato con un'esperienza almeno triennale, e dovrà garantire la presenza per 5 giorni settimanali, per un minimo di 40 ore complessive.

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 di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

Art. 23 – Formazione

L'Impresa, anche ai sensi della L. R. n. 12/2003 (art.4), deve garantire a proprio carico lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla Stazione Appaltante.

Art. 24 - 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.

TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 25 - Derrate alimentari

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione dei pasti dovranno essere 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 n. 1).

In particolare è vietato l'uso di:

- alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM)
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità e similari
- prodotti di IV gamma se non necessari
- frutta e verdura in scatola (eccetto pomodori pelati, olive, capperi, ecc.)
- pizza, focacce precotte/preformate surgelate o confezionate in atmosfera protettiva
- carni bovine, suine, avicunicole congelate/surgelate
- materie prime contenenti grassi idrogenati e/o olio di palma
- semilavorati industriali pronti a cuocere quali:
 - pesce impanato prefritto
 - hamburger o polpette
 - carni precotte
 - fiocchi di patate
 - patate/crocchette di patate addizionate di oli/grassi

Le schede tecniche delle materie prime devono essere tenute a disposizione degli Enti presso il Centro di produzione, nella versione più aggiornata. Dovranno essere tenute presso il Centro Cottura le schede tecniche di tutti i materiali destinati ad entrare in contatto con gli alimenti (sacchetti, pellicole, carta forno, stoviglie mono uso, vassoi ecc.)

Art. 26 – Prodotti biologici, DOP, IGP

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (Cfr. PAN GPP Punto 5.3.1), per tutte le utenze si richiede la fornitura dei prodotti biologici di seguito indicati, specificatamente richiesti dal Committente ogni qualvolta presenti nei menù:

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,

- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e

tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante³. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

La Carne deve provenire,

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti

(CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e, - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Il Pesce deve provenire,

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

E' richiesta la fornitura di prodotti D.O.P./I.G.P., specificatamente per:

- Grana padano
- Asiago
- Montasio
- Bresaola della Valtellina

L'Impresa aggiudicataria dovrà predisporre idonea cartellonistica atta ad evidenziare ogni giorno i/gli prodotti/ingredienti biologici, D.O.P./ I.G.P. 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.

TITOLO V - MENU'

Art. 27 – Menù

I menù per le scuole saranno articolati in cinque settimane e suddivisi in menù estivo e menù invernale. L'inizio del menù invernale seguirà indicativamente l'entrata in vigore dell'ora solare, e analogamente il menù estivo seguirà l'entrata in vigore dell'ora legale, compatibilmente con le condizioni climatiche del periodo, su indicazione del responsabile comunale del servizio.

I menù saranno costruiti seguendo le indicazioni dell'allegato n. 2, linee guida dell'ATS Brianza di

competenza.

I menù eseguiti dovranno essere esclusivamente quelli concordati con l'Ufficio Comunale competente, sentita la Commissione Mensa Comunale.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati in offerta.

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 economico, su proposta della Commissione Mensa.

Qualora l'Impresa intendesse proporre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta alla Stazione Appaltante e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle tabelle dietetiche

Le variazioni del menù implicheranno variazioni di grammature degli ingredienti che compongono le pietanze proposte, in funzione del rispetto degli apporti nutrizionali, così come previsto dai LARN e dalle Linee guida per la sana e corretta alimentazione.

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.

L'Impresa dovrà formulare appositi menù per le categorie utenza Anziani e altri servizi non scolastici (eventualmente anche per i dipendenti comunali) avendo cura di formulare tabelle dietetiche personalizzate in caso di segnalazione di patologie, allergie, intolleranze, richieste specifiche (es. vegetariani, motivi etico-religiosi ecc.)

La frutta utilizzata per tutte le utenze e tipologie di menù dovrà essere fresca ed alternandone la tipologia secondo la stagionalità, garantendo la presenza di tre tipologie differenti nella settimana.

Per i pasti a domicilio tali caratteristiche dovranno essere garantite anche per la verdura.

Art. 28 - Struttura dei menù per le diverse tipologie di utenti

Scuola dell'Infanzia, Scuole Primarie e Scuola Secondaria di primo grado

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

- un primo piatto
- un secondo piatto
- piatto unico: invece di 1° e 2° piatto: se previsto dalla tabella dietetica
- un contorno: verdura cruda o cotta
- pane comune o integrale
- frutta di stagione o yogurt o dessert (gelato o budino o torta confezionata)
- una bottiglia d'acqua da ½ litro in pet

Cestini freddi

La Stazione Appaltante inoltre potrà richiedere all'Impresa la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio. Tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi o altre emergenze.

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

- 2 panini farciti uno con prosciutto e uno con formaggio
- 1 succo di frutta in tetrabrik da 200 ml
- 1 frutto
- 1 dolce da forno
- 1 bottiglietta acqua in PET da ½ litro
- 2 tovaglioli di carta e 1 bicchiere monouso

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

Pasti a domicilio per anziani

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- due panini confezionati in sacchetti individuali
- 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 quattro menù (morbido, frullato, anticoagulante e diabetico e ordinario) in base alle richieste provenienti dall'utenza e in caso di patologie, secondo le modalità stabilite dall'ATS Brianza. Ogni variazione verrà comunicata al Committente entro il giorno successivo alla richiesta. L'Impresa è tenuta a garantire la gestione dell'archivio nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

Centro Estivo

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

- un primo piatto
- un secondo piatto
- piatto unico: invece di 1° e 2° piatto: se previsto dalla tabella dietetica
- un contorno: verdura cruda o cotta
- pane comune o integrale
- frutta di stagione o yogurt o dessert (gelato o budino o torta confezionata)
- una bottiglia d'acqua da ½ litro in PET
- merende: frutta fresca di stagione o dessert (yogurt) o succo di frutta, da consumarsi a metà mattinata;

Art. 29 – Tabelle dietetiche

Prima dell'inizio del servizio, per tutte le tipologie di menù, l'Impresa dovrà predisporre le tabelle dietetiche (grammature a crudo e a cotto), sia su supporto cartaceo che in formato elettronico, e fornirle al Committente.

Nelle tabelle dietetiche, basate su quelle generali fornite dall'ATS competente andranno riportate le tipologie, quantità e pesi di ingredienti da utilizzare per la preparazione del singolo piatto/porzione, per tutte le utenze, incluso quelle adulte, non regolamentate da indicazioni ATS Brianza. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

L'erogazione dei pasti deve avvenire sulla base del puntuale rispetto delle tabelle dietetiche (aderenti ai LARN) e dei menù proposti nell'offerta tecnica da parte dell'Impresa (fermo restando quanto riportato all'art. 27 relativamente alle variazioni del menù) nonché alle caratteristiche delle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche, igieniche e microbiologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni, gastronomiche" di cui all'allegato n. 1.

Art. 30 - Diete speciali

L'Impresa è obbligata alla predisposizione e somministrazione di pasti speciali, sia per studenti che per adulti, relativi a regimi dietetici particolari, richiesti su indicazione medica o per motivazioni etico-religiose,

senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo, seguendo le procedure indicate dal competente Servizio ATS. Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato.

L'Impresa è inoltre tenuta a gestire un apposito archivio delle diete speciali relative ad allergie e intolleranze alimentari e per quelle a carattere etico-religioso, costituito, all'inizio dell'appalto, dai dati trasmessi dalla Stazione Appaltante e ad aggiornare il suddetto archivio in base alle richieste provenienti dall'utenza – secondo le modalità stabilite dall'ATS Brianza - comunicando al Committente ogni loro variazione entro il giorno successivo alla richiesta. L'Impresa è tenuta a garantire la gestione dell'archivio nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

Per tutte le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche, verificando che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma anche solo tracce di alimento contenente gli allergeni dei quali evitare l'assunzione.

In particolare, per la preparazione dei pasti per le persone intolleranti al glutine si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti). L'impresa dovrà attenersi ai prontuari dietetici per celiaci, come quello fornito dall'Associazione Italiana Celiachia.

Tutte le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori monoporzionati termosigillati. Non è ammesso l'uso di contenitori in alluminio. Nel caso di pasti trasportati, tali contenitori devono essere inseriti in contenitori isotermitici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge 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 concordate con la Stazione Appaltante.

L'Impresa si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete personalizzate per gli utenti dei pasti a domicilio, laddove si presentassero problemi con il menù standard previsto.

L'impresa dovrà quindi predisporre i menù personalizzati che verranno consegnati dall'Amministrazione Comunale alle rispettive famiglie.

L'impresa dovrà altresì garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico religioso e la dieta vegetariana.

Art. 31 – 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, nel rispetto delle indicazioni riportate nelle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica della Regione Lombardia.

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

Art. 32 – 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 monoporzionati termosigillate ed etichettate con il nome del destinatario.

Le vaschette devono essere inserite in **contenitori isotermitici dotati di alimentazione elettrica 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. 33 - Integrazione del menù in occasione di Festività o in particolari occasioni

Per tutti gli utenti in occasione di festività particolari quali la festa del Santo Patrono, S. Natale, Carnevale, S. Pasqua potranno essere richiesti in più all'Impresa e quest'ultima si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante, panettone/pandoro torte o frittelle o dolcetti, da concordare preventivamente con gli uffici preposti della Stazione Appaltante. In occasione delle feste di fine anno scolastico potranno essere richiesti torta o pizza e succhi di frutta senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

Su proposta dell'Impresa, dell'Amministrazione Comunale, delle scuole o dei genitori potrà essere concordata la sperimentazioni di menù speciali (etnici, di regioni diverse dalla nostra, ecc.). Su proposta dell'Amministrazione Comunale dovranno essere garantiti n. 5 rinfreschi all'anno in occasione di specifiche iniziative per una media di 100 persone.

Art. 34 - Allergeni

I menù dovranno essere esposti in ciascun refettorio e dovranno essere corredati da una dettagliata informativa sugli allergeni presenti nei pasti per ogni giorno del menù in ottemperanza all'obbligo previsto dagli artt. 9 e 44 del Reg. UE n. 1169/2011 e secondo la nota del Ministero della Salute del 6 febbraio 2015.

TITOLO VI – NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 35 – Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari

Entro quindici giorni dall'inizio delle attività l'Impresa deve redigere e applicare presso i Centri cottura e presso i refettori il piano di autocontrollo igienico, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi 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 medesimi.

L'Impresa, a richiesta della Stazione Appaltante, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le norme cogenti specifiche del settore, tra cui il Regolamento CE n.178/2002 concernente la rintracciabilità dei prodotti alimentari. La procedura di gestione della rintracciabilità dovrà essere inclusa nella documentazione relativa all'autocontrollo igienico, le registrazioni prodotte dovranno essere tenute a disposizione della Stazione Appaltante presso i centri cottura comunali, così come le registrazioni previste dal piano di autocontrollo igienico.

Art. 36 - 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. 37 – Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

L'Impresa deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti non abbiano valori di carica microbica 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. 38 - Indumenti di lavoro

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dal REG. CE 852/2004 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 refezione.

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

Art. 39 - 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. 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.

Qualora necessario il personale dovrà indossare idonee mascherine protettive.

Art. 40 - Conservazione dei campioni dei pasti

L'Impresa, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione alimentare (“campione testimone”) 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 predisposti devono essere conservati in frigorifero a temperatura di +4°C per le 72 ore successive.

Art. 41 – Divieto di riciclo

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

TITOLO VII - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 42 - 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 ed immediatamente prima del confezionamento. Sono vietate, pertanto, le precotture.

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

Art. 43 - 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. 44 - Preparazioni alimentari refrigerate

È ammessa la produzione di alcune preparazioni alimentari il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura, vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura 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, brasati o altre preparazioni autorizzate dalla Stazione Appaltante, e nel rispetto delle indicazioni del Servizio ATS competente.

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

Art. 45 – Condimenti

Le paste asciutte e i contorni di verdura dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato per i primi piatti, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione.

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 e a cotto 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 VIII - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Art. 46 – Grammatore

Le grammature proposte dovranno essere conformi alle disposizioni contenute nelle "Linee guida nutrizionali" diramate dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Dipartimento di Prevenzione Medica ATS Brianza.

Per il calcolo dei valori nutrizionali dei singoli alimenti faranno fede le aggiornate "Tabelle di composizione degli alimenti" (INRAN).

Dovranno essere inoltre forniti agli utenti i generi necessari per condire le verdure (olio extravergine di oliva, aceto, sale fino, eventualmente limone) come da tabelle dietetiche.

L'Impresa, prima dell'inizio del servizio, dovrà fornire la composizione del "menù d'emergenza" che la stessa intenderà somministrare in caso di intervenute cause di forza maggiore.

TITOLO IX - NORME PER LA PREPARAZIONE, LA CONSERVAZIONE, IL TRASPORTO E LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 47– Contenitori e mezzi di trasporto dei pasti veicolati

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte.

I contenitori isotermitici devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il pasto caldo deve arrivare alle sedi di consumo in condizioni sensoriali ottimali.

I contenitori termici devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a +65°C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a +10°C. Dovrà essere sempre a disposizione nei Centri cottura e presso i punti di distribuzione un termometro a infissione per il controllo della temperatura degli alimenti.

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 ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.

Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o comunque freddi. L'Impresa dovrà provvedere al confezionamento in contenitori differenti, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate, delle diete speciali, in bianco e menù alternativi.

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

La Stazione Appaltante si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia delle gastronorm che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di consumo. Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'Impresa è obbligata a integrarli con contenitori della medesima tipologia e caratteristiche tecniche, senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

Art. 48 - Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed utilizzati esclusivamente per il trasporto di alimenti, rivestiti internamente di materiale sanificabile agevolmente, ai sensi del D.P.R. n. 327/80 e s.m.i., senza soluzioni di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

È fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Art. 49 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo

Per i pasti preparati presso i centri cottura comunali, l'Impresa deve effettuare la consegna nei locali di consumo entro 20 minuti al massimo dall'inizio del trasporto fino alla consegna all'ultimo locale di consumo.

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

Art. 50 - Norme per la somministrazione

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

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

TITOLO X – PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art. 51 – Operazioni di sanificazione

L'Impresa deve provvedere al termine del servizio alla rigovernatura dei refettori, 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 consumo, l'Impresa deve concordare con la Stazione Appaltante le modalità di somministrazione i cui oneri restano totalmente a carico dell'Impresa.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, disinfettanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Gli interventi di pulizia eseguiti presso i centri cottura comunali e presso i locali di consumo devono essere svolte conformemente a quanto previsto dalle disposizioni di legge in materia.

L'Impresa deve inoltre provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione saranno svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo/refettori devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art. 52 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e disinfettanti

L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e disinfettanti utilizzati per le operazioni di sanificazione siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni.

I prodotti di pulizia e sanificazione dovranno essere a marchio ecolabel o comunque a ridotto impatto ambientale secondo quanto previsto dai Criteri ambientali minimi.

Inoltre deve garantire 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 dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Presso la cucina comunale e presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'Impresa, a partire dall'inizio del servizio, dovrà conservare e mettere a disposizione della Stazione Appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

Art. 53 - Interventi di disinfestazione e di derattizzazione

L'Impresa prima dell'inizio delle attività e poi con cadenza trimestrale deve provvedere alla disinfestazione dei locali dei Centri Cottura e dei refettori.

Deve provvedere altresì a proprio carico agli interventi di derattizzazione.

Ad avvenuta esecuzione di ciascun intervento deve inviare alla Stazione Appaltante attestazione degli interventi eseguiti.

L'Impresa deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale presso i centri cottura comunali prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo fatti salvi, senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante, eventuali interventi straordinari che dovessero rendersi necessari, sia nei centri cottura che nei refettori.

Gli interventi devono essere svolti da un'impresa specializzata e dotata delle necessarie autorizzazioni: analogamente i prodotti impiegati nei trattamenti saranno professionali e autorizzati.

Art. 54 - 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 la cucina comunale dovranno essere deterse e disinfettate come previsto nelle relative specifiche tecniche.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Art. 55 – Sanificazione

Le operazioni di sanificazione non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Art. 56 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi

Le operazioni di pulizia da eseguire 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 utilizzati per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa, degli spogliatoi e dei servizi igienici; pulitura dei vetri interni e esterni del locale refettorio.

Art. 57 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo

I servizi igienici destinati al personale addetto alla preparazione pasti e la distribuzione 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 impiegati sapone disinfettante e tovagliette 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. 58 - Rifiuti

I rifiuti solidi provenienti dai locali di produzione 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.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE SICUREZZA E ANTIINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 59 - 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 (DPI). 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 nel DUVRI (Allegato n. 5). 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. 60 – 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. 61 – Segnaletica e norme di sicurezza - piano di evacuazione

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.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti quando l'utilizzo di tali dispositivi di protezione sia consigliato dalle schede di sicurezza.

L'impresa deve inoltre predisporre, entro 30 giorni dall'aggiudicazione un piano di evacuazione di emergenza in ottemperanza alla normativa vigente. Tale documento dovrà essere redatto coordinandosi con l'istituzione scolastica e l'ufficio Comunale competente.

TITOLO XII - CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art. 62 - Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di refezione 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. 63 - Controlli da parte della Stazione Appaltante

È 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 speciale.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle strutture di refezione, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti. Nel caso in cui il direttore del servizio non fosse presente per il contraddittorio, la Stazione Appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Art. 64 - Organismi preposti al controllo dalla Stazione Appaltante

La Stazione Appaltante potrà incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. In questo caso i controlli saranno effettuati da personale qualificato e con esperienza documentata nel settore della refezione 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 le sale di consumo, appositi camici e copricapo monouso forniti dall'Impresa e tenuti a disposizione presso i Centri cottura comunali.

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.

Altro organismo preposto al controllo è il servizio di igiene delle ATS competenti per territorio nonché del personale degli uffici comunali e dai membri della Commissione mensa di cui al successivo art. 66.

L'impresa è tenuta ad informare tempestivamente l'Amministrazione Comunale in merito ad eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ATS, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia dei relativi verbali.

Art. 65 - Contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione Appaltante

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

A titolo esemplificativo e non esaustivo potranno costituire oggetto di controllo:

- l'organizzazione del Servizio e l'organico utilizzato;
- l'igiene della produzione;
- la qualità delle derrate alimentari;
- il menu, gli ingredienti e le grammature delle preparazioni gastronomiche;
- il piano di autocontrollo igienico, il rispetto del Sistema Qualità, il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- le modalità ed efficacia delle attività di sanificazione e disinfestazione;
- la verifica del grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utente, mediante misure oggettive (residui di mensa), interviste agli utenti, questionari.

Art. 66 – 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 ai componenti della Commissione per la durata della carica.

Art. 67 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate", in caso di sospette non conformità di materie prime, semilavorati o prodotti finiti. I tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera, se deperibile, e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento" o analoga identificazione.

La Stazione Appaltante provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento, in laboratori accreditati, e darne tempestiva comunicazione all'Impresa: le spese degli accertamenti saranno a carico dell'Impresa.

Art. 68 – Rilevamento corpi estranei o anomalie pasti

Qualora si riscontri un presunto corpo estraneo (da parte dell'utenza, del personale presente, di un familiare, di personale dell'Impresa) o una anomalia significativa nel pasto rilevabile alla vista, l'Impresa dovrà allertare immediatamente il Comune.

L'Impresa attuerà quindi tutte le misure necessarie previste dal proprio piano delle emergenze per la situazione specifica, che dovrà essere presentato in sede di gara.

Il pasto con grave anomalia e/o con corpo estraneo dovrà essere debitamente ritirato e dovrà essere predisposto apposito campione da analizzare. L'Impresa dovrà riferire in dettaglio per iscritto al committente una relazione con l'indicazione delle cause e la gestione delle azioni correttive poste in atto. Su richiesta del committente dovrà inoltre effettuare analisi o approfondimenti a proprio carico.

Art. 69 - Contestazioni all'Impresa a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante

La Stazione Appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà di volta in volta all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro il tempo massimo prescritto dalla Stazione Appaltante, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni.

L'Impresa è obbligata a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Amministrazione Contraente, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'Impresa non avrà esibito nessuna controdeduzione probante, la Stazione Appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

TITOLO XIII - PREZZI E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art. 70 – Corrispettivi - Adeguamento costo pasti

Nel corrispettivo è compreso tutto quanto previsto nel presente Capitolato a carico dell'Impresa. Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente somministrati.

A partire dal secondo anno scolastico di durata del contratto, l'Amministrazione Comunale riconoscerà la 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.

Art. 71 – Pagamenti

Alla fine di ogni mese l'Impresa dovrà fatturare alla Stazione Appaltante il numero dei pasti erogati per la sola differenza di prezzo rispetto a quanto già versato direttamente dagli utenti, suddivisi in:

- pasti alunni scuola dell'infanzia (per la sola differenza)
- pasti alunni scuole primarie (per la sola differenza)
- pasti alunni scuola secondaria (per la sola differenza)
- pasti docenti in servizio specificando il diverso ordine di scuola (costo integrale pasto)
- pasti dipendenti comunali ed esterni autorizzati (costo integrale pasto)
- pasti consegnati al domicilio degli assistiti dal servizio sociale (costo integrale pasto).

Il Comune pertanto annualmente stanzerà in bilancio la spesa presunta del servizio al netto delle quote da corrispondersi direttamente all'Impresa dall'utenza oltre ad eventuali insoluti che, entro il 31 agosto di ciascun anno scolastico l'appaltatore trasmetterà alla stazione appaltante l'elenco degli eventuali utenti morosi e il totale dell'importo non introitato.

Le modalità e i criteri di fatturazione dovranno essere concordati sulla base delle esigenze prospettate dalla stazione appaltante e dovrà tenersi conto, al fine di operare eventuali conguagli, dei crediti maturati da parte della stazione appaltante sulla base del prezzo versato direttamente dall'utenza all'Impresa (qualora il prezzo a carico dell'utenza dovesse risultare superiore a quello riconosciuto dal Comune all'Impresa, in conseguenza del ricarico sull'utenza di spese sostenute direttamente dall'Amministrazione per l'erogazione del servizio).

Le fatture debitamente vistate per la liquidazione, saranno pagate entro i termini prescritti dalla legge. Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.

Si stabilisce sin d'ora che la Stazione Appaltante potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa, il rimborso di spese e il pagamento di penali, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

Art. 72 – Tracciabilità dei flussi finanziari

L'aggiudicatario è tenuto ad assolvere tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto ed a comunicare l'attivazione di un conto corrente dedicato.

Art. 73 – Rilevazione presenze - riscossione dei corrispettivi

L'impresa si impegna a predisporre ed attuare il "Piano per la gestione integrata di rilevazione presenze e riscossione dei corrispettivi" proposto in sede di gara. Si precisa che tutte le strumentazioni necessarie al servizio (strumenti informatici, POS, eventuali tessere ricaricabili, ecc.) e i costi di installazione e di funzionamento, nonché di manutenzione hardware e software, saranno a carico dell'Impresa.

Il piano comprende almeno le seguenti attività:

1. Sistema di pagamento anticipato

La forma di gestione della riscossione dei corrispettivi dovrà prevedere un sistema di ricarica.

Dovranno essere previsti almeno 3 punti di ricarica sul territorio, di cui uno nella località Villanova.

Dovrà essere prevista la possibilità per l'utenza di conoscere la situazione del credito residuo tramite collegamento via internet con idonea protezione di sicurezza dei dati. L'utenza dovrà essere avvisata, a cura del gestore del sistema di rilevazione, tramite messaggio di posta elettronica o SMS quando il credito

residuo risulti inferiore al costo di n°2 pasti.

2. Rilevazione quotidiana presenze presso i plessi scolastici

L'Impresa dovrà predisporre procedure, strumenti e momenti di formazione perché il personale addetto possa rilevare quotidianamente e con celerità le presenze presso ogni plesso scolastico e trasmettere i dati raccolti al centro cottura.

La procedura di rilevamento dovrà avvenire tramite appositi terminali di rilevazione itinerante (p.e. smartphone/tablet). Devono essere previsti almeno 2 terminali.

Presso le sedi dei centri cottura deve essere prevista un'apparecchiatura idonea al recepimento dei dati e alla sua stampa.

Particolare attenzione andrà posta nella procedura di rilevazione delle diete speciali e dei pasti dietetici su ordinazione.

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

Il sistema dovrà inoltre permettere alla Stazione Appaltante:

- la visione/stampa del numero dei pasti distinta per tipologie di utenze quotidianamente;
- i dati consuntivati ed il corrispettivo riscosso, per ogni periodo di fatturazione, che evidenzia: il numero di utenti appartenenti a ciascuna fascia di reddito ed il numero di pasti erogati distinto per scuola;
- la visione/stampa della situazione credito/debito di ogni utente (in particolare dovrà essere previsto idoneo sistema di segnalazione degli utenti in situazione debitoria).

Per non creare problemi di sicurezza alla rete informatica del Comune, l'eventuale installazione di programmi sulle macchine dell'Ufficio Scuola dovrà essere preventivamente autorizzata dal Responsabile Informatico comunale.

Qualora il Responsabile reputi non sicura l'installazione del suddetto programma dovrà essere prevista la fornitura, a spese dell'impresa, di una macchina aggiuntiva presso l'ufficio comunale con collegamento all'esterno non legato alla rete informatica comunale.

3. Gestione banca dati utenti/tariffe

La Stazione Appaltante, all'inizio dell'appalto, trasmetterà all'impresa il data-base contenente l'anagrafica degli utenti. Entro l'inizio dell'anno scolastico trasmetterà l'elenco degli utenti a cui verrà attribuita una tariffa differenziata e successivamente comunicherà ogni variazione relativa agli iscritti al servizio (nuove iscrizioni, cambio residenza, tariffe agevolate, diete).

I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla privacy.

Sarà cura dell'Ufficio scuola provvedere alla modifica delle tariffe dopo l'approvazione delle stesse da parte della Giunta Comunale, annualmente o in ogni caso qualora si rendesse necessario.

In caso di risoluzione del contratto o di sua scadenza la banca dati dovrà essere interamente trasmessa al Comune che ne detiene la proprietà.

Art. 74 - Solleciti di pagamento

All'Aggiudicatario compete la gestione non coattiva della morosità degli utenti tramite l'invio agli stessi di sms (cadenza quindicinale) e di una comunicazione di sollecito con cadenza trimestrale, nonchè la trasmissione, con la stessa cadenza, alla stazione appaltante dell'elenco degli utenti sollecitati. La stazione appaltante attiverà subito la procedura di recupero dei crediti che dovrà prevedere più livelli di ingiunzione (sollecito, diffida).

Entro il 31 agosto di ciascun anno scolastico l'appaltatore trasmetterà alla stazione appaltante l'elenco degli eventuali utenti morosi e il totale dell'importo non introitato. La stazione appaltante, verificata la sussistenza e l'entità degli insoluti, provvederà a liquidare l'appaltatore su presentazione di idoneo

documento contabile, le somme non pagate.

A tale proposito il sistema informatico adottato dall'appaltatore dovrà prevedere un modulo per la gestione del processo di recupero dei crediti dagli utenti morosi da parte della stazione appaltante. La procedura oltre a prevedere più livelli di ingiunzione (sollecito, diffida) dovrà consentire l'estrazione delle posizioni non pagate e l'elaborazione di tali somme allo scopo di generare il documento utile al pagamento. Il ricalcolo delle somme dovrà prevedere l'eventuale aggiunta di more, interessi legali.

Art. 75 – Royalties

La Stazione Appaltante potrà valutare la possibilità di autorizzare l'uso dei centri cottura per la preparazione di pasti da veicolare ad altre strutture (pubbliche o private) del territorio, previa verifica con l'ATS. Al riguardo l'impresa dovrà garantire il mantenimento delle condizioni di ottima funzionalità e idoneità igienico-sanitaria del servizio, provvedendo ai necessari adeguamenti di organico. L'impresa corrisponderà alla stazione appaltante, per ogni pasto erogato, 0,38 IVA esclusa.

TITOLO XIV - BENI MOBILI ED IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 76 – Locali per la produzione dei pasti

La Stazione Appaltante mette a disposizione dell'Impresa, per svolgere il servizio oggetto della gara, i centri cottura di via Pertini e di via Morselli, di cui all'art. 4 del presente capitolato con i relativi impianti, macchinari e attrezzature, arredi. L'Impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzata dalla Stazione Appaltante apportata dall'Impresa alla struttura, agli impianti, ai macchinari e alle attrezzature o agli arredi, restano di proprietà della Stazione Appaltante e per gli stessi non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

Art. 77 – Verbale di consegna dei locali e inventario

La Stazione Appaltante, mette a disposizione dell'Impresa i centri cottura comunali previa stesura del Verbale di Consegna.

Alla data fissata dalla Stazione Appaltante verrà redatto, in contraddittorio tra le parti, l'inventario dei beni dati in uso all'Impresa. Tale documento farà parte integrante dei documenti contrattuali. 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. 78 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture affidate dalla Stazione Appaltante all'Impresa devono essere da questa 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 mantenere in buono stato le strutture ad essa affidate e a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

Art. 79 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'Impresa

È a carico dell'Impresa l'esecuzione delle manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, dei

macchinari, e arredi dei centri cottura e dei refettori comunali.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione programmata degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento, anche temporaneo, della qualità ed efficienza delle attrezzature e dei macchinari.

L'eventuale sostituzione o integrazione di attrezzature ed arredi, rimane a carico dell'appaltatore.

La Stazione Appaltante si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine e degli impianti.

Art. 80 - Verifica periodica dei locali di produzione

In qualunque momento, su richiesta della Stazione Appaltante ed in ogni caso ogni dodici mesi, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato all'Impresa, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, la Stazione Appaltante provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Art. 81 - Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero specie e qualità a quelli in inventario, desunti dai beni eventualmente alienati. 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, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'Impresa.

TITOLO XV - ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 82 - Risoluzione di diritto del contratto

La Stazione Appaltante ha diritto di risolvere in qualsiasi momento, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, il contratto nei seguenti casi:

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. 83 – Inadempienze e penalità

L'Impresa, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso.

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, l'Impresa sarà gravata di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dall'Amministrazione Comunale per assicurare il servizio; dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 10 del presente capitolato.

Per inadempienze a seguito di controlli saranno applicate le seguenti penali:

1. quantità e/o grammature pasti non corrispondenti a quanto richiesto e concordato: penale di € 1.000,00 più il mancato pagamento di tutte le pietanze distribuite interessate al deficit;

2. qualità derrate non conformi a quanto richiesto nelle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche, igieniche e microbiologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni *gastronomiche*, allegato 1: penale di € 1.500,00 per ogni derrata non conforme;
3. menù differente, se non autorizzato per iscritto, da quanto previsto dalle tabelle dietetiche: penale di € 500,00;
4. per mancata predisposizione e consegna per conoscenza al Committente, del menu d'emergenza: penale di € 500,00 più € 100,00 per ogni giorno di ritardo;
5. fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente: penale di € 500,00;
6. igiene o manutenzione carenti verificate presso il centro di cottura e/o i refettori e/o i locali d'appoggio e/o gli automezzi e/o le attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio: penale di € 1.000,00 per ogni voce interessata al deficit;
7. mancata predisposizione e consegna per conoscenza al Committente, delle tabelle dietetiche e dei menu relativi a ogni tipologia di dieta (artt. 29, 30 e 31 del presente Capitolato): penale di € 1.000,00 più € 150,00 per ogni giorno di ritardo;
8. mancata predisposizione e consegna per conoscenza al Committente, del menu pasti domiciliari anziani: penale di € 1.000,00 più € 150,00 per ogni giorno di ritardo;
9. mancato rispetto orario consegna pasti, di cui all'art. 9: penale di € 500,00; per reiterazione presso la medesima scuola: penale di € 1.000,00;
10. ogni grado di scostamento (arrotondato per eccesso all'unità) rispetto alle temperature stabilite (artt. 43/44): penale di € 100,00;
11. veicolazione contorni conditi: penale di € 250,00;
12. mancato rispetto rapporto distribuzione: penale di € 500,00 per ogni giorno interessato al deficit;
13. mancato rispetto dei tempi di servizio: penale di € 250,00 per ogni giorno interessato al deficit, ponderato per ogni plesso interessato;
14. mancate registrazioni relative alla rintracciabilità dei prodotti alimentari: penale di € 500,00 più € 150,00 per ogni giorno di ritardo;
15. mancato approntamento del campione testimone, penale di € 250,00;
16. mancato rispetto dell'organico dichiarato in sede di offerta, relativamente alle figure professionali del Direttore e/o Dietista e/o Cuochi: penale di € 1.000,00, ponderate rispettivamente per ogni giorno di assenza e per ogni figura professionale mancante;
17. mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e del relativo monte ore previsto in sede di offerta, € 250,00 per ogni giorno di inadempienza;
18. mancata attuazione delle migliorie, di cui all'offerta: penale di € 50,00 ponderate rispettivamente per ogni giorno di ritardo, per ogni miglioria offerta e per ogni scuola interessata al/i ritardo/i;
19. rinvenimento corpi estranei: penale di € 500,00 per ogni plesso interessato al deficit;
20. mancato utilizzo del numero minimo di automezzi ritenuto indispensabile per il regolare e tempestivo svolgimento del servizio come indicato nell'offerta tecnica: € 250,00 ponderate per ogni mezzo mancante e per ogni giorno interessato al deficit;
21. utilizzo di contenitori termici e/o gastronom, con caratteristiche diverse da quelle indicate all'articolo 47, penale di € 500,00 ponderate per ogni contenitore termico e/o gastronom non corrispondenti utilizzati e per ogni giorno di utilizzo;
22. utilizzo di contenitori termici e/o gastronom deficitari nella loro integrità (per esempio rotti), penale di € 50,00 ponderate per ogni contenitore termico e/o gastronom deficitario utilizzato e per ogni giorno di utilizzo;

23. utilizzo di derrate diverse da quelle proposte in offerta, penale di € 1.500,00 per ogni giorno di utilizzo.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penali è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato con raccomandata o tramite fax) e l'assegnazione di un termine di giorni 3 (tre) lavorativi per la presentazione di eventuali discolpe.

Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto o mediante escussione del deposito cauzionale con impegno da parte dell'impresa al reintegro del medesimo.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Art. 84 - Disdetta o fallimento dell'appaltatore

In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per inadempimento del medesimo, la Stazione Appaltante potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto. La Stazione Appaltante si riserva, comunque, di trattenere, a titolo di risarcimento danni, il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta.

Art. 85 - Domicilio dell'appaltatore

L'Impresa è tenuta a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi nonché tutte le eventuali variazioni.

Art. 86 - Subappaltare del servizio e cessione del contratto

È vietato cedere o subappaltare i servizi assunti pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, e salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

È fatta eccezione per i servizi accessori al servizio principale (riscossione pagamento utenti, trasporto, effettuazione di analisi di laboratorio, manutenzione ordinaria, straordinaria, disinfestazione/derattizzazione e gestione informatizzata delle prenotazioni pasti, riscossione rette), che possono essere subappaltati a terzi. L'offerente ha l'obbligo di comunicare nella sua offerta la volontà di avvalersi di tale facoltà, ferma la responsabilità del concorrente medesimo. Pertanto non è ammesso subappaltare a terzi i servizi accessori successivamente all'affidamento dell'incarico, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, e salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

In caso di associazioni di imprese e di consorzi non si considerano subappaltati i servizi che sono stati imputati alle rispettive imprese.

Art. 87 - Controversie

Per le eventuali controversie che possano insorgere nell'esecuzione del presente appalto, si considera competente il foro di Monza.

Art. 88 - Rinvio

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, per quanto applicabili.

Art. 89 - Specifiche tecniche

Sono allegati al presente capitolato speciale, divenendone 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 - Linee Guida ATS Brianza per la ristorazione - grammature
- Allegato n. 3 - n. 2 menù (estivo ed invernale);
- Allegato n. 4 - elenchi Attrezzature di proprietà comunale;
- Allegato n. 5 - DUVRI

Bernareggio, 06 febbraio 2018

IL RESPONSABILE DEL SETTORE ASSOCIATO N. 3
Servizi alle Persone ed alle Famiglie
Dott.ssa Gianantonia Vitali