



Città di Pioltello

Via Carlo Cattaneo, 1 - 20096 PIOLTELLO (MI)

tel. 02.92366.1 - fax 02.92161258 - c.f. 83501410159 - p.i. 00870010154

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER UTENZE SCOLASTICHE DEL COMUNE DI PIOLTELLO E DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE ANCHE DOMICILIARE PER UTENTI DI STRUTTURE SOCIALI NONCHÉ PER LA FORNITURA DI ALIMENTI CRUDI ED IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI PER IL PERIODO DAL 01.09.2008 AL 31.08.2011

Codice Identificativo Gara (CIG) n. 0152115942

CAPITOLATO SPECIALE

Approvato con determina Dirigenziale n. 570 del 05/06/2008

**IL DIRIGENTE
DEL SETTORE SVILUPPO ECONOMICO CULTURALE
RIQUALIFICAZIONE URBANA E AMBIENTALE
(Arch. Marco Acquati)**

INDICE

Parte I - PRESTAZIONI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

- ART. 1 - OGGETTO DEL CAPITOLATO
- ART. 2 - DESCRIZIONE DEI SERVIZI
- ART. 3 - DESCRIZIONE DEGLI IMMOBILI E DEI BENI MOBILI
- ART. 4 - ONERI INERENTI AI REFETTORI E ALLE CUCINE
- ART. 5 - DURATA DELLA CONCESSIONE E NUMERO PASTI
- ART. 6 - POSSIBILITA' DI RINNOVO DELLA CONCESSIONE
- ART. 7 - COMPOSIZIONE PASTI, MENU' E GRAMMATURE
- ART. 8 - MODALITA' ED ORARI DI SERVIZIO
- ART. 9 - MENU' REFEZIONE SCOLASTICA E DIETE DI TRANSIZIONE
("DIETE IN BIANCO")
- ART. 10 - DIETE SPECIALI E SITUAZIONI PARTICOLARI
- ART. 11 - VARIAZIONE DEL MENU'
- ART. 12 - PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME
- ART. 13 - INDICAZIONI PER LA FORNITURA DEI PASTI A CRUDO
- ART. 14 - SANZIONI PER IRREGOLARITA' DELLA FORNITURA DEI
PASTI A CRUDO
- ART. 15 - TRASFORMAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI E
COTTURA DEGLI ALIMENTI
- ART. 16 - PROCEDURE DI PRODUZIONE DEL PASTO AMMESSE E
NON AMMESSE
- ART. 17 - NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI
- ART. 18 - RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI
- ART. 19 - MODALITA' DI CONSEGNA DA PARTE DEL COMUNE DELLE
CUCINE E DEI TERMINALI DI DISTRIBUZIONE
- ART. 20 - ONERI DI CONDUZIONE E MANUTENZIONE DELLA CUCINA
DEL COMUNE E DEI TERMINALI DI DISTRIBUZIONE
- ART. 21 - PROGRAMMA E MODALITA' DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E
DISINFESTAZIONE
- ART. 22 - PULIZIA DELLA PERSONA
- ART. 23 - REQUISITI DEI MEZZI DI TRASPORTO
- ART. 24 - INIZIATIVE DI FORMAZIONE E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE
- ART. 25 - ORGANICO DEL PERSONALE
- ART. 26 - MANSIONI DEL DIRETTORE MENSA
- ART. 27 - SCIOPERI
- ART. 28 - ORGANI DI CONTROLLO
- ART. 29 - CERTIFICAZIONE DI QUALITA' E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO
- ART. 30 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI E PERIODICHE ANALISI DI
CAMPIONATURA

Parte II - CLAUSOLE CONTRATTUALI

- ART.31 - IMPORTO DELLA CONCESSIONE
- ART.32 - CAUZIONE DEFINITIVA
- ART.33 - STIPULAZIONE DELLA CONCESSIONE E SPESE
- ART.34 - ESECUZIONE DELLA CONCESSIONE
- ART.35 - DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE DELLA CONCESSIONE
- ART.36 - ASSICURAZIONE
- ART.37 - ONERI A CARICO DEL COMUNE
- ART.38 - REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE
- ART.39 - RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA CONCESSIONARIA
- ART.40 - PENALI
- ART.41 - DECADENZA DELLA CONCESSIONE
- ART.42 - VARIAZIONE DELL'ENTITÀ DEL SERVIZIO
- ART.43 - DECADENZA PER INADEMPIMENTO
- ART.44 - RECESSO UNILATERALE/REVOCA DALLA CONCESSIONE
- ART.45 - CONTROVERSIE
- ART.46 - SEGRETO PROFESSIONALE E TUTELA DELLA PRIVACY
- ART.47 - NORME FINALI

ALLEGATI:

- N.1 TABELLE MERCEOLOGICHE
- NN.2 e 3 MENU' E TABELLE GRAMMATURE
- N.4 OPERAZIONI MINIME DI PULIZIA E LORO PERIODICITA'
- N.5 STANDARD QUALITATIVI

Parte I PRESTAZIONI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

(Nel presente testo, per comodità, l'Amministrazione Concedente viene indicata con la sigla **A.C.**, mentre l'Impresa Concessionaria con la sigla **I.C.**)

ART.1 - OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il presente capitolato speciale e gli allegati - di cui il bando e il disciplinare di gara, da intendersi qui integralmente richiamati, costituiscono parte integrante e sostanziale - riguarda l'affidamento in concessione dei seguenti servizi, con tutte le prestazioni relative all'organizzazione e gestione degli stessi, che verranno affidati "a corpo":

- A) il servizio di ristorazione scolastica (compreso l'asilo nido di Via Monteverdi dell'Azienda Speciale comunale) compresa la gestione informatizzata delle presenze;
- B) il servizio di ristorazione per il Centro Diurno Disabili - di seguito anche CDD - (a tariffa);
- C) il servizio di ristorazione per gli utenti del Servizio di assistenza domiciliare - di seguito anche SAD - (a tariffa);
- D) il servizio di ristorazione per il Centro Diurno Estivo - di seguito anche CDE - (a tariffa);

per un importo totale massimo presunto (per il triennio 01.09.2008-31.08.2011) a base d'asta di € 5.081.938,52 IVA esclusa al netto degli oneri e dei costi per la sicurezza (pari ad € 101.638,78 IVA esclusa, non soggetti a ribasso).

Come previsto dai successivi art. 5 e 31, a cui si rinvia, l'ammontare presunto dei pasti da fornire è di circa n. 417.921 all'anno per un totale nel triennio di n. 1.253.763.

Il numero dei pasti è puramente indicativo in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in relazione all'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza. Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed obbligherà il concessionario ad eseguire tutte le prestazioni oggetto della concessione alle stesse condizioni dell'affidamento originario, senza che il concessionario possa avanzare ulteriori pretese.

L'A. C. si riserva pertanto la facoltà di aumentare o diminuire il numero dei pasti richiesti - con obbligo per l'I.C. di adeguare le proprie prestazioni senza nulla poter pretendere - così come il numero delle scuole interessate alla concessione introducendo eventualmente anche altri terminali di distribuzione ubicati nel territorio del Comune di Pioltello.

Si precisa che, sulla base del rapporto convenzionale in atto tra l'A. C. e le scuole materne paritarie del territorio (Giovanni XXIII°, A. Gorra, S. Martino) l'I.C. dovrà assumere l'impegno, instaurando rapporto diretto con i singoli organi gestionali delle suddette scuole private, a prestare il servizio di ristorazione presso le predette strutture scolastiche private fornendo pasti a crudo e/o pasti pronti veicolati garantendo le medesime condizioni qualitative di cui alla presente concessione e ad un prezzo non superiore a quello applicato all'A.C.

Gli importi relativi alle prestazioni di cui al sopracitato rapporto convenzionale, non sono comprese nella base di appalto di cui al presente capitolato, conseguentemente tutti i relativi rapporti economico-contrattuali dovranno essere stipulati, con le procedure previste dalla legge, tra la I.C. e le suddette strutture private, ferma restando l'applicazione delle condizioni qualitative e di prezzo sopracitate.

ART.2 - DESCRIZIONE DEI SERVIZI

A) RISTORAZIONE SCOLASTICA

a1) descrizione dei servizi:

Scuole Primarie e Secondarie di primo grado

- preparazione e trasporto dei pasti, allestimento dei tavoli dei refettori e/o dei locali in cui viene consumato il pasto, distribuzione dei pasti agli alunni, sbarazzo, pulizia dei refettori, ritiro e successivo lavaggio e sanificazione di tutte le stoviglie utilizzate per il servizio e dei contenitori sporchi;
- possibilità di distribuzione pasti in piatti di ceramica con il metodo self-service “a isole” nelle scuole predisposte;
- fornitura della frutta alle h 10,00;
- fornitura del personale per il servizio di distribuzione dei pasti e per le pulizie dei refettori delle scuole elementari e medie;
- fornitura di tutte le attrezzature per il trasporto dell'utensileria per la distribuzione, dei piatti in melamina, di posate in acciaio inox, di bicchieri in melamina o a perdere, di tovaglie e tovaglioli in carta per tutti gli utenti delle scuole primarie e secondarie di primo grado;
- fornitura di freezer in comodato d'uso per la conservazione dei gelati e per la campionatura dei pasti in ogni terminale di distribuzione del pasto.

Asili Nido comunali di via Mantegna e di Via D'Annunzio, Scuole dell'Infanzia

- fornitura di pasti a crudo e merende;
- fornitura del materiale e delle attrezzature necessari per le pulizie dei locali cucina, dispensa e servizi igienici del personale di cucina, fornitura tovaglioli di carta per le scuole Materne;
- fornitura di freezer in comodato d'uso per la conservazione delle derrate e campionatura dei pasti da mantenere a bassa temperatura in ogni terminale di distribuzione del pasto;
- sostituzione temporanea del personale comunale di cucina con personale di pari professionalità dipendente dalla I.C. su richiesta dell'A.C. previa stipula di accordo integrativo.

Asilo Nido Via Monteverdi (dell'Azienda Speciale comunale) e Scuola Materna Monteverdi

- fornitura dei pasti a crudo e merende, preparazione dei pasti, confezionamento e riassetto locali cucina con proprio personale;
- fornitura del materiale e delle attrezzature necessari per le pulizie dei locali cucina, dispensa e servizi igienici del personale di cucina, e pulizia dei locali stessi;
- fornitura di freezer in comodato d'uso per la conservazione delle derrate e campionatura dei pasti da mantenere a bassa temperatura in ogni terminale di distribuzione del pasto;

a2) elencazione strutture scolastiche comunali e numero medio dei pasti:

a2.1) utenza pasti veicolati

Nome Scuola	Numero Refettori	Media Pasti Giornalieri
Scuola Primaria Pioltello Via Bizet	2	430
Scuola Primaria Pioltello Via Togliatti	1	375

Scuola Primaria Pioltello Via Milano	1	230
Scuola Primaria Seggiano Via Bolivia	1	184
Scuola Primaria Seggiano Via Galilei	1	207
Istituto Comprensivo Scuola Primaria di Limito	1	235
*Scuola Sec. di 1° grado Pioltello Via Bizet “Mattei Di Vittorio		160
Istituto Comprensivo Scuola Media Via Iqbal Masih	1	96
*Istituto Comprensivo Scuola Media Via Molise		29

Totale media pasti giornalieri ***1946***

N.B. - Le quantità sopraelencate sono puramente indicative, per il dato a base della concessione, riferirsi esclusivamente ai dati di cui all’art. 5 ed alla tabella di cui al successivo art. 31 “Importo della concessione”

****Le scuole suddette utilizzano i medesimi refettori delle scuole primarie di Via Bizet e di Via Molise in alternanza temporale successiva.**

- La Scuola Primaria di Via Togliatti, la Scuola Primaria di Via Galilei e la Scuola Primaria di Via Bolivia hanno il doppio turno.

- Il servizio viene erogato in tutte le Scuole dal Lunedì al Venerdì, tranne nelle Scuole Secondarie di primo grado e nella Scuola primaria di Via Milano ove il servizio viene erogato tre giorni alla settimana.

a2.2) utenza pasti a crudo

<i>Nome Scuola</i>	<i>Numero Refettori</i>	<i>Media Pasti Giornalieri</i>
Asilo Nido comunale Via Mantegna	1	60
Asilo Nido comunale Via D'Annunzio	1	50
Scuola dell’Infanzia Statale Via Mantegna	1	170
Scuola dell’Infanzia Statale Via Galilei	1	215
Scuola dell’Infanzia Statale Via Palermo	1	75
<i>Totale media pasti giornalieri</i>		<i>570</i>

N.B. - Le quantità sopraelencate sono puramente indicative, per il dato a base della concessione, riferirsi esclusivamente ai dati di cui all’art. 5 ed alla tabella di cui al successivo art. 31 “Importo della concessione”

- Il servizio viene erogato in tutte le Scuole dal Lunedì al Venerdì.

a2.3) utenza pasti confezionati in cucina di proprietà dell’A.C.

<i>Nome Scuola</i>	<i>Media Pasti Giornalieri</i>
Asilo Nido (Azienda Speciale comunale “Futura) Via Monteverdi	36 per 220 giorni 100 per 15 giorni
Scuola dell’Infanzia Statale Via Monteverdi	210

N.B. - Le quantità sopraelencate sono puramente indicative, per il dato a base della concessione, riferirsi esclusivamente ai dati di cui all’art. 5 ed alla tabella di cui al successivo art. 31 “Importo della concessione”

a2.4) periodo di servizio:

Il servizio di ristorazione scolastica è garantito dal lunedì al venerdì durante l'intero anno

scolastico. Il servizio di ristorazione per il nido comunale deve essere previsto e garantito anche nel mese di Luglio.

Il numero giornaliero dei pasti sarà stabilito sulla base delle **presenze effettive** che verranno comunicate al centro Produzione Pasti.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire presso il Centro Produzione Pasti dell'I.C. e presso le cucine dell'A.C. nel Comune di Pioltello. Nella preparazione dei pasti, l'impresa concessionaria del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste nel presente Capitolato nonché a tutte le norme legislative e regolamentari in materia di ristorazione collettiva.

B) CENTRO DIURNO DISABILI

descrizione sommaria dei servizi:

➤la preparazione e il trasporto dei pasti ed eventuale adeguamento del menu' alle particolari esigenze degli utenti

Il servizio funziona per 236 giorni all'anno. La frequenza media giornaliera è di 45 pasti.

N.B. - Le quantità sopraelencate sono puramente indicative, per il dato a base della concessione, riferirsi esclusivamente ai dati di cui all'art. 5 ed alla tabella di cui al successivo art. 31 "Importo della concessione"

- È necessario prevedere menù differenziati a seconda delle caratteristiche degli utenti (es. solo verdure cotte, solo pasta corta oppure diete speciali)

C) PASTO AL DOMICILIO DEGLI ANZIANI ASSISTITI

descrizione sommaria dei servizi:

➤preparazione, e confezionamento dei pasti (colazione, pranzo e cena) in legame refrigerato;

➤trasporto e consegna a domicilio dei pasti e fornitura di forno a microonde in comodato d'uso.

Il servizio funziona per 365 giorni all'anno. La frequenza media giornaliera è di 11 pasti.

N.B. - Le quantità sopraelencate sono puramente indicative, per il dato a base della concessione, riferirsi esclusivamente ai dati di cui all'art. 5 ed alla tabella di cui al successivo art. 31 "Importo della concessione"

- È necessario prevedere menù differenziati a seconda delle caratteristiche degli utenti (es. solo verdure cotte, solo pasta corta oppure diete speciali)

- Nei giorni prefestivi oltre al pasto del giorno viene preparato un pasto doppio a richiesta degli utenti stessi, su segnalazione dell'ufficio servizi sociali. L'elenco degli utenti viene trasmesso mensilmente, le eventuali variazioni, interruzioni, nuovi inserimenti per il calcolo del numero effettivo dei pasti giornalieri vengono comunicati dall'Ufficio Servizi Sociali al Centro Di Produzione Pasti dell'I.C..

- I pasti dovranno essere trasportati a domicilio degli utenti, con mezzi e personale dell'impresa concessionaria. I pasti saranno allestiti in contenitori monouso di materiale possibilmente biodegradabile e monoporzione termosaldati, a carico dell'impresa concessionaria, che garantisca il confezionamento ermetico dei cibi anche liquidi.

D) CENTRO DIURNO ESTIVO

descrizione sommaria dei servizi:

la preparazione e il trasporto dei pasti ed eventuale adeguamento del menu alle particolari esigenze degli utenti per la durata del servizio nel periodo estivo.

Il servizio funziona per 4 settimane per gli alunni delle scuole dell'infanzia e 6 settimane per gli alunni delle scuole primarie nel periodo compreso fra Giugno e Luglio. La frequenza media giornaliera è di circa 300 pasti.

N.B. - Le quantità sopraelencate sono puramente indicative, per il dato a base della concessione, riferirsi esclusivamente ai dati di cui all'art. 5 ed alla tabella di cui al successivo art. 31 "Importo della concessione"

E) GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA: ANAGRAFICA UTENZA, PRESENZE, EMISSIONE RETTA, AGGIORNAMENTO PAGAMENTI, ACCERTAMENTO E RISCOSSIONE DEGLI INSOLUTI.

RACCOLTA ISCRIZIONI

L'A.C. provvederà a raccogliere le iscrizioni al servizio prima dell'inizio dell'anno scolastico. All'inizio dell'anno scolastico al concessionario sarà trasmesso l'elenco cartaceo e informatico degli iscritti con l'indicazione della tariffa assegnata ad ognuno. L'elenco degli iscritti verrà aggiornato mensilmente sentite le segreterie delle direzioni scolastiche

PRENOTAZIONE PASTI

La raccolta delle prenotazioni dei pasti giornalieri sarà effettuata dall'I.C. in modo da consentire di prenotare i pasti individualmente per ciascuno studente e per ciascun adulto e per ciascuna dieta (normale, speciale, in bianco), acquisendo le presenze e/o le assenze tramite tabulati cartacei prestampati. La I.C. dovrà organizzare la raccolta delle prenotazioni in tempo utile per la preparazione dei pasti, per il conteggio dei pasti consumati dai singoli utenti e per la trasmissione di tutte le informazioni al riguardo all'A.C.

ADDEBITO PAGAMENTI

I pasti consumati saranno addebitati agli utenti per l'anno scolastico 2008/2009 con il sistema del post-pagato tramite emissione di bollettini di conto corrente postale che la I.C. provvederà a far stampare e recapitare al domicilio di ciascun utente. Per gli anni successivi si dovrà applicare la modalità del "pre-pagato". Tutti gli oneri relativi al passaggio dall'attuale modalità di pagamento al "pre-pagato", gli oneri relativi all'impianto della modalità di pagamento "pre-pagato", nonché quelli relativi alla gestione a regime del "pre-pagato" saranno a carico della I.C. Si precisa che all'I.C. compete la gestione ordinaria (caricamento dati utenza, rendicontazione presenze, emissione avvisi di pagamento) e straordinaria (accertamento e riscossione degli insoluti) della gestione informatizzata relativamente al servizio di refezione scolastica.

Nel caso in cui si verifichi, giornalmente, sia in regime di post-pagato che di pre-pagato, la presenza di utenti per i quali non risulti essere stato versato il corrispettivo, la I.C. sarà comunque tenuta alla fornitura del pasto, fatta salva l'applicazione delle modalità di recupero di cui all'art.38.

ART.3 - DESCRIZIONE DEGLI IMMOBILI E DEI BENI MOBILI

Per l'espletamento dei servizi di cui al presente capitolato la I.C. utilizzerà il proprio centro cottura che dovrà già possedere (in proprietà o in locazione per tutta la durata della concessione) al tempo di presentazione dell'offerta o che si impegna ad acquisire (in proprietà o in locazione per tutta la durata della concessione) e ad allestire con ogni attrezzatura necessaria entro 30 giorni dall'aggiudicazione della gara e comunque in

tempo utile per l'esecuzione della concessione (in quanto i servizi affidati dovranno improrogabilmente iniziare il 01.09.2008).

L'A.C. mette a disposizione della I.C. le strutture adibite a centro di preparazione pasti dell'asilo nido e della scuola materna di via Monteverdi e i refettori di distribuzione comprensivi dei locali di distribuzione.

I locali e le attrezzature di proprietà della A.C. saranno utilizzati dalla I.C. che ne garantirà l'efficienza e la manutenzione; all'uopo verrà preventivamente redatto apposito verbale delle attrezzature esistenti che dovranno essere restituite alla scadenza della concessione in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso.

Al termine della concessione la I.C. è tenuta a redigere e a fornire all'A.C. un inventario finale di tutte le attrezzature e degli arredi esistenti indicando lo stato di conservazione degli arredi e quello di funzionamento d'ogni apparecchiatura, come specificato nel presente capitolato. È tenuta inoltre a ripristinare le attrezzature eventualmente mancanti o danneggiate.

La I.C. s'impegna all'impiego corretto e diligente delle installazioni, impianti e attrezzature costituenti il complesso delle dotazioni date in uso dal Comune di Pioltello e/o acquistate successivamente dalla stessa concessionaria sulla base di quanto stabilito dal presente capitolato.

L'impresa concessionaria è tenuta ad osservare l'obbligo di custodia dei beni e delle attrezzature site nei centri di produzione pasti e nei terminali, fermo restando la responsabilità della stessa concessionaria per danni cagionati a terzi dai beni custoditi.

L'impresa concessionaria, per l'intera durata della concessione, è tenuta ad assicurare la costante funzionalità dell'attrezzatura in uso nei centri di produzione pasti e la costante conformità alla normativa sopravvenuta in costanza di rapporto contrattuale, con conseguente onere di provvedere, a proprie spese, alla sostituzione delle attrezzature che si dovessero rendere non idonee nel corso della concessione.

ART.4 - ONERI INERENTI AI REFETTORI E ALLE CUCINE

Sono a carico dell'A.C., i seguenti oneri relativi all'utilizzo dei refettori e cucina di Via Monteverdi:

- la fornitura di energia elettrica;
- la fornitura di acqua calda e/o fredda;
- il riscaldamento dei refettori;
- le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti;

mentre resta a carico dell'I.C. la fornitura dei generi alimentari e la preparazione dei pasti.

Per tutti i refettori e le cucine, si applica quanto segue, a carico dell'I.C.:

- 1.saranno richieste almeno tre volte all'anno pulizie straordinarie dei terminali pasti (refettori): ad ogni inizio anno scolastico e in occasione sospensione servizio festività natalizie e pasquali.
- 2.l'acquisto, la fornitura e il controllo dei detergenti necessari allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione, sia per i centri di cottura, che per i terminali di distribuzione, con le modalità da specificare nell'apposito "Piano di pulizie", che deve essere prodotto da parte dell'impresa.
- 3.il ritiro dei contenitori dai terminali di distribuzione e la loro veicolazione al Centro Di Produzione Pasti dell'I.C.
- 4.il coordinamento, e l'organizzazione complessiva del servizio svolto nel Centro di Produzione Pasti dell'I.C., nelle cucine dell'A.C. e nei terminali di distribuzione dati in affidamento alla I.C., secondo quanto previsto dal presente capitolato. A ciò si deve aggiungere un supporto tecnico nutrizionale al servizio svolto presso le scuole, da

espletarsi su richiesta dell'amministrazione comunale attraverso l'espressione di pareri, suggerimenti, valutazioni di ordine dietetico-nutrizionale, valorizzazione di menù, interventi formativi ecc...

5.la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature esistenti e di quelle che saranno acquistate, con le modalità e con i tempi previsti dal capitolato. La manutenzione e l'assistenza tecnica da parte di impresa specializzata è assicurata per tutta la durata della concessione dall'I.C.

ART.5 - DURATA DELLA CONCESSIONE E NUMERO PASTI

La concessione del servizio ha **durata di anni tre con decorrenza dal 01.09.2008 e termine al 31.08.2011.** Il servizio di refezione scolastica sarà effettuato secondo il calendario scolastico ministeriale e secondo le eventuali variazioni decise dai Consigli di Circolo e d'Istituto nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole e durante il resto dell'anno (dal lunedì al sabato) per tutti i servizi di cui al presente capitolato.

Totale generale dei pasti per ogni anno:

Pasti veicolati Scuola primaria e secondaria di 1° grado	n.	252.000
Pasti a crudo Scuola dell'Infanzia	n.	80.900
Pasti a crudo Asili Nido	n.	19.719
Pasti confezionati scuola dell'Infanzia di Via Monteverdi	n.	34.500
Pasti confezionati asilo Nido di Via Monteverdi	n.	8.982
Pasti veicolati Centro Diurno Disabili	n.	10.000
Pasti veicolati anziani indigenti	n.	4.000
Pasti veicolati Centro Diurno Estivo – materne	n.	2.000
Pasti veicolati Centro Diurno Estivo – elementari	<u>n.</u>	<u>5.820</u>

Totale complessivo annuo n. 417.921

Il totale complessivo dei pasti affidati con la concessione è di circa n. **1.253.763** per il periodo dal **01.09.2008** al **31.08.2011**.

Il numero dei pasti sopracitato viene indicato quale valore di massima presunto per permettere la formulazione dell'offerta in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in conseguenza dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza. Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori e impegnerà l'I.C. alle stesse condizioni e senza nessun'altra pretesa rispetto a quella indicata nell'offerta, nei limiti di 1/5 in aumento o in diminuzione rispetto a quanto previsto dalla concessione e senza che nulla spetti all'I.C. a titolo di indennizzo, di corrispettivo e/o di risarcimento.

L'A.C. si riserva pertanto la facoltà di aumentare o diminuire il numero dei pasti richiesti, nel limite di 1/5, così come il numero delle scuole interessate alla concessione introducendo eventualmente anche altri terminali di distribuzione ubicati nel territorio del Comune di Pioltello.

ART.6 - POSSIBILITA' DI RINNOVO DELLA CONCESSIONE

Allo scadere del termine l'A.C. si riserva la insindacabile facoltà di rinnovare per una sola volta la concessione, fino ad un periodo massimo di anni due, affidando alla medesima I.C. nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto della presente concessione alle stesse condizioni di originario affidamento

La nuova concessione potrà essere affidata mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando, sulla base di specifica valutazione che prenda in considerazione la permanenza dell'interesse pubblico, l'economicità della scelta e la verifica della qualità dei servizi prestati con la presente concessione e del grado di soddisfazione dell'utenza.

L'affidamento della concessione deve essere preceduta - pena l'inefficacia della stessa per l'A.C. - dalla verifica della correttezza contributiva e previdenziale dell'I.C. che, prima della formale sottoscrizione, dovrà consegnare all'A.C. regolare ed aggiornata certificazione D.U.R.C. (documento unico di regolarità contributiva) richiesta agli Enti preposti.

ART.7 - COMPOSIZIONE PASTI, MENU' E GRAMMATURE

I pasti verranno realizzati sulla base di menù giornalieri indicati dall'A.C., elaborati sulla base delle Linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia, nel rispetto delle grammature (allegato n. 3 del presente capitolato) per ogni singola utenza come da disposizione dell'A.S.L. MI2, disponibili presso l'ufficio Istruzione, Educazione del Comune.

I pasti verranno confezionati usando almeno il **30%** di prodotti biologici, tra i quali la frutta da distribuire due volte la settimana, certificati ai sensi della normativa vigente.

Tutti gli alimenti, le bevande e le derrate fornite in dipendenza del presente capitolato, dovranno essere privi di aromi artificiali, potranno essere utilizzati esclusivamente aromi di tipo naturale cioè provenienti da lavorazioni che prevedano l'uso esclusivo di estratti da materie naturali, con esclusione di ogni sostanza derivante da molecole chimiche di sintesi.

Tutte le forniture, preparazioni e quant'altro previsti nel presente appalto, dovranno garantire l'assoluta assenza, anche in percentuali minime, di organismi geneticamente modificati, in sigla O.G.M..

Il pasto giornaliero, per gli utenti della ristorazione scolastica e del C.D.E., comprende:

- fornitura di frutta a metà mattina,
- 1° piatto (con alternativa in bianco),
- 2° piatto (con alternativa di prosciutto cotto o crudo e/o formaggio),
- contorno,
- pane 50 gr.,
- frutta o yogurt o gelato o dolce,
- merenda per gli utenti del post scuola della scuola dell'infanzia.

L'A.C. di concerto con l'ASL e, per la ristorazione scolastica, di concerto con la Commissione Mensa, potrà disporre le necessarie modifiche/integrazioni delle tabelle dietetiche e dei menù, anche in base al grado d'accettazione dell'utenza. È comunque fatto obbligo all'I.C.:

- 1) di attenersi alle grammature, riferite agli alimenti crudi e al netto degli scarti, di cui all'allegato n.3 del presente capitolato;
- 2) di confezionare su richiesta, senza oneri aggiuntivi, i pasti che dovessero rendersi necessari per l'effettuazione di diete particolari per motivi sanitari o altro. In ogni caso, l'I.C. dovrà prevedere, nel menù quotidiano, un piatto alternativo composto da pasta o riso in bianco e prosciutto cotto o crudo e/o formaggio che potrà essere richiesto per iscritto dai genitori degli utenti;
- 3) di garantire la fornitura del 5% in più rispetto ai pasti ordinati, senza oneri aggiuntivi per gli utenti, al fine di assicurare la fornitura di eventuali "bis";**
- 4) prevedere il cestino da viaggio per i giorni in cui è programmata la gita scolastica;

RISTORAZIONE PER GLI UTENTI DEL SERVIZIO DI ASSISTENZA DOMICILIARE (SAD)

Il pasto giornaliero comprende:

- 1° piatto;
- 2° piatto;
- contorno;
- pane 100 gr.;
- frutta o yogurt o gelato o dolce;

L'A.C., di concerto con l'ASL, potrà disporre le necessarie modifiche/integrazioni delle tabelle dietetiche e dei menù vigenti, anche in base al grado di accettazione dell'utenza. È comunque fatto obbligo all'I.C.:

- 1) di confezionare su richiesta, senza aumento di prezzo, i pasti che dovessero rendersi necessari per l'effettuazione di diete particolari per motivi sanitari, o altro;
- 2) di prevedere inoltre:
 - per i primi piatti la possibilità di scelta tra: pastasciutta, passato di verdure e brodo;
 - per i secondi piatti: la possibilità di richiedere la carne (bistecca e simili) macinata;
 - la possibilità di richiedere sempre verdura cotta per contorno;
 - la possibilità di richiedere sempre frutta cotta;
 - le grammature, di ogni singolo pasto, non dovranno essere inferiori a quelle stabilite per gli utenti della scuola media, di cui all'allegato 3 "Tabelle grammature" del presente capitolato.

ART.8 - MODALITA' ED ORARI DI SERVIZIO

L'I.C. deve richiedere e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento della concessione.

L'I.C. deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'I.C. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della A.C. dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

Licenze Commerciali e Autorizzazioni

Per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato, l'I.C. deve acquisire le necessarie licenze e/o autorizzazioni previste dalla normativa vigente.

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30.4.1962 smi e al suo Regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980, al Regolamento (CE) n. 852/04 e alla sua Linea Guida applicativa - Provvedimento 9 febbraio 2006, e successive modificazioni, al Codex Alimentarius nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene e a quanto previsto dal presente Capitolato.

Il servizio ristorazione è soggetto alle disposizioni contenute nei Regolamenti comunitari n. 852/04 e 853/04 concernenti l'igiene dei prodotti alimentari". L'Appaltatore dovrà essere in possesso dell'autorizzazione allo svolgimento dell'attività di somministrazione ex art.3 c.6 lett. e) L. 287/91 e Legge Regionale 29/12/2006 n. 38.

L'Appaltatore dovrà inoltre stipulare apposito contratto con ditta autorizzata al ritiro degli olii esausti. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico sanitaria o di tecnici incaricati dalla A.C.

I pasti dovranno essere approntati nel Centro di Produzione Pasti di proprietà o nella disponibilità (con contratto di locazione della durata pari alla durata della concessione) dell'I.C., secondo il principio della linea caldo/fresco, con possibilità di utilizzazione dell'abbattitore di temperatura.

L'I.C. dovrà effettuare il trasporto e la consegna ai singoli plessi utilizzando contenitori termici e automezzi propri.

Gli orari della distribuzione dei pasti dovranno essere concordati con le Dirigenze scolastiche ed il Comune.

I pasti saranno distribuiti:

- Per gli alunni degli Asili Nido alle ore 12.00;
- Per gli alunni della scuola dell'infanzia alle ore 12.00;
- * Per gli alunni della scuola primaria alle ore 12.30;
- Alla scuola secondaria di primo grado alle ore 13.30;
- Alla scuola secondaria di primo grado alle ore 13.50 (Iqbal Masih);
- I pasti monoporzione approntati per gli utenti del SAD dovranno essere pronti presso il Centro di Produzione Pasti per le ore 11.00

*Per le scuole che prevedono i doppi turni gli orari attuali sono i seguenti: I° Turno ore 12.15, II° Turno ore 13.00, con possibilità di modifiche in caso di necessità.

La Scuola Primaria di Via Togliatti, la Scuola Primaria di Via Galilei e la Scuola Primaria di Via Bolivia **hanno il doppio turno.**

I pasti dovranno essere consegnati nelle scuole al massimo un'ora prima dell'orario previsto per la distribuzione, conseguentemente la distanza fra il Centro di Produzione Pasti di proprietà dell'I.C., di cui all'art.3, e le scuole sopra citate, dovrà essere tale da permettere il rispetto del termine massimo sopracitato, nelle normali condizioni di traffico.

Nel caso in cui si dovessero verificare, per disguidi organizzativi, la mancata fornitura del numero di pasti veicolati o confezionati, previsti per ogni struttura nel singolo giorno, oppure la mancata fornitura parziale/totale delle diete di cui all'art.10, è fatto obbligo alla I.C. di provvedere al ripristino della fornitura entro un limite massimo di 30 minuti dagli orari sopracitati, inizialmente previsti.

ART.9 - MENU' REFEZIONE SCOLASTICA E DIETE DI TRANSIZIONE **("DIETE IN BIANCO")**

Oltre al menù del giorno deve essere sempre previsto un menù dietetico generale così composto:

- 1° piatto : pasta o riso in bianco (condito con olio extra vergine);
- 2° piatto: prosciutto crudo o cotto, o formaggio, o in alternativa pollo lessato privo di pelle, o carne a vapore.

Il menù dietetico su semplice ordinazione potrà essere richiesto anche in caso d'indisposizione temporanea, per un numero massimo di giorni tre consecutivi.

Gli adulti potranno ottenere il menù dietetico su semplice prenotazione.

L'A.C. potrà richiedere inoltre alla I.C. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, di pasti monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze o a causa di sostituzione del pasto per rifiuto motivato dei pasti forniti.

Cestini freddi:

- Tre panini con prosciutto cotto, crudo o formaggio per la scuola elementare e media;

- Una banana;
- Un pacchetto di biscotti secchi o yogurt.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

ART.10 - DIETE SPECIALI E SITUAZIONI PARTICOLARI

La I.C. si impegna a preparare diete speciali, come indicato nelle "Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica - Decreto Dirigente unità organizzativa 1 agosto 2002/n. 14833 per comprovate situazioni patologiche, richieste secondo le modalità stabilite dalle disposizioni in materia.

Deve essere garantito ai bambini sottoposti a regime dietetico speciale un menù variato e il più possibile simile a quello dei compagni di classe.

L'I.C. dovrà predisporre un ricettario in cui siano indicati tutti gli ingredienti utilizzati, compresi quelli composti al fine di rispondere a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di allergeni (Direttiva 89/2003 e il decreto attuativo D.lgs. 8 febbraio 2006, n.114 e s.m.i.).

La I.C. è tenuta ad utilizzare nel caso di diete per celiaci, alimenti privi di glutine e/o adatti alla patologia ed è tenuta alla scrupolosa osservanza di tutte le norme Igienico sanitarie e comportamentali dettate in materia dall'A.S.L.

Le diete speciali, dovranno essere fornite in vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata. Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente. La I.C. s'impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche o religiose.

ART.11 - VARIAZIONE DEL MENU'

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con gli uffici preposti. Nessuna variazione può essere apportata dall'I.C. senza la specifica autorizzazione dell'ufficio pubblica istruzione.

In via temporanea e previa comunicazione agli uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione è consentita la variazione del menù nei seguenti casi:

1. Guasti di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
2. Interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi o black out);
3. Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
4. Costante non gradimento di alcuni piatti.

Nel caso n. 4) in particolare è richiesta un'ampia flessibilità da parte del personale tutto ed inoltre la più completa disponibilità da parte del Direttore preposto al servizio nel comunicare con i responsabili comunali per concertare nuove soluzioni.

ART.12 - PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME: RICEVIMENTO - STOCCAGGIO

È fatto d'obbligo alla I.C.:

- di effettuare gli ordini delle derrate alimentari per il Centro Cottura dell'I.C. e delle cucine di proprietà del Comune di Pioltello; in particolare le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs. 109/92, D.Lgs.110/92, D.Lgs.68/00, Circolare n°165 del 31.03.00 e al D.Lgs. 259/00, D.Lgs.181/2003, Reg. CE 178/2002 e successive modifiche e integrazioni. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana, tranne che per frutta e verdura. Gli alimenti riconfezionati dall'I.C. devono essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire alla corretta

rintracciabilità del prodotto. Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestroni, soffritti e fondi, le cui indicazioni devono essere inserite nel documento di trasporto. Le indicazioni sopra precisate possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto;

- di mantenere le merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo;
- di razionalizzare i tempi di approvvigionamento delle materie prime evitando stoccaggi prolungati della merce nel rispetto delle norme dell'H.A.C.C.P;
- di attenersi scrupolosamente, per quanto riguarda i criteri generali per l'approvvigionamento delle derrate alimentari, all'allegato N. 1 - "Tabelle Merceologiche".

Nelle sedi di stoccaggio delle derrate devono essere presenti strumenti per la visualizzazione rapida e il controllo della temperatura. L'I.C. metterà a disposizione del personale dell'A.C. termometri a sonda per il controllo della temperatura degli alimenti, durante la vigenza del rapporto contrattuale. L'I.C. deve provvedere alla manutenzione delle apparecchiature di controllo. Deve inoltre prevedere e provvedere alla taratura periodica degli strumenti di controllo.

ART 13 - INDICAZIONI PER LA FORNITURA DEI PASTI A CRUDO

Per pasto a crudo si intende la quantità di derrate alimentari necessarie per la realizzazione di un pasto.

Si specifica che nella fornitura sono comprese anche acqua naturale in bottiglie PET da 150 cl (50 cl per bambino) e acqua minimamente mineralizzata necessaria per le operazioni di diluizione dei lattini in polvere destinati ai lattanti.

I prodotti dietetici reperibili esclusivamente in farmacia verranno forniti dall'A.C., unicamente per gli utenti dell'asilo nido; tutti gli altri prodotti devono essere forniti dall'I.C.

Le derrate alimentari per i pasti a crudo devono essere di prima qualità e conformi a quanto previsto dalle "***Tabelle Merceologiche delle derrate alimentari***" allegata n.1.

I pasti a crudo devono essere forniti secondo le indicazioni seguenti:

Le carni devono essere fornite porzionate secondo le indicazioni riportate negli ordinativi (es. bistecche, scaloppine, spezzatino ecc.).

I prodotti in scatola, le paste alimentari, i cereali, i prodotti dietetici e gli oli devono essere consegnati nelle confezioni di origine, previo arrotondamento in eccesso, della quantità richiesta;

Tutte le derrate porzionate devono essere inserite in contenitori in acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti, in ogni caso dotati di coperchio o sigillatura.

Per il trasporto degli stessi dovranno essere inseriti in contenitori isotermitici in polipropilene o similare (non espanso), atti al mantenimento delle temperature prescritte dalle normative vigenti.

Dovranno essere applicate le migliori tecniche di conservazione, stoccaggio e rotazione dei cibi e delle derrate.

I pasti a crudo dovranno essere consegnati con cadenza giornaliera presso le cucine indicate dall'A.C. Per alcuni prodotti non deperibili è ammessa, se compatibile con gli spazi disponibili, la consegna con cadenze diverse da concordare (es. : bisettimanale) con gli uffici preposti dall'A.C.

Sui documenti di trasporto relativi ai pasti a crudo devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa dei prodotti, nonché l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna.

ART 14 - SANZIONI PER IRREGOLARITA' DELLA FORNITURA

DEI PASTI A CRUDO

Nel caso che una o più partite di merci vengano dichiarate, per qualsiasi motivo, non accettabili dal funzionario dell'A.C. o dai suoi incaricati per il controllo della qualità, perché non ritenute conformi alle condizioni contrattuali, l'I.C. deve provvedere al ritiro, senza obiezioni, delle derrate contestate. L'A.C. potrà a suo esclusivo giudizio chiedere alla I.C. altre quantità in sostituzione di quella rifiutata, oppure provvedere direttamente all'acquisto presso un altro fornitore.

In caso di non conformità del prodotto, qualora l'I.C. non garantisca nell'arco di un'ora la sostituzione della merce, l'A.C. provvederà ad acquistare la quantità di derrate mancante.

Nel secondo caso l'impresa, salvo le penali previste dal presente capitolato, deve rimborsare all'A.C., secondo la nota e nei modi sopraindicati, tanto della maggiore spesa derivante dal provvedimento di ufficio, quanto di ogni altra spesa o danno derivante dalla non conforme fornitura.

In entrambi i casi, la I.C. deve ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile e, in pendenza o in mancanza del ritiro, detta merce rimarrà a rischio ed a disposizione della I.C. senza alcuna responsabilità da parte dell'A.C. per ulteriori degni o deprezzamenti che la merce potrebbe subire.

In ogni caso poi, quando i generi forniti, anche se accettati per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti di contratto, sì da legittimarne la svalutazione, l'A.C. ne darà nota alla I.C. ed effettuerà, mediante trattenuta sugli importi relativi, una detrazione pari al minor valore che sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi.

Non potrà l'I.C. fare forniture diverse da quelle convenute, né pretendere alcun compenso o facilitazione sui pattuiti corrispettivi.

Eventuali contestazioni riguardanti le forniture saranno risolte dal responsabile del servizio o da un suo delegato.

ART.15 - TRASFORMAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI E COTTURA DEGLI ALIMENTI

L'I.C. effettua le operazioni di trasformazione e cottura delle derrate alimentari nel rispetto rigoroso delle norme igieniche e nel rispetto delle norme del Regolamento U E 852/2004.

- evita qualsiasi possibile contaminazione crociata tra alimenti (crudo-cotto/sporco-pulito);
- provvede alla formazione del suo personale alla prassi del lavaggio frequente delle mani durante le operazioni di trasformazione e cottura degli alimenti;
- garantisce pulizia e disinfezione delle superfici e degli utensili dopo il loro uso e prima del loro riutilizzo;
- garantisce strutture ed attrezzature separate per crudo e cotto;
- limita allo stretto necessario, finalizzato alla completa e corretta esecuzione delle preparazioni, i tempi di esposizione alla temperatura ambientale delle derrate alimentari nelle operazioni di:
mondatura, toelettatura, assemblaggio, disposizione su placche da forno;
- utilizza utensili, palette, guanti per la manipolazione degli alimenti;
- utilizza utensili e posate appositamente destinate, o monouso, per le operazioni di assaggio.

L'I.C. si deve inoltre attenere alle seguenti regole di procedure standard:

- lo scongelamento del pesce deve avvenire in cella frigorifera a temperatura +2/+4°C e il prodotto deve essere utilizzato entro le 24 ore successive;
- non devono mai essere congelate le materie prime acquistate fresche; potranno invece essere utilizzati prodotti consegnati surgelati, nel rispetto della normativa vigente.
- tutti i cibi devono essere approntati e cucinati all'interno del Centro Produzione Pasti

dell'I.C. e nelle cucine dell'A.C. e nello stesso giorno della distribuzione (escluse procedure di preparazione ammesse);

- si devono effettuare cotture differenziate dei cibi in base ai diversi orari previsti per la distribuzione;
- nello stesso giorno della loro distribuzione si deve provvedere a:
 1. preparazione dei prodotti ortofrutticoli previo adeguato lavaggio;
 2. conteggio del pane e della frutta;
 3. cottura delle derrate previste per i menù del giorno (menù standard-altemativo-dietetico) prevedendo di non dover far intercorrere più di 1 ora e 30 di intervallo tra il termine della cottura degli alimenti e la somministrazione del pasto e garantendo durante il trasporto e la distribuzione il mantenimento della temperatura dei cibi a caldo a + 65°C;
 4. porzionatura a caldo dei cibi;
 5. porzionatura a freddo dei cibi e rinvenimento delle derrate sottoposte ad abbattimento di temperatura nel pomeriggio del giorno precedente (vedi procedure di preparazione ammesse). Tali operazioni devono essere effettuate entro 3h (tre ore) dalla distribuzione;
 6. impanatura: ricordando che l'immersione delle derrate in pastelle a base di latte-uova-farina-pangrattato non deve protrarsi per più di 1h;
 7. macinatura delle carni crude in tritacarne precedentemente pulito e montato immediatamente prima dell'uso. Non devono trascorrere più di 2h (due ore) tra la macinatura della carne e la sua cottura. La carne tritata deve essere conservata in celle frigorifere a +2/+4 °C fino al momento della cottura.

L'I.C. deve inoltre:

- per le operazioni di stufatura utilizzare la minima quantità di grassi aggiunti necessari alla preparazione.
- non friggere gli alimenti (frittate-crocchette-cotolette devono essere cotte al forno).
- usare i condimenti per la maggior parte a crudo e al termine delle cotture.
- ridurre l'uso del sale e ricorrere all'uso di aromi vegetali.
- non riutilizzare oli e/o fondi di cottura.

ART.16 - PROCEDURE DI PRODUZIONE DEL PASTO AMMESSE E NON AMMESSE

Si definisce che tutte le operazioni per la preparazione del pasto debbano essere svolte dall'I.C. nel Centro di Produzione Pasti e nelle cucine dell'A.C. nello stesso giorno della distribuzione. E' però ammesso che alcune lavorazioni possano essere effettuate il giorno antecedente quello della cottura e/o della somministrazione degli alimenti, in caso di possesso di attrezzature adeguate (come ad esempio cella di conservazione idonea - abbattitore di temperatura).

In presenza di tali attrezzature saranno ammesse le seguenti procedure:

- mondatura, affettatura, porzionatura, bollitura legatura e speziatura delle carni a crudo, con successiva conservazione in cella frigorifera a + 4°C;
- cottura di torte casalinghe non a base di creme e conservate fino al momento della distribuzione in luogo asciutto e riparato;
- cottura di budini - arrostiti - bolliti di carne bovina. In questi casi l'abbattimento di temperatura deve avvenire in modo rapido: deve essere avviato entro 30' (trenta) minuti dalla fine della cottura e raggiungere i 10°C al cuore del prodotto entro 1-2 h (una-due ore) al massimo. Il prodotto deve essere conservato in contenitori chiusi, in celle frigorifere a +4°C per un massimo di 24 h (ventiquattro) ore.

Non è assolutamente e per nessun motivo ammessa la cottura anticipata al giorno precedente quello della loro distribuzione di:

1. carni macinate (qualsiasi preparazione);
2. spezzatino;

3. cotolette e scaloppine;
4. cosce di pollo;
5. pesce;
6. verdure.

E' assolutamente vietata la riutilizzazione degli avanzi.

ART.17 - NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il personale dell'I.C. deve provvedere presso ogni plesso scolastico avuto in affidamento, all'apparecchiatura dei tavoli nel refettorio, che deve essere effettuata lo stesso giorno del servizio. In fase di distribuzione deve essere sempre garantita la temperatura di almeno 65 ° per gli alimenti caldi e non superiore a 10 ° C per quelli freddi e nello stesso tempo devono essere rispettate le caratteristiche igieniche e organolettiche degli alimenti.

Per quanto concerne le modalità distributive l'I.C. deve rendersi disponibile, a soddisfare eventuali richieste provenienti dagli utenti, dalle scuole, dall'Istituto Comprensivo, o dall'A.C., previo accordo tra le parti.

Le attrezzature per gli alimenti dovranno essere conformi alla normativa vigente (D.P.R. 327/80 e Regolamento CE n.852/04) e s.m.i.).

Il pane deve essere trasportato in sacchetti di carta per alimenti adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste di plastica; la frutta, invece deve essere trasportata in cassette o cartoni.

L'Appaltatore è tenuto a fornire, a sua cura e spese ed in quantità sufficiente al numero degli utenti, vassoi, posate in acciaio inox, piatti in ceramica bianca, bicchieri in plastica, tovaglioli in carta monouso, tazzine, saliere, oliere, contenitori vari, apposite tovagliette per ricoprire il fondo dei vassoi mensa, ecc., nonché tutta l'utensileria per la preparazione, cottura e distribuzione dei generi alimentari. L' Appaltatore é tenuto, a sua cura e spese, a reintegrare, nella stessa quantità, quei materiali che risulteranno non più idonei per usura o per rottura o esauriti.

Oltre alle posate inox l'Appaltatore metterà a disposizione dei commensali posate di plastica e tovaglioli che dovranno essere confezionati in appositi sacchetti sigillati di materiale biodegradabile definiti "per alimenti" per garantire la massima pulizia ed igiene;

Sulle linee di distribuzione non sono ammesse bottiglie in vetro, pertanto l'acqua dovrà essere in bottiglie di PET, la birra in lattina ed il vino, sia rosso che bianco, in confezioni singole di tetrapak.

La distribuzione dei pasti agli utenti deve essere completamente garantita dall'I.C., e le addette allo scodellamento dovranno approntare le porzioni in modo tale da consentire, al bambino, il consumo del pasto in piena autonomia.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere in rapporto 1/40 utenti affinché il servizio si svolga nel più breve tempo possibile, al fine di garantire un omogeneo comportamento nei confronti dell'utenza.

La sparecchiatura dei tavoli deve essere eseguita lo stesso giorno al termine del servizio. L'I.C. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche. In casi eccezionali e non prevedibili d'esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale previa autorizzazione dell'A.C.

ART.18 - RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

I rifiuti devono essere raccolti in appositi sacchetti posti in contenitori chiusi con apertura a pedale, mantenuti in buone condizioni igieniche e facilmente pulibili e disinfettabili come definito dal capitolo 4 dell'allegato al Decreto Legislativo 155/97 con adeguati operazioni di detersione e disinfezione da effettuarsi giornalmente.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti si deve effettuare con modalità atte a garantire la

salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche, con particolare attenzione alla normativa inerente i rifiuti speciali.

E' prevista la raccolta differenziata della carta, del vetro, delle lattine, della plastica e dell'umido oltre al lavaggio quotidiano dei cassonetti per la raccolta dei rifiuti presso le cucine dell'A.C. Per garantire la sicurezza igienica la persona incaricata per tale servizio non dovrà essere addetta alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti. L'I.C. è tenuta a conferire agli organi preposti alla raccolta tutti gli olii e grassi animali e vegetali, residui di cottura.

ART.19 - MODALITA' DI CONSEGNA DA PARTE DEL COMUNE DELLE CUCINE E DEI TERMINALI DI DISTRIBUZIONE

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, l'A.C. concederà in comodato alla I.C., con apposito Verbale di consegna, la cucina della Scuola dell'Infanzia/Asilo Nido di Via Monteverdi e i refettori. Il suddetto Verbale, da formarsi in contraddittorio con un rappresentante dell'A.C. opportunamente delegato e il legale rappresentante della I.C., dovrà essere redatto prima della stipulazione del contratto e ne costituirà parte integrante e sostanziale.

Di tutto il complesso dei beni immobili e mobili di proprietà dell'A.C. affidato all'I.C., la stessa dovrà fare uso in conformità delle finalità perseguite dal presente Capitolato e con l'obbligo, alla scadenza del rapporto contrattuale, della restituzione in buono stato di conservazione salvo il deperimento causato dal normale uso degli immobili, degli impianti fissi e delle attrezzature. Della riconsegna verrà redatto Verbale in contraddittorio sia per i locali che per le attrezzature, con scrupoloso e preciso riferimento a quanto indicato nel Verbale di Consegna. Le cucine non potranno essere utilizzate per scopi che non riguardino la ristorazione del Comune di Pioltello. Resta inteso che, qualora per qualsiasi motivo l'A.C. avesse necessità di utilizzare i locali concessi, senza interferire col servizio pasti, a seguito di comunicazione trasmessa almeno 24 ore prima, essi saranno messi a disposizione dell'A.C.

ART.20 - ONERI DI CONDUZIONE E MANUTENZIONE DELLA CUCINA DEL COMUNE E DEI TERMINALI DI DISTRIBUZIONE

Durante il rapporto contrattuale restano a totale carico della I.C. tutte e indistintamente le spese per la gestione e conduzione della cucina annessa alla scuola dell'Infanzia e Asilo Nido di Via Monteverdi e dei refettori scolastici ed in particolare la fornitura di:

- derrate alimentari;
- gestione informatizzata delle presenze
- organico del personale, come meglio specificato nel presente capitolato;
- casalinghi e materiale di piccolo consumo (es. pentole, piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, caraffe per l'acqua, posate in acciaio, inoltre tovaglie, tovaglioli e rotoloni di carta, bicchieri, posate e piatti in materiale plastico);
- sacchetti per la raccolta differenziata;
- prodotti per la sanificazione e pulizia dei locali e delle attrezzature;
- prodotti per il lavaggio delle stoviglie di cucina;
- biancheria di cucina ed il vestiario necessario in base alle norme vigenti, nonché prodotti per il lavaggio degli stessi;
- tutto il vestiario necessario, in base alle norme vigenti, per gli organi di controllo (Commissione mensa. Funzionari comunali, ecc.);
- oneri di manutenzione ordinaria e straordinaria con ogni annesso e pertinenza;
- oneri di manutenzione di tutti gli arredi, le attrezzature.

Resta a carico dell'A.C. la manutenzione straordinaria dei locali, delle opere murarie e degli

infissi della cucina di Via Monteverdi e dei refettori.

Nel Centro Produzione Pasti non dovranno trascorrere più di tre giorni di servizio tra quello in cui avviene la rilevazione del guasto e quello dell'intervento di riparazione, a meno di impedimenti dimostrabili.

Nel caso d'inagibilità della lavastoviglie la I.C. dovrà fare ricorso a stoviglie in materiale plastico a perdere.

Qualora guasti o avarie di attrezzature dovessero protrarsi per più di tre giorni, comportando il ricorso a variazioni di menù (indipendentemente dalla causa o dalle responsabilità della I.C. e/o dell'A.C.), occorrerà individuare con l'A.C., l'I.C. e l'ASL una soluzione alternativa che non penalizzi le utenze. Se ritenuto opportuno dall'A.C. l'I.C. dovrà fronteggiare la produzione dei pasti quotidianamente necessari, confezionandoli con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, in una o più strutture produttive alternative ubicate sul territorio circostante.

L'I.C. è tenuta a produrre il programma di emergenza.

L'I.C. è obbligata a non apportare modifiche, o trasformazioni ai locali dell'A.C. ed agli impianti, salvo quelli necessari per adeguamenti a norme di legge in materia di sicurezza, che potranno essere eseguiti esclusivamente in accordo e con il preventivo assenso dell'A.C.

ART.21 - PROGRAMMA E MODALITA' DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E DISINFESTAZIONE

Nell'esecuzione delle pulizie occorre rispettare le seguenti norme di igiene e le regole fondamentali:

- le pulizie possono essere iniziate solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e riposti nei frigoriferi o nei magazzini. E' comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione dai pavimenti o dalle attrezzature (affettatrici, pelapatate, ecc.) se questi sono lontani da altri alimenti in lavorazione e senza far polvere;

- le apparecchiature elettriche devono essere scollegate dalla rete mediante il distacco della spina dalla presa a muro;

- tutte le stoviglie e le attrezzature (gastronomiche,. teglie, pinze, ecc.) utilizzate per l'allestimento dei cibi, devono, una volta pulite, essere riposte in idoneo luogo chiuso;

- le indicazioni riportate nelle schede tecniche e sulle etichette dei prodotti chimici di pulizia devono essere rispettate scrupolosamente (diluizioni, modalità d'impiego, ecc.). Il personale di mensa deve essere informato circa le corrette modalità d'impiego e fornito di attrezzature che consentano il corretto utilizzo dei prodotti (mascherine, misurini, guanti, dosatori, spruzzette, ecc.);

- il materiale di pulizia e le attrezzature impiegate nelle operazioni di sanificazione (scope, stracci, ecc.) devono essere sempre conservati e riposti dopo l'uso in luogo separato, appartato, destinato unicamente allo scopo;

- all'interno del locale cucina e nei plessi di distribuzione devono essere appesi cartelli volti a ricordare le fondamentali regole da rispettare in materia di pulizia della persona, indumenti e divieti. Il personale deve essere informato sull'importanza del contenuto degli stessi.

Devono essere inoltre esposte in evidenza le tabelle di sanificazione.

ART.22 - PULIZIA DELLA PERSONA

Il personale in servizio nelle cucine, addetto alla manipolazione e preparazione dei pasti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli (è tollerata la fede nuziale), braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente:

camice colore chiaro e cuffia per contenere la capigliatura.

Il personale dovrà indossare mascherina e guanti monouso durante la preparazione dei piatti freddi o in caso di malattie da raffreddamento.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare della gomma o sputare), inoltre in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

É indispensabile lavarsi accuratamente le mani:

- dopo essere stati in bagno;
- passando dalla manipolazione dei cibi crudi a quelli cotti;
- dopo ogni pausa pranzo;
- ad ogni cambio di lavorazione;
- se si maneggiano rifiuti, terra, sporcizia;
- dopo ogni volta che ci si soffia il naso

Occorre inoltre:

- indossare sopravvesti e grembiuli puliti e cambiarli ogni volta che si passa dalla manipolazione del crudo alle manipolazioni del cotto e ogni volta che si sporchino durante le operazioni di preparazione degli alimenti;
- indossare cuffia o cappello adeguatamente calzato in modo da contenere all'interno tutta la capigliatura;
- indossare guanti sterili usa e getta;
- non indossare anelli (compresa la fede nuziale), braccialetti, ed altri monili;
- asciugare le mani sempre con asciugamani di carta a perdere;
- mantenere le unghie corte, pulite e senza smalto;
- mantenere un buon livello di pulizia e igiene della persona e della propria capigliatura;
- ricordare che è assolutamente vietato assaggiare il cibo con le dita, starnutire o tossire sul cibo.

ART 23 - REQUISITI DEI MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e abilitati esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 DPR n. 327/1980 smi.

É fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

ART.24 - INIZIATIVE DI FORMAZIONE E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

L'I.C. s'impegna per ogni anno e per tutta la durata della concessione ad approntare un "Programma di educazione alimentare" indirizzato agli utenti dei servizi oggetto del presente Capitolato. Il "Programma di educazione alimentare" dovrà essere sottoposto ed approvato dall'A.C.

L'I.C. deve garantire lo svolgimento di un corso annuale di addestramento e/o aggiornamento di durata sufficiente, le cui ore ed i contenuti saranno esplicitati in fase d'offerta, a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato.

L'I.C. deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'A.C.

ART.25 - ORGANICO DEL PERSONALE

Il Direttore Mensa dovrà fungere da riferimento unico per l'A.C.. Dovrà inoltre farsi carico di

ricevere, risolvere e/o inoltrare a chi di dovere, tutte le segnalazioni verbali inerenti il servizio in oggetto di questa concessione, comprese le eventuali dichiarazioni di non conformità.

Dovrà essere inoltre garantita la disponibilità di una Dietista che si occupi, nella fattispecie, delle esigenze dietologiche degli utenti dei servizi della presente concessione e di coordinare le attività d'educazione alimentare insieme al Direttore di Mensa.

L'I.C. dovrà comunicare all'inizio del servizio mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno all'A.C.:

- l'elenco nominativo delle persone impiegate, la qualifica, gli orari di servizio (con analitica indicazione del numero di ore giornaliero di lavoro) e le responsabilità individuali. Eventuali successive variazioni dovranno essere tempestivamente comunicate all'A.C. e, comunque, non oltre 10 giorni dalla intervenuta variazione.

Il personale dovrà inoltre possedere capacità professionali specifiche e comportarsi in modo consono agli utenti dell'ambiente in cui è chiamato ad operare.

Il personale dipendente dall'I.C. dovrà essere assunto e inquadrato nel rispetto delle vigenti norme previste dai CCNL applicabili. L'I.C. si impegna inoltre ad applicare nei confronti dei propri dipendenti e, se cooperativa, nei confronti dei propri soci il vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e tutti gli aggiornamenti che intervengano nel corso del tempo. Il predetto obbligo vincola l'I.C. anche se la stessa non aderisce alle Organizzazioni stipulanti.

I suddetti obblighi vincolano la I.C., indipendentemente dalla sua natura, industriale od artigiana, dalla sua struttura o dimensione e da ogni altra qualificazione giuridica.

Presso l'ASL, l'INPS, l'INAIL, gli Uffici del Ministero del Lavoro e rispettive sedi periferiche, le imprese concorrenti possono ottenere informazioni circa gli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro applicabili nel corso dell'esecuzione del contratto.

Le imprese concorrenti dovranno precisare, nel redigere l'offerta, di aver tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni di lavoro.

L'A.C. si riserva di revocare la concessione per la non osservanza delle prescrizioni del presente articolo, relative a quanto sopra specificato. L'A.C. si riserva il diritto, per fondati e gravi motivi, di chiedere l'esenzione dal servizio di quei dipendenti dell'I.C. che non fossero ritenuti idonei.

Il personale dovrà esser coordinato da un cuoco/responsabile, con adeguata competenza professionale ed esperienza in analoghi servizi, in grado di dirigere dal punto di vista organizzativo-gestionale, tutto il servizio, esclusi i rapporti con l'A.C.

Tutto il personale addetto al servizio di ristorazione dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla I.C., ivi compreso il Cartellino di riconoscimento e dovrà essere dotato di tutto il materiale (camici, cuffie, guanti, ecc.) necessario al rispetto delle condizioni di igiene e di sicurezza.

L'I.C. deve provvedere a garantire all'A.C. che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine l'Impresa deve predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.L. 626/94 e successive modificazioni e integrazioni.

L'I.C. fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro (camici, davanti, copri capi ecc.) come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42) da indossare durante le ore di servizio, sempre in condizioni di irrepreensibile pulizia.

L'I.C. dovrà inoltre, fornire a tutto il personale Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi (calzature infortunistiche, mascherine, guanti ecc.) di cui all'art. 4 del D.Lgs. 626/94 e s.m.i., integrati da quelli ritenuti necessari dalla A.C.. Dovranno essere previsti indumenti distinti, uniformati ed in perfette condizioni igieniche per i processi di produzione pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e

sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42.

Tutti gli indumenti di lavoro, ivi compresi i DPI dovranno essere custoditi all'interno di specifici armadietti spogliatoio.

ART.26 - MANSIONI DEL DIRETTORE MENSA

Secondo quanto previsto nel precedente articolo, l'I.C. dovrà garantire la disponibilità della figura del Direttore di mensa, con qualifica professionale idonea a svolgere le mansioni di seguito elencate.

Il direttore di mensa, con adeguata competenza professionale ed esperienza in analoghi servizi, è persona deputata dalla I.C. a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con l'A.C., l'ASL e anche con le Direzioni Didattiche. Egli dovrà farsi carico di risolvere tutte le problematiche che esulano dalle competenze specifiche del cuoco/a fungendo da garante del corretto svolgimento di tutte le operazioni inerenti il pasto d'asporto e verificando costantemente l'appetibilità ed il gradimento delle preparazioni anche nei terminali di distribuzione.

Il Direttore sarà diretto interlocutore dell'A.C. e della Commissione Comunale di controllo mensa, per tutto quello che concerne la gestione del servizio ed, in particolare, per le problematiche relative all'HACCP. In particolare, sarà incaricato dei seguenti compiti:

- 1) dirigere e controllare le attività del Centro produzione Pasti e i rapporti con i fornitori;
- 2) dirigere e controllare la consegna e la distribuzione dei pasti nei plessi;
- 3) mantenere i rapporti con gli uffici comunali, con la Commissione di controllo mensa, con le Autorità scolastiche, con le Autorità sanitarie e con gli altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale;
- 4) collaborare con gli uffici comunali incaricati del controllo dei pasti prenotati ed erogati, fornendo all'Amministrazione comunale tutta la documentazione necessaria per effettuare i suddetti controlli sui pasti prenotati ed erogati;
- 5) redigere al termine di ogni anno scolastico una relazione dettagliata sull'andamento del servizio;
- 6) coordinare le attività d'educazione alimentare.

ART.27 - SCIOPERI

In caso di sciopero del personale della I.C. o per altre cause di forza maggiore (non si considerano tali ferie, malattia, ecc.), o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale funzionamento ed espletamento del servizio, deve essere assicurato un servizio alternativo d'emergenza per fornire comunque il pasto.

Nel caso di sciopero di personale pubblico o del personale della I.C. le parti interessate dovranno comunque quando possibile, in reciprocità dare avviso con anticipo di almeno 48 ore.

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 rispettivamente dell'I.C. come dell'A.C. che gli stessi non possano evitare con l'esercizio dell'assoluta diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate causa di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

ART, 28 - ORGANI DI CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- I competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'A.S.L.;
- L'Ufficio competente preposto dall'A.C.;
- Le strutture specializzate eventualmente incaricate dall'A.C.;
- La Commissione Mensa.

È diritto della commissione appositamente costituita (Commissione Mensa), analogamente a quanto previsto dal vigente regolamento approvato, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: mancato rispetto dei menù, controllo delle grammature (da effettuarsi almeno su 20 campioni), date di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti, temperatura dei pasti al momento della distribuzione (mediante assaggio). È fatto assoluto divieto alla Commissione Mensa di intervenire a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.C. Ogni rilevazione effettuata dai rappresentanti della Commissione Mensa e debitamente sottoscritta dovrà essere riportata su apposito modulo o relazione da consegnarsi al competente ufficio dell'A.C.. Per nessun motivo i rappresentanti della Commissione Mensa potranno asportare campioni o derrate o altro materiale dai locali di produzione, distribuzione e consumo. Le modalità di intervento nonché l'apporto propositivo e/o collaborativo della Commissione è disciplinato dall'apposito regolamento in vigore.

L'I.C. oltre alla partecipazione, se richiesta, con i propri incaricati a riunioni della Commissione suddetta, si impegna a relazionare in forma scritta, almeno una volta all'anno, all'A.C. e alle rappresentanze dei genitori in merito all'andamento del servizio

ART.29 - CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

L'I.C. deve essere in possesso della certificazione attestante che il sistema di qualità aziendale è conforme alla Norma della Serie UNI EN ISO 9001/2000 O ED. 2005 (relativa a ristorazione collettiva, con l'annotazione che l'impresa applica un sistema di autocontrollo basato sulla metodologia HACCP, rilasciato da un'Organizzazione Specializzata accreditata "SINCERT" o analogo ente operante in Italia o in altro paese della U.E., per un servizio identico a quello oggetto della presente gara) oppure deve essere in possesso di certificato equivalente rilasciato da organismi stabiliti in altri Stati membri. Qualora la validità della suddetta certificazione di qualità venga a cessare durante il corso del rapporto contrattuale, l'I.C. avrà l'obbligo di provvedere all'immediato e tempestivo rinnovo della stessa. La mancanza di rinnovo della certificazione di qualità, scaduta durante il corso del rapporto contrattuale, costituirà motivo di risoluzione ipso iure del contratto. L'I.C. dovrà attuare il sistema di autocontrollo previsto dal decreto Legislativo n. 155/97 (sistema HACCP).

ART.30 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI E PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA

A) CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva di una sospetta tossinfezione alimentare, deve essere conservata ogni giorno una campionatura del pasto.

Nell'unità di produzione del pasto, il Responsabile deve effettuare una campionatura rappresentativa del pasto completo del giorno.

Devono cioè essere prelevati e conservati ogni giorno gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non cotti.

In riferimento alla **Circolare n.45/san. della Regione Lombardia** le procedure devono essere le seguenti:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile in ogni

- luogo di consumo o altrimenti nel centro di cottura;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione;
 - ogni tipo di alimento deve essere raccolto in quantità sufficiente per eventuali analisi e cioè nel quantitativo di almeno 150 gr. edibili;
 - il campione deve essere mantenuto refrigerato a + 4°C per 72 h (settantadue ore) dal momento della preparazione e in idonei contenitori monouso ed ermeticamente chiusi;
 - il contenitore deve riportare in etichetta chiaramente l'indicazione dell'ora e del giorno dell'inizio di conservazione e la denominazione del prodotto.

B) PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA

L'I.C. dovrà disporre di un laboratorio proprio o convenzionato per analisi chimico-fisiche. Durante il corso del rapporto contrattuale, l'I.C. dovrà provvedere ad effettuare, a propria cura e spese, analisi chimico fisiche. Il piano di analisi dovrà essere presentato in sede di gara.

Il risultato delle analisi dovrà essere comunicato all'Ufficio Istruzione del Comune. L'A.C. potrà chiedere all'I.C., su segnalazione o per intervenute necessità, di effettuare prelievi sulle derrate alimentari crude o sui pasti confezionati da sottoporre ad analisi microbiologiche con onere a carico dell'IC.

PARTE II - CLAUSOLE CONTRATTUALI

ART.31 - IMPORTO DELLA CONCESSIONE

L'importo complessivo della concessione, riferito all'intero periodo di durata (dal 01.09.2008 al 31.08.2011), ammonta a presunti €. 5.183.577,30 (IVA esclusa) di cui:

- **€ 5.081.938,52 (IVA esclusa) a base d'asta, oggetto di ribasso**
- € 101.638,78 (IVA esclusa) per costi ed oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso

calcolati su un numero presunto totale di pasti nel triennio pari a n. 1.253.763, secondo il prospetto che segue.

Si precisa che per le voci **da 1 a 4** il complessivo importo ammonta in via presunta ad € 4.439.100,00, di cui 4.352.058,82 a base d'asta ed € 87.041,18 per costi relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso (entrambi IVA esclusa) ;

per le voci **da 5 a 10** il complessivo ammonta in via presunta ad € 744.477,30 di cui € 729.879,70 a base d'asta ed € 14.597,60 per costi ed oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso (entrambi IVA esclusa)

Tipologia pasto	Numero pasti annui	Importo pasto a base d'asta	Importo annuale pasto	Importo triennale pasto
1 - Veicolati scuola Infanzia	80.900	€ 2,00	€ 161.800,00.=	€ 485.400,00.=
2 - Confezionati scuola Infanzia Via Monteverdi	34.500	€ 4,60	€ 158.700,00.=	€ 476.100,00.=
3 - Veicolati scuola primaria	230.000	€ 4,60	€ 1.058.000,00.=	€ 3.174.000,00.=
4 - Veicolati scuola secondaria di 1° grado	22.000	€ 4,60	€ 101.200,00.=	€ 303.600,00.=
5 - Numero pasti asili nido	19.719	€ 4,10	€ 80.847,90.=	€ 242.543,70.=
6 - Numero pasti confezionati asilo nido Via Monteverdi (Azienda Speciale Comunale "Futura")	8.982	€ 5,60	€ 50.299,20.=	€ 150.897,60.=
7 - Numero pasti Centro Diurno Disabili	10.000	€ 4,60	€ 46.000,00.=	€ 138.000,00.=
8 - Pasti al domicilio degli anziani	4.000	€ 10,06	€ 40.240,00.=	€ 120.720,00.=
9 - Numero pasti Centro Diurno Estivo - materne	2000	€ 2,00	€ 4.000,00.=	€ 12.000,00.=
10 - Numero pasti Centro Diurno Estivo - elementari	5.820	€ 4,60	€ 26.772,00.=	€ 80.316,00.=
TOTALE ANNUO PASTI	N. 417.921	-	-	-
TOTALE ANNUO AL LORDO COSTI E ONERI SICUREZZA (IVA ESCLUSA)	-	-	€ 1.727.859,10	
TOTALE PASTI PERIODO 01/09/2008 – 31/08/2011	N. 1.253.763			

TOTALE COMPLESSIVO AL LORDO COSTI E ONERI SICUREZZA (IVA ESCLUSA)				€ 5.183.577,30
---	--	--	--	----------------

Il prezzo complessivo offerto – che è impegnativo e vincolante per l'I.C. e che comprende la remunerazione dell'I.C. dei costi comunque intesi per tutti i servizi e le attività e le prestazioni a carico dell'I.C. e per ogni altro onere (espresso e non dal presente capitolato) e per tutte le attività aggiuntive che l'I.C. ha eventualmente proposto in sede di offerta – sarà quello risultante in seguito all'applicazione del **ribasso unico in percentuale sull'importo a base di gara che** (al netto dei costi della sicurezza, pari a € 101.638,78 IVA esclusa, non soggetti a ribasso) **è pari ad € 5.081.938,52 (IVA esclusa)**

La determinazione del prezzo offerto per ogni singola tipologia di pasto (che comprende ogni costo od onere inerente e conseguente al servizio concesso) sarà determinata dall'applicazione della percentuale di ribasso sopracitata alle singole voci di cui alla tabella suesposta che trova riscontro nel facsimile dell'offerta economica allegata al disciplinare.

Si rinvia a quanto disposto al successivo art. 38.

In considerazione del fatto che il numero dei pasti è puramente indicativo e potrà subire variazioni dipendenti sia dal numero degli utenti che richiedono i servizi sia dalle decisioni delle Autorità scolastiche, l'importo complessivo della concessione potrà subire incrementi o riduzioni, nei limiti di 1/5 in aumento o in diminuzione rispetto a quanto previsto dal contratto e senza che nulla spetti all'I.C. a titolo di indennizzo e/o di corrispettivo.

Per ogni anno di durata della concessione dopo il primo, verrà riconosciuto all'I.C. l'incremento del costo del pasto sulla base dell'indice dei prezzi al consumo per famiglie ed impiegati, come accertato dall'ISTAT e pubblicato in G.U. ai sensi della Legge 392/78 s.m.i.

ART.32 - CAUZIONE DEFINITIVA

Anteriormente alla stipula della concessione a garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, l'impresa concessionaria presenterà a favore dell'A.C., una cauzione definitiva - di durata pari a quella della concessione a pena di decadenza dalla medesima - in misura pari al 10% del ribasso offerto sull'importo globale della concessione a base d'asta, al netto di I.V.A., in contanti o in titoli di Stato oppure tramite fideiussione bancaria o assicurativa.

La predetta cauzione dovrà prevedere, pena la decadenza dalla concessione:

- la formale rinuncia del fideiussore al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944, 2° comma cod. civ.;
- la esclusione in capo al fideiussore della possibilità di opporre eccezioni contro il creditore ai sensi dell'art. 1945 cod. civ.;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile;
- la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione concedente.

Il deposito cauzionale e/o la fideiussione bancaria o assicurativa resteranno vincolati per l'intera durata della concessione a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato e dal Disciplinare di gara, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o di cattiva esecuzione del servizio da parte della I.C., ivi compreso il maggior prezzo che l'A.C. dovesse pagare qualora dovesse

provvedere a diversa assegnazione dei servizi aggiudicati alla I.C., in caso di revoca/decadenza della concessione per inadempienze dell'impresa stessa.

In caso d'incameramento parziale o totale, l'ammontare della cauzione deve essere reintegrata, pena la revoca/decadenza della concessione nei modi e nelle forme previste dal presente capitolato, dalla concessione e dalle norme di legge applicabili

ART.33 - STIPULAZIONE DELLA CONCESSIONE E SPESE

La stipulazione della concessione deve essere preceduta - pena l'inefficacia della stessa per l'A.C. - dalla verifica della correntezza contributiva e previdenziale dell'I.C. che, prima della formale sottoscrizione, dovrà consegnare all'A.C. certificazione D.U.R.C. (documento unico di regolarità contributiva) aggiornata a decorrere dalla data di presentazione dell'offerta.

In caso di DURC irregolare, la I.C. avrà 10 giorni (decorrenti dalla certificato stesso) per provvedere alla regolarizzazione delle posizioni INPS e INAIL trasmettendo alla A.C. la documentazione comprovante tali adempimenti. In difetto l'A.C. provvederà a revocare l'aggiudicazione definitiva e ad affidare la Concessione scorrendo la graduatoria a cominciare dal secondo classificato.

La I.C., entro 10 (dieci) giorni dalla ricezione della comunicazione dell'aggiudicazione definitiva della gara per la concessione del servizio dovrà consegnare all'Amministrazione i documenti necessari per la stipulazione della concessione provvedendo al versamento di tutte le spese conseguenti (imposta di bollo, diritti fissi di segreteria, imposte di registro, ecc.), nessuna esclusa ed eccettuata. Tutte le spese contrattuali sono a totale carico della I.C. che dovrà trasmettere:

- **Certificazione - o quantomeno copia dell'avvenuta formale richiesta (anche in via telematica) agli Enti preposti, con il relativo CIP (codice identificativo pratica) D.U.R.C. (documento unico di regolarità contributiva) aggiornato con riferimento alla data di presentazione dell'offerta, attestante l'attuale correntezza contributiva (a fini INPS ed inail) della concorrente singola e degli eventuali componenti il raggruppamento.**

- **Cauzione definitiva di cui all'art. 32 a garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti.**

- **Certificato della C.C.I.A.A. con dicitura antimafia.** In presenza di imprese raggruppate il certificato deve essere presentato sia per l'impresa capogruppo sia per le imprese mandanti.

Tutti i certificati e i documenti, non direttamente acquisibili dall'A.C., comprovanti la veridicità della dichiarazione sostitutiva cumulativa presentata a corredo dell'offerta.

In presenza di imprese raggruppate tali certificati devono essere presentati sia per l'impresa capogruppo sia per le imprese mandanti;

- **Modulo GAP**, debitamente compilato nella parte riservata alla impresa e sottoscritto dalle stesse persone che sottoscrivono l'offerta. Il modulo verrà trasmesso alla I.C. a cura dell'Ufficio Contratti dell'Ente unitamente alla comunicazione della concessione. **Copia delle polizze assicurative previste dal Capitolato speciale.**

- **Scrittura privata autenticata** dalla quale risulti che le singole imprese facenti parte dell'eventuale raggruppamento temporaneo concorrente hanno conferito, con unico atto, mandato speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale capogruppo. La procura è conferita al legale rappresentante dell'impresa capogruppo.

In caso di carente, irregolare od intempestiva presentazione dei documenti prescritti, ovvero di non veridicità delle dichiarazioni rilasciate, di mancati adempimenti connessi o conseguenti alla concessione, la concessione verrà revocata e/o annullata d'ufficio, la cauzione sarà direttamente incamerata dall'A.C. ed il servizio potrà essere affidato al concorrente che segue in graduatoria, fatti salvi i diritti dell'Ente per il risarcimento di tutti i danni che potranno derivare all'A.C. anche in successivo esperimento della gara o, comunque, per il maggior costo

del servizio rispetto a quello che sarebbe stato sostenuto senza la decadenza della I.C.

Fanno parte della concessione - che sarà rogata in forma pubblica amministrativa con tasse, oneri e spese a carico esclusivo dell'I.C. - e ne formano parte integrante e sostanziale i seguenti documenti:

- la Determinazione di aggiudicazione della concessione;
- il certificato di iscrizione dell'impresa aggiudicataria alla C.C.I.A.A. con dicitura antimafia (ovvero, per le imprese di altri Stati membri, certificato di iscrizione in altri Registri professionali o commerciali tenuti nel paese di appartenenza);
- il presente Capitolato Speciale, corredato da tutti i relativi allegati e sottoscritto in ogni pagina per accettazione;
- il disciplinare di gara,
- l'offerta della I.C. e le dichiarazioni presentate in sede di gara;
- copia delle polizze assicurative e della cauzione definitiva previste dal presente Capitolato Speciale;
- i Verbali di Consegna e gli altri documenti previsti dal presente Capitolato Speciale.

ART.34 - ESECUZIONE DELLA CONCESSIONE

Per quanto riguarda l'esecuzione della concessione l'A.C. è rappresentata dal Responsabile della Sezione Istruzione, Educazione.

La I.C. dovrà comunicare, entro 15 giorni dall'inizio del servizio, il nominativo del Direttore di Mensa che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente al servizio di ristorazione. Il Responsabile della Sezione Istruzione, Educazione e il Responsabile della Sezione Servizi Sociali, quali referenti comunali hanno il compito di:

- mantenere i rapporti tra l'A.C., la I.C., la Commissione Mensa, l'A.S.L.;
- intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente al servizio di ristorazione.
- riferire periodicamente all'Assessore in ordine all'andamento del servizio di ristorazione.

ART. 35 DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE DEL CONTRATTO

È fatto divieto, pena la decadenza dalla concessione e l'incameramento della cauzione definitiva, di sub-concedere e/o di subappaltare a terzi (in maniera parziale o totale, a titolo oneroso o gratuito) le prestazioni oggetto della presente concessione.

Per la disciplina della cessione dei crediti dell'I.C. derivanti dalla presente concessione si rinvia all'art. 117 D. lgs. 12.04.2006, n. 163 e s.m.i.

ART. 36 - ASSICURAZIONE

La I.C. prima della stipula della Concessione, a pena di decadenza dall'aggiudicazione con incameramento della cauzione, dovrà contrarre e depositare adeguata copertura Assicurativa per la responsabilità civile verso terzi (RCT) derivante da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti all'ingerimento da parte degli utenti dei cibi preparati contaminati e/o avariati forniti dalla medesima e per la copertura di tutti i danni derivanti da comportamenti, anche omissivi, del proprio personale per tutto il periodo di permanenza in immobili ed aree di proprietà comunale e, più precisamente:

- Polizza Responsabilità Civile verso terzi (R.C.T.) con un massimale di almeno €5.000.000,00 (cinquemilionidi euro)= per ogni sinistro comprensiva dell'estensione di danni da incendio per un massimale non inferiore ad € 500.000,00.(cinquecentomilaeuro)=;
- Polizza Responsabilità Civile Operatori (R.C.O.) con un massimale per sinistro pari ad

€1.500.000,00. (unmilione cinquecentomila euro) = e per persona danneggiata pari ad €. 775.000,00 (settecento settantacinquemila euro). =

Nella polizza dovrà inoltre essere espressamente prevista la copertura delle responsabilità civili per eventuali danni, lesioni, spese mediche e/o ricovero sopravvenuti agli utenti delle mense scolastiche a causa della consumazione dei pasti nelle scuole.

Ogni responsabilità o danni che, in relazione all'espletamento della concessione o per cause ad essa connesse, derivassero agli utenti, all'A.C., al personale addetto alla mensa, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve a totale carico della I.C..

L'esistenza di tale polizza non libera la ditta appaltatrice dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di garanzia.

Copia delle polizze assicurative menzionate dovranno essere consegnate all'A.C. entro il termine stabilito dalla medesima e, comunque, prima dell'inizio del servizio.

Alla presentazione delle Polizze è subordinata la stipulazione del contratto e la mancata consegna delle stesse sarà motivo di revoca della concessione, con conseguente incameramento della cauzione o escussione della fideiussione bancaria o polizza assicurativa fideiussoria.

ART.37 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

Salvo quanto disposto dal successivo art. 38, sono a carico dell'A.C.:

- iscrizioni degli utenti del servizio di refezione scolastica e determinazione delle tariffe;
- eventuale fornitura di pasti che il Comune intenda erogare a titolo gratuito (per es. volontari, etc.);

La I.C. effettuerà all'ufficio Istruzione, Educazione dell'A.C. un rendiconto mensile dei pasti erogati, suddiviso per tipo di utenza, per il controllo e la successiva liquidazione della quota a carico del bilancio comunale. La liquidazione avverrà entro 90 gg. dalla data di presentazione della fattura.

ART.38 - REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE

1. La controprestazione a favore della I.C. consiste nel diritto di riscuotere direttamente dagli utenti le tariffe della ristorazione scolastica per quanto riguarda **le voci da 1 a 4 della tabella di cui all'art. 31 del presente capitolato, commisurate al ribasso d'asta offerto.**

L'applicazione delle tariffe sarà eseguita direttamente dalla I.C. nei confronti degli utenti attraverso tessera magnetica a scalare, bollettini di pagamento postale, R.I.D. o altro sistema da concordare con l'A.C.

In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe determinate dall'A.C. siano inferiori al prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara, l'A.C. si obbliga a corrispondere la differenza fra il costo dei pasti erogati e gli introiti effettuati direttamente dalla I.C.

In questi casi la I.C. emetterà la fatturazione all'A.C., per la sola differenza, come sopracitato con periodicità trimestrale.

2. Per quanto riguarda i servizi compresi nelle voci **5, 7, 8, 9, 10** della tabella di cui all'**art.31** del presente capitolato, la A.C. si obbliga a corrispondere alla I.C.:

- un prezzo, nella misura di quello unitario (risultante dalla offerta in sede di gara, relativo ai pasti forniti a titolo gratuito agli utenti segnalati dall'A.C.
- a corrispondere alla I.C., per intero, il prezzo offerto in sede di gara per gli utenti degli Asili Nido, del Centro Diurno Disabili, del Servizio Assistenza Domiciliare e del Centro Diurno Estivo.

Nei suddetti casi la riscossione avverrà direttamente a cura dell'A.C., con fatturazione dalla I.C. all'A.C. con cadenza trimestrale.

3. Per la voce **6** della tabella di cui all'**art. 31** del presente capitolato la I.C. emetterà la

fatturazione, con cadenza trimestrale, **direttamente all'Azienda Speciale Comunale "Futura"**

Ai soli fini dell'imputazione (nei limiti sopra indicati) dei corrispettivi nel Bilancio pluriennale dell'A.C., essi nel periodo oggetto della concessione, vengono stimati in via presuntiva in € 2.700.000,00 oltre IVA nella misura di legge. L'esatta quantificazione avverrà sulla base dei pasti e dei generi alimentari effettivamente forniti dall'I.C.

Per quanto riguarda le forniture e i servizi relativi all'Asilo Nido di Via Monteverdi (art. 2 e 31 del presente capitolato), che è gestito dall'**Azienda Speciale Comunale "Futura"**, la fatturazione delle prestazioni dovrà essere effettuata direttamente all'Azienda Speciale.

La I.C. onde permettere all'A.C. l'applicazione del Reg. CE 2707/00. modificato dal Reg. CE 816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, si impegna a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture/bolle intestate all'A.C. devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche dell'A.C., includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (Direttiva CEE 92/46)

ART.39 - RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA CONCESSIONARIA

Sarà obbligo della I.C. adottare, nella esecuzione dei servizi tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti ai lavori, dei cittadini, degli operatori scolastici, dell'utenza e di qualunque altro terzo e per evitare danni materiali di qualsiasi natura a beni pubblici o privati. Rimane espressamente convenuto che l'I.C. stessa, in caso di infortunio, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intendono perciò sollevati nella forma più completa l'A.C. e il suo personale e che resterà a carico della I.C. stessa il risarcimento dei danni.

La I.C. sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose che risultassero causati dalla stessa nell'esecuzione della presente concessione.

La I.C. in tal caso dovrà provvedere a proprie spese a rifondere i danni causati.

ART.40 - PENALI

Qualora le derrate, i cibi o i servizi in generale non fossero rispondenti alla qualità, alla quantità, tipo e condizioni previsti nel presente Capitolato e nei relativi Allegati, l'A.C., dopo aver comunicato almeno una volta per iscritto l'inadempienza rilevata, potrà senza ulteriore avviso, applicare le penali sotto indicate, con escussione della cauzione definitiva

1. non corrispondenza delle grammature indicate: in caso di fornitura non corrispondente alla grammatura da verificarsi col seguente sistema; peso di 30 (trenta) porzioni scelte a caso con una tolleranza del 5% in meno tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo verrà applicata una penale di € **500,00.=** con incameramento per pari importo della cauzione definitiva o con defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
2. non corrispondenza delle temperature indicate: penale di € **1.000,00.=** con incameramento per pari importo della cauzione definitiva o con defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
3. fornitura con cariche microbiche elevate accertate da un laboratorio della struttura pubblica: penale di € **2.500,00.=** con incameramento per pari importo della cauzione definitiva o con defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
4. numero insufficiente di pasti rispetto ai quantitativi ordinati: penale di € **250,00.=** con

incameramento per pari importo della cauzione definitiva o con defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata in caso di sostituzione con lo stesso tipo di derrata entro 15 minuti; penale di € **500,00.=** in caso di sostituzione con derrate diverse da quelle previste a menù o di tempi superiore a 15 minuti per la reintegrazione; con incameramento per pari importo della cauzione definitiva o con defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata

5. mancato preavviso nel caso di scioperi o di altri eventi atti ad impedire la preparazione o la distribuzione dei pasti: penale di € **1.000,00.=** con incameramento per pari importo della cauzione definitiva
6. grave e duratura mancanza di igiene (rilevabile con due contestazioni consecutive nell'arco di 30 (trenta) giorni per lo stesso evento: penale di € **1.500,00.=** con incameramento per pari importo della cauzione definitiva
7. mancanza del rispetto del divieto di fumare nei locali adibiti alla preparazione o distribuzione dei pasti o mancato rispetto dell'obbligo di indossare la divisa completa obbligatoriamente prevista: penale di € **1.000,00.=** con incameramento per pari importo della cauzione definitiva
8. esecuzione del menù non corrispondente, senza preavviso: penale di € **1.000,00.=** con incameramento per pari importo della cauzione definitiva;
9. detenzione o distribuzione di alimenti non conformi al Capitolato: penale di € **1.000,00.=** con incameramento per pari importo della cauzione definitiva;
10. ritardi nella consegna e/o nella distribuzione delle vivande che superano di 15 minuti i tempi indicati nel presente Capitolato: penale di € **1.000,00.=** con incameramento per pari importo della cauzione definitiva;
11. rifiuto di una preparazione a causa di accertata imperizia o uso improprio di ingredienti o di erronee tecniche di cottura: penale di € **1.000,00.=** con incameramento per pari importo della cauzione definitiva o con defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
12. mancanza del 10% in più rispetto ai pasti ordinati al fine di garantire eventuali bis: penale di € **50,00.=** con incameramento per pari importo della cauzione definitiva
13. inosservanza dei termini nei quali effettuare le manutenzioni e riparazioni delle attrezzature e degli arredi: penale di € **100,00.=** per ogni giorno di ritardo con incameramento per pari importo della cauzione definitiva;
14. disservizi ripetuti nella gestione dei buoni pasto penale di €. **250,00.=** con incameramento per pari importo della cauzione definitiva

Per le infrazioni alle norme del Capitolato e del contratto per le quali non è stata prevista una sanzione fissa, la sanzione verrà applicata dal Responsabile del Settore Istruzione, Educazione secondo gravità, partendo da un minimo di € **50,00.=** fino ad un massimo di € **1.500,00.=** con incameramento per pari importo della cauzione definitiva

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% dell'importo annuo della concessione, al netto di IVA.

Qualora gli inadempimenti dell'I.C. giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, la concessione potrà essere revocata..

ART.41 - DECADENZA DELLA CONCESSIONE

Oltre agli altri casi previsti nel presente Capitolato e nel Disciplinare, costituiscono causa di decadenza della concessione il verificarsi di una o più delle seguenti ipotesi:

1. grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del Centro produzione Pasti e delle Cucine del Comune e dei locali adibiti allo smistamento dei pasti;
2. utilizzo di derrate alimentari in grave violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle caratteristiche merceologiche ed alle condizioni igieniche;

3. casi di comprovata intossicazione alimentare;
4. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
5. gravi danni prodotti ai locali e/o impianti e/o attrezzature di proprietà dell'A.C.;
6. mancato adeguamento e/o aggiornamento della durata e del valore delle coperture della cauzione definitiva
7. abbandono della concessione;

In tutti i casi di decadenza dalla concessione previsti nel presente capitolato, l'I.C. subirà la perdita della cauzione definitiva che dovrà essere incamerata dall'A.C., salvo il risarcimento dei maggiori danni subiti.

ART. 42 - VARIAZIONE DELL'ENTITÀ DEL SERVIZIO

Le prestazioni da fornire potranno essere aumentate o ridotte da parte dell'A.C., per eventuali ulteriori esigenze, fino alla concorrenza di un quinto dell'importo complessivo netto contrattuale, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che l'aggiudicataria possa sollevare eccezioni e/o pretendere corrispettivi, indennità, rimborsi di sorta.

Nel caso in cui l'A.C. richieda un aumento delle prestazioni la cauzione definitiva dovrà essere adeguatamente integrata, pena la decadenza dalla concessione.

ART.43 -DECADENZA PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati nei precedenti articoli, l'I.C. decadrà dalla concessione per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato alla I.C. un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo scadere di detto termine l'I.C. decadrà di diritto dalla concessione

ART.44 - RECESSO UNILATERALE DALLA CONCESSIONE

L'A.C. oltre che negli altri casi stabiliti dal presente capitolato, potrà recedere unilateralmente o revocare la concessione per sopravvenuti motivi di pubblico interesse, senza che l'I.C. possa nulla pretendere, previa comunicazione da notificarsi all'impresa stessa con almeno 6 (sei) mesi di anticipo rispetto alla data dalla quale diviene operativo il recesso e/o la revoca.

ART. 45 - CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere in ordine all'interpretazione e/o esecuzione del presente Capitolato e della relativa concessione sarà competente in via esclusiva ed inderogabile il foro di Milano.

ART.46 - SEGRETO PROFESSIONALE E TUTELA DELLA PRIVACY

Il personale della I.C. è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio e la tutela della privacy, in osservanza del D.Lgs. 196/2003 s.m.i. e della deontologia professionale ed è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con i quali viene in contatto.

L'I.C. si impegna altresì a non utilizzare in alcun modo le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

ART.47 - NORME FINALI

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale si farà riferimento, in particolare:

- alle norme riguardanti l'Amministrazione del Patrimonio e la contabilità generale dello Stato contenute nel R.D: 10.01.1923 n. 2440 e nel R.D. 23.05.1924 n. 827 e loro successive modificazioni ed integrazioni;
- alle norme contenute nelle Direttive della Regione Lombardia sulla ristorazione scolastica (D.G.R: n. 4/44198 del 27.06.89; D.G.R. n. 37435 del 17.07.1998 - decreto del Dirigente unità organizzativa n. 14833 del 1.8.2002);

Licenze Commerciali e Autorizzazioni

Per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato, l'I.C. deve acquisire le necessarie licenze e/o autorizzazioni previste dalla normativa vigente.

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30.4.1962 e al suo Regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980, al Regolamento (CE) n. 852/04 e alla sua Linea Guida applicativa - Provvedimento 9 febbraio 2006, e successive modificazioni, al Codex Alimentarius nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene e a quanto previsto dal presente Capitolato. Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Il servizio ristorazione è soggetto alle disposizioni contenute nei Regolamenti comunitari n. 852/04 e 853/04 concernenti l'igiene dei prodotti alimentari". L'I.C. dovrà essere in possesso dell'autorizzazione allo svolgimento dell'attività di somministrazione ex art.3 c.6 lett. e) L. 287/91 e Legge Regionale 29/12/2006 n. 38.

L'I.C. dovrà inoltre stipulare apposito contratto con ditta autorizzata al ritiro degli olii esausti. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico sanitaria o di tecnici incaricati dalla A.C. per la verifica della conformità del servizio.

Le derrate biologiche, eventualmente utilizzate, dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CEE n. 834/2007)

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

É assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato speciale, la I.C. avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale (o che potessero venire eventualmente emanate nel corso del periodo di durata della Concessione e le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e, specialmente, quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto della concessione.

Allegati:

- Allegato 1: tabelle merceologiche
- Allegato 2 e 3: menù e tabelle grammature
- Allegato 4: operazioni minime di grammatura e loro periodicità
- Allegato 5: standard qualitativi