

**Allegato “1” alla Deliberazione G.C.**  
**N. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_**

**CAPITOLATO INERENTE L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLA SCUOLA SECONDARIA DI 1^ GRADO, SCUOLE PRIMARIE E SCUOLA DELL’INFANZIA .**

## **TITOLO I – OGGETTO ED INDICAZIONI GENERALI**

### **ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

La concessione ha per oggetto l’affidamento del servizio di refezione scolastica per i minori frequentanti la scuola dell’infanzia, le scuole primarie e la scuola secondaria di 1^ grado, ubicate sul territorio comunale.

La concessione comprende:

- a) Per le scuole primarie e la scuola secondaria di 1^ grado:  
preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti, secondo le modalità contenute nel presente capitolato, riguardanti gli alunni dei plessi di C.na Crotta – C.na Grassi – Capoluogo – C.na Bracchi e Scuola Media “M.G. Agnesi, nonché personale docente e non, avente diritto al servizio di mensa gratuita e altro personale preventivamente autorizzato dall’Ente;
- b) preparazione e somministrazione dei pasti in loco per alunni, docenti e non, avente diritto al servizio di mensa gratuita, della scuola dell’Infanzia di Valaperta, mediante utilizzo del centro cottura ubicato all’interno della scuola stessa.

La concessione prevede, inoltre,

- c) la gestione informatizzata, a cura della Ditta appaltatrice, delle presenze giornaliere mediante l’utilizzo di software di proprietà dell’Ente concedente, di cui all’allegato “E”; (PROGETTI)
- d) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature concesse in comodato d’uso dal Comune e di quelle fornite dalla Ditta all’inizio e durante l’appalto.

**Per l’utilizzo della cucina presso la Scuola Materna è previsto il pagamento di un canone annuale a carico dell’aggiudicatario fissato forfettariamente in € 2.000,00 + IVA da liquidarsi entro il 31 dicembre di ogni anno di competenza.**

### **ART. 2 – PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE**

L’Amministrazione comunale procede all’affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica mediante la procedura aperta di pubblico incanto. Il criterio per l’aggiudicazione è quello dell’offerta economicamente più vantaggiosa.

#### **ART. 4 – INDICAZIONE DEL PREZZO**

Con riferimento a quanto stabilito nei menù allegati, nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale alla ditta aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onore, espresso e non, del presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

**L'importo posto a base di gara, relativo ad ogni singolo pasto ( IVA esclusa) risulta essere di € 4,80, comprensivo della quota, non soggetta a ribasso, relativa agli oneri sulla sicurezza (nella misura del 2% dell'importo posto a base d'asta), quantificabile in € 0,10. Pertanto, l'importo del pasto su cui deve essere effettuato il ribasso d'asta è pari ad € 4,70.**

#### **ART. 5 – INVARIABILITA' DEL CORRISPETTIVO**

I corrispettivi offerti in sede di gara non potranno subire variazioni per tutto il periodo contrattuale, salvo quanto disposto dall'art. 6.

#### **ART. 6 – REVISIONE PREZZI**

Il prezzo del singolo pasto, oggetto del presente capitolato, quale risulterà dalla determinazione di aggiudicazione definitiva della gara, è soggetto a revisione con cadenza annuale ( al 31 agosto di ogni anno a partire dal secondo anno, tenendo in considerazione l'indice ISTAT denominato FOI) ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs 163/2006).

#### **ART. 7 – CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA**

Le Ditte concorrenti, dovranno, in sede di offerta, produrre una cauzione provvisoria dell'importo del 2% della base di gara stimata, ai sensi dell'art. 75 del D.L.vo n. 163/2006 e ss. mm.e ii., da costituirsi nelle forme e con le modalità ivi descritte, a garanzia dell'assolvimento dell'obbligo di presentarsi, nel caso di aggiudicazione a proprio favore, alla stipula del relativo contratto di concessione su semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale.

La cauzione provvisoria verrà restituita alle ditte concorrenti non aggiudicatarie. Inoltre, tale cauzione provvisoria dovrà essere accompagnata dalla dichiarazione, rilasciata dal fidejussore alla Ditta concorrente, contenente l'impegno a rilasciare cauzione definitiva qualora l'offerente risultasse Aggiudicatario, a pena di esclusione dalla gara.

La cauzione definitiva, a garanzia del puntuale ed esatto assolvimento delle obbligazioni contrattuali dovrà essere costituita, anteriormente alla stipula del contratto, secondo un importo stabilito sulla somma complessiva di aggiudicazione, al netto di IVA, ai sensi dell'art.113 del DPR 163/2006 e ss.mm. e ii. e nelle forme e con le modalità di cui all'art. 75 del D.L.vo n. 163/2006 e ss.mm.e ii..

Tali cauzioni, sia provvisoria che definitiva, dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La cauzione provvisoria deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Nell'ipotesi in cui l'Amministrazione Comunale abbia dovuto avvalersi in tutto o in parte di tale cauzione definitiva, l'Aggiudicatario è obbligato alla reintegrazione della stessa.

E' fatto comunque salvo il diritto al risarcimento del maggior danno eventualmente patito dall'Amministrazione Comunale.

## **ART. 8 – SVINCOLO DELLA CAUZIONE**

L'Amministrazione Comunale, è tenuta allo svincolo della cauzione all' Aggiudicatario immediatamente alla scadenza della concessione in gestione del servizio di cui al presente capitolato per l'espletamento di procedura aperta ad evidenza pubblica.

Fino alla soluzione della controversia l'Appaltatore non potrà comunque rifiutare l'esecuzione dei servizi.

## **ART. 9 – CONDIZIONI DI AMMISSIBILITA' DEL SUBAPPALTO**

L'aggiudicatario **può subappaltare**, ai sensi dell'art. 118 del D.Lgs. n. 163/2006, **unicamente il servizio di informatizzazione del sistema di prenotazione pasti, controllo pagamenti.**

**Non è consentito all'impresa il subappalto, anche se parziale, del servizio di ristorazione scolastica e trasporto dei pasti.**

L'impresa che intende subappaltare a terzi il servizio di informatizzazione del sistema di prenotazione dei pasti, dovrà dichiararne l'intenzione in sede di offerta ai sensi dell'art. 188 del D.Lgs, n. 163/2006, ferma restando la responsabilità dell'aggiudicatario nei confronti dell'Amministrazione per il complesso degli obblighi previsti dal presente Capitolato.

## **ART. 10 – SOTTOSCRIZIONE DELLA CONVENZIONE**

La ditta aggiudicataria è tenuta a sottoscrivere la convenzione entro il termine fissato dalla Amministrazione, debitamente comunicato.

Qualora, senza giustificato motivo, l'aggiudicatario non sottoscriva la convenzione entro i termini stabiliti, decade dall'aggiudicazione e saranno a carico della Ditta eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune.

## **ART.11– VALIDITA' DELLA GRADUATORIA**

In caso di decadenza dell'aggiudicazione o risoluzione del rapporto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue il primo nella graduatoria approvata con l'atto di aggiudicazione definitiva, alle medesime condizioni proposte in sede di gara.

Entro i termini di validità dell'offerta economica, il concorrente classificato in una posizione utile nella graduatoria, sarà tenuto all'accettazione dell'aggiudicazione, salvo comprovate e sopravvenute

cause (esclusa comunque la variazione del prezzo) che impediscano la sottoscrizione della convenzione.

La graduatoria sarà considerata valida sino alla scadenza naturale del servizio oggetto della concessione.

## **ART. 12 – SPESE**

Tutte le spese inerenti e conseguenti l'affidamento saranno a carico della ditta aggiudicataria

Sono altresì a carico del concessionario tutte le spese per la sottoscrizione e registrazione della convenzione, bolli, diritti, nessuna esclusa o eccettuata e ogni altra imposta e spesa inerente l'esecuzione del servizio.

## **ART. 13 - FATTURAZIONI E PAGAMENTI**

La riscossione del buono pasto da parte dell'utente è a **completo carico** della Impresa aggiudicataria, che nulla potrà richiedere all'Amministrazione anche per gli importi non riscossi.

Rimangono a carico dell'Amministrazione il pagamento dei pasti erogati al personale docente e non, presenti durante il servizio di ristorazione. Le parti concorderanno, sulla base delle procedure informatiche di estrapolazione dei dati, il numero dei pasti da fatturare.

Rimangono a carico dell'Amministrazione le quote integrative derivanti da agevolazioni all'utenza derivanti dall'applicazione del regolamento comunale, vigente in materia. Le parti concorderanno, sulla base delle procedure informatiche di estrapolazione dei dati, il numero dei pasti da fatturare.

L'Impresa aggiudicataria dovrà fatturare all'Amministrazione il costo unitario del pasto, come da offerta, a cadenza mensile e il pagamento delle fatture così emesse sarà effettuato dalla committente, a mezzo mandato di pagamento, secondo i termini di legge.

Si stabilisce fin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà avvalersi, per ottenere la rifusione di danni già contestati all'Impresa aggiudicataria, il rimborso spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operare in sede di liquidazione dei corrispettivi di cui sopra (decurtazione dal totale delle fatture).

## **ART. 14 - RISOLUZIONE DEL RAPPORTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

### **1 - Risoluzione del rapporto**

L'Amministrazione comunale a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'impresa può unilateralmente rescindere il rapporto con effetto immediato, comunicando all'impresa i motivi, mediante lettera raccomandata A/R e con la possibilità di affidare il servizio a terzi in danno dell'impresa e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

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

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'impresa;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'impresa;
- c) abbandono della concessione, salvo che per forza maggiore;
- d) per motivi di pubblico interesse;

- e) gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro cottura;
- f) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati, relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'impresa;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) assenza non giustificata superiore a tre giorni del Direttore del servizio o del cuoco responsabile della preparazione dei pasti;
- k) subappalto del servizio ( **ad esclusione del servizio di informatizzazione**)
- l) cessione del contratto a terzi;
- m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n) ulteriori inadempienze dell'impresa dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- o) destinazione dei locali affidati all'impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- p) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste in sede di offerta;
- q) mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale del personale previsto in sede di offerta;
- r) mancata messa in atto delle varianti migliorative presentate in caso di offerta.

Nelle ipotesi sopraindicate, il contratto si ritiene risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, con lettera raccomandata R.R., di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sulla ditta aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti mediante incameramento della cauzione definitiva, salvo recupero delle maggiori spese sostenute per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che si possono verificare.

Per quanto concerne le attrezzature installate – in caso di risoluzione del contratto – l'Amministrazione comunale e l'impresa si incontreranno per verificare l'eventuale acquisto da parte del Comune oppure la rimozione a carico dell'impresa stessa.

## **ART. 15 – PROCEDURA PER LA RISOLUZIONE DEL RAPPORTO**

Il Responsabile del Servizio provvederà con invio alla Impresa concessionaria di lettera Raccomandata A.R., all'avvio del procedimento di risoluzione del rapporto secondo la normativa vigente.

## **ART. 16 - RINVIO**

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle leggi vigenti in materia di affidamento in concessione/gare d'appalto richiamate nel disciplinare di gara, di igiene e sanità degli alimenti e, di tutela del personale.

## **TITOLO II- DURATA E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**

### **ART. 17 – INIZIO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO**

L'Impresa aggiudicataria dovrà dar corso al servizio nel giorno che sarà comunicato dall'Amministrazione Comunale e comunque sarà coincidente con l'inizio dell'anno scolastico come da calendario ministeriale.

L'Amministrazione si riserva di posticipare, anche su richiesta delle scuole stesse, la data di inizio del servizio, senza che ciò dia diritto all'aggiudicatario di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione del servizio

### **ART. 18 - DURATA DELLA CONCESSIONE DI SERVIZIO**

La concessione ha la durata di 5 (cinque) anni con decorrenza settembre 2015 e termine giugno 2020, con possibilità di ulteriore opzione per un periodo massimo di tre anni.

Gli importi relativi alla suddetta concessione, calcolati e arrotondati sulla base dei dati dell'anno scolastico 2014 -2015, sono stati così identificati:

- € 421.000,00 annui IVA esclusa pasti alunni
- € 36.000,00 annui IVA esclusa per integrazione costo buono pasto "fasce deboli"
- € 25.000,00 annui IVA esclusa pasti insegnanti

Il servizio sarà effettuato sulla base del calendario scolastico regionale, integrato dalle proposte dei Dirigenti Scolastici, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Il valore della concessione, così come il numero dei pasti stimati, è meramente indicativo e non impegna l'Ente Concedente.

### **ART. 19 – UBICAZIONE DEI PLESSI –**

SCUOLA SECONDARIA DI 1^ "M. G. AGNESI"	VIA S. GIACOMO 20
SCUOLA PRIMARIA C.NA CROTTA	VIA S. GIACOMO 22
SCUOLA PRIMARIA C.NA BRACCHI	VIA D. ALIGHIERI 32
SCUOLA PRIMARIA C.NA GRASSI	VIA BELVEDERE 3
SCUOLA PRIMARIA CAPOLUOGO	VIA GIOVENZANA 5
SCUOLA DELL'INFANZIA "VALAPERТА"	VIA D. ALIGHIERI 52

## ART. 20 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

<b>Scuola</b>	<b>Periodicità</b>	<b>Tipologia</b>
Scuola Media Agnesi	3 gg (lun/merc/ ven.)	scodellamento
Scuola elementare Crotta	5 gg (da lun. a ven.)	scodellamento
Scuola elementare Capoluogo (il servizio è svolto su due turni)	5 gg (da lun. a ven.)	scodellamento
Scuola elementare Bracchi (il servizio è svolto su due turni)	3 gg(lun/merc/ven)	scodellamento
Scuola elementare Grassi (il servizio è svolto su due turni)	5 gg(da lun. a ven.)	scodellamento
Scuola dell'Infanzia di Valaperta	5 gg (da lun. a ven.)	preparazione dei pasti nel Centro Cottura sito nella scuola e operazione di scodellamento

Gli orari attuali di inizio servizio sono i seguenti:

	<u>orario</u>	<u>orario</u>
ELEMENTARI CAPOLUOGO	1^ TURNO 12.15	2^ TURNO 13.00
ELEMENTARI BRACCHI	1^ TURNO 12.15	2^ TURNO 12.50
ELEMENTARI GRASSI	1^ TURNO 12.30	2^ TURNO 13.10
ELEMENTARI CROTTA	TURNO UNICO	12.20
SCUOLA MEDIA	TURNO UNICO SU DUE SALE	13.15
SCUOLA MATERNA VALAPERTA	TURNO UNICO	12.00

Nei plessi ove è previsto un doppio turno del servizio mensa deve essere garantita una rapida ma accurata pulizia tra un turno e l'altro.

I cibi, ove previsto il servizio con il sistema dei pasti veicolati, dovranno essere consegnati già pronti e in contenitori termici presso le sale di refezione a cura della I.A. del servizio, non prima di 30 minuti antecedenti l'orario previsto per la distribuzione.

L'Amministrazione Comunale si riserva di variare gli orari indicati per i turni mensa in relazione alle esigenze dell'orario scolastico concordato con i Dirigenti Scolastici. e l'aggiudicatario dovrà adeguare il servizio di conseguenza, senza richiedere variazione dei compensi.

Per quanto riguarda la predisposizione delle derrate (sia nel Centro di cottura esterno che quello presso la scuola dell'Infanzia di Valaperta) non devono intercorrere più di 2 ore tra cottura,

distribuzione e porzionatura a caldo, mentre la preparazione /porzionatura dei cibi a freddo è da effettuarsi al massimo 3 ore prima della somministrazione.

## **ART. 21 - UTENZA**

L'utenza è composta da:

- a) tutti gli alunni iscritti al servizio
- b) personale docente e non, aventi diritto al pasto
- c) stagisti o volontari del servizio civile in servizio e autorizzati dall'Amministrazione

Il numero delle presenze può variare giornalmente per effetto o meno della frequenza da parte degli alunni anche in base alla tipologia del tempo scuola praticato, per lo svolgimento di assemblee o per la partecipazione a gite d'istruzione.

Il numero degli utenti potrà subire una variazione in più o in meno fino ad una percentuale massima del 15%, senza per questo modificare il prezzo di aggiudicazione.

Si indicano, di seguito, il numero degli utenti medi giornalieri, calcolati sui giorni di effettivo funzionamento della mensa, riferiti all'anno scolastico 2014/2015.

Scuola Media	150
Elementari Crotta	110
Elementari Capoluogo	170
Elementare Bracchi	70
Elementare Grassi	110
Scuola Materna Valaperta	100

## **ART. 22 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Il centro cottura, utilizzato per tutti i plessi scolastici con esclusione di quello di Valaperta, dovrà possedere i requisiti minimi previsti dalle vigenti norme e regolamenti in materia di ristorazione scolastica ed igiene (D.P.R. 327/80; Direttiva Regione Lombardia n. 4/44194) e deve essere ubicato ad una distanza non superiore a 30 minuti dalla sede del Comune sita in Piazza della Repubblica 7 a Casatenovo; il percorso è misurabile secondo percorsi viabilistici con utilizzo del sistema reperibile sul sito internet [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it). La disponibilità del centro di cottura è da comprovare mediante produzione di copia del contratto di affitto o del rogito notarile, ovvero l'assunzione dell'impegno ad attivare tale centro entro la data di inizio della concessione.

Il servizio deve essere effettuato:

### **Scuola media:**

- 1^ sala self service con vassoi e con stoviglieria tradizionale – approvvigionamento diretto da parte dell'utenza;
- 2^ sala servizio ai tavoli con stoviglieria tradizionale. I tavoli dovranno essere apparecchiati con tovagliette in carta – almeno 1 tovagliolo – posate in acciaio e bicchieri infrangibili.



### **Scuola Elementare Crotta**

servizio ai tavoli con stoviglieria tradizionale. I tavoli dovranno essere apparecchiati con tovagliette in carta – almeno 1 tovagliolo – posate in acciaio – bicchiere infrangibile.

### **Scuola Elementare Bracchi**

servizio ai tavoli con stoviglieria “a perdere” fornita dalla Ditta aggiudicataria. I tavoli dovranno essere apparecchiati con tovagliette in carta - almeno 1 tovagliolo – posate e bicchiere in carta.

### **Scuola Elementare Grassi**

servizio ai tavoli con stoviglieria “a perdere” fornita dalla Ditta aggiudicataria. I tavoli dovranno essere apparecchiati con tovagliette in carta - almeno 1 tovagliolo – posate e bicchiere in carta.

### **Scuola Elem. Capoluogo**

servizio ai tavoli con stoviglieria tradizionale. I tavoli dovranno essere apparecchiati con tovagliette in carta -- almeno 1 tovagliolo – posate in acciaio – bicchiere infrangibile.

### **Scuola dell’Infanzia di Valaperta**

servizio ai tavoli con stoviglieria tradizionale. I tavoli dovranno essere apparecchiati con tovagliette in carta, almeno un tovagliolo – posate in acciaio- bicchiere infrangibile.

**Limitatamente alla scuola dell’Infanzia la Ditta aggiudicataria - a mezzo di personale proprio - dovrà predisporre il locale mensa mediante posizionamento di tavoli e sedie e apparecchiatura degli stessi. A fine servizio dovrà provvedere alla pulizia/sanificazione di tavoli e sedie compreso il loro riposizionamento ai margini del refettorio.**

**La pulizia e il lavaggio dei pavimenti in tutti i refettori sarà eseguito dal personale ATA come previsto dal Protocollo d’intesa Ministero Pubblica Istruzione – Ass. Enti Locali e Sindacati del 13.9.2000 salvo diversi accordi fra ente e ditta gestore del servizio.**

## **ART. 23 - PRENOTAZIONE PASTI.**

Le presenze giornaliere, suddivise per plesso e per tipologia di utenza, saranno comunicate, a cura del personale ATA, al centro cottura di riferimento ogni mattina entro le ore 9.30.

Il personale della Ditta aggiudicataria provvederà alla registrazione informatizzata delle presenze.

## **ART. 24 – MENU’**

### **1 - Norme generali sui pasti e sugli alimenti**

I menù sono articolati in:

- menù autunnale -menu invernale.-primavera/estate

La Ditta aggiudicataria dovrà tener conto per l’A.S. 2015/2016 dei menù , articolati su 6 settimane di cui all’allegato “A” al presente capitolato. E’ data facoltà alla Ditta aggiudicataria di proporre

menù alternativi da quelli allegati al presente capitolato, purché approvati dall'ASL territoriale di competenza (LECCO)

**I menù eseguiti dovranno essere concordati prima dell'inizio del servizio con l'Amministrazione Comunale e la Commissione Mensa, la quale si riserva la facoltà di proporre durante l'anno scolastico la sostituzione di alcuni cibi che abbiano avuto basso gradimento previo parere da parte dell'ASL di competenza.**

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per modalità di esecuzione, grammature tipo di cottura a quanto inserito nelle Linee Guida della Regione Lombardia approvate con Decreto della Direzione Generale della Sanità 1/8/2002 n. 14833.

Il peso degli alimenti si intende a crudo e al netto degli scarti di lavorazione.

## **2 - Composizione del pasto giornaliero: schema-tipo**

Per i bambini utenti della Scuola Materna, Scuola Elementare e Media Inferiore e per gli adulti docenti e non docenti aventi diritto:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta (o budino o yogurt).
- acqua naturale (1Lt ogni 4 bambini)

L'Impresa si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate.

Per gli altri plessi, la consegna è in concomitanza con la fornitura del pasto

**Per quanto riguarda la frutta la ditta aggiudicataria si impegna a consegnare almeno 3 tipi diversi di frutto nella settimana ed almeno 1 volta ogni 4 settimane la banana.**

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere variazioni sulla consegna di frutta o budino o yogurt senza alcun onere aggiuntivo sul costo del buono pasto.

In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti sono possibili "incidenti" (caduta del vassoio, del piatto) a fronte dei quali è necessario che l'impresa adotti le misure necessarie al fine di non lasciare comunque alcun bambino senza il pasto, che prevedano porzioni aggiuntive senza ulteriori oneri per l'Ente.

## **3 - Variazioni del menù**

I menù, fatti salvi i casi previsti al presente articolo, non sono modificabili.

Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- a) guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- b) interruzione temporanea della produzione per cause varie, quali interruzione dell'energia elettrica, sciopero, incidenti, ecc.;
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

d) mancata fornitura delle derrate alimentari

In particolare, nel caso di cui al punto a), dovrà essere fornita, anche successivamente e non oltre 10 giorni dal verificarsi del guasto, idonea documentazione dello stesso.

La variazione potrà essere effettuata solo previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. L'impresa aggiudicataria, a tal fine, dovrà inoltrare all'Ufficio competente formale richiesta. La richiesta di variazione, adeguatamente motivata, dovrà essere inoltrata all'Ufficio Pubblica Istruzione entro il terzo giorno precedente a quello in cui è prevista la somministrazione del pasto che si richiede di modificare.

L'Amministrazione Comunale, in situazioni di conclamato allarme igienico o sociale (es. B.S.E.), può richiedere la fornitura di prodotti diversi da quelli previsti dal presente capitolato. In tal caso l'aggiudicatario deve sostituire i prodotti indicato ,con altri di medesimo valore nutritivo ed economico, senza alcun onere a carico dell'Ente.

#### **4 - Informazione agli utenti**

L'impresa è tenuta ad affiggere all'ingresso dei refettori il menù in vigore. Nel menù dovranno essere specificate le qualità delle verdure .

L'Ente fornirà all'utenza, all'inizio di ogni anno scolastico, copia del menù estivo ed invernale.

#### **5 - Diete Speciali ( tabelle dietetiche “ad personam”)**

L'impresa deve predisporre e fornire diete speciali, qualora ne venga fatta richiesta dall'Ente, a seguito di apposita istanza inoltrata dai genitori dell'utente.

La dieta speciale dovrà essere elaborata in aderenza al menù vigente, da personale adeguatamente formato e sottoposte a valutazione/autorizzazione dal parte del personale dell'ufficio ASL competente e trasmessa all'Ufficio Istruzione per l'inoltro all'impresa.

L'istanza dovrà essere presentata all'ufficio protocollo dell'Ente dai genitori dell'utente e deve essere accompagnata da un certificato medico indicante la patologia dell'utente, cui devono essere allegati:

- ▶ le ricette e le grammature dei singoli piatti ed indicazione del periodo per il quale è richiesta la dieta speciale (nel caso di patologie particolari, quali ad esempio diabete, fenilchetonuria, ecc.);
- ▶ gli esiti di test allergologici validati dalla comunità scientifica e/o (in caso di intolleranze non dimostrabili mediante test scientifici) certificazione specialistica allergologica.

Ogni dieta speciale deve essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di “privacy”. Le diete speciali devono essere trasportate in contenitori mono-porzione isotermeici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

Le derrate per le diete speciali, ad esempio prodotti senza glutine, privi di proteine del latte, carni fresche o surgelate di provenienza rigorosamente nazionale, anche se non indicate nel capitolato (come agnello, coniglio, ecc.) devono essere fornite senza oneri aggiuntivi per l'Ente.

L'Amministrazione Comunale si riserva di valutare ulteriori alternative di fornitura delle diete.

## **6 - Diete in bianco**

L'aggiudicatario deve garantire, nel caso di indisposizione degli utenti, un'alternativa di dieta leggera al menù del giorno, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno.

Per dieta in bianco (senza certificato medico) si intende la sostituzione del menù del giorno con pasta o riso in bianco conditi a crudo con olio extravergine di oliva e grana padano; pastina o riso in brodo vegetale con aggiunta di grana padano; carne magra di pollo, tacchino, vitello, vitellone al vapore, bollita, ai ferri o lessata con aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura; ricotta magra di vacca; nasello, platessa al vapore o bolliti con aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura; patate/carote lessate o al vapore condite con olio extravergine di oliva; mela.

La richiesta, nel caso in cui la dieta abbia una durata non superiore ai cinque giorni consecutivi, può essere effettuata direttamente dal genitore dell'utente alla scuola entro l'orario di prenotazione dei pasti.

La richiesta di dieta leggera per periodi di durata superiore ai cinque giorni consecutivi dovrà essere supportata da certificato medico e consegnata all'Ufficio Istruzione, che informerà l'impresa, e alla scuola.

Le diete in bianco dovranno essere trasportate in contenitori monoporzione isotermitici, devono essere formulate in aderenza al menù settimanale vigente e devono essere contrassegnate dai dati identificativi dell'utente a cui sono destinate.

## **7 - Diete per motivazioni religiose ed ideologiche**

L'aggiudicatario deve garantire la sostituzione di alcuni degli alimenti, previsti normalmente, con altri richiesti per motivi religiosi o ideologici (ad esempio vegetariani). In questi casi il genitore dovrà presentare apposita istanza all'Ufficio Istruzione che provvederà a darne comunicazione all'impresa.

Le diete in oggetto devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermitici e devono essere contrassegnate dai dati identificativi dell'utente a cui sono destinate.

## **ART. 25 - LOCALI - IMPIANTI – MATERIALE**

1 - L'Amministrazione Comunale mette a disposizione del concessionario i locali, le attrezzature e il materiale a titolo gratuito e precario.

2 - All'atto della presa in consegna da parte del concessionario, gli impianti e il materiale dovranno essere funzionanti.

3 - L'inventario, lo stato dei locali e delle attrezzature saranno rilevati in contraddittorio tra l'Amministrazione Comunale, tramite personale dell'ufficio tecnico e istruzione, e il concessionario. Questa operazione dovrà avvenire almeno 5 giorni prima dell'inizio del servizio.

4 - L'Amministrazione Comunale affida al concessionario, ove occorra per l'esecuzione del servizio, il materiale (piatti, bicchieri, posate, vassoi ecc.) figurante nell'inventario che verrà appositamente redatto in contraddittorio.

5 – Il concessionario è tenuto ad osservare la normale diligenza per evitare la perdita o la rottura del materiale. La rottura accidentale del materiale frangibile o i danni causati agli utensili dalla normale usura restano a carico dell'Amministrazione Comunale.

6 - I danni arrecati ai locali e/o attrezzature per negligenza del concessionario sono invece a suo carico e i relativi lavori verranno eseguiti dall'Amministrazione Comunale, la quale provvederà poi a recuperare la spesa sostenuta.

7 – Il concessionario dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature messe a disposizione.

8 - In particolare, il concessionario dovrà provvedere alla pulizia delle attrezzature e dei locali di cucina, compresa la pulizia delle vetrine, a sgomberare i locali a lui assegnati dalle immondizie, provvedendo a depositare le stesse all'esterno in appositi contenitori messi a disposizione dall'Amministrazione.

9 –Qualora dovessero verificarsi guasti alle attrezzature necessarie per il riscaldamento dei pasti, la Ditta deve tempestivamente comunicarlo all'Amministrazione Comunale, valutando la possibilità di un cambio dei menù qualora il guasto non possa essere riparato in tempi brevi

10 - Le spese di straordinaria manutenzione delle attrezzature e dei macchinari sono a carico dell'impresa.

11 – Le spese di straordinaria manutenzione dei locali verranno eseguiti a cura del Comune, il quale comunque si riserva la più ampia facoltà di addebitare le relative spese alla Ditta concessionaria qualora il danno sia causato da incuria della stessa e dal suo personale dipendente.

12 - L'Amministrazione Comunale assicura a sue spese la fornitura dell'acqua, dell'elettricità, del riscaldamento.

13 - Alla conclusione della concessione i locali e le attrezzature dovranno essere riconsegnate nel medesimo stato, salvo il normale deterioramento d'uso certificato da un verbale di riconsegna redatto in contraddittorio con le stesse modalità di quelle di consegna.

14 - I locali concessi in uso dovranno essere utilizzati esclusivamente per la refezione scolastica ed il Comune si riserva la facoltà di poter disporre temporaneamente nel periodo non utilizzato a refezione scolastica, previo avviso verbale.

## **ART. 26 - MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO**

1 – Il servizio deve essere svolto con il sistema di “pasti veicolati”- ove previsti - mediante preparazione presso il punto cottura indicato dalla Ditta, trasporto mediante appositi contenitori che salvaguardino sia la catena del caldo che quella del freddo regolarmente autorizzati dall'ASL. e somministrazione nei refettori.

L'accensione della linea di distribuzione esistente presso la Scuola secondaria di 1<sup>^</sup> grado e primaria del Capoluogo, nonché carrelli termici esistente presso la Scuola Media –Scuola Elementare C.na Grassi e C.na Bracchi e C.na Crotta avverrà a cura del personale ATA in servizio presso le scuole entro le ore 10.00 di ogni giorno.

Il concessionario si impegna ad effettuare il servizio secondo le modalità e gli orari che l'Amministrazione Comunale indicherà tenendo conto delle esigenze delle scuole.

Per il trasporto presso le scuole interessate, la ditta appaltatrice dovrà essere in possesso della relativa autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/62 e degli artt. 25 e 26 del D.P.R. 327/80 per il centro di preparazione dei pasti, e attestazione di idoneità del mezzo di trasporto di alimenti rilasciati dalle ASL competenti.

La ditta dovrà organizzare il piano dei trasporti e far sì che i tempi tra produzione dei pasti e distribuzione nei plessi scolastici siano ridotti al minimo.

2- Presso la Scuola dell'Infanzia di Valaperta il servizio consiste nella preparazione in loco dei pasti per gli alunni frequentanti la scuola stessa e una parte di pasti veicolati che interesseranno la Scuola primaria di C.na Bracchi.

## **ART. 27 - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI**

### **1 - Personale**

Per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, l'impresa si avvale di proprio personale dipendente, che deve essere in regola con le prescrizioni sanitarie, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Le qualifiche professionali e gli aggiornamenti dovranno essere documentati mediante attestato o documenti fiscali da presentarsi su richiesta del committente.

Dietro richiesta dell'Amministrazione comunale, l'impresa deve fornire copia del modello 01/M – AUT (denuncia annuale delle retribuzioni soggette a contribuzione) e il modello DM 10/S (contributi servizio sanitario nazionale) del personale in servizio.

L'impresa si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di cui trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. Nel caso di inottemperanza a tali obblighi, o qualora si riscontrino delle irregolarità, l'Amministrazione comunale segnalerà la situazione al competente ispettorato del lavoro.

L'impresa concessionaria, compatibilmente con quanto previsto dal contratto collettivo della categoria (capo XIV – art. 329 – punto 2), si impegna ad assumere nel proprio organico i dipendenti già in servizio presso l'attuale impresa concessionaria, prevedendo un monte ore almeno pari al servizio già prestato e comunque rapportato al servizio richiesto dal presente capitolato. Si impegna inoltre, in caso di nuove assunzioni, a contattare il Responsabile del Settore Servizi alla persona per verificare la possibilità di inserimento lavorativo per soggetti segnalati dai Servizi Sociali

### **2 - Organico**

L'organico impiegato per la fornitura del servizio oggetto del presente capitolato deve essere quello dichiarato nel progetto della concessione – in tabella apposita allegata all'offerta – indicato con

specifica il numero di addetti, mansioni, livello e monte ore giornaliero e settimanale (e relativi riferimenti contrattuali). L'organico, di cui sopra, dovrà essere sempre garantito per la durata dell'appalto e si considera a tutti gli effetti come personale "minimo" necessario al servizio.

L'impresa dovrà comunicare prima dell'inizio del servizio l'elenco nominativo del personale assunto.

L'Ente si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'impresa provvederà, entro 5 giorni lavorativi dalla richiesta scritta, a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

**Per il centro cottura esistente presso la scuola dell'Infanzia di Valaperta l'I.A. deve garantire la presenza di n. 2 persone con qualifica di cuoco e aiuto cuoco da adibire alla preparazione dei pasti .**

Riguardo al numero degli addetti impiegati, la Ditta deve tenere in considerazione le indicazioni contenute nelle Linee Guida della regione Lombardia per la Ristorazione scolastica, emanate dalla Direzione generale della Sanità con decreto ministeriale 1.8.2012 n. 14833 e successive modificazioni ed integrazioni, con particolare riferimento al paragrafo "tipologia organizzativa del servizio e personale impiegato nel servizio".

Uno di essi, per indicazione dell'impresa, assume la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con il Comune. Il rapporto indicato deve essere tassativamente garantito durante la fase di distribuzione dei pasti.

Nelle fasi di preparazione dei locali e nelle fasi di riordino dei locali, il personale dovrà essere adeguato a garantire la funzionalità del refettorio e le norme igieniche previste nel suddetto capitolato.

### **3 - Reintegro personale mancante e variazioni**

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio, con personale di pari qualifica e pari monte ore.

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard dichiarato nell'offerta, l'impresa deve entro 1 (un) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

### **4 - Vestiario**

L'impresa, dovrà fornire al proprio personale indumenti da lavoro in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e ai sensi del D.L.vo n. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980.

### **5 - Igiene personale**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26.3.1980 e successive modificazioni e integrazioni, nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed in particolare il personale di cucina non deve portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine, il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati, le unghie devono essere senza smalto. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare una contaminazione degli alimenti in lavorazione.

Il personale dovrà utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro. Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro, previsto sia per le donne che per gli uomini, e dovrà contenere l'intera capigliatura.

## **6 – Addestramento, formazione e informazione**

L'impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. N. 81/2008 sulla sicurezza del lavoro e dal D.Lgs. 155/97E 852/2004 (Regolamento CEE) sull'igiene delle produzioni alimentari.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

Ai corsi potrà partecipare anche personale dell'Amministrazione Comunale. A tale scopo l'impresa informerà gli uffici competenti circa il giorno e il luogo in cui tali corsi si terranno.

## **7 - Idoneità sanitaria**

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, nessun escluso, deve osservare quanto previsto dal Cap. VIII dell'allegato al D. Lgs 155/97.

## **8 – Rispetto delle normative vigenti**

L'impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.P.R. n. 547/1955, D.P.R. n. 303/1956, D. Lgs. n. 81/2008, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE).

L'impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, delle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alla previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potranno intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'impresa deve, in ogni momento e a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

## **9 – Applicazione dei contratti di lavoro**



L'impresa deve applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria. L'impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

## **10 – Direttore del Servizio”**

La Ditta aggiudicataria dovrà identificare, all'interno della propria struttura, un “Direttore del Servizio” che dovrà mantenere un contatto con i responsabili preposti dall'Amministrazione Comunale al controllo dell'andamento del servizio.

## **ART. 28 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

### **1 - Tabelle Merceologiche**

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche (Allegato “C”) e ai Limiti di Contaminazione Microbica. Le derrate alimentari conservate nelle celle frigorifere e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche.

L'impresa dovrà inviare su richiesta degli Uffici preposti l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la ristesa dell'elenco completo; ogni stesura deve riportare la data e la firma del rappresentante dell'impresa.

### **2 – Etichettatura delle derrate**

Le derrate alimentari utilizzate dall'impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

### **3 - Garanzie di qualità**

L'impresa deve acquisire dai propri fornitori, tenendole a disposizione del Comune, la documentazione attestante la conformità delle materie prime a quanto previsto dal capitolato e alla qualità dichiarata; il Comune si riserva di richiedere, per determinate materie prime, la disponibilità di dichiarazioni di conformità relative ad ogni consegna.

I prodotti di cui all'art. 59 della legge n. 488/99 devono essere conformi alle disposizioni citate nel precedente articolo.

### **4 – Prodotti OGM**

E' fatto divieto alla Ditta appaltatrice l'utilizzo di prodotti geneticamente modificati.

## **ART. 29 -IGIENE DELLA PRODUZIONE**

### **1 - Norme igienico-sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26.03.80, al Regolamento Regionale, oltre alle integrazioni di seguito riportate.

### **2 - Limiti di contaminazione microbica**

La produzione dei pasti, oltre a rispettare le norme di cui al precedente articolo, deve ottemperare agli standard igienici della normativa in vigore ed a quanto previsto dall'allegato "F".

### **3- Organizzazione della produzione**

Il personale addetto alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. ... deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato dei prodotti alimentari in lavorazione.

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

### **4 - Divieti**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è tassativamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione e cottura.

### **5 - Conservazione delle derrate**

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente (D.P.R. n. 327/80, art. 31).

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti, refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e successive modifiche. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

È vietato l'uso di recipienti in alluminio.

## **6- Prelievi e analisi**

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l'impresa ha l'obbligo di conservare in appositi contenitori, per 48 ore ed, alla temperatura di + 4°C, un campione del pasto completo giornalmente prodotto.

I contenitori con le campionature dei pasti conservati recanti la data del giorno di produzione e distribuzione del pasto saranno utilizzati nel caso in cui si verificano casi di tossinfezione alimentare.

Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti, l'amministrazione comunale potrà applicare, a sua discrezione, una sanzione fino a € 1.500,00; in caso di recidiva l'amministrazione potrà procedere alla revoca della concessione.

L'impresa deve individuare (qualora non ne disponga di uno proprio) un laboratorio di analisi per il controllo qualitativo, batteriologico e chimico. Tale controllo dovrà essere riferito sia alle derrate crude e cotte, che alle attrezzature utilizzate.

I referti delle analisi suddette dovranno:

- essere trasmesse al competente ufficio del Comune
- essere raccolti in un registro che dovrà essere sempre disponibile presso la cucina centrale in caso di controllo, sia da parte dell'ASL che dell'incaricato comunale.

L'amministrazione comunale si riserva a sua volta il diritto di individuare un laboratorio di analisi per effettuare i propri compiti di controllo.

## **7- Riciclo**

È tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

# **ART. 30 -TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

## **1 - Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

## **2 – Preparazione dei piatti freddi**

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° C e 4° C, in conformità dell'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

### **3 - Operazioni preliminari**

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte.

Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

I prodotti surgelati e confezionati, prima di essere sottoposti a cottura, vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° C e + 4° C.

Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle patate precotte.

Inoltre:

- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita deve essere macinata in giornata nel luogo di preparazione dei pasti
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.

### **4 - Linea refrigerata**

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura, secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° C e 6° C.

L'abbattitore di temperatura (di proprietà dell'impresa) deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Ove l'impresa intendesse procedere in tale senso, nel progetto-offerta dovrà esserci apposita previsione.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono i seguenti: arrostiti, roast beef, lessi, brasati e solo in presenza di abbattitore.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

### **5 - Condimenti**

Le verdure cotte e/o crude dovranno essere condite con olio extra vergine d'oliva.

Le paste asciutte dovranno essere condite, al momento della distribuzione, con formaggio grattugiato, aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione prima della porzionatura, salvo diverse indicazioni.

E' vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni e integrazioni, ad eccezione dei formaggi tipici locali eventualmente richiesti dall'Amministrazione Comunale.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 1 dell'11 gennaio 1991.

## **6 – Temperature**

Oltre a garantire l' idoneità dei contenitori e degli automezzi la Ditta concessionaria dovrà dotare i refettori di strumentazione che consenta di controllare in modo rapido le temperature dei cibi.

Regole generali:

- I cibi caldi sono da mantenere ad una temperatura non inferiore a + 65°C sino alla distribuzione evitando di aprire i contenitori termici;
- i cibi da consumare freddi devono arrivare in distribuzione con una temperatura non superiore ai +10°C;
- pasta e riso asciutti o i risotti destinati al trasporto saranno preferibilmente conditi solo con olio, a cui saranno aggiunti ai terminali periferici eventuali sughi, contenuti in appositi contenitori termici;
- i condimenti (olio extravergine e formaggio) saranno inviati al terminale in quantità congrua per soddisfare l'utenza e comunque in misura non superiore a quella prevista dalla tabella dietetica per il confezionamento della ricetta in modo equilibrato.

## **ART. 31 - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI**

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'impresa dovrà utilizzare contenitori isotermici, idonei ai sensi del D.P.R. n. 327/80, e tali da garantire il mantenimento delle temperature, a fini igienici e a tutela delle caratteristiche sensoriali dei cibi. La documentazione relativa all' idoneità dei contenitori dovrà essere tenuta a disposizione del Committente.

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti, l'impresa dovrà utilizzare i contenitori termici in polipropilene (non espanso), lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, muniti di contenitori interni in acciaio inox G/N che garantiscano le temperature previste dalla legge, separati per primi piatti, secondi piatti, contorno, sugo o liquido in aggiunta e formaggio grattugiato. Le vaschette G/N utilizzate per la veicolazione dei primi piatti (paste asciutte o in brodo) dovranno avere un'altezza tale da non permettere fenomeni di impaccamento e versamento dei liquidi.

Il coperchio dovrà essere a perfetta chiusura termica. I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente. I pasti dovranno essere prodotti in legume fresco-caldo nella mattinata stessa dell'utilizzo. I primi piatti dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi, nonché dal formaggio. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi, per i quali l'impresa dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale, aceto e limone. Su ciascun contenitore dovrà essere apposta l'etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute e il nome del plesso scolastico cui il contenitore è destinato.

L'impresa dovrà altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato presso le cucine o i refettori. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi forniti dall'impresa, la quale dovrà altresì fornire i contenitori isotermici atti al trasporto dei pasti previsti dalle diete speciali e dalle diete in bianco.

Per quanto concerne il pane, esso deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare.

## **ART. 32 – PIANO DEI TRASPORTI**

L'impresa deve presentare in sede di progetto/offerta un piano dei trasporti che dovrà rispettare per tutta la durata del presente capitolato. Tale piano sarà organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dalla cucina e la consegna dei pasti presso i plessi scolastici siano ridotti al minimo, negli orari concordati e definiti con le istituzioni scolastiche.

## **ART. 33 – MEZZI DI TRASPORTO DEI PASTI**

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e, comunque, conformi al D.P.R. n. 327/80 art. 43 ed al Reg.Cee n. 852/04.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, secondo il piano di autocontrollo aziendale in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Durante il trasporto dovranno essere rispettate le temperature previste dall'art. 51 del D.P.R. n. 327/80, allegato C) e dall'art. 31 dello stesso decreto.

## **ART. 34 - PULIZIA E IGIENE**

### **1 - Interventi ordinari e straordinari**

L'impresa si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie al ripristino dei contenitori, la pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate.

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i centri di refezione ubicati nei vari plessi scolastici dovranno essere conformi alle norme in vigore.

Dovrà essere garantita la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene ambientale e degli alimenti.

L'impresa s'impegna, inoltre, ad effettuare durante i periodi di vacanza ( S. Natale e Pasqua) le operazioni di pulizia straordinaria nei refettori (pulizia pareti lavabili- vetri – asportazione ragnatele – sgrassature pavimenti anche con mezzi meccanici, ecc.).

### **2 – Modalità di pulizia dei refettori**

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori consistono nelle seguenti operazioni: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizie e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, pulizia sedie e capovolgimento delle stesse sui tavoli, pulizia servizi igienici annessi al refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici. Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro, si dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

### **3 - Custodia dei detersivi**

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

#### **4 - Modalità di utilizzo dei detersivi**

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente ed esclusivamente a tale funzione.

#### **5 – Detergenti sanificanti**

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alle tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti. I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

#### **6 – Divieti**

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

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

#### **7 - Rifiuti**

I rifiuti solidi urbani provenienti dai refettori dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta.

Le spese per il servizio di ritiro dei rifiuti e smaltimento sono a carico del Comune.

#### **8 – Spogliatoi e servizi igienici**

Gli spogliatoi e i servizi igienici annessi ai locali di consumo dovranno essere tenuti costantemente puliti ed utilizzati solo dagli addetti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti in appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

### **ART. 35 - CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO DI REFEZIONE**

#### **1 - Diritto di controllo del committente**

E' facoltà del committente effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia.

L'impresa deve garantire l'accesso agli incaricati dell'amministrazione comunale in qualsiasi ora lavorativa sia al centro di cottura che nei refettori adibiti alla ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

## **2 - Organismi preposti al controllo di qualità e rispettive competenze**

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale e SIAN della ASL, il responsabile dei servizi alla persona o gli addetti dell'ufficio pubblica istruzione, nonché altri soggetti e/o strutture specializzate e incaricate dall'amministrazione comunale. Tali organismi possono accedere a tutti i locali interessati dal presente appalto, con il vincolo di non interferire con la normale operatività della struttura.

E' diritto della Commissione mensa, istituita sulla base del Regolamento vigente nell'Ente, di procedere al controllo del servizio presso i refettori al fine di rilevare:

- valutazione e monitoraggio del livello di gradimento del menù;
- verifiche sulla qualità del cibo anche tramite assaggio;
- valutazione e monitoraggio della qualità, igienicità e modalità del servizio riguardo gli ambienti ed il personale addetto;
- rispetto del menù;
- rispetto del capitolato.

E' fatto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendente della Ditta aggiudicatrice.

## **3 - Abbigliamento dei tecnici membri degli organismi di controllo**

I membri dell'organismo di controllo devono obbligatoriamente indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione pasti e di stoccaggio derrate, apposito camice bianco e copricapo, che devono essere forniti in pezzi monouso dall'impresa.

## **4 - Tipologia dei controlli**

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo i seguenti elementi del servizio erogato:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico - sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- controllo dell'organico;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche;
- modalità di manipolazione;



- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti.

Durante i controlli, i tecnici incaricati dal committente, se ritenuto opportuno, effettueranno prelievi di campioni alimentari e non alimentari che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

All'esecuzione dei prelievi deve assistere un responsabile dell'impresa.

L'impresa è tenuta comunque ad effettuare ogni anno i controlli previsti dal proprio piano di autocontrollo igienico,

## **5 - Blocco delle derrate**

Qualora dai controlli emergessero anomalie significative, i preposti potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dalla committente provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il committente provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'impresa, qualora i referti diano esito positivo. All'impresa verranno addebitate le spese di analisi, oltre alle penali previste.

## **6 - Rilievi dei tecnici**

I tecnici incaricati dell'esecuzione del servizio di controllo qualità sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'impresa. Il personale dell'impresa non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dalla committente.

## **7 – Autocontrollo da parte dell'impresa (sistema HACCP)**

L'impresa deve effettuare presso il proprio centro cottura e presso i refettori il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. n. 155/97 concernente l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Le registrazioni relative all'applicazione del piano devono essere costantemente tenute a disposizione degli incaricati del Comune e comunque dell'Ufficio competente del Comune.

## **8 - Contestazioni**

L'Amministrazione comunale farà pervenire per iscritto all'impresa le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro dieci giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'impresa sarà tenuta a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel successivo articolo.

L'impresa non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti influenti sul servizio benché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

## **9 – Inadempienze e penalità**

Ove si verificano inadempienze dell'impresa a prescrizioni contrattuali, saranno applicate dall'amministrazione comunale, in via sostitutiva, penalità in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

## **10 - Penalità**

- 1 - € 400,00 per mancata o errata fornitura delle diete imputabili all'Azienda.  
Inoltre la ditta appaltatrice si impegna a riconoscere la gratuità del pasto all'utente che abbia subito il danno.
- 2 - € 200,00 per violazione di quanto stabilito nel menù adottato.
- 3 - € 200,00 per mancato rispetto delle grammature verificato su almeno il 20% della stessa preparazione.
- 4 - € 400,00 per mancato rispetto delle norme sul personale dipendente dell'impresa di cui all'art. 27.
- 5 - € 250,00 per ritardi superiore ai 15 minuti nella consegna dei pasti.
- 6 - € 250,00 per mancato rispetto delle temperature (5 volte in un mese).
- 7 - € 20,00 in caso di mancata risposta entro le 24 ore in caso di contestazione mediante le schede tecniche allegate al presente capitolato (€ 50,00 in caso di reiterazione della medesima contestazione).

La contestazione avverrà in forma scritta da parte dell'Ente, mediante modulistica di cui all'allegato "D" e la Ditta aggiudicataria avrà 10 giorni di tempo per produrre le proprie controdeduzioni e segnalare eventuali correttivi.

Trascorso infruttuosamente tale termine, l'Amministrazione applicherà le penali previste nel presente capitolato.

## **ART. 36 - ALLEGATI**

Sono allegati al presente capitolato speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati :

- |  |                   |
|--|-------------------|
| - Menù autunnale-invernale-estivo  | (allegato "A")    |
| - Tabelle delle grammature   | (allegato "B")    |
| - Tabelle merceologiche derrate alimentari   | (allegato "C")    |
| - Scheda di contestazione tecnica/<br>segnalazione di rilevazione di oggetto estraneo                      | (allegato "D"-D1) |
| - Automazione del servizio di ristorazione scolastica  | (allegato "E")    |
| - Disposizioni tecniche da rispettare durante la pulizia<br>e la sanificazione di ambienti ed attrezzature | (allegato "F")    |
| - Manutenzione ordinaria e straordinaria   | (allegato "G")    |