

COMUNE DI PONTE LAMBRO. CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA AA.SS. 2016/2017, 2017/2018 E 2018/2019 CON FACOLTA' DI PROROGA PER GLI AA.SS. 2019/2020 E 2020/2021.

ART. 1 - SERVIZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

1. L'appalto ha per oggetto la concessione, ad imprese specializzate in ristorazione, del servizio di refezione scolastica per le scuole d'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado del Comune di Ponte Lambro.

2. L'appalto in oggetto comprende i seguenti servizi:

- 1) Raccolta e gestione dei dati anagrafici informativi relativi alle iscrizioni e all'utenza del servizio in collaborazione con l'Istituto Comprensivo e di concerto con il Comune.
- 2) Rilevazione, registrazione e prenotazione giornaliera dei pasti e delle diete speciali.
- 3) La fornitura del servizio completo di mensa scolastica con la produzione, il trasporto e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo, con le modalità stabilite nei successivi articoli. I pasti devono essere prodotti presso un centro cottura di proprietà o in disponibilità della concessionaria.
- 4) L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere alla concessionaria l'estensione del complesso delle prestazioni oggetto dell'appalto. L'estensione potrà riguardare il numero complessivo dei pasti erogati, tipologia di utenza, punti o giorni di erogazione, ovvero turni di distribuzione. Le relative condizioni organizzative ed economiche rimangono le stesse del presente appalto.
- 5) Introito diretto e informatizzato dei proventi del servizio con propri mezzi.
- 6) L'allestimento e riordino degli spazi adibiti a refettorio e locali annessi (compresi lo spazio adibito a piccolo magazzino nel seminterrato della scuola d'infanzia), nonché degli arredi relativi, la loro pulizia e sanificazione, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.
- 7) Il lavaggio e lo stoccaggio di tutte le stoviglie utilizzate.
- 8) La fornitura di tutti i prodotti, i materiali e le attrezzature necessarie per l'esecuzione di quanto sopra specificato.
- 9) Le operazioni di disinfestazione e derattizzazione di tutte le aree interessate dal servizio di mensa scolastica.
- 10) La fornitura e l'eventuale reintegro di quanto necessario alla distribuzione dei pasti e all'arredo dei tavoli: tovaglie, tovagliette e tovaglioli monouso, bicchieri di vetro, piatti in ceramica e posate di metallo per tutti gli utenti, nonché la fornitura di n. 2 lavastoviglie (una per ciascun plesso).
- 11) La fornitura di tutte le attrezzature per refettorio che si rendessero necessarie all'erogazione dei servizi.
- 12) La fornitura hardware, software e gestione informatica iscrizioni, anagrafiche e pagamenti, nonché la fornitura di buoni-pasto cartacei.
- 13) La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature.
Sono a carico del Comune le manutenzioni inerenti alle parti murarie e agli impianti elettrici e idraulici esistenti e le spese per le forniture di elettricità, acqua e riscaldamento dei refettori.
- 14) Il concessionario si impegna a comunicare tempestivamente ogni eventuale problema o difficoltà che si dovessero presentare sia in ambito nutrizionale che igienico - sanitario.
- 15) L'Amministrazione si riserva la possibilità di accedere a tutte le aree ed ai locali oggetto del presente capitolato in ogni momento senza obbligo di preavviso al fine di poter effettuare le verifiche di conformità al presente capitolato e relativi allegati ed alle norme sanitarie inerenti il servizio fornito dal contraente.

- 16) La realizzazione di iniziative di educazione alimentare in collaborazione con Istituto Comprensivo e Comune.
- 17) Il concessionario si impegna altresì a fornire gratuitamente il servizio di catering completo in occasione del "Pranzo dei nonni" che si tiene a Ponte Lambro nel mese di dicembre (circa 80 utenti).

COSTITUISCONO parte integrante del presente Capitolato Speciale d'Appalto i seguenti allegati:

-Caratteristiche tecniche minime degli alimenti (allegato A)

-Tabelle dietetiche – Grammature (allegato B)

Oltre a quanto specificamente indicato, nel presente capitolato devono intendersi richiamate, quale parte integrante del presente capitolato, le vigenti **LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA** emanate dalla Regione Lombardia – Assessorato alla Sanità – Direzione Sanità Pubblica.

ART. 2 - DURATA ED IMPORTO DELLA CONCESSIONE

La presente concessione avrà una durata di anni 3 (tre) scolastici. Avrà decorrenza dall'anno scolastico 2016/2017 e proseguirà fino al 31 agosto 2019, con facoltà di proroga per gli aa. ss. 2019/2020 e 2020/2021. Il Comune di Ponte Lambro, al termine del presente appalto, valuterà l'opportunità di proroga della concessione laddove ravvisi un preminente interesse pubblico e l'operato della ditta stessa sia stato rispettoso di tutti i criteri di qualità, richiesti nel primo appalto e non vi siano state contestazioni rilevanti, ai fini della qualità, efficacia ed efficienza dell'operato prestato dalla ditta concessionaria nel corso del periodo del presente appalto.

INDICAZIONE DEI PREZZI

A) SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA € 698.175,00= (€ seicentonovantottomilacentosettantacinque/00) IVA esclusa. Tale importo è stato quantificato sulla base dei consumi registrati nell'ultimo anno scolastico ed è comprensivo dell'applicazione della eventuale proroga ai sensi dell'art. 29, c. 1 del D. Lgs. n. 163/2006 (€ 4,50 x n. 31.030 pasti annui x n. 5 anni). Detto importo si intende comunque non impegnativo, in quanto l'importo definitivo sarà determinato dal totale dei pasti che di fatto si renderanno necessari.

L'offerta economica dovrà essere formulata indicando il ribasso praticato sul prezzo a base d'asta per singolo pasto, IVA esclusa, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni relative al servizio di ristorazione scolastica e correlati, poste a carico dell'impresa dal presente capitolato e per tutte le attività aggiuntive che l'impresa proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria del servizio.

L'importo a base di gara è fissato in € 4,50 a pasto per gli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria, di cui € 0,02=, quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

La concessionaria verrà individuata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa conformemente ai criteri individuati nel disciplinare di gara.

Durante l'intera durata della Concessione, a partire dal secondo anno scolastico, l'unico aumento che verrà riconosciuto alla Concessionaria, sarà l'incremento dei costi sulla base dell'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati, come accertato dall'ISTAT e pubblicato in G.U., ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. 163/2006.

ART. 3 - NUMERO PRESUNTO PASTI - SEDI E GIORNI DI SERVIZIO

I servizi di ristorazione individuati nel presente capitolato sono da intendersi riferiti alle seguenti scuole:

PLESSO SCOLASTICO SC. INFANZIA E PRIMARIA (CLASSI 1^ E 2^) - Via Trieste n. 2

PLESSO SCOLASTICO SC. PRIMARIA (CLASSI 3^a, 4^a E 5^a) E SECONDARIA DI 1° GR. –
Via Trieste n. 33

Avranno accesso al servizio mensa tutti gli alunni ed il personale docente avente diritto e regolarmente iscritti allo stesso. Il servizio avrà luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole secondo il calendario scolastico regionale e di istituto, fatte salve eventuali interruzioni dovute a consultazioni elettorali, calamità naturali o altre cause non prevedibili. Il servizio dovrà essere reso nei giorni in cui si svolgerà l'attività didattica pomeridiana. I giorni di rientro saranno:

- scuola Infanzia e scuola Primaria: da lunedì a venerdì;
- scuola Secondaria: lunedì-mercoledì-venerdì.

Gli orari dei turni mensa saranno i seguenti:

- via Trieste, 2:
 - 1° turno ore 11:45-12:45 (scuola Infanzia);
 - 2° turno ore 13:00-14:00 (I e II Primaria);
- via Trieste, 33:
 - 1° turno ore 12:30-13:10 (III-IV-V Primaria)
 - 2° turno ore 13:15-13:45 (scuola Secondaria)

Gli alunni iscritti, indicativamente, all'a.s. 2016/2017 sono i seguenti:

- in via Trieste, 2 al 1° turno (scuola Infanzia): 70 alunni + 5 adulti;
- in via Trieste, 2 al 2° turno (scuola Primaria 1° ciclo): 45 alunni + 2 adulti;
- in via Trieste, 33 al 1° turno (scuola Primaria 2° ciclo): 50 alunni + 2 adulti;
- in via Trieste, 33 al 2° turno (scuola Secondaria): 40 alunni + 2 adulti.

Prima dell'inizio dell'anno scolastico l'A.C. comunicherà ufficialmente i dati definiti dall'Istituto Comprensivo di Ponte Lambro, relativi all'organizzazione dell'attività scolastica ed agli orari, che dovranno essere osservati scrupolosamente dall'O.E. nella distribuzione dei pasti.

Nell'anno scolastico 2014/2015 i pasti consumati da alunni ed insegnanti autorizzati sono stati circa 31.030 presso l'Istituto Comprensivo.

I suddetti dati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Le indicazioni del fabbisogno esposto nel capitolato sono suscettibili di eventuali variazioni di utenza o delle diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici interessati, nonché di variazione della popolazione scolastica; pertanto la quantità di pasti da erogare annualmente potrà essere soggetta a variazioni sia in aumento che in diminuzione. Il servizio non necessariamente avrà inizio con il primo giorno di scuola, ma verrà avviato, in accordo tra le parti e con la dirigenza delle scuole, in modo tale da consentire tutte le necessarie informazioni agli utenti, nonché le iscrizioni e i pagamenti.

ART. 4 - ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

4.1 MENU' E TIPOLOGIA DEI PASTI

a) Menù e grammature

1. I menù sono articolati in menù invernale ed in menù estivo (indicativamente da ottobre a marzo e da aprile a settembre).
2. L'O.E. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù proposti.
3. Detti menù dovranno essere differenziati per le diete personalizzate.
4. Eventuali variazioni del menù sono ammesse solo in casi eccezionali e devono essere preventivamente e tempestivamente comunicate.

I menù della scuola primaria e della scuola secondaria di 1° grado sono idonei anche per gli adulti, con la precisazione che per gli adulti l'O.E. dovrà attenersi alla specifica grammatura prevista; le quantità da somministrare sono quelle previste dall'Allegato B) "Grammature". I pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. I prodotti alimentari devono essere quelli contemplati nell'Allegato A)

“Caratteristiche Fondamentali degli alimenti”.

Struttura del menù

un primo piatto

un secondo piatto

un contorno

pane

frutta fresca o dessert (yogurt, budino, gelato, con esclusione dei dolci pre-confezionati)

acqua minerale naturale

oppure

un piatto unico

un contorno

pane

frutta fresca o dessert (yogurt, budino, gelato, con esclusione dei dolci pre-confezionati)

acqua minerale naturale

Cestini freddi

L'A.C. potrà richiedere all'O.E. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio (di solito in coincidenza con le gite scolastiche).

Si precisa che alla scuola d'infanzia, per motivi organizzativi, la frutta deve essere servita in mattinata e non al termine del pasto.

b) Variazioni al Menù: nessuna variazione potrà essere apportata al menù, da parte dell'impresa concessionaria, senza una preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. In caso di autorizzazione all'introduzione di nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'impresa sarà tenuta a fornire al Comune l'esatta composizione qualitativa e quantitativa dei piatti proposti. E' consentita, tuttavia, una variazione temporanea (non superiore a 6 gg. lavorativi, salvo diverso accordo con l'Amministrazione Comunale) al menù stabilito nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti o attrezzature necessarie per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

L'impresa sarà comunque tenuta ad inviare tempestivamente comunicazione di variazioni all'Ufficio preposto del Comune ed all'Istituto comprensivo, corredata da apposita informazione scritta riportante la motivazione della variazione, da esporre per conoscenza agli utenti.

Potrà invece essere richiesto all'O.E. di apportare modifiche ai menù, su istanza del servizio comunale competente o su istanza dell'Autorità Sanitaria competente.

Le variazioni del menù possono essere previste unicamente a fronte di un costante non gradimento dei cibi da parte dell'utenza, comprovata in sede di Commissione Mensa e/o da questionari compilati nelle scuole da insegnanti e genitori.

Se nel corso della vigenza contrattuale dovessero verificarsi episodi imprevisti ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate, anche legati ad un particolare marchio, il Comune si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù o la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

c) Carni: le carni bovine, avicunicole e suine dovranno essere in possesso di rintracciabilità totale di filiera. Tutte le carni, così come gli alimenti, dovranno essere in possesso della documentazione prevista dalle leggi vigenti.

d) Biologico: si richiede la presenza di prodotti biologici nell'ambito del menù proposto. Le

derrate di tipo biologico dovranno essere provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modificazioni e del Regolamento CE n. 1804/1999 ed essere assoggettate al regime di controllo ai sensi del citato regolamento n.2092/91, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati. I prodotti biologici devono quindi essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc.), devono essere caratterizzati da un tenore di nitrati inferiore rispetto ad altri prodotti provenienti da agricoltura convenzionale, devono possedere il marchio unico di riconoscimento "Agricoltura biologica – Regime di controllo CEE". Per tutti i prodotti biologici la Concessionaria dovrà fornire al Comune idonea documentazione.

e) OGM: è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o derivati da organismi geneticamente modificati.

f) Diete Speciali e "Leggere": l'impresa dovrà garantire la possibilità di seguire diete speciali a quegli utenti che presentino richiesta motivata e documentata con certificazione medica. L'O.E. dovrà anche predisporre diete speciali richieste per motivi etici e religiosi. Tutte le diete speciali dovranno essere approvate dal servizio dietologico dell'ASL il quale dovrà provvedere a fornirne comunicazione al Comune. Tutti gli ingredienti destinati alla preparazione delle diete speciali dovranno essere forniti dall' O.E.. Laddove l'industria alimentare lo consenta, con la presenza di prodotti alimentari alternativi e privi dei fattori scatenanti di particolari allergie (es. celiachia), il menù speciale predisposto dovrà essere il più possibile simile al menù scolastico fornito. L'O.E. per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione, dovrà attenersi a quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003 Codice in materia di protezione dei dati personali.

Sarà inoltre prevista la preparazione di diete "leggere" per i casi di indisposizione temporanea degli utenti, per periodi non superiori ai 5 giorni ed in seguito a semplice richiesta senza la necessità di presentare certificati medici.

Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco è necessario produrre il certificato medico.

Le stesse saranno così costituite:

- riso o pasta conditi con olio crudo extravergine di oliva e Parmigiano Reggiano grattugiato
- carne o pesce cotti a vapore, sulla piastra o lessati
- verdura cruda o cotta al vapore o lessata
- pane
- frutta
- acqua minerale naturale .

Ogni pasto alternativo fornito deve essere confezionato in contenitori monoporzione di propilene e contrassegnato con etichetta riportante in modo chiaro identificativo dell'utente destinatario. Ogni dieta personalizzata deve infatti essere riconducibile all'utente destinatario in modo certo ed univoco. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori isotermici idonei a mantenere fino al momento del consumo la temperatura di mantenimento richiesta dal presente capitolato.

Tali pasti verranno segnalati al momento dell'ordine, cioè entro le ore 10,00 del giorno in cui si effettua il consumo.

g) Caratteristiche merceologiche: per gli alimenti l'O.E. dovrà fare riferimento alle caratteristiche merceologiche dei prodotti indicate dal Comune, salvo miglioramenti, alla tabella delle grammature relative, formulate al crudo ed al netto degli scarti. La confezione dei pranzi dovrà essere eseguita a perfetta regola d'arte, con cucina e tecniche di cottura tradizionali nel pieno rispetto di tutte le norme e indicazioni igienico-sanitarie. Unica deroga consentita alle tecniche di cottura tradizionali sarà ammessa in caso di utilizzo di centro di cottura di emergenza, conformemente al relativo piano. Tutte le derrate alimentari dovranno possedere confezione ed etichettatura conformi alla leggi vigenti. Non saranno ammesse etichettature incomplete o non conformi al dettato del D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.. In accordo a quanto previsto dal D.Lgs n. 114 del 2006, dovrà essere indicata in etichetta la presenza di alimenti potenzialmente allergenici.

4.2 PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

Tutti i pasti devono essere preparati presso il centro di cottura indicato in fase di gara. Le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti devono essere condotte in maniera igienica e in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa che:

- a) il condimento dei primi piatti e delle verdure deve essere confezionato a parte per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione. Nel caso delle pastasciutte è consentito condirle in un primo momento con olio extravergine di oliva, affinché le caratteristiche organolettiche non risultino alterate, aggiungendo poi il restante condimento solo al momento della distribuzione;
- b) la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- c) tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- d) tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo; saranno ammesse deroghe, solo se presenti idonee attrezzature e dopo esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale;
- e) per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di + 65°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione;
- f) per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi dovrà invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 10°C;
- g) per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato dovrà essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 4°C;
- h) lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera, tra 0°C e +4°C, salvo che gli alimenti che possono o debbano essere cotti tal quale;
- i) le verdure per i contorni dovranno preferibilmente essere cotte al vapore o al forno;
- j) le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
- k) nessun alimento potrà essere fritto: frittate, crocchette, pesci, ecc. dovranno essere cotti al forno e dovranno essere evitati i grassi di cottura;
- l) non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
- m) non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; per il purè è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale;
- n) tutti i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- o) è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- p) tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità.
- q) Le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura e i semilavorati custoditi nel regime di temperatura idoneo.

4.3 TRASPORTO – DISTRIBUZIONE ESECUZIONE DEL SERVIZIO NELLE SEDI DI SOMMINISTRAZIONE

SEDI DI SOMMINISTRAZIONE: I pasti preparati presso il centro di cottura devono essere trasportati e distribuiti nelle mense dei plessi scolastici indicati all' Art. 3.

PIANO DEI TRASPORTI: l'O.E. dovrà organizzare un piano dei trasporti, anche avvalendosi di idonea ditta esterna e far sì che i tempi tra produzione dei pasti e distribuzione nei luoghi di ristorazione siano ridotti al minimo. Si precisa che i pasti dovranno essere consegnati ai refettori in tempo utile alla organizzazione della distribuzione, secondo orari concordati con il servizio scuola del Comune e i plessi scolastici in relazione alle esigenze didattiche e alla funzionalità del servizio. Il piano di trasporto dovrà fornire indicazione quantificata dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'inizio della distribuzione in ogni mensa. Le attrezzature e i mezzi per la veicolazione, il trasporto e la conservazione che dovranno essere conformi al D.P.R. 327/1980 ed al D.Lgs 155/1997 e s.m.i. Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 853/2004.

TRASPORTO : I pasti cucinati dovranno essere consegnati, a cura dell'O.E., franchi di ogni spesa, nei plessi di distribuzione. I pasti dovranno essere contenuti in contenitori multiporzioni già suddivisi per luoghi di ristorazione. I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificabili, su almeno uno di essi deve essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la qualità in peso o porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità.

Il pane deve essere trasportato in sacchi adeguatamente resistenti, inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, chiusi in modo idoneo, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui il numero limitato dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole.

Le gastronomie in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta dovranno avere un'altezza tale da evitare fenomeni di impaccamento.

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

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e s.m.i. ed al D.Lgs 155/1997 e s.m.i. Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 853/2004 e dovranno mantenere i cibi ad una temperatura costante, conformemente a quanto definito all'art. 4.2 del presente capitolato, fino al momento della consumazione. I contenitori multiporzione dovranno avere caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico che dell'appetibilità. I contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere recuperati a fine servizio, lavati e pronti per l'uso, con onere a carico dell'O.E.

SERVIZIO PRESSO I REFETTORI: Come specificato all'articolo 1 del presente capitolato, l'O.E. dovrà provvedere, per tutte le aree adibite a refettorio, a tutte le operazioni di pulizia e sanificazione preliminare delle stesse (con particolare riferimento agli arredi), all'apparecchiamento, allo scodellamento, all'assistenza agli utenti, allo sparecchiamento, al ritiro delle stoviglie e dei rifiuti, alla pulitura accurata ed alla sanificazione, dopo i pasti, di tutto quanto utilizzato per i refettori e dei refettori stessi (inclusi arredi, tavoli, sedie, pavimenti, ecc..).

L'Amministrazione Comunale si riserva – anche nel corso del primo anno di concessione – la facoltà di apportare modifiche, di procedere all'accorpamento, alla variazione di sede, all'aumento od alla diminuzione del numero di refettori, in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale e/o operativo del servizio di ristorazione scolastica o di cause di forza maggiore, senza che ciò possa incidere sulle mansioni della Concessionaria o sulle condizioni economiche definite in sede di gara e dal presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale, in accordo con l'Istituto scolastico, si riserva altresì – anche nel corso del primo anno di concessione – la facoltà di apportare modifiche agli orari ed alle modalità di somministrazione dei pasti presso i refettori.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà evitare che avvenga un qualsiasi incrocio tra la fase preliminare, la distribuzione e la fase di sparecchio e/o pulizia.

4.4 RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI

L'O.E. sarà tenuto al rispetto delle disposizioni comunali per la raccolta differenziata dei rifiuti. In particolare dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti prescrizioni:

1. effettuare sempre la raccolta differenziata in base alle tipologie previste;
2. depositare i rifiuti esclusivamente negli appositi contenitori;
3. mantenere i contenitori in buone condizioni igieniche;
4. segnalare tempestivamente la rottura o il malfunzionamento dei contenitori al Comune;
5. mantenere gli spazi adibiti alle aree rifiuti in modo decoroso, ossia in buone condizioni di igiene e pulizia;
6. rispettare i giorni previsti dal calendario per la raccolta in base alle zone;
7. La fornitura dei sacchetti per la raccolta differenziata dei rifiuti è a carico dell'O.E.

ART. 5 INFORMATIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'O.E. effettua con il proprio personale in ogni plesso scolastico la rilevazione, la prenotazione e la registrazione dei pasti, divisi per alunni e docenti, delle diete speciali ed in bianco, con procedure che arrechino il minor disagio possibile alle attività didattiche, attraverso l'utilizzo di apposito sistema informatico offerto e descritto in sede di gara, che dovrà essere installato e reso operativo da parte dello stesso O.E.

Il sistema informatico offerto in sede di gara deve garantire:

- massima semplicità, trasparenza e certezza per l'utenza ed il personale incaricato;
- automazione della prenotazione dei pasti e delle diete con possibilità di rettifica entro le ore 11:00;
- acquisizione dei dati relativi alle iscrizioni al servizio dall'Istituzione scolastica da supporto cartaceo o altro utilizzato per la creazione delle anagrafiche;
- aggiornamento automatico anagrafiche per l'anno scolastico successivo;
- possibilità di selezionare per ogni utente i giorni settimanali di utilizzo del servizio e eventuali diete speciali richieste;
- applicazione automatica delle diete speciali ed in bianco nella fase quotidiana di prenotazione dei pasti;
- accesso, gestione e consultazione dei dati via web in tempo reale, con differenziazione dei profili di accesso per personale incaricato del Comune, dell'O.E. e per i genitori, attraverso l'assegnazione di login e password individuali nel pieno rispetto della sicurezza e della normativa in materia di privacy e dati sensibili;
- gestione e registrazione dei pagamenti in tempo reale nella modalità pre-pagato;
- controllo dei pasti consumati e pagati, con visualizzazione di ogni singola situazione contabile;
- elaborazione automatica di lettere di sollecito, avvisi e circolari, nonché avvisi SMS o E-mail.

L'O.E. è tenuta ad assicurare a proprie spese e cura:

- fornitura delle attrezzature hardware e software;
- attivazione di linee telefoniche dedicate al funzionamento del sistema proposto;
- manutenzione e aggiornamento per tutta la durata della concessione delle apparecchiature hardware e software secondo le modalità descritte nel progetto;
- formazione necessaria al personale incaricato della gestione;
- creazione, gestione e aggiornamento delle anagrafiche;
- prenotazione e registrazione quotidiana dei pasti senza interferire con le attività didattiche, ivi compresa la fornitura della relativa modulistica;
- soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure di emergenza per la rilevazione/prenotazione dei pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- stampa e consegna all'utenza di circolari informative e avvisi;
- istituzione di un sistema che consenta la registrazione in tempo reale dei pagamenti sul sistema di gestione informatico proposto;
- stipulazione di convenzioni per la durata dell'appalto con esercizi commerciali con oneri a carico della O.E. per consentire il pagamento dei pasti a mezzo di strumenti informatici.

Pagamento dei pasti

Avverrà attraverso ricariche effettuabili presso il punto di ricarica convenzionato dall'O.E.

La gestione dei pagamenti dei pasti dovrà avvenire per mezzo di "buoni-pasto" cartacei ed attraverso un apposito software che, attraverso un codice "PAN" indicato su una tessera nominativa consegnata all'utente stesso:

- mantenga traccia di tutti i pagamenti effettuati e dei pasti consumati nel periodo (quantità e data) per ogni singolo utente;
- consenta all'utente in ogni momento la consultazione on line della sua situazione contabile;
- stampi all'atto del pagamento una ricevuta nominativa ed il numero di "buoni-pasto nominativi" corrispondenti alla somma versata;
- consenta la gestione in forma anonima degli eventuali contributi erogati dall'Amministrazione Comunale a diminuzione del costo a carico di particolari utenti.

I buoni-pasto cartacei costituiranno il titolo per consentire l'accesso del giorno al servizio mensa e saranno consegnati al personale preposto secondo modalità che devono essere precisate in sede di offerta tecnica, così come devono essere indicate nell'offerta tecnica le modalità con cui saranno gestite le eventuali dimenticanze o mancanze occasionali del buono-pasto giornaliero.

L'acquisto dei buoni-pasto deve poter essere effettuato con modalità che facilitino le famiglie, vale a dire:

- il pagamento dovrà essere possibile sia in contanti sia tramite POS;
- potrà essere consentito l'acquisto di un numero ridotto di buoni (ad es. n. 5 buoni) per facilitare le famiglie che hanno più figli che usufruiscono del servizio;
- le attività commerciali che ospiteranno i punti di ricarica dovranno avere un ampio orario di apertura, che dovrà comprendere anche la giornata di sabato, per facilitare i genitori che lavorano.

Competenze dell'O.E. in riferimento a situazioni di morosità nei pagamenti

Compete all'O.E.:

- incasso diretto del costo del pasto
- gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi prevedendo 2 invii con lettere scritte generate dal Sistema e un terzo invio mediante raccomandata:
 - a) invio tempestivo di pre-avviso tramite SMS o E-mail, ai numeri o indirizzi di posta elettronica inseriti sulle anagrafiche a cura dell'I.A., quando residuano due pasti pagati non consumati;
 - b) invio tempestivo di sollecito tramite SMS o E-mail, al superamento della soglia di 3 pasti consumati e non pagati;
 - c) predisposizione e consegna in busta chiusa all'utente di n. 2 solleciti scritti, qualora alla segnalazione via SMS o E-mail per superamento della soglia non faccia seguito il pagamento entro i cinque giorni successivi, o qualora non sia disponibile il numero di utenza al quale inviare gli SMS o l'indirizzo di posta elettronica e sia stata superata la soglia di 3 pasti consumati e non pagati;
 - d) invio lettera raccomandata di ulteriore ed ultimo sollecito con diffida a regolarizzare la situazione di morosità entro e non oltre cinque giorni;
 - e) segnalazione immediata all'Amministrazione comunale, qualora anche il sollecito tramite raccomandate non sia stato seguito da pagamento entro i successivi giorni stabiliti;
- la preparazione e la consegna agli utenti di eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con il Comune per potenziali campagne informative verso le famiglie. Tale attività potrà prevedere opuscoli per le famiglie e/o manifesti da affiggere all'interno dell'Istituto scolastico e del comune per permettere una comunicazione chiara verso tutte le famiglie.
- l'O.E. dovrà emettere a carico del Comune:
 - fattura mensile relativa ai pasti consumati dal personale docente tenuto alla sorveglianza durante la refezione;

- fattura mensile relativa ai pasti consumati da alunni beneficiari di particolari riduzioni del costo del buono-pasto, la cui differenza viene posta a carico del Comune.
- Entrambe le situazioni devono essere rilevate dal sistema informatizzato. Le fatture dovranno essere corredate dei report mensili.

ART. 6 SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)

1. La qualità degli alimenti e tutte le fasi del servizio dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia igienico –sanitaria dei prodotti.
2. In riferimento a quanto su detto, si ribadisce la necessità che le carni bovine, avicuniole e suine debbano essere di sola provenienza nazionale, con certificazioni di filiera e dotate di tutti i certificati e documenti previsti dalla normativa vigente
3. La Concessionaria è tenuta a porre in essere tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. n.155/1997 e s.m.i.
4. In particolare dovranno essere documentate dalla Concessionaria le procedure operative del sistema di autocontrollo e la relativa documentazione deve essere resa disponibile al Comune di Ponte Lambro. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato posto in essere dalla Concessionaria non fosse ritenuto adeguato, la Concessionaria dovrà provvedere alle modifiche concordate con il Comune, adottando tutte le conseguenti misure attuative.
5. In relazione alle attività di cui sopra, la Concessionaria aggiudicataria dovrà designare prima dell'inizio del servizio un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto della Concessionaria medesima – la qualifica di “responsabile dell'industria alimentare”.
6. Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari e di formazione ed informazione professionale degli alimentaristi.
7. La Concessionaria è obbligata a prelevare giornalmente almeno 100 grammi di ciascuna preparazione indicata a menù e a mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a + 4° C, in una zona identificabile, con un cartellino indicante la dicitura “Alimenti appattati per eventuale verifica”, al fine di individuare celermente eventuali cause di tossinfezione alimentare. Ogni alimento dovrà essere riposto in contenitore monouso sigillato con indicate la natura del contenuto ed il giorno di preparazione.

ART. 7 PERSONALE E ORGANICO

1. PERSONALE A CARICO DELL'O.E. Tutti i costi di organico e di personale sono a carico dell'O.E. L'O.E., ancorché non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata della concessione. Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal D.Lgs. 155/97 e sue successive modificazioni ed ai Reg. CE 852, 853 e 854/2004 sull'igiene alimentare nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione. L'O.E. si obbliga ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione. L' O.E. è tenuto inoltre all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori in caso di cooperative.
2. Subentrando all'O.E. che attualmente gestisce la mensa scolastica, la Concessionaria del servizio si impegna ad assumere il personale in servizio presso l'appaltatore uscente attualmente impegnato nell'erogazione del servizio. La Concessionaria si impegna a mantenere il personale in forza, riservandosi variazioni in difetto nell'organico soltanto in relazione ad una diminuzione

del numero degli utenti che lo giustifichi previa comunicazione e approvazione dell'Amministrazione. Tutti gli oneri diretti o indiretti relativi al personale si intendono ad esclusivo carico della Concessionaria, essendo il Comune sollevato da ogni tipo di responsabilità.

3. ORGANICO: il numero di persone impiegate dalla Concessionaria dovrà essere tale da garantire un servizio di qualità, efficiente, tempestivo e ordinato. L'elenco del personale in servizio dovrà essere sempre aggiornato e inoltrato all'Ente. La Concessionaria dovrà pertanto provvedere alle opportune comunicazioni ogni volta che avverrà un cambio, una sostituzione o un avvicendamento del personale. La Concessionaria dovrà presentare all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale assegnato ai plessi di erogazione dei servizi oggetto della presente concessione. L'impresa garantirà la continuità ed efficienza del servizio provvedendo alla tempestiva sostituzione del personale assente. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. E' opportuno pertanto che l'impresa non effettui continui spostamenti tra un plesso e l'altro e che tale personale non venga, nei limiti del possibile, sostituito nel corso dell'anno scolastico. L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa. Per il personale addetto alla distribuzione dei pasti presso i refettori dovrà essere garantita la presenza minima di n.1 operatore ogni 30 alunni della scuola dell'infanzia e di n. 1 operatore ogni 40 alunni delle scuole primarie e secondarie di 1° grado, con oscillazioni accettabili, in più o in meno, del 15%. Il rapporto di presenza indicato potrà essere modificato previo accordo con l'Amministrazione Comunale a fronte di oggettivi condizionamenti logistici e organizzativi. La Concessionaria garantirà il servizio anche nel caso di assenza del lavoratore assegnato originariamente e si impegna, dietro semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, alla sua sostituzione nel caso in cui non dimostrasse sufficiente impegno nell'espletamento dei compiti a lui affidati.

4. VESTIARIO: la Concessionaria dovrà fornire al proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'azienda (generalità e ragione sociale), il nome e cognome del dipendente e le sue mansioni e dovranno essere, ovviamente, distinti indumenti per la distribuzione degli alimenti e per le operazioni di pulizia.

4 RISPETTO NORMATIVE SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO E SUL DIVIETO DI FUMO: la Concessionaria si impegnerà ad adottare, nell'esecuzione del servizio, tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità degli operatori e dei terzi. In particolare l'impresa si impegnerà ad applicare, per quanto di sua competenza, le prescrizioni del D.Lgs. 626/94 e sue successive modifiche ed integrazioni, comunicando al momento della stipula del contratto i nominativi dei soggetti da considerare datore di lavoro, responsabile della sicurezza nonché l'applicazione della normativa antifumo.

5 FORMAZIONE PROFESSIONALE: la formazione professionale è obbligatoria. La formazione professionale di tutto il personale in forza è a carico della Concessionaria. Il personale è tenuto a partecipare gratuitamente ai corsi periodici di aggiornamento organizzati dalla Concessionaria con particolare attenzione alla formazione professionale sostitutiva del Libretto di Idoneità Sanitaria per gli Alimentaristi (LISA).

6 SCIOPERO: In caso di sciopero del personale dipendente della Concessionaria, il Comune dovrà essere avvisato entro i 3 giorni lavorativi precedenti a quello in cui si verificherà l'evento. In caso di impossibilità di erogare il servizio per sciopero del personale, su richiesta del Comune la Concessionaria dovrà procedere alla fornitura di un cestino freddo.

ART. 8 SEGRETO PROFESSIONALE E D'UFFICIO/TUTELA DELLA PRIVACY

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

2. L'impresa si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

ART. 9 CONTROLLO QUALITA'

1. Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la Concessionaria possa eccepire eccezioni di sorta. Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite sia a cura del personale dipendente dal Comune o di terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Comune di Ponte Lambro, sia mediante i preposti organi dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente per il territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato. Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'impresa è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

2. In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- **controllo tecnico-ispettivo**, svolto dai responsabili comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati, comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna, la distribuzione dei pasti ed il rispetto di tutto quanto definito dal presente capitolato; in tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di cottura ed ai refettori, visita che dovrà essere consentita anche ai rappresentanti dei genitori che compongono la Commissione Mensa;

- **controllo igienico-sanitario**, svolto dalla competente Azienda per i Servizi Sanitari, relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti forniti ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'impresa; le richieste poste in essere dalla competente Azienda per i Servizi Sanitari dovranno essere immediatamente recepite dalla Concessionaria.

- **controllo sull'andamento complessivo del servizio**, da parte dei componenti la Commissione Mensa, presso ogni singola struttura scolastica servita.

La Commissione mensa può svolgere le seguenti funzioni:

- raccordo tra l'utenza ed il Comune, facendosi carico di riportare le diverse istanze che provengono dall'utenza stessa;
- monitoraggio sulla qualità del pasto, sul rispetto del menù, controllo delle grammature, della gradevolezza dei piatti, della pulizia degli ambienti;
- parere consultivo per quanto riguarda l'adozione e l'applicazione del menù scolastico, nonché vigilanza sulle modalità applicate nell'erogazione del servizio.
- vigilanza e azione di sensibilizzazione verso le famiglie, con l'obiettivo che a scuola – per una corretta educazione alimentare durante il momento del pasto – debbano essere consumati unicamente gli alimenti forniti dalla Concessionaria e previsti nel menù giornaliero. Per lo svolgimento della suddetta attività di vigilanza si dovrà assolutamente evitare che la procedura provochi una qualsiasi interferenza con il buon andamento del servizio stesso, con particolare riferimento a quanto stabilito dal D.lgs. 626/94 e s.m.i. in riferimento al possibile contatto tra personale del committente e personale dell'O.E.

L'O.E. metterà a disposizione dei suddetti componenti della Commissione mensa, nei singoli plessi, appositi moduli su cui potranno annotare le loro osservazioni.

I moduli di cui sopra verranno sottoscritti dalla persona che ha effettuato il controllo e controfirmati dal personale della O.E., che potrà a sua volta annotare eventuali considerazioni e dovrà trasmetterne copia al Comune per la dovuta informativa e per l'acquisizione agli atti.

La commissione mensa non può intervenire, a nessun titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa.

MONITORAGGIO

L'Amministrazione comunale periodicamente può convocare un tavolo tecnico, quale strumento per assicurare un idoneo sistema di costante verifica sull'andamento del servizio di refezione scolastica.

Ai lavori del suddetto tavolo partecipano, di norma:

- per il Comune: Amministratori – Resp. del servizio

- per la scuola: Preside e/o docenti/genitori della Commissione mensa su invito
- per l'O.E.: Il Direttore e/o il Referente autorizzato

La partecipazione alle sedute del tavolo costituisce un obbligo per l'O.E. .

Ai fini del controllo igienico-sanitario la Concessionaria dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto una campionatura sul prodotto fornito. L'analisi dovrà essere effettuata su un campione di prodotti secondo lo schema di cui alla tabella sotto riportata. Le citate operazioni dovranno essere effettuate per tutte le mense servite.

Derrata da analizzare		Tipologia di analisi microbiologiche da effettuare	Limiti microbiologici
Prodotti di ristorazione cucinati (freddi e caldi)		Carica batterica totale	< 100000 u.f.c./g.
		Coliformi	< 500 u.f.c./g.
		E.coli	< 10 u.f.c./g.
		Stafilococchi coag. pos	< 50 u.f.c./g.
		Lieviti e muffe	< 100 u.f.c./g.
		Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g.
		Salmonella spp.	Assenza in 25 g.
Ortofrutta	Vegetali freschi da consumare crudi pronti per il consumo	E.coli	< 10 u.f.c./g.
		Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g.
		Salmonella spp.	Assenza in 25 g.

L'O.E. dovrà inoltre obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto una campionatura del tipo e sugli alimenti di seguito elencati: vegetali freschi: pesticidi; pasta e riso: parassiti; farina di mais: ogm; prodotti ittici surgelati: mercurio, piombo, cromo. Le citate operazioni dovranno essere effettuate per tutte le mense servite.

L'O.E. è tenuta a comunicare al Comune i risultati delle analisi non appena disponibili. Qualora i risultati delle analisi microbiologiche di cui sopra superassero i limiti indicati, ovvero, nel caso dalle analisi chimiche si rilevasse la presenza di sostanze indesiderate, come i seguenti elementi: pesticidi per vegetali freschi, parassiti per pasta e riso, ogm per la farina di mais, mercurio, piombo, cromo per pesce surgelato, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento del risultato batteriologico completamente negativo, imputando all'impresa i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altro O.E. In casi di particolare gravità il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'impresa. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà dall'Amministrazione Comunale il diritto di risolvere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste dal capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni. Rimane ferma e impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione Comunale di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche sui pasti forniti dall'impresa con riserva di adottare tutte le iniziative e provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici sopra indicati.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'impresa di sottoporre i suoi addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di

bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

ART. 10 RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

1. Ogni responsabilità sia civile che penale connessa con l'uso degli immobili, degli impianti, delle apparecchiature e delle attrezzature e con l'erogazione dei servizi oggetto della presente concessione è assunto totalmente dalla Concessionaria, rimanendo il Comune sollevato e indenne da qualsiasi responsabilità per danni a persone o a cose che dovessero accadere nell'esercizio della presente concessione. L'O.E. assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'impresa stessa quanto dell'Amministrazione Comunale o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto o per cause connesse allo stesso, anche se eseguito da terzi.

2. L'O.E. si impegna a stipulare con primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa a copertura del rischio da responsabilità civile dell'impresa in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui alla concessione. Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione Comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà prevedere tra l'altro, la copertura dai rischi da intossicazione o da tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparate con le derrate fornite dall'impresa aggiudicataria. L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza massimali non inferiori a : €. 5.000.000,00 (cinque milioni di euro) per sinistro e a € 1.000.000,00 (un milione di euro) per persona. La polizza deve contenere la previsione del pagamento in favore del Comune non appena questo lo richieda, anche in pendenza dell'accertamento della responsabilità e senza che occorran consensi ed autorizzazioni di qualsiasi specie.

3. Le cose di terzi in consegna o custodite dall'impresa aggiudicataria dovranno essere coperte anche per i danni derivanti da furto e incendio.

4. L'Amministrazione comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale dell'impresa durante lo svolgimento del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo della concessione.

ART. 11 COORDINATORE E DIRETTORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati dall'O.E. ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune. Il suddetto Responsabile deve mantenere un contatto costante con i referenti dell'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio, anche in occasione degli incontri con la Commissione Mensa e per svolgere un'azione costante di controllo, di verifica e di monitoraggio sull'andamento del servizio. La Ditta aggiudicataria non è autorizzata, in nessun caso, ad intervenire, e/o a concordare e/o a fornire direttamente comunicazioni influenti sulle modalità del servizio ai/con i Dirigenti Scolastici, docenti, genitori e altri terzi, senza un preliminare accordo con il Comune e ciò in quanto la titolarità del servizio è in capo al Comune stesso.

ART. 12 REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente i proventi della ristorazione scolastica secondo le modalità indicate nel capitolato. Il Comune si obbliga a corrispondere al concessionario un prezzo, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara, relativo ai pasti degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito e la differenza tra prezzo effettivo e prezzo a carico degli utenti beneficiari di riduzione. In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del Comune nei confronti del Concessionario è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti e fatturazione degli importi dovuti. La fatturazione avrà la periodicità concordata fra le parti a seguito di aggiudicazione. In caso di eventuale controversia giudiziaria che accerti l'esistenza di

irregolarità e vizi imputabili al concessionario, il Comune avrà diritto di ripetere ed ottenere da quest'ultimo tutte le somme eventualmente già corrisposte. Il Comune, verificata la correttezza della fatturazione, provvederà ad effettuare i pagamenti entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento della fattura e farà fede la data di protocollo del Comune.

ART. 13 CAUZIONI

Cauzione provvisoria:

Per quanto concerne la cauzione provvisoria, si fa rinvio a quanto specificato nel disciplinare di gara. La cauzione provvisoria della ditta aggiudicataria sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto. Ai non aggiudicatari la cauzione sarà restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione definitiva.

Cauzione definitiva:

Prima della stipula del contratto, la concessionaria dovrà presentare nel termine di 30 giorni dall'aggiudicazione, pena la decadenza, cauzione definitiva in ragione dell'intero valore netto della concessione, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti con la partecipazione alla gara. L'importo contrattuale verrà calcolato moltiplicando l'importo unitario a pasto offerto con il numero medio presunto di pasti. L'entità della cauzione è fissata nella misura del 10%. Il deposito cauzionale dovrà essere mantenuto, a pena di decadenza dall'aggiudicazione, nell'ammontare sopra definito, per tutta la durata del contratto (compresa l'eventuale proroga). La cauzione potrà essere costituita in uno dei seguenti modi:

- a) mediante fideiussione assicurativa, rilasciata da impresa di assicurazioni debitamente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni;
- b) mediante fideiussione bancaria, rilasciata da Aziende di Credito di cui all'art. 5, R.D.L. 12.03.1936, n. 375.

La cauzione, se prestata mediante fideiussione bancaria, deve riportare necessariamente le seguenti clausole:

"La presente fideiussione sarà valida ed operante sino alla data in cui codesta spett.le Amministrazione rilascerà il nulla osta allo svincolo per cessata pendenza a carico della ditta garantita. Resta inteso che la fideiussione di cui trattasi, si intende rilasciata alla espressa condizione che l'eventuale credito a favore del Comune di Ponte Lambro sia versato dal fideiussore dietro semplice richiesta scritta, con esplicita rinuncia ad opporre le eccezioni di cui all'art. 1945 C.C., nonché ad avvalersi del termine di decadenza previsto dall'art. 1957 C.C.". La cauzione sarà dichiarata svincolata da parte del competente responsabile del servizio al termine dell'appalto, che darà atto del complessivo regolare svolgimento del servizio, del non avvenuto intervento di danno alle cose e dell'avvenuta osservanza da parte di tutti gli obblighi del Capitolato e contrattuali. In caso di contestazione, la restituzione della cauzione avverrà soltanto dopo ultimata e dichiarata chiusa ogni e qualsiasi controversia. La cauzione viene prestata a garanzia delle obbligazioni assunte e del pagamento di eventuali penalità comminate, nonché delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante l'esecuzione del contratto per responsabilità della Concessionaria, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio. La somma depositata a titolo di cauzione deve essere immediatamente reintegrata in caso di utilizzo.

ART. 14 CONTRATTO

Il contratto che a seguito dell'aggiudicazione definitiva verrà stipulato, sarà redatto in forma pubblica amministrativa. Tutte le spese di quest'ultimo, nessuna esclusa ed eccettuata, comprese quelle di registrazione, sono a totale carico dell'aggiudicatario senza diritto di rivalsa. La concessionaria dovrà rendere le prestazioni oggetto della concessione anche nelle more della stipulazione del contratto. È vietata in tutto o in parte la cessione del contratto.

ART. 15 PENALITA'

Poiché il servizio oggetto della presente concessione è da ritenersi di pubblica utilità, la Concessionaria per nessuna ragione può sospenderlo, effettuarlo in maniera difforme a quanto stabilito e/o eseguirlo in ritardo.

Sono previste le seguenti penalità:

- a) accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge e di capitolato fissati per i pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate dall'impresa o spontaneamente dal Comune (che si riserva fin d'ora questa facoltà): fino a €. 4.000,00= per ciascuna violazione
- b) mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti alle mense: fino a €. 1.500,00= per ciascuna violazione
- c) fornitura di pasti non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal relativo allegato al presente capitolato o di pasti per quantità, e/o qualità, e/o grammatura non corrispondenti a quanto previsto dagli allegati al presente capitolato: fino a €. 3.000,00= per ciascuna violazione
- d) fornitura di pasti in numero inferiore a quanto necessario senza immediata reintegrazione: fino a €. 2.500,00= per ciascuna violazione
- e) preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato il quale non abbia compromesso lo svolgimento del servizio: €. 1.000,00= per ciascuna violazione
- f) preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato il quale abbia compromesso lo svolgimento del servizio: €. 5.000,00= per ciascuna violazione
- g) inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti, alle condizioni igienico/sanitarie degli addetti : fino a €. 2.000,00= per ciascuna violazione
- h) ulteriori casi di violazione, inadempimenti, ritardi nell'esecuzione del capitolato desumibili direttamente o indirettamente dal capitolato stesso, oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino a €. 3.000,00= per ciascuna violazione.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati alla Concessionaria mediante l'invio di segnalazione a mezzo raccomandata A.R. Il provvedimento è assunto dal Responsabile del servizio segreteria. La concessionaria ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro gg.8 (otto) dal ricevimento della raccomandata.

In mancanza di accordo fra le parti, entro gg. 38 (trentotto) dalla data di ricevimento della raccomandata di contestazione, la concessionaria dovrà emettere al Comune una nota di accredito, in riferimento all'ultima fattura non liquidata, pari al valore della penalità applicata. La mancata emissione di tale nota di accredito è motivo, salvo diverso accordo con l'Amministrazione Comunale, di risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria aggiudicataria.

Il responsabile competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'impresa, potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

Il responsabile competente, non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Egli potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento, seppur accertato, non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine per l'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio (dovranno sussistere tutte e tre le condizioni). I termini per la definizione di tale procedimento sono fissati in giorni 30 (trenta) dal ricevimento dei giustificativi inviati dal concessionario.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di ristorazione scolastica, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione temporanea del servizio di cui al presente capitolato, addebitando all'impresa concessionaria del servizio i relativi costi sostenuti ed applicando una penale di €. 1.000,00=.

In caso di risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria aggiudicataria, tutti i costi necessari a garantire l'effettuazione temporanea del servizio, nonché

tutti i costi relativi al nuovo affidamento verranno addebitate alla Concessionaria per colpa e responsabilità della quale si è addivenuti alla risoluzione del contratto. In caso di risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria, la Concessionaria incorre nella perdita della cauzione, che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuova gara e per tutte le altre circostanze che si possono verificare. Il Comune incamererà in tal caso la cauzione e la Concessionaria non potrà richiedere danni o compensi di sorta, ai quali dichiara sin d'ora di rinunciare. In caso di risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria, tutte le forniture, in materiali ed attrezzature, fino a tale data effettuate, resteranno di proprietà del Comune e la Concessionaria non potrà richiedere danni o compensi di sorta, ai quali dichiara sin d'ora di rinunciare. Nel caso di revoca o risoluzione anticipata del servizio per qualsiasi motivo, l'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio, si riserva la facoltà di utilizzare la graduatoria formulata dalla commissione di gara, per procedere ad un eventuale affidamento del servizio

Al verificarsi di un numero superiore a 3 (tre) inadempienze, verificatesi durante lo stesso anno scolastico, le quali abbiano comportato l'applicazione di una penale superiore ad euro 500,00 per ciascun evento, sarà facoltà dell'Amministrazione Comunale procedere alla risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria. Sarà inoltre facoltà della Amministrazione Comunale procedere alla risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria in tutti i casi specificati all'interno del presente capitolato, nonché nel caso di apertura di procedura di fallimento a carico della Concessionaria, abbandono dell'appalto dal parte della Concessionaria, interruzione di servizio da parte della Concessionaria, difformità nella realizzazione dell'allestimento dei locali rispetto al progetto offerto in sede di gara (fatto salvo diverso accordo con l'Amministrazione Comunale e nel rispetto del valore economico complessivo della fornitura), quando la Concessionaria, e/o i fornitori dalla stessa incaricati, si rendano colpevoli di frode, per sopravvenuta insussistenza dei requisiti richiesti dal bando di ammissione alla gara e dal presente capitolato ed in ogni altro caso che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto nei termini previsti dall'art. 1453 del Codice Civile. Oltre ai casi sopra elencati, il Comune potrà risolvere il contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria, per inadempienza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida (vedasi quanto in precedenza specificato in tema di comunicazione di inadempimenti). Trascorsi 8 gg. dalla suddetta diffida, in assenza di accordo fra le parti, il Comune potrà risolvere il contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria. La risoluzione anticipata del contratto sarà notificata a mezzo lettera raccomandata A.R. al domicilio della Concessionaria. In tal caso il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune di volersi avvalere della clausola risolutiva.

ART. 16 DOMICILIO

La Concessionaria è obbligata a comunicare il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi della concessione. A tale domicilio sarà inviata ogni comunicazione concernente all'appalto, comprese contestazioni, penalità e diffide.

ART. 17 CONTROVERSIE

Tutte le controversie in ordine alla concessione sono devolute alla giurisdizione esclusiva del giudice amministrativo.

Art. 18 TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi della vigente normativa sul trattamento dei dati personali (Privacy), si informa che i dati forniti dagli OO.EE. sono trattati dalla Stazione Unica Appaltante esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto. Il titolare del trattamento dei dati in questione è la SUA – Provincia di Como.

ART. 19 DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia (regolamento sulla contabilità dello Stato, leggi,

regolamenti e disposizioni che direttamente o indirettamente abbiano attinenza con il servizio in oggetto, sia vigenti, sia che vengano emanate durante il corso della stessa).

La Concessionaria è pertanto tenuta, nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di disposizioni nutrizionali, di igiene e sicurezza sul lavoro, del D.L. 626/94 e s.m.i., contenute anche nella L. 296/2006, in tema di prevenzione degli infortuni sul lavoro e quant'altro di propria pertinenza, che verranno emanate durante la durata della concessione.

La concessionaria è tenuta all'osservanza di tutti gli obblighi ed oneri inerenti alle opere di previdenza, di assistenza, di assicurazioni sociali e di tutela sindacale dei dipendenti, in relazione alle specifiche disposizioni delle leggi e regolamenti vigenti e di quelli che venissero emanati in corso d'appalto. L'appaltatore si obbliga ad applicare integralmente, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati, tutte le norme contenute nei contratti collettivi nazionale di lavoro e negli accordi integrativi degli stessi ed a provvedere alla regolare assicurazione sugli infortuni sul lavoro, all'INAIL, INPS e tutti gli altri versamenti obbligatori.

