



COMUNE di TREZZANO ROSA (MI)

CAPITOLATO D'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

**Periodo
01.09.2015 – 31.08.2020**

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Durata dell'appalto

L'appalto è relativo al periodo 01.09.2015-31.08.2020. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

È riservata facoltà al Comune, entro sei mesi antecedenti il termine del terzo anno contrattuale (e pertanto entro il 28.02.2018), di decidere se proseguire nel rapporto fino al termine naturale quinquennale sopra indicato, oppure recedere ed indire nuova procedura di individuazione del contraente.

Il mancato ricorso alla suddetta facoltà non comporta alcun indennizzo, compenso, risarcimento, ripetizione o altra richiesta a favore dell'Appaltatore.

In ogni caso l'Appaltatore sarà obbligato a continuare il servizio per il periodo richiesto dall'Amministrazione Comunale, comunque non superiore all'anno scolastico successivo, alle medesime condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza, per consentire l'espletamento del procedimento di individuazione del contraente.

Art. 2 - Importo presunto.

Il valore stimato dell'appalto ammonta a € 1.304.115,00 I.v.a. esclusa (oltre oneri di sicurezza connessi a rischi da interferenza, non soggetti a ribasso).

L'importo presunto di un singolo pasto a base d'asta è fissato in € 3,90 I.v.a. esclusa (oltre a € 0,01 cad. pasto, per oneri di sicurezza connessi a rischi da interferenza, non soggetti a ribasso); l'importo di una singola merenda è fissato in € 0,40 I.v.a. esclusa è non oggetto di ribasso. Non sono ammesse offerte in aumento.

Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, la quota ammortamento degli investimenti effettuati dall'Appaltatore per la fornitura di beni, i costi dei canoni per la gestione informatizzata e ogni altro onere espresso e non espresso dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

La dimensione presunta dell'utenza è esemplificata nelle tabelle seguenti, e la variazione del numero dei pasti (in aumento o in diminuzione) non dà luogo a variazioni del prezzo:

ANNO SCOLASTICO ⁽¹⁾	totale a.s.		media giornaliera	
	alunni	adulti	alunni	adulti
scuola dell'infanzia (n. 7 classi; 161 studenti complessivi)	22800	2500	128 ⁽²⁾	14
scuola primaria (n. 15 classi; 239 studenti complessivi)	36400	2400	214 ⁽²⁾	14
scuola secondaria di primo grado (n. 12 classi; 256 studenti complessivi) <i>servizio al momento non necessario, ma effettuato fino all'a.s. 2013/14</i>				
Totale	59200	4900	342	28
	64100		370	

scuola dell'infanzia (merende)	3200		18	
--------------------------------	-------------	--	-----------	--

anziani (pasto a domicilio: sett.-ago.):		1600		8
--	--	-------------	--	----------

⁽¹⁾ importi calcolati, in via presuntiva, sulla base di proiezione dati per l'a.s. 2014/2015

⁽²⁾ punte massime studenti ipotizzate:

- scuola dell'infanzia: 140
- primaria: 230

CENTRI ESTIVI	totale periodo ⁽³⁾		media giornaliera	
	alunni	adulti	alunni	adulti
n. 5/6 settimane circa	730	60	25	2

⁽³⁾ il numero delle merende coincide con il numero dei pasti per alunni

Calcolo importo presunto di n. 1 anno contrattuale:

pasti a.s.	64100		
pasti anziani	1600		
pasti centri estivi	790	base d'asta	tot. annuo
tot. pasti	66490	€ 3,90	€ 259.311,00

merende a.s.	3200		
merende centri estivi	730	importo fisso	tot. annuo
tot. merende	3930	€ 0,40	€ 1.572,00

€ 260.883,00

Art. 3 – Aggiudicazione.

Esperita la gara, l'aggiudicazione definitiva avrà luogo soltanto dopo le valutazioni intervenute a termini di legge, mentre la ditta aggiudicataria rimarrà vincolata fin dal momento dell'aggiudicazione provvisoria.

Art. 4 – Adeguamento prezzi

Per i primi due anni di appalto (fino al 31.08.2017) i prezzi si intendono fissati dall'Appaltatore in sede di offerta.

Dal 01.09.2017, per l'a.s. 2017/18, verrà applicato l'incremento derivante dalla variazione dell'indice Istat Foi al 31.07 immediatamente precedente.

OBBLIGAZIONI CONTRATTUALI

Art. 5 - Servizi oggetto dell'appalto

I servizi oggetto dell'appalto sono l'organizzazione, la gestione, l'approvvigionamento, la preparazione e la somministrazione in tutti i giorni feriali, esclusi il sabato, i giorni festivi o di vacanza, di un pasto giornaliero agli studenti ed agli insegnanti delle scuole dell'infanzia, primaria ed eventualmente di secondaria di primo grado, che usufruiscono della mensa, nonché di merende per i bambini della scuola dell'infanzia. Il servizio deve rispettare il calendario delle lezioni previsto a livello locale e deve adeguarsi alle esigenze e modalità didattiche stabilite dal Consiglio d'Istituto o dalla Dirigenza scolastica.

Ogni cibo sarà cucinato presso i locali cucina, di proprietà del Comune, ubicati presso la scuola dell'infanzia.

Il servizio comprende altresì la preparazione degli eventuali pasti per il personale scolastico, i dipendenti comunali, gli anziani o disabili assistiti a domicilio e per chiunque sia autorizzato dal Comune anche per brevi periodi.

Il pasto ad anziani e disabili assistiti a domicilio deve essere garantito, dal lunedì al venerdì, anche nei giorni di vacanza scolastica, previa eventuale preparazione presso proprio centro cottura indicato in sede di offerta tecnica. A richiesta, il venerdì e nei giorni precedenti festività infrasettimanali, il pasto dovrà essere fornito doppio e singolarmente confezionato, in modo da coprire le esigenze alimentari del giorno successivo.

Il servizio deve essere fornito anche in caso di organizzazione di eventuali centri estivi nei mesi da giugno a settembre. Anche in tal caso il corrispettivo sarà calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto o per merenda definito in fase di aggiudicazione, e sarà liquidato dal Comune all'Appaltatore sulla base dei pasti o merende effettivamente prodotti, a seguito di presentazione di fattura.

L'appalto prevede altresì la rilevazione tramite gestione informatizzata, a cura dell'Appaltatore, delle presenze degli studenti, con riscossione diretta dei corrispettivi dovuti. L'Appaltatore fatturerà al Comune la differenza tra il costo unitario del pasto come da offerta e il costo pasto a carico dell'utente come da tariffa definita annualmente dalla Giunta Comunale. In ogni altro caso il corrispettivo sarà calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto o per merenda definito in fase di

aggiudicazione, e sarà liquidato mensilmente dal Comune all'Appaltatore sulla base dei pasti effettivamente prodotti, a seguito presentazione di fattura.

Il servizio di refezione scolastica deve essere garantito anche in caso di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni. A tal fine potranno essere concordate tra il Comune e l'Appaltatore, in via straordinaria, particolari soluzioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata. In tal caso il prezzo del cestino o del pasto freddo sarà pari alla metà del costo ordinario del pasto.

Al presente Capitolato sono allegate le "Linee guida per la ristorazione scolastica dell'Asl Milano 2 (ed. Maggio 2013)" e le "Linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia (ed. Agosto 2002)", che costituiscono riferimenti integranti e sostanziali delle prescrizioni contrattuali.

Art. 6 - Oneri della Appaltatore

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, l'Appaltatore provvede:

1. all'**acquisto e trasporto delle derrate** alimentari presso il centro di preparazione pasti;
2. all'**organizzazione, gestione e somministrazione** dei pasti giornalieri presso i plessi scolastici del territorio comunale, ivi compresa la fornitura di articoli complementari quali tovaglette monouso e tovaglioli di carta, o di altri che si rendessero necessari per ragioni contingenti e straordinarie, al fine di garantire comunque la fruizione del pasto. I pasti dovranno seguire le grammature indicate nelle tabelle dietetiche determinate dall'ASL e i menù settimanali predisposti dalla Commissione Mensa ed approvati, se necessario, dalla competente ASL;
3. al **trattamento economico** sia ordinario che straordinario dovuto al personale necessario, che dovrà essere regolarmente assunto nonché ai relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
4. alla **sostituzione** tempestiva (al massimo entro il giorno scolastico successivo) del personale in servizio che risulti assente;
5. a curare la scrupolosa osservanza delle **norme igieniche** vigenti da parte di tutto il personale addetto al confezionamento e alla distribuzione dei pasti, nonché alla sanificazione di attrezzature, macchinari, locali adibiti al servizio;
6. all'adempimenti di tutti gli obblighi derivanti dall'applicazione del **D. Lgs. 81/2008**, inclusa la fornitura di adeguato vestiario e dei D.P.I. (dispositivi di protezione individuale) per tutto il personale addetto al servizio, comunicando al Comune all'atto dell'inizio del servizio e per ogni successiva variazione:
 - nome e qualifica del responsabile del servizio di prevenzione e protezione;
 - nome e qualifica del rappresentante per la sicurezza nominato dai lavoratori;
 - nomi e qualifiche della squadra di emergenza e pronto soccorso;
 - dichiarazione da cui risulti che i lavoratori impiegati operano nel rispetto delle norme in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro e che utilizzano attrezzature e dispositivi di protezione individuale idonei al lavoro;
 - dichiarazione di aver fornito ai propri dipendenti la necessaria informazione e formazione per l'esecuzione delle opere e/o servizi in appalto e che gli stessi lavoratori possiedono sufficiente formazione professionale per eseguirli.

7. a tutte le **imposte e tasse generali e speciali** senza diritto di rivalsa, che colpiscano e che potranno colpire in qualsiasi momento l'Appaltatore per l'impianto o per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. La tassa sui rifiuti non è a carico dell'Appaltatore. Per quanto riguarda l'I.V.A., si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
8. all'**assicurazione** per i danni a cose e persone, nonché alla responsabilità civile dell'Appaltatore verso terzi nell'espletamento del servizio, per un massimale di almeno € 4.000.000,00 (quattromilioni/00) per ogni sinistro, consegnando copia della polizza all'Amministrazione Comunale; in tale polizza deve essere esplicitamente indicato che l'Amministrazione comunale debba essere considerata fra i "terzi" a tutti gli effetti di legge. In particolare l'Appaltatore si assume tutte le responsabilità derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati. L'Appaltatore, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento. A tale proposito, l'Appaltatore contrarrà per tutta la durata del contratto un'assicurazione contro i rischi, anche prodotti per colpa grave, inerenti la gestione della mensa, con espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune.
9. a tenere **registri fiscali** a norma di legge;
10. alla **sanificazione** giornaliera dello stovigliame, delle attrezzature e degli ambienti messi a disposizione dal Comune; in particolare le operazioni di **pulizia** da eseguire quotidianamente consistono in: sparcchiatura, sanificazione dei tavoli, pulizia delle sedie e degli altri arredi, spazzamento e lavaggio dei pavimenti (compresa zona refettorio), delle aree comuni di transito, delle zone immediatamente adiacenti i locali di refezione, degli spogliatoi, nonché sanificazione dei servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici; interventi da eseguirsi almeno mensilmente: pulizia dei vetri interni ed esterni del locale refettorio, infissi e zanzariere;
11. alla **sanificazione dei locali** di cucina, magazzini, frigoriferi, nonché di tutte le attrezzature, impianti e servizi annessi ai suddetti locali, secondo piano di sanificazione da depositarsi presso il Comune; saranno considerate idonee le superfici destinate a venire in contatto diretto con le sostanze alimentari che presentino: CBT ≤ 10 UFC/cm²; Coliformi totali = assenti;
12. l'esecuzione di interventi di **lotta agli infestanti** (monitoraggio, interventi di disinfestazione e derattizzazione dei refettori, dei locali di servizio e delle relative zone di pertinenza quali dispense, spogliatoi, bagni, ecc.), che dovranno essere effettuati da ditta specializzata; i relativi rapporti di intervento, in copia, dovranno essere inviati al Comune;
13. all'acquisto di **materiale di pulizia** e relativa attrezzatura;
14. alla **manutenzione ordinaria** delle attrezzature e dei locali messi a disposizione dal Comune; l'Appaltatore, per ogni intervento di manutenzione eseguito su attrezzature ed ambienti, dovrà far pervenire al Comune adeguata documentazione rilasciata dall'impresa intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso, ed entro massimo 10 (dieci) giorni dal medesimo. Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento – anche temporaneo – dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza. Il Comune si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle

- attrezzature, degli impianti e degli arredi. Delle manutenzioni va tenuto apposito registro presso il centro cottura, a disposizione per la consultazione da parte del Comune. Entro il 31.08.2018 l'Appaltatore dovrà provvedere almeno una volta alla completa tinteggiatura delle pareti e soffitti dei refettori e locali di servizio annessi (in date preventivamente concordate con il Comune), oltre agli ordinari interventi di ripristino quando e laddove necessari;
15. all'**integrazione ed alla sostituzione**, quando necessario, di stoviglie, pentolame ed utensileria di cucina, oltre a piatti, bicchieri e posate per l'utenza: tale materiale diventa di proprietà del Comune al termine dell'appalto (v. anche, in proposito, l'art. 12);
 16. a curare, congiuntamente con il Comune, i necessari adempimenti in relazione alla DIAP o alla sua modifica; l'Appaltatore deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle **autorizzazioni sanitarie** e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'Appaltatore anche per quanto riguarda tutti i locali interessati alla distribuzione e al consumo dei pasti da parte degli utenti. L'Appaltatore deve effettuare gli interventi di manutenzione prescritti dalla ASL competente al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni;
 17. alla **formazione** sostitutiva del libretto sanitario, secondo le vigenti disposizioni, per il personale addetto ai servizi di cui al presente capitolato;
 18. al **trasporto dei pasti** con mezzi propri ed idonei dalla cucina, ubicata presso la scuola dell'infanzia di via Rodari, ai refettori:
 - a. della scuola primaria, ubicato in via Colombo 9/11 ed alla conseguente distribuzione;
 - b. della scuola secondaria di primo grado, ubicato in via Commendator Brambati, ed alla conseguente distribuzione;
 19. alla **consegna a domicilio**, sul territorio comunale e senza alcun costo aggiuntivo, dei pasti ad anziani e disabili assistiti a domicilio che ne fruiscano, in contenitori singoli, porzionati singolarmente e adeguatamente chiusi (anche con vaschetta in alluminio e coperchio); il servizio deve essere garantito altresì nei giorni di vacanza scolastica, dal lunedì al venerdì non festivi, previa preparazione anche presso proprio centro cottura indicato in sede di offerta tecnica e successiva veicolazione, al medesimo importo offerto in sede di aggiudicazione;
 20. alla **fornitura e consegna di pasti veicolati**, al medesimo importo offerto in sede di aggiudicazione, in caso di temporanea e straordinaria necessità logistica della durata massima di giorni 30 (trenta), mediante produzione dei medesimi presso proprio centro cottura indicato in sede di offerta tecnica;
 21. alla **fornitura e consegna di pasti e merende veicolati**, secondo tabelle dietetiche adeguate e ipotesi di menù da indicarsi in sede di offerta tecnica, ai medesimi importi offerti in sede di aggiudicazione, ad utenti ed assistenti di **asilo nido** (privato o pubblico), ubicato sul territorio comunale, qualora il servizio venga richiesto dai gestori e con fatturazione a carico di questi ultimi; si precisa, in sede di prima applicazione, che alla data del bando gli iscritti sono circa 20 (venti) e che l'asilo nido privato è ubicato in via Padre Marengoni;
 22. alla **conservazione** ed alla **esibizione**, a semplice richiesta, al Comune della documentazione attestante la provenienza e le caratteristiche delle derrate acquistate;

23. alla comunicazione mensile, mediante file formato "Excel" o equivalente, di **report dei pasti** erogati, suddiviso per plesso e per tipologia di utenza (studenti, insegnanti, utenti a domicilio etc.);
24. alla **comunicazione dei nominativi** e delle qualifiche del personale in servizio;
25. alla realizzazione delle **migliorie** proposte in sede di offerta, previo assenso del Comune ed entro 30 (trenta) giorni dalla richiesta da parte della medesima stazione appaltante, o in subordine all'accredito del valore della miglioria, qualora il Comune non intenda fruirne direttamente.

Art. 7 - Oneri a carico del Comune

In relazione al presente capitolato, il Comune si impegna:

1. a corrispondere all'Appaltatore i pagamenti direttamente dovutigli dal Comune (v. art. 13 n. 3); il pagamento delle fatture avverrà a 30 giorni dalla positiva verifica di conformità del servizio, ai sensi del D. Lgs. 192/2012. Ai sensi dell'art. 118, comma 6, del D. Lgs. 163/2006 e di quanto disposto dal comma 10 dell'art. 16-bis del D.L. 29/11/2008, n. 185, (convertito con legge 28/2/2009, n. 2), il pagamento delle fatture relative alle prestazioni eseguite sarà condizionato all'acquisizione del DURC, attestante la regolarità contributiva del Concessionario; in caso di RTC, all'acquisizione del DURC di tutti i soggetti raggruppati.
2. alla manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti, se non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili all'Appaltatore;
3. alla rimozione, mediante appositi contenitori, dei rifiuti che dovranno essere debitamente differenziati da parte del personale dell'Appaltatore secondo le disposizioni in vigore nel territorio comunale;
4. al pagamento delle forniture di gas, acqua, energia elettrica (luce e forza motrice), riscaldamento, necessari per il funzionamento degli impianti relativi al centro cottura in comodato.

Art. 8 - Osservanza delle leggi e regolamenti

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, l'Appaltatore avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore, sia a livello nazionale che regionale, o che potessero venire, eventualmente, emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze sindacali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene, comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

Art. 9 - Interruzione e sospensione

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte. Si precisa che non si ritengono cause di forza maggiore i fenomeni meteorologici prevedibili (es.: nevicata).

In caso di sciopero del personale dipendente dell'Appaltatore la controparte deve essere avvisata nei termini stabiliti dalle vigenti disposizioni di legge in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.

Il preavviso da parte del Comune, in caso di necessità di sospensione temporanea dell'erogazione dei pasti o delle merende, cui non sia possibile provvedere nemmeno con soluzioni alternative, dovrà essere dato entro le ore 12,00 del giorno lavorativo antecedente.

Art. 10 - Indicazioni sulle modalità di esecuzioni dei servizi

L'Appaltatore dovrà eseguire il servizio secondo le seguenti modalità:

1. frequenza giornaliera del servizio scolastico secondo il calendario definito dall'Istituto Comprensivo e fermo restando quanto altrove precisato per i pasti a domicilio;
2. erogazione dei pasti ai bambini delle scuole dell'infanzia, nonché primaria (se richiesta, su indicazione dei docenti), effettuata al tavolo;
3. orari di erogazione dei pasti (orario indicativo, che potrà subire modifiche in relazione a specifiche esigenze didattiche):
 - ⇒ dalle 11.20 alle 11.40 pasti a domicilio
 - ⇒ dalle 12.00 alle 12.50 scuola dell'infanzia
 - ⇒ dalle 12.30 alle 13.15 scuola primaria (turno unico)
 - ⇒ dalle 14.00 alle 14.30 scuola secondaria di primo grado (eventuale)Qualora, in corso di rapporto contrattuale, venissero modificati gli orari suindicati, anche con eventuale introduzione di doppio turno, ciò non comporterà incremento del costo del pasto come offerto dall'Appaltatore.
4. la frutta/dessert agli studenti della scuola dell'infanzia e primaria dovrà essere fornita, pronta per la consumazione, per l'intervallo di metà mattinata anziché al termine del pasto; nel caso in cui, nel menù, venisse prevista la somministrazione del gelato al termine del pasto, la frutta al mattino deve essere fornita in aggiunta e non in sostituzione.

Art. 11 – Royalties

Il Comune potrà valutare la possibilità di autorizzare l'uso del centro cottura per la preparazione di pasti da veicolare ad altre scuole/utenti, previa verifica con l'ASL. Al riguardo l'Appaltatore dovrà garantire il mantenimento delle condizioni di ottima funzionalità e idoneità igienico-sanitaria del servizio, provvedendo ai necessari adeguamenti di organico. L'Appaltatore corrisponderà altresì all'Ente royalties per ogni pasto preparato presso il centro cottura, che saranno determinate di volta in volta congiuntamente con il Comune.

Art. 12 - Locali ed attrezzature

Per l'espletamento del servizio l'Appaltatore utilizzerà i locali e le attrezzature già esistenti nei plessi scolastici.

L'apposito inventario verrà redatto congiuntamente alla stipulazione del contratto di appalto.

Detti locali ed attrezzature sono di proprietà del Comune e saranno utilizzati in comodato dalla Appaltatore che ne garantirà l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza, provvedendo anche alla manutenzione straordinaria delle attrezzature e delle strumentazioni.

I locali e le attrezzature di cui sopra verranno prese in consegna dall'Appaltatore all'inizio dell'appalto, e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso.

Ogni attrezzatura o strumentazione necessaria ai fini della corretta e completa esecuzione delle obbligazioni previste per capitolato, e che non sia stata fornita dal Comune o di cui si renda necessaria la sostituzione in corso d'appalto, dovrà essere fornita a cura e spese dell'Appaltatore, e diventa di proprietà del Comune al termine dell'appalto.

Per l'inventario della dotazione iniziale, vedasi allegato "D" al presente capitolato.

Art. 13 – Gestione informatizzata di prenotazione e riscossione corrispettivi

È attiva la gestione informatizzata di prenotazione dei pasti e di riscossione dei corrispettivi, effettuata tramite l'applicativo GRSWEB sviluppato da ACME ITALIA srl.

L'Appaltatore deve mantenere l'utilizzo del medesimo applicativo, con ogni onere che ne derivi a proprio carico.

Si sintetizzano di seguito alcuni elementi del servizio:

1. Sistema di pagamento

Mediante codice studente, tramite almeno le seguenti modalità: presso punti di ricarica sul territorio (pre-pagato); tramite carta di credito (pre-pagato).

2. Rilevazione quotidiana delle presenze presso i plessi scolastici

È a cura dell'Appaltatore la raccolta quotidiana, entro le ore 10,30, delle informazioni necessarie per la predisposizione dei pasti del giorno, mediante proprio operatore che si rechi presso i plessi scolastici, per ritirare le schede che il personale scolastico avrà compilato, previa idonea istruzione; è cura dell'Appaltatore chiarire ogni eventuale dubbio di lettura della scheda di cui trattasi e provvedere alla raccolta anche in caso di cessazione della disponibilità del personale scolastico.

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

3. Gestione corrispettivi/insoluti

Le rette per la frequenza al servizio da parte degli studenti, sulla base di tariffe definite dal Comune e comunicate all'inizio dell'anno o in corso d'anno in caso di variazioni, saranno direttamente introitate dall'Appaltatore.

In caso di mancata ricarica, dopo l'accertamento di almeno n. 10 pasti non pagati l'Appaltatore comunicherà per iscritto alla famiglia (e per conoscenza al Comune) sollecitandola a regolarizzare la pendenza. Solo dopo almeno n. 2 tentativi infruttuosi di recupero del credito (di cui almeno uno mediante raccomandata a/r), debitamente dimostrati, l'Appaltatore addebiterà i pasti non pagati al Comune, decorsi almeno 5 (cinque) mesi dal termine dell'anno scolastico di riferimento. I costi dei tentativi di recupero del credito, fruttuosi o meno, sono a carico dell'Appaltatore.

L'Appaltatore fatturerà al Comune, per gli studenti, la differenza fra il costo dei pasti derivante dall'applicazione del prezzo offerto ed il costo applicato all'utenza sulla base delle tariffe applicate.

È inoltre a carico del Comune il costo relativo ai pasti consumati:

- a) dal personale docente e ausiliario;
- b) dagli utenti eventualmente ammessi gratuitamente al servizio, come comunicato dall'Ufficio Scuola;
- c) dagli assistiti a domicilio;
- d) dagli utenti dei centri estivi.

In caso di mancata ricarica da parte dell'utente, il sistema dovrà comunque permettere la fornitura del pasto all'utente. Non è prevista la possibilità di introdurre interessi di mora. In ogni caso è di competenza dell'Ufficio Scuola la sospensione della corresponsione del pasto all'utente moroso.

4. Gestione banca dati utenti/tariffe

Il Comune, indicativamente entro il mese di luglio, provvede all'integrazione del data-base contenente l'anagrafica degli utenti. All'inizio dell'anno scolastico, o in corso d'esso, il Comune provvede alle necessarie verifiche applicando una tariffa differenziata e successivamente comunicherà ogni variazione relativa agli iscritti al servizio (nuove iscrizioni, cambio residenza, nuove tariffe, diete).

È onere dell'Appaltatore provvedere, entro il 15.09 di ogni anno, all'invio ai nuovi iscritti di lettera informativa concordata con il Comune, contenente le informazioni sulle modalità di gestione del servizio, nonché il codice utente e relativa password.

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

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

Al termine dell'appalto e/o in caso di risoluzione anticipata del contratto l'Appaltatore dovrà trasferire al Comune, se da quest'ultimo richiesto, in forma una tantum senza alcun onere e/o costo aggiuntivo: le licenze d'uso del software, gli applicativi, i dati raccolti, oltre la piena proprietà di qualsiasi tipo di hardware in dotazione all'interno del sistema.

ALIMENTI E PASTI

Art. 14 - Definizione di prodotto "biologico" e "a lotta integrata" ai fini dell'appalto

Per prodotto biologico si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CE 28.06.2007 n. 834, e recante in etichetta il marchio che identifica il prodotto e il nome dell'ente certificatore debitamente riconosciuto.

Per prodotto a lotta integrata deve intendersi un prodotto ottenuto utilizzando il 50% dei concimi chimici ammesse dalla legge, oppure l'uso di fitofarmaci poco o per niente tossici per l'uomo, oppure la lotta agli insetti dannosi tramite l'inserimento di altri che siano loro predatori naturali.

L'Appaltatore dovrà far pervenire al Comune, dietro semplice richiesta, copie dei certificati rilasciati dalla ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e a lotta integrata secondo il piano di distribuzione previsto nella tabella dietetica della settimana di riferimento.

Nel caso in cui uno o più prodotti biologici (o DOP/IGP) eventualmente offerti in sede di gara non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'Appaltatore (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari) l'Appaltatore dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel menù giornaliero con un'altra comunque biologica (o DOP/IGP) o concordarne il recupero in un'altra giornata, previa tassativa autorizzazione preventiva del Comune.

Art. 15 - Composizione del pasto e della merenda

Ogni pasto deve risultare composto da:

1° caso

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- frutta o yogurt o dessert
- pane

oppure

2° caso

- un monopiatto
- un contorno
- dessert o yogurt
- frutta o succo di frutta
- pane

oppure

3° caso

- un monopiatto
- due contorni
- dessert o yogurt o frutta
- pane

oppure

4° caso

sacchetto da picnic individuale in caso di gite scolastiche autorizzate:

- focaccia all'olio extravergine d'oliva imbottita con prosciutto cotto senza polifosfati
- un panino imbottito con formaggio o bresaola
- due frutti (mela e arancia)
- carote intere mondare pari a gr. 150
- un succo di frutta monoporzione
- una bevanda al tè monoporzione
- un pacchetto monoporzione di crackers
- un pacchetto monoporzione di biscotti secchi
- acqua minerale naturale, in bottiglia di PET da 500 ml.

Per il pasto consumato presso i refettori, l'acqua è proveniente da rubinetto; in caso di temporanea necessità, dovuta ad eventuali problemi della rete di distribuzione dell'acqua, a semplice richiesta del Comune l'Appaltatore dovrà fornire bottiglie di acqua minerale da lt. 1,5 in numero adeguato (almeno 1 ogni 4 utenti), senza costi aggiuntivi.

Il dessert, in occasione delle ricorrenze di Natale, Pasqua e Carnevale, consiste in dolce tipico per la ricorrenza.

Ogni merenda deve risultare composta da frutta (preferibilmente di stagione) o da prodotti da forno oppure da latte/yogurt associato sempre a cereali o frutta.

Per tutti i pasti è previsto l'utilizzo di sale iodato (come condimento, non per la preparazione).

Le grammature sono precisate nell'allegato A.

In sede di prima applicazione il menù da utilizzarsi è quello attualmente in vigore ed allegato B al presente capitolato; lo stesso è suscettibile di eventuali future modifiche effettuate dalla Commissione Mensa, con prodotti dello stesso livello qualitativo, senza che ciò comporti variazione del prezzo.

L'Appaltatore, a ogni variazione di menù, dovrà presentare le variare tabelle dietoterapeutiche in cui dovranno essere evidenziati i valori nutrizionali e le grammature dei singoli ingredienti costituenti le varie pietanze previste.

Il menù non potrà invece essere modificato unilateralmente da parte dell'Appaltatore, ma solo previa intesa con il Comune. È però consentita una variazione al menù, previa comunicazione al Comune, nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc.);
- avaria delle attrezzature per la conservazione dei prodotti deperibili.

Per il servizio a domicilio la fornitura dovrà consistere in un pasto (casi da 1° a 3° di cui sopra, secondo il menù scolastico; comprensivo di acqua minerale naturale in bottiglia di PET da 500 ml.) in legume caldo per il pranzo ed inoltre, se richiesto, un pasto costituito da un piatto freddo o un pasto in legume refrigerato da riscaldare per la cena. Per i giorni di fine settimana o comunque di interruzione del servizio, se richiesto dal Comune, dovrà essere fornito, come sopra stabilito, il numero necessario di piatti freddi o in legume refrigerato da riscaldare.

Art. 16 - Diete "speciali" e pasti sostitutivi

In corrispondenza di ogni menù giornaliero devono essere approntati, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo, pasti sostitutivi al menù base, riservati agli alunni ed adulti che debbano seguire diete *speciali* legate a specifiche patologie o semplicemente per diete cosiddette *in bianco*, oltre a diete per *motivi etico-religiosi*.

Nell'a.s. 2014/15 le diete speciali per patologie sono circa 18; le diete per motivi etico-religiosi circa 20-21.

Diete speciali

Le diete speciali vengono richieste ed approntate dietro certificato medico indicante il regime dietetico consigliato.

L'Appaltatore dovrà giornalmente preparare le vivande adatte ad ogni dieta speciale, confezionando singolarmente ogni pasto ed osservando scrupolosamente le indicazioni mediche. L'Appaltatore dovrà utilizzare stoviglie espressamente dedicate per la preparazione, in modo tale che non vi sia nemmeno la minima possibilità di contaminazione crociata allergizzante.

Particolare attenzione dovrà essere posta nella preparazione e nel confezionamento in caso di patologia celiaca; in tal caso dovranno essere somministrati gli alimenti analoghi previsti dal menù, inseriti nel prontuario AIC e reperibili sul mercato.

Le diete speciali richieste dovranno essere confezionate dall'Appaltatore, porzionate singolarmente e chiuse in contenitori singoli, recanti etichettatura con il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile indicazione.

Presso il centro cottura e presso ogni refettorio dovrà essere presente un elenco dei soggetti allergici ed intolleranti, completo dell'indicazione delle rispettive classi, delle patologie evidenziate e degli alimenti non ammessi, nel pieno rispetto della normativa in tema di privacy.

Per i pasti a domicilio, in presenza di particolari patologie, dovranno essere apportati gli idonei correttivi al menù giornaliero.

Diete in bianco

Sono temporanee, e non necessitano di documentazione medica per la loro fornitura. Giornalmente devono essere disponibili le seguenti preparazioni alternative.

1° piatto: pasta o riso con olio extravergine di oliva o in brodo vegetale, o polenta condita con pomodoro (se prevista nel menù giornaliero), eventualmente con aggiunta di formaggio grana / parmigiano reggiano grattugiato;

2° piatto: carne o pesce cotti al vapore o ai ferri, oppure ricotta vaccina;

contorno: verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio extravergine di oliva crudo ed eventualmente limone.

Diete per motivi etico-religiosi

L'Appaltatore, nel rispetto delle tradizioni legate a culture di etnie diverse, garantisce la sostituzione di alimenti ed ingredienti per la preparazione di pasti, non compatibili con le norme alimentari regolate da motivi religiosi o culturali. L'Appaltatore garantisce altresì, in particolare, idonea varietà settimanale di piatti alternativi per tali casi. Le segnalazioni di sostituzione verranno comunicate all'Appaltatore dall'ufficio scuola, cui perverranno esplicite richieste da parte delle famiglie.

Art. 17 - Caratteristiche dei prodotti alimentari

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impiegare per i servizi di cui al presente capitolato sono precisate nell'allegato C denominato "Caratteristiche dei generi alimentari - requisiti merceologici".

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti contenuti "O.G.M.".

Le derrate alimentari dovranno inoltre dovranno rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- avere una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali prevista; modalità di conservazione, istruzioni per l'uso negli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero di lotto);
- possedere imballaggi integri ed idonei senza alcun segno di deterioramento;

- per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale, nella fase di detenzione; lo scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in cella frigorifera o con apposita attrezzatura;
- non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti;
- nel rispetto delle norme igienico sanitarie, quotidianamente le derrate e gli alimenti preparati e non consumati potranno essere ritirati da associazioni Onlus debitamente autorizzate dal Comune; in assenza delle stesse, la distribuzione dovrà avvenire direttamente a carico dell'Appaltatore.
- l'Appaltatore deve acquisire dai propri fornitori, e tenere 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. L'Appaltatore deve garantire la tracciabilità delle derrate e pasti preparati, per quanto di competenza, come previsto dalla legislazione vigente.

Art. 18 - Conformità degli alimenti. Condimenti. Metodi di cottura.

Gli alimenti distribuiti devono essere conformi alle vigenti disposizioni legislative regionali, nazionali ed alle normative dell'Unione Europea per quanto riguarda le materie prime, le tecniche di conservazione, di preparazione e di cottura, l'igiene dei prodotti alimentari, la rintracciabilità, ed a tutte le prescrizioni che potranno essere impartite dalle competenti Autorità.

Il Comune si riserva la possibilità di effettuare, direttamente o tramite propri incaricati, in qualsiasi momento, controlli al fine di verificare la rispondenza degli alimenti a quanto previsto dal presente capitolato.

Il Comune si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia:

- n. 1 visita ispettiva
- n. 1 analisi microbiologica, chimica, fisica

per ogni anno scolastico su n. 1 pasto completo campione, n. 3 materie prime e n. 3 superfici di lavoro, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'Appaltatore, qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

Si riserva inoltre di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia:

- n. 2 analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile per ogni anno scolastico, in giornate distinte

con addebito dei costi a esclusivo carico dell'Appaltatore.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa che:

- il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, deve essere confezionato a parte per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione;
- 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;
- tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;

- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo; saranno ammesse deroghe a tale disposizione, solo se presenti idonee attrezzature e dopo esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale;
- 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;
- 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;
- per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato dovrà invece essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di +10°C;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- è vietato congelare le materie prime acquistate fresche;
- è vietato congelare il pane;
- tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C, salvo che per gli alimenti che possono essere cotti tal quale, comunque evitando l'immersione in acqua corrente;
- le verdure per i contorni dovranno preferibilmente essere cotte al vapore, o al forno;
- nessun alimento potrà essere fritto: frittate, crocchette, pesci dovranno essere cotti in forno;
- 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;
- non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menu il purè o piatti simili è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con il Comune;
- 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;
- tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e semilavorati dovrà avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica.

PERSONALE

Art. 19 - Personale

Considerato come dato acquisito il numero di presenze medie indicate dal Comune, l'Appaltatore si impegna a fornire la propria prestazione con il personale numericamente e qualitativamente idoneo. Il rapporto personale/utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio. Vengono comunque indicati i seguenti rapporti minimi di somministrazione:

- scuola dell'infanzia: n. 1 addetto / 40 pasti somministrati
- scuola primaria: n. 1 addetto / 50 pasti somministrati

- scuola secondaria di primo grado: n. 1 addetto / 50 pasti somministrati

Detto personale deve essere regolarmente assunto, assicurato e retribuito (compresi contributi di legge).

Il personale dipendente della ditta appaltatrice, in servizio alla data della pubblicazione della presente gara è così composto:

<i>n.</i>	<i>qualifica</i>	<i>livello</i>	<i>ore settimanali tot.</i>
1	cuoca	3	40
5	addetta servizi mensa	6 super	70
1	addetta servizi mensa	6 colloc. speciale	21
3	addetta servizi mensa	5	60

Il personale dovrà essere coordinato da un/una cuoco/a responsabile, con adeguata competenza professionale ed esperienza almeno quinquennale e documentabile nel servizio di refezione scolastica, in grado di dirigere dal punto di vista organizzativo-gestionale tutto il servizio, esclusi i rapporti con l'Amministrazione Comunale.

L'Appaltatore dovrà affidare la direzione del servizio ad un coordinatore con adeguata competenza professionale, ed esperienza almeno quinquennale e documentabile nella posizione di direttore di un servizio di refezione scolastica.

L'Appaltatore si obbliga ad assumere ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale del lavoro per i dipendenti dell'impresa del settore nonché ogni norma relativa alle prestazioni previdenziali ed assistenziali.

L'inosservanza di quanto sopra, accertata dal Comune o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'incameramento della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza.

Lo svincolo e la restituzione della cauzione saranno effettuati solo dopo che l'Ispettorato del Lavoro abbia certificato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Anche gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Appaltatore che risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nello svolgimento dei servizi.

Il personale dovrà osservare modi seri e cortesi con gli utenti, essere diligente nel servizio e non usare comportamento o linguaggio riprovevole.

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

Il personale, ai sensi dell'art. 30 del D. Lgs. 30.06.2003 n. 196, deve essere designato "incaricato del trattamento" per ogni dato di cui venga a conoscenza per ragioni di servizio, con particolare riferimento alle motivazioni sanitarie o religiose delle diete speciali.

Art. 20 - Orario di lavoro

L'orario di lavoro del personale addetto al servizio sarà quello previsto dal contratto collettivo di lavoro della categoria di appartenenza.

Art. 21 - Igiene del personale addetto

Gli addetti non debbono portare anelli o bracciali, debbono avere unghie corte, pulite e prive di smalto e non debbono toccare il cibo preparato con le mani non protette da appositi guanti.

L'Appaltatore deve mettere a disposizione degli addetti:

- a. mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie
- b. guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie delle mani
- c. guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione
- d. indumenti distinti per la preparazione e la pulizia: in particolare si richiede che vengano assegnate n. 2 divise complete annuali e che presso il centro cottura ed il plesso scolastico vengano tenuti indumenti da utilizzare unicamente in fase di riordino e pulizia
- e. calzature antiscivolo
- f. ogni altro presidio si rendesse necessario per la sicurezza del lavoratore durante le operazioni di sanificazione.

Art. 22 - Controlli della salute degli addetti

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, nessuno escluso, deve rispettare quanto richiesto dalla vigente normativa per quanto concerne i requisiti del personale alimentarista.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sottoporre il personale a controlli sanitari occasionali. I soggetti che risultassero portatori di enterobatteri patogeni e/o stafilococchi enterotossici dovranno essere immediatamente allontanati per tutto il periodo di cura.

Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio presso le strutture interessate dal presente appalto.

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 23 - Controlli

La vigilanza sui servizi competerà al Comune per tutto il periodo di affidamento in appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, e a sua discrezione e giudizio, direttamente con proprio personale o tramite appositi incaricati, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, dispense ecc., e su quanto altro fa parte della organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, ed in particolare sulla corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti, alle tabelle dietetiche nonché al controllo della preparazione dei pasti ed alla buona conservazione degli alimenti. Per una funzionalità nel controllo l'Appaltatore è obbligato a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, al magazzino, ed alle dispense fornendo tutti i chiarimenti, eventualmente necessari, e la documentazione relativa.

Inoltre, l'Appaltatore è tenuto a presentare all'inizio del servizio, e quando il Comune lo ritenga necessario, la certificazione dei prodotti utilizzati. Dovrà essere messo a disposizione del centro cottura e di ciascun terminale di distribuzione un termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi. Il personale del Comune impegnato in eventuali controlli, o altri soggetti da lui incaricati al controllo, potranno avvalersi dell'uso di detti termometri.

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'Appaltatore dovrà prelevare almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per 72 ore alla temperatura di +2°/+4° C, in una zona identificabile con cartello riportante la scritta "alimenti appartati per eventuale verifica". Ogni alimento deve essere a tal fine riposto in contenitore monouso sterile, con indicazione della natura del contenuto e della giornata di preparazione. I campioni prelevati al venerdì andranno mantenuti fino al martedì della settimana successiva.

Il Comune si riserva di effettuare controllo sulla esecuzione del servizio in collaborazione con la Commissione Mensa i cui compiti sono di controllo delle condizioni igienico-sanitarie, di controllo della corrispondenza tra il servizio offerto e le condizioni previste nel presente atto, nonché di effettuazione di proposte per un migliore funzionamento del servizio in genere; i suoi membri potranno accedere al locale preparazione pasti ed al refettorio ed effettuare anche assaggi.

Le risultanze degli accertamenti della predetta Commissione saranno comunicate all'Appaltatore dal Comune.

Art. 24 - Risoluzione dell'appalto (clausola risolutiva espressa)

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, il Comune ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di cui all'art. 1456 del Codice Civile, la risoluzione del contratto anche nei seguenti altri casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per risarcimento di danni:

- accertata non veridicità di quanto dichiarato in sede di partecipazione alla procedura di selezione del contraente;
- mancata ottemperanza alle disposizioni in tema di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui alla L. 136/2010;
- mancata ottemperanza all'obbligo di dare comunicazione tempestiva al Comune, alla Prefettura e all'Autorità giudiziaria di tentativi di concussione che si siano, in qualche modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti;
- qualora, nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la sua compagine sociale o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317, 318, 319, 319-bis, 319-ter, 319-quater, 320, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis del C.P.;
- abbandono dell'appalto, salvo che per forze maggiori;
- ripetute (almeno n. 3) contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relativi al servizio, con applicazione delle penali previste da successivo articolo, nel corso dell'intero periodo di vigenza contrattuale;
- indegno contegno abituale verso il pubblico da parte dell'Appaltatore o del personale adibito al servizio;

- inosservanza da parte dell'Appaltatore di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- quando l'Appaltatore si rende colpevole di accertata evasione fiscale, di frode e in caso di procedura fallimentare;
- quando cede ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune all'Appaltatore di volersi avvalere della presente clausola risolutiva, ed impregiudicato il diritto al risarcimento del danno. All'Appaltatore verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato, sino al giorno della disposta risoluzione detratte le penalità, le spese e i danni.

In caso di risoluzione del contratto il Comune procederà ad affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere alla nuova individuazione di contraente, con eventuali maggiori oneri a carico dell'Appaltatore.

Nei casi previsti dal presente articolo, l'Appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento per il maggior danno.

Art. 25 - Disposizioni per il termine finale dell'appalto

Alla fine dell'appalto l'Appaltatore dovrà restituire i locali e le attrezzature perfettamente funzionanti e rispondenti alle voci dell'inventario allegato al contratto, salvo il normale deterioramento d'uso.

In caso di ammanco di materiale e danneggiamenti ai locali, si conviene che il prezzo di ciascuno dei beni di cui sopra sarà determinato di comune accordo al momento della restituzione in base al loro stato di manutenzione preesistente e di efficienza.

In caso di mancato accordo la valutazione sarà demandata ad un perito scelto tra le parti od in mancanza nominato dal Presidente del Tribunale di Milano.

Art. 26 - Responsabilità

L'Appaltatore si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa nel caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti dell'Appaltatore ed in ogni caso da questo rimborsate.

L'Appaltatore è sempre responsabile sia verso il Comune che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. È pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni, causati dal personale o dai mezzi impiegati, che potessero derivare al Comune o a terzi.

Art. 27 - Divieto di cessione e di subappalto

È vietato all'Appaltatore, sotto pena di risoluzione del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione del contratto nonché qualsiasi forma di subappalto totale o parziale, ad esclusione dei soli servizi accessori relativi a:

- manutenzioni
- analisi chimiche e microbiologiche
- derattizzazione e disinfestazione.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri a carico dell'Appaltatore, che rimane l'unico e il solo responsabile nei confronti del Comune.

Art. 28 - Domicilio, recapito e ufficio della Appaltatore

L'Appaltatore è tenuto a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi, il nominativo del responsabile del servizio ed eventuali variazioni successive.

Art. 29 - Clausola compromissoria

Le controversie che dovessero sorgere tra l'Appaltatore e il Comune circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali saranno deferite a giudizio di un Collegio arbitrale composto da tre membri, di cui uno scelto dal Comune, uno dall'Appaltatore ed il terzo, che sarà Presidente del Collegio stesso, sarà scelto di comune accordo, o, in difetto, sarà designato dal Presidente del Tribunale di Milano.

Il Collegio arbitrale giudicherà come amichevole compositore e senza le forme di procedura per gli atti di istruzione.

Le spese di giudizio saranno a carico della parte soccombente.

Art. 30 - Cauzioni e spese contrattuali

Anteriormente alla stipula del contratto d'appalto, l'Appaltatore dovrà prestare una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo presunto d'appalto che sarà calcolato moltiplicando il prezzo unitario offerto in sede di gara per il numero totale dei pasti e merende annui presunti previsto all'art. 2, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'Appaltatore a causa di inadempienza dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio, nonché del pagamento delle penalità eventualmente comminate.

La cauzione deve 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 del Comune.

In caso di aggiudicazione con un ribasso di gara superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

Ai sensi dell'art. 75 co. 7 del D. Lgs. 163/2006 l'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000.

Resta salvo, per il Comune, l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La cauzione dovrà essere costituita mediante fideiussione bancaria o assicurativa. L'Appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 15 (quindici) giorni dalla data di notificazione di cui in appresso, pena la risoluzione del contratto.

Qualora l'Appaltatore recedesse dal contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale ed addebitare inoltre le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa e per l'espletamento di nuova procedura di individuazione del contraente, a titolo di risarcimento danni.

Tutte le spese della procedura di gara, di appalto o di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra agli stessi accessoria e conseguente, sono a totale carico dell'Appaltatore.

A tal fine si precisa che le spese della procedura di gara ammontano indicativamente e presuntivamente ad € 1.800,00; mentre l'importo dei diritti contrattuali di cui alla tab. "D" della L. 604/1962 (oltre a marche da bollo e spese di registrazione) ammonta indicativamente ad € 3.600,00.

Art. 31 - Penali

Il Comune, previa contestazione scritta con certezza di ricezione, applicherà sanzioni nei casi in cui non vi fosse rispondenza del servizio con quanto richiesto nel presente capitolato, nei relativi allegati o nell'offerta - fermi restando il risarcimento degli eventuali danni e la facoltà di risoluzione del contratto - e specificamente riguardo a:

- ⇒ qualità delle derrate non rispondente a quanto stabilito dalla vigente normativa o dal presente capitolato e dai relativi allegati per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza, igiene (penale da € 1.000,00 a € 5.000,00)
- ⇒ qualità dei pasti non rispondente a quanto stabilito dalla vigente normativa o dal presente capitolato e dai relativi allegati per buona tecnica di preparazione, igiene nella preparazione, trasporto e distribuzione (penale da € 500,00 a € 2.000,00)
- ⇒ quantità dei pasti e razione o grammatura non confacente a quanto previsto nel menù o dal presente capitolato e dai relativi allegati (penale da € 500,00 a € 1.000,00)
- ⇒ mancata consegna dei pasti (penale € 500,00)
- ⇒ ritardo nella consegna dei pasti (penale € 300,00)
- ⇒ mancata sostituzione tempestiva del personale assente di cui agli artt. 6 e 19 (penale € 300,00 per ogni giorno successivo al primo)
- ⇒ mancato rispetto di quanto indicato nell'offerta tecnica prodotta in sede di gara, previa assegnazione di un termine entro il quale provvedere (penale da € 1.000,00 a € 5.000,00 oltre alla restituzione del valore, ove non si provveda, in caso di migioria offerta in sede di gara)
- ⇒ altri inadempimenti contrattuali non espressamente previsti ai punti precedenti (penale da € 300,00 a € 2.000,00)

È fatto assoluto divieto di utilizzare attrezzature e beni di pertinenza comunale annessi alle refezioni scolastiche per finalità diverse da quelle oggetto del presente capitolato fatto salvo casi eccezionali

autorizzati dall'Amministrazione comunale. In caso di contravvenzione alla presente norma sarà applicata la penale di € 5.000,00= (cinquemila).

Eventuali deficienze o carenze saranno comunicate all'Appaltatore per iscritto e la stessa dovrà procedere ad ottemperare alle prescrizioni nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione comunale.

Formalità preliminare per l'applicazione delle penalità suindicate è la contestazione degli addebiti. Se entro 8 (otto) giorni dalla data delle comunicazioni l'Appaltatore non fornirà alcuna controprova adeguata, il Comune applicherà le misure repressive del presente capitolato.

Il provvedimento è assunto dal Sindaco o dal responsabile del servizio dallo stesso nominato, e la misura della penalità, fra gli eventuali valori minimo e massimo, è determinata ad insindacabile giudizio del Comune.

Al recupero delle penalità si provvede mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto.

Art. 32 - Recupero contributi AGEA

L'Appaltatore, onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche, è tenuto a fornire i documenti necessari, quali fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione della merce alle mense scolastiche che devono includere solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti e merende distribuiti alle mense scolastiche del Comune con la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca. Le fatture stesse devono essere quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria ai sensi della legislazione comunitaria e nazionale vigente.

Art. 33 - Disposizioni finali

L'Appaltatore si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e attrezzature su cui dovranno espletarsi i servizi specificati nel presente capitolato e che potranno essere in prosieguo modificate, nel corso della durata dell'appalto.

Il Comune notificherà all'Appaltatore tutte le deliberazioni, ordinanze ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

Art. 34 - Trattamento dei dati personali

Il Comune, ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003, si obbliga nei confronti dell'Appaltatore a trattare i dati, contenuti nel presente contratto, esclusivamente per l'esecuzione del presente servizio e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle vigenti disposizioni normative.

L'Appaltatore si obbliga al trattamento dei dati personali, di cui entra legittimamente in possesso, per i soli fini dedotti in contratto, impegnandosi altresì al rispetto della normativa di riferimento.

L'Appaltatore, nominato espressamente a tal fine Responsabile del trattamento di cui agli artt. 4 co. 1 lett. g) e 29 del D. Lgs. n. 196/2003, è autorizzato ad effettuare esclusivamente le operazioni di trattamento dati necessarie per lo svolgimento del servizio affidato e riconosce che le finalità del trattamento sono esclusivamente quelle individuate nel contratto o quelle successivamente concordate in forma scritta.

L'Appaltatore, nell'esercizio dei propri compiti:

- garantisce che i dati personali oggetto di trattamento siano adeguatamente controllati e custoditi ed attua a tal fine tutte le misure necessarie, anche organizzative e logistiche, in modo da ridurre al minimo i rischi di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità del servizio in oggetto;
- cura, in caso di trattamento con strumenti elettronici, il corretto adempimento degli obblighi di cui all'art 34 del D. Lgs. n. 196/2003;
- non comunica a terzi né diffonde i dati di cui viene a conoscenza, salvo che tali operazioni siano autorizzate dal Comune e previste da norme di legge o di regolamento;
- non effettua di propria iniziativa alcuna operazione di trattamento diversa da quelle previste, se non autorizzata dal Comune;
- garantisce al Comune - se da questo richiesto - la tutela dei diritti innanzi al Garante per la protezione dei dati personali, in caso di eventuali contenziosi rispetto al servizio offerto;
- realizza tutto quanto sia utile e/o necessario per garantire gli adempimenti di tutti gli obblighi previsti dal D. Lgs. n. 196/2003.

Art. 35 – Tracciabilità dei flussi finanziari (Legge 136/2010)

L'Appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative al presente appalto costituisce, ai sensi dell'art. 3, comma 9-bis della legge n. 136/2010, causa di risoluzione del contratto.

Il Comune verifica in occasione di ogni pagamento all'appaltatore e con interventi di controllo ulteriori l'assolvimento, da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Allegati:

- A. Grammature*
- B. Menù attuali*
- C. Caratteristiche dei generi alimentari e requisiti merceologici*
- D. Inventario*
- E. Linee guida per la ristorazione scolastica dell'Asl Milano 2 (ed. Maggio 2013)*
- F. Linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia (ed. Agosto 2002)*