

COMUNE DI CESATE

ASSESSORATO ALLA PUBBLICA ISTRUZIONE

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA E SERVIZI CORRELATI PER GLI
ANNI SCOLASTICI 2010-2011/2011-
2012/2012-2013**

Indice

art. 1	Oggetto della concessione.....	3
art. 2	Servizio informatizzato.....	4
art. 3	Prenotazione pasti.....	5
art. 4	Gestione delle comunicazioni	6
art. 5	Gestione corrispettivi/insoluti.....	6
art. 6	Gestione banca dati.....	6
art. 7	Durata della concessione	6
art. 8	Dimensione dell'utenza e sede dei terminali di consumo.....	7
art. 9	Tempi ed orari di erogazione del Servizio	8
art. 10	Fornitura di pasti ad altre utenze - royalty.....	9
art. 11	Obblighi dell'impresa.....	9
art. 12	Obblighi assicurativi del Concessionario.....	10
art. 13	Revisione prezzi	10
art.14	Estensioni o contrazioni del servizio.....	11
art. 15	Stipulazione del contratto	11
art. 16	Oneri a carico dell'impresa	12
art. 17	Oneri a carico della stazione concedente	12
art. 18	Remunerazione della concessione, riscossione e pagamenti.....	13
art. 19	Adeguamento Istat.....	13
art. 20	Penalità	14
Art 21	Deposito cauzionale.....	15
art. 22	Risoluzione del contratto	16
art. 23	Disdetta dal contratto da parte dell'impresa.....	17
art. 24	Controversie contrattuali - arbitrato.....	17
art. 25	Altre norme	17
art. 26	Rispetto del D. Lgs. 81/08	18
art. 27	Sciopero e/o interruzione del servizio	18
art. 28	Trattamento dati personali.....	19
art. 29	Contributi comunitari e A.I.M.A.	19
art. 30	Personale.....	19
art. 31	Controlli ed indicatori di qualità	21
art. 32	Campionatura pasto ed analisi	23

art. 33	Produzione dei pasti.....	23
art. 34	Modalità di confezionamento - trasporto – consegna	25
art. 35	Sicurezza igienica e sistema di autocontrollo.....	27
art. 36	Modalità di servizio nei plessi di distribuzione.....	29
art. 37	Norme dietetico nutrizionali.....	30
art. 38	Altre utenze.....	32
art. 39	Manutenzione.....	33
art. 40	Forniture richieste	35
art. 41	Allegati	36

art. 1 Oggetto della concessione

Il Servizio prevede le seguenti prestazioni:

- a) Per gli alunni, il personale docente, non docente della Scuola dell’Infanzia, Scuole Primarie e Scuola Secondaria di 1°grado: preparazione dei pasti in multiporzione mediante legume fresco/caldo presso il Centro Cottura di Via Seveso , con trasporto, consegna presso i terminali di consumo, distribuzione e riordino dei locali adibiti al Servizio.
- b) Per l’asilo nido: preparazione dei pasti mediante legume fresco/caldo comprese le merende(spuntino a metà mattina e pomeriggio) presso la cucina dell’asilo nido e gestione generale del servizio ausiliari (lavanderia, guardaroba, pulizia locali ed apertura e chiusura dell’asilo nido).
- c) Per i centri estivi: preparazione dei pasti in multiporzione e delle merende mediante legume fresco/caldo presso il Centro Cottura di Via Seveso , con trasporto, consegna presso i terminali di consumo, distribuzione e riordino dei locali adibiti al Servizio.
- d) Per gli utenti assistiti a domicilio: preparazione dei pasti in monoporzione mediante legume fresco/caldo presso il Centro Cottura di Via Seveso , con trasporto, consegna presso il domicilio degli utenti.
- e) Per i dipendenti ed altri soggetti autorizzati: preparazione dei pasti mediante legume fresco/caldo presso il Centro Cottura di Via Seveso , con trasporto, consegna presso il terminale di consumo, distribuzione e riordino dei locali adibiti al Servizio.
- f) Gestione sistema informatizzato prenotazione pasti e pagamenti degli utenti iscritti al servizio di refezione scolastica.

E’ fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria del servizio di attenersi, nella preparazione dei pasti, alla scrupolosa osservanza del presente capitolato e relativi allegati.

Il Comune si riserva inoltre la possibilità di richiedere al Gestore l’espletamento di Servizi simili.

art. 2 Servizio informatizzato

La stazione concedente utilizza un sistema di rilevazione presenze informatizzato.

Scopo del servizio è quello di:

- fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici, veloci le procedure per il pagamento dei pasti, permettendo un costante e continuo flusso di informazioni tra A.C. e cittadini;
- garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;
- tutelare la privacy delle famiglie riguardo ai dati sanitari, religiosi, economici con particolare attenzione nelle fasi di ricarica e di addebito;
- permettere un veloce e sicuro metodo di gestione delle eventuali morosità.

La Concessione prevede a cura e spese del Concessionario, oltre alla riscossione diretta dei corrispettivi dovuti, la gestione del servizio di rilevazione delle presenze. Il Concessionario dovrà subentrare interamente nella gestione amministrativa in base al sistema già in uso presso il Servizio Comunale competente, con le stesse modalità avviate per la gestione informatizzata delle presenze giornaliere, dei pasti consumati, delle diete speciali, e dei metodi di riscossione .

A tale scopo il Comune di Cesate metterà a disposizione del Concessionario tutti i dispositivi hardware installati presso le scuole e presso i Punti di pagamento attivi per l'intera durata della Concessione.

Resta in capo al Servizio Politiche Educative, il ricevimento delle domande di iscrizione (e ogni aggiornamento relativo) per ogni anno scolastico per il Servizio di Ristorazione Scolastica e servizi correlati, l'assegnazione dell'utente alla fascia in base all'ISEE e l'invio dell'elenco dei nuovi iscritti, con i dati necessari, al Concessionario.

Nello specifico il Concessionario si obbliga a:

1. mantenere la riscossione durante tutto il periodo del contratto almeno presso n°4 punti di ricarica sul territorio di Cesate, privilegiando quelli che abbiano già in atto accordi con il Comune.
2. mantenere la riscossione on line già attiva.
3. mantenere a proprie cure e spese il sistema già in uso. Infatti sono a carico della Ditta le spese per l'installazione e la manutenzione sia dell'hardware che del software, e quant'altro attiene al funzionamento e mantenimento in efficienza dello stesso (linee trasmissione dati, internet, etc.).
4. non proporre sistemi software che obblighino il personale dell'Ente a dover intraprendere un nuovo percorso formativo o utilizzare applicativi non compatibili con quanto già in uso presso l'Ente.
5. garantire un sistema di informazione adeguato all'accoglimento delle varie istanze che dovessero provenire dall'utenza.
6. subentrare nella gestione amministrativa entro 15 (quindici) giorni lavorativi dalla data di aggiudicazione della concessione da parte del Settore Competente;
7. collaborare e fornire il manuale operativo, inclusi gli aggiornamenti o modifiche del sistema informatizzato, al Comune;
8. fornire adeguata e specifica formazione e aggiornamento al personale addetto al servizio amministrativo (rilevazione pasti, conteggio pasti, pagamenti, etc.) in oggetto;

9. applicare le tariffe del servizio, così come stabilito dalla Giunta Comunale e provvedere ad ogni eventuale modifica in merito, in adempimento alle disposizioni dell'organo comunale competente.

La Ditta sarà responsabile di eventuali problematiche che dovessero insorgere a causa della gestione informatizzata e dovrà attivare tutte le procedure necessarie, concordate con il Comune, per porre rimedio ai disservizi verificatisi; dovrà inoltre indicare le procedure di emergenza da adottare in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.

In caso di erronea segnalazione della presenza, il Concessionario si impegna a restituire all'utente l'importo indebitamente riscosso del pasto, previa adeguata e certificata documentazione.

art. 3 Prenotazione pasti

Relativamente alle prenotazioni pasti e gestione sistema informatizzato già in uso, il Concessionario dovrà garantire a proprie spese

- il minimo impatto sull'attività didattica e sulla struttura delle scuole, avvalendosi della collaborazione del personale ATA o proprio personale;
- prevedere la gestione dei pasti per tutti i soggetti, differenziandone le relative prenotazioni e assicurando una puntuale gestione delle diete speciali;
- il caricamento delle presenze di ogni utente in modo da addebitare il relativo costo del pasto quotidiano in relazione alla tariffa assegnata.

Presso il Centro di Cottura, ove è stato predisposto uno spazio idoneo, dovranno essere previsti, con oneri a carico del concessionario, l'installazione delle apparecchiature informatiche, con il collegamento internet per il subentro della gestione del Sistema Informatizzato.

Il sistema dovrà inoltre permettere all'Amministrazione Comunale:

- la visione/stampa del numero di pasti distinta per tipologia di utenze quotidianamente;
- i dati consuntivi ed il corrispettivo riscosso, per ogni periodo di fatturazione, che evidenzia: il numero di utenti appartenenti a ciascuna fascia di reddito ed il numero di pasti erogati distinto per scuola;
- la visione/stampa della situazione contabile di ogni utente (codice personale), in particolare i conti elettronici in negativo;
- l'accesso informatizzato a tutti i dati contenuti nel sistema nativo web mediante apposita interfaccia;
- l'acquisizione di apposite statistiche e report relative alle seguenti fasi della gestione del servizio: lo storico, i costi, le presenze, il numero complessivo pasti forniti (totale e/o parziale), secondo le date e i periodi richiesti.

Le apparecchiature informatiche e tutto il necessario per garantire quanto sopra, dovrà essere predisposto dal Concessionario con oneri a proprio carico.

Dal mese di giugno al mese di settembre di ogni anno scolastico, il concessionario provvederà all'aggiornamento della banca dati utenti a seguito delle informazioni fornite dal Servizio comunale, nonché alle procedure di promozione annuali.

Il Concessionario si impegna a stipulare convenzione con l'Ente Gestore Dote Scuola

di Regione Lombardia per la gestione dei voucher mensa per la ricarica del credito. La richiesta del rimborso dei voucher all'Ente Gestore Dote Scuola sarà a carico della Concessionaria.

art. 4 Gestione delle comunicazioni

Ogni comunicazione (cartacea, via SMS, etc.) con i genitori deve essere preventivamente autorizzata da parte del Servizio Politiche Educative, con spese interamente a carico della Concessionaria.

art. 5 Gestione corrispettivi/insoluti

In ragione della natura di pubblico servizio della refezione scolastica e della conseguente impossibilità dell'interruzione dell'erogazione dei pasti agli utenti minori la cui famiglia sia insolvente, il Concessionario informerà il Servizio di competenza delle modalità attivate per il recupero credito e nulla è dovuto da parte dell'Amministrazione per l'eventuale mancato introito.

art. 6 Gestione banca dati

Il Concessionario sarà titolare della banca dati costituita dai nominativi degli utenti e dalle informazioni relativi agli stessi, secondo quanto definito dal Dlgs 196/2003, convertito con modifiche dalla L. 45/2004.

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. Il concessionario è tenuto all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs n. 196/03 e s.m.i. e sarà responsabile per qualsiasi violazione dello stesso.

In caso di decadenza della concessione o alla sua scadenza naturale, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa al Comune che ne detiene la proprietà. Alla scadenza della concessione la Ditta concessionaria dovrà trasferire all'Amministrazione Comunale, senza alcun onere aggiuntivo, le licenze d'uso del sistema informatico (software ed applicativi), nonché l'hardware in dotazione all'interno del sistema.

art. 7 Durata della concessione

La presente concessione avrà durata di 3 anni a far data dall'01.09.2010 al 31.08.2013 (comprensiva del servizio mensa Centri Estivi prevista fino alla prima settimana di settembre). Nello specifico la durata della concessione comprende i seguenti anni scolastici: 2010-2011, 2011-2012, 2012-2013. L'Amministrazione Comunale si riserva, a proprio giudizio discrezionale, il diritto di opzione per il rinnovo per i successivi 3 anni, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.; ovvero saranno consentite eventuali proroghe e/o rinnovi nelle forme, nei termini e secondo le modalità espressamente previste dalla legislazione vigente al momento della scadenza del contratto. In tali ipotesi, la Ditta concessionaria sarà tenuta ad accordare il rinnovo o la

proroga alle condizioni economiche e normative in essere, salvo l'adeguamento del corrispettivo.

art. 8 Dimensione dell'utenza e sede dei terminali di consumo

La seguente tabella indica i terminali di consumo ed il numero di pasti attualmente erogati.

Il numero dei pasti è solo indicativo e non impegna l'Ente Concedente; l'impresa non potrà muovere nessuna pretesa per eventuali variazioni quantitative che giornalmente potranno verificarsi per qualsiasi causa.

Il numero dei pasti da erogare verrà giornalmente comunicato all'impresa secondo le modalità previste dai relativi Servizi entro le ore 10.00, ad esclusione della prenotazione dei pasti della refezione scolastica che compete al Concessionario.

		n° pasti giornalieri anno 2009/2010					
		lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	
		Alunni + adulti	Alunni + adulti	Alunni + adulti	Alunni + adulti	Alunni + adulti	
SCUOLA DELL'INFANZIA							
1	Scuola dell'infanzia Bellini Via Bellini	160 + 15	160 + 15	160 + 15	160 + 15	160 + 15	
SCUOLE PRIMARIE							
2	Scuola primaria Luinetti Via Bellini	Salone sopra	200+10	160+8	200+10	200+10	160+8
		Salone sotto	200+10	100+3	200+10	200+10	100+3
3	Scuola primaria Giovanni XXIII Via Villaggio Ina	145+7	48+3	145+7	145+7	48+3	
SCUOLA SECONDARIA							
4	Scuola secondaria di 1° grado Via Venezia	21+1		21+1			
Totale scolastica		726+43	468+29	726+43	705+42	468+29	

Altre UtENZE	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Utenza domiciliare Presso il domicilio	15	15	15	15	15
Dipendenti comunali Via Bellini	12	12		12	
Nido: bambini + adulti Via Concordia	48+10	48+10	48+10	48+10	48+10
Centri estivi	totale pasti 2564				

art. 9 Tempi ed orari di erogazione del Servizio

L'impresa appaltatrice si impegna a erogare il servizio di cui al presente capitolato nei periodi dell'anno previsti dall'Ente Concedente, in particolare:

- a. per la Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado secondo calendario scolastico,
- b. per l'asilo nido indicativamente dal 1 settembre al 31 luglio,
- c. per l'utenza domiciliare, tutto l'anno nei giorni feriali da lunedì a venerdì compreso il mese di agosto; il trasporto e la consegna al domicilio dovrà essere garantito dalla ditta,
- d. per il centro estivo, indicativamente dal termine dell'anno scolastico e la settimana antecedente l'inizio del nuovo anno scolastico, escluso il mese di agosto,
- e. per i dipendenti comunali tutto l'anno nei giorni di lunedì, martedì e giovedì, salvo diversa formulazione di orario di servizio nel mese di agosto.

art. 10 Fornitura di pasti ad altre utenze - royalty

L'Amministrazione Comunale potrà, a suo insindacabile giudizio e dopo aver sentito il parere dell'Asl, autorizzare l'Impresa a fornire pasti per altre utenze scolastiche per un massimo di 500 pasti giornalieri circa; la precedenza dovrà essere data alla committenza del territorio Comunale.

Contestualmente verranno definiti tempi, modalità e condizioni economiche.

art. 11 Obblighi dell'impresa

L'impresa aggiudicataria fissa e comunica in sede di offerta, un recapito dotato di telefono, fax posta elettronica, in funzione permanente durante il periodo e l'orario di apertura del Servizio in oggetto. Presso tale recapito presta servizio personale in grado di assicurare l'attivazione di interventi che si dovessero rendere necessari per il buon andamento del Servizio ed in caso di emergenza. A tale recapito saranno indirizzate le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi che la Stazione Concedente intenda far pervenire all'Impresa.

Scuole	Orario attuale consumo pasti
Scuola dell'infanzia Bellini Via Bellini	11.30
Scuola primaria Luinetti Via Bellini	12.45
Scuola primaria Giovanni XXIII Via Villaggio Ina	12.45
Scuola secondaria di 1° grado Via Venezia	13.55
Altre Utenze	Orario consumo pasti
Asilo Nido	11.00/11.30
Utenza domiciliare	presso il proprio domicilio dalle 11.30 alle 12.30
Dipendenti comunali	13.40
Centri estivi	12.30

L'impresa deve individuare ed indicare in sede di offerta le seguenti specifiche figure, scelte tra i propri dipendenti e/o collaboratori:

- un Responsabile dell' Impresa che risponda al Committente, ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità.
- un Responsabile del Servizio con diploma di laurea specifica nel settore alimentare che risulti referente per i problemi di ordinaria gestione; tale figura è responsabile della tenuta della documentazione che norme e contratto prevedano dover essere reperibili presso il centro produzione pasti e presso i terminali di distribuzione.

art. 12 Obblighi assicurativi del Concessionario

La gestione dei servizi oggetto della presente concessione viene effettuata dalla Ditta aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge.

Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, dovessero derivare alla Stazione Concedente od a terzi o cose, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

A tal fine la ditta dovrà stipulare una idonea polizza assicurativa per R.C.T./RCO e per tutti i danni, assumendosi l'impegno a stipulare le polizze assicurative entro 10 (dieci) giorni dalla data di aggiudicazione della Concessione e comunque prima dell'inizio del servizio. In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Il massimale previsto nella polizza assicurativa summenzionata dovrà avere massimali non inferiori a Euro 5.000.000,00 per danni a cose, Euro 5.000.000,00 per danni a persone, prodotti durante l'esecuzione del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da somministrazione di alimenti e/o bevande, intossicazione alimentare e/o avvelenamenti di cibi comunque inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Tutte le polizze assicurative e fidejussorie dovranno riportare la formale rinuncia del beneficiario della preventiva escussione (Art. 1944 del C.C.) nei riguardi della Ditta obbligata e dovranno prevedere il formale impegno del fidejussore e dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte della Stazione Concedente.

La produzione delle polizze assicurative non esonera la responsabilità dell'Impresa appaltatrice nel caso in cui la propria responsabilità eccedesse le somme, prima indicate, per la parte eccedente stessa.

art. 13 Revisione prezzi

I prezzi indicati in offerta sono comprensivi di ogni spesa, iva esclusa.

I prezzi contrattuali s'intenderanno fissi ed invariabili per tutta la durata della Concessione anche se dovessero verificarsi variazioni nei prezzi delle materie prime e di ogni altro elemento. Tale prezzo si intende formato dalla Ditta aggiudicataria in base a calcoli di convenienza, a suo totale rischio ed è quindi invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità e circostanza che il Concessionario stesso non abbia tenuto presente.

art.14 Estensioni o contrazioni del servizio

In corso di esecuzione della Concessione, a seguito di sopravvenute esigenze, è possibile dar corso ad estensioni o contrazioni del contratto (inserimento del servizio in nuove scuole o soppressione del servizio in altre già previste) entro il 20% dell'importo complessivo del servizio. In tal senso l'appaltatore è obbligato ad accogliere favorevolmente quanto richiesto applicando i prezzi d'aggiudicazione della presente Concessione. Nel caso di particolari evenienze e/o necessità il periodo di gestione può essere prorogato od abbreviato fino a 60 giorni solari, senza che l'impresa aggiudicataria possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità.

art. 15 Stipulazione del contratto

L'aggiudicazione provvisoria diventa definitiva dopo la verifica, con esito positivo, del possesso dei requisiti richiesti dichiarati in sede di gara.

L'aggiudicatario dovrà produrre, nei termini prescritti dalla stazione appaltante, deposito cauzionale definitivo, ai sensi dell'art. 113 del Codice dei Contratti Pubblici (D. Lgs. 163/2006), un deposito cauzionale, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, da effettuarsi mediante fidejussione bancaria o assicurativa, a norma della Legge 348 del 10/06/1982.

Non verranno accettate fidejussioni bancarie o polizze assicurative che contengono la clausola della preventiva escussione del debitore, ai sensi dell'art. 1944 del Codice Civile. La restituzione del deposito cauzionale avverrà a fornitura eseguita, con collaudo positivo, o cessato ogni motivo di contestazione.

L'aggiudicatario dovrà produrre la seguente documentazione:

- a. certificazione relativa alla regolarità contributiva (D.U.R.C.). In caso di raggruppamento Temporaneo di Imprese o Consorzio, tale documentazione dovrà essere presentata da ogni impresa facente parte del Raggruppamento o Consorzio;
- b. atto costitutivo dell'RTI (solo per Raggruppamenti) con mandato conferito al Legale Rappresentante dell'Impresa Capogruppo dalle imprese mandatarie, risultante da scrittura privata autenticata da un Notaio;
- c. certificati penali degli amministratori muniti di potere di rappresentanza e del direttore tecnico dell'Impresa;
- d. certificato camerale munito di dichiarazione antimafia.

Al termine della procedura concorsuale e adottati gli atti di aggiudicazione, verrà stipulato apposito contratto con l'aggiudicatario.

Alla data che sarà comunicata dalla Stazione Concedente l'aggiudicatario dovrà presentarsi all'ora e nel luogo indicato per sottoscrivere il contratto.

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa con tutti gli oneri e le spese della stipula a carico dell'appaltatore.

Qualora, senza giustificati motivi, essa non adempia a tale obbligo, il Comune di Cesate può dichiarare la decadenza dell'aggiudicazione e potranno essere poste a carico dell'Impresa le ulteriori spese che dovessero essere affrontate per la stipula del contratto con altro contraente che segue in graduatoria.

art. 16 Oneri a carico dell'impresa

Il Gestore dovrà installare prima dell'inizio del Servizio nel Centro Cottura, a propria cura e spesa ed assumendosene il canone ed i relativi consumi, una linea telefonica, una linea fax e ADSL con relative manutenzioni. La Stazione Concedente utilizza un sistema informatico per la prenotazione pasti/rilevazione delle presenze, il Gestore dovrà installare, presso il Centro Cottura una postazione PC fissa per interfacciarsi a tale sistema. Presso i terminali di consumo dovrà inoltre avere una reperibilità telefonica per comunicazioni tempestive con il Centro Cottura, durante la fase di distribuzione dei pasti.

La Ditta concessionaria si farà carico delle spese di consumo di acqua e gas mediante rimborso all'Ente e dell'intestazione del contatore dell'energia elettrica inerenti il centro cottura di Via Seveso.

Tutte le spese relative al servizio di qualsiasi genere, nessuna esclusa, sono interamente a carico dell'Impresa concessionaria; l'A.C. è completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Sono a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Oltre a quanto previsto in altri articoli, sono considerate a carico della Ditta tutte le spese di gestione derivanti dal presente capitolato che non risultino poste espressamente a carico della Stazione Concedente, in particolare ogni spesa inerente:

- al personale;
- al piano HACCP e all'onere di formare il proprio personale;
- alle altre iniziative e alle azioni di cui la ditta si sia assunta l'onere in sede di offerta.

art. 17 Oneri a carico della stazione concedente

Sono a carico della Stazione Concedente,

1. le utenze (energia elettrica, acqua e gas) relative ai terminali di distribuzione ed all'asilo nido.
2. la manutenzione ordinaria e straordinaria delle sale da pranzo e locali annessi (rigoverni e servizi igienici),
3. la fornitura degli arredi delle sale da pranzo (tavoli, sedie, panche, scaffalature, ecc)

art. 18 Remunerazione della concessione, riscossione e pagamenti

La controprestazione a favore del Concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica e delle altre utenze secondo le modalità di seguito indicate.

La Ditta concessionaria si obbliga a riscuotere i proventi dovuti dagli utenti iscritti al servizio di refezione scolastica, per la fornitura dei pasti da essa preparati mediante l'applicazione a ciascuno di essi delle tariffe determinate dal Comune in base alla situazione reddituale o sociale degli stessi.

La Stazione Concedente si obbliga a corrispondere al Concessionario un prezzo, nella misura di quello unitario di aggiudicazione, relativo ai pasti degli insegnanti/educatori, dei dipendenti comunali, degli assistiti a domicilio e degli utenti del nido effettivamente consumati.

E' a carico della Stazione Concedente il pagamento della quota sociale derivante dall'applicazione delle tariffe stabilite dalla Giunta Comunale, sulla base dell'Indicatore della Situazione Economica Equivalente (ISEE).

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 corretta contabilizzazione e fatturazione degli importi dovuti.

Tali quote verranno corrisposte al Concessionario da parte del Comune mensilmente con liquidazione delle fatture entro 30 giorni (per ritardi correlati a tali pagamenti il Comune non dovrà corrispondere alcunché).

Con esclusione dei pasti sopracitati, la riscossione del pagamento dei pasti è effettuata dal Concessionario attraverso il rapporto diretto con i punti di ricarica individuati e tramite caricamento effettuato on line da parte dell'utente. Il recupero crediti che si renda necessario, in caso di versamento della somma riscossa dagli utenti del servizio da parte dei punti di ricarica, è a carico del Concessionario.

In qualsiasi momento, durante l'intera durata del contratto, la Stazione Concedente potrà effettuare verifiche e controlli in ordine all'efficienza del Servizio di riscossione pasti, a tutela dell'utenza e della regolarità contabile ed amministrativa. Per la definizione specifica e dettagliata dei rapporti tra il Concessionario ed i Punti di ricarica individuati sul territorio, si rinvia ad apposito Protocollo di Intesa da sottoscrivere successivamente all'aggiudicazione della presente concessione, tra il Concessionario e il titolare del Punto di ricarica al quale sarà riconosciuto un corrispettivo di rimborso spese da parte della Ditta aggiudicataria.

art. 19 Adeguamento Istat

Il prezzo di aggiudicazione per ciascun pasto resterà fisso , vincolante ed invariabile per l'intera durata della concessione, salvo l'adeguamento ISTAT relativo al

consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI), a decorrere dal secondo anno della concessione, calcolata sulla media annuale luglio anno precedente - giugno anno seguente.

La richiesta di revisione della Ditta concessionaria non potrà in alcun caso essere retroattiva e dovrà preventivamente essere approvata a seguito di istruttoria del Responsabile del Servizio Politiche Educative.

art. 20 Penalità

Fatte salve le implicazioni di carattere penale e l'esercizio dei diritti spettanti per il risarcimento danni, la Stazione Concedente applicherà all'Impresa aggiudicataria le seguenti penalità:

Qualità merceologica - € 2.000,00.

Qualora la qualità delle derrate detenute o distribuite non corrisponda a quella stabilita dalle tabelle merceologiche.

Alimenti avariati - € 3.000,00.

Qualora la qualità delle derrate detenute o distribuite presenti segni evidenti di deterioramento.

Alimenti scaduti - € 3.000,00.

Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi.

Menù - € 2.000,00.

Viene considerato mancato rispetto del menù la mancanza di qualsiasi pietanza o derrata prevista dal menù del giorno senza che vi sia stata regolare preventiva segnalazione alla Stazione Concedente.

Diete - € 2.000,00.

Per mancata o erronea consegna di dieta speciale.

Grammature - € 2.000,00.

Qualora la grammatura, effettuata sulla media di 5 porzioni, della pietanza distribuita non corrisponda a quella stabilita.

Corpi estranei - € 3.000,00 Per rinvenimento di corpi estranei e/o insetti frammisti al cibo.

Tecniche di manipolazione/procedure - € 3.000,00.

Qualora le procedure di conservazione e manipolazione non corrispondessero a quanto previsto dalla normativa vigente, dal presente capitolato e dal manuale di autocontrollo.

Sanificazione- € 3.000,00.

Grave mancanza d'igiene presso il Centro produzione pasti o i terminali di distribuzione.

Organigramma - € 3.000,00.

Per mancata consegna, entro 30 giorni dall'inizio del Servizio o per eventuali modifiche avvenute, dell'elenco nominativo del personale (Centro produzione pasti e Refettori), completo di qualifica ed orario giornaliero.

Organizzazione del lavoro - € 2.000,00.

Qualora l'organizzazione del servizio non corrispondesse per numero e qualifica a quanto richiesto e/o dichiarato in sede di gara.

Trasporto pasti - € 2.000,00.

Qualora il trasporto dei pasti non corrispondesse a quanto previsto.

Responsabile Servizio - € 1.000,00.

Per sostituzione del Responsabile non corrispondente per qualifica a quello dichiarato in sede di gara.

Personale - € 2.000,00.

Personale non corrispondente per numero a quello previsto, per più di tre giorni consecutivi o di cinque giorni nell'arco di venti giorni lavorativi.

Analisi - € 2.000,00.

Nel caso in cui le analisi microbiologiche risultassero non conformi a quanto previsto in capitolato.

Temperatura € 2.000,00.

Nel caso di temperatura di conservazione delle derrate e dei pasti pronti non conforme.

Ritardi - € 2.000,00.

Per ritardi nella consegna e/o nella distribuzione dei pasti che superino di 15 minuti i tempi indicati nel presente capitolato.

Rifiuto pietanze - € 2.000,00.

Per rifiuto di una preparazione a causa di accertata imperizia o uso improprio di ingredienti o di erronee tecniche di cottura.

Manutenzioni - € 1.000,00.

Per ogni rilevazione di non conformità al piano di manutenzione.

Utilizzo locali - € 2.000,00.

Nel caso che il Gestore utilizzi i locali affidati per uso diverso da quello stabilito senza autorizzazione dell'Amministrazione.

Interruzione del Servizio - € 2.000,00.

Nel caso di mancata segnalazione di interruzioni del Servizio come previsto all'art.27.

Scorretta gestione del sistema informatizzato- €2000

L'applicazione delle penalità viene preceduta dalla regolare contestazione dell'inadempienza contrattuale rispetto alla quale l'Impresa aggiudicataria avrà facoltà di presentare entro 10 giorni regolare controdeduzione.

Il recupero delle penalità verrà effettuato mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento.

La Stazione Concedente può altresì procedere nei confronti dell'Impresa aggiudicataria alla determinazione dei danni subiti rivalendosi con l'incameramento della cauzione.

Nell'ipotesi che l'aggiudicatario incorra in più di 5 sanzioni, anche di natura diversa durante il periodo di vigenza della Concessione, la Stazione Concedente potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza naturale procedendo nei confronti dell'Impresa aggiudicataria alla determinazione dei danni, rivalendosi ed agendo per il risarcimento pieno dei danni subiti.

L'applicazione delle sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

Art 21 Deposito cauzionale

Il Concessionario dovrà versare, preliminarmente alla stipulazione del contratto, la

cauzione definitiva, nella misura e secondo le modalità espressamente prescritte dall'art.113 del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i.

La suddetta cauzione è prestata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto del Concessionario, o a causa di inadempienza delle obbligazioni contrattuali o negligente esecuzione del servizio.

Il Concedente ha inoltre diritto di valersi della cauzione:

- per l'eventuale maggior spesa sostenuta per il completamento dei servizi, nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno del Concessionario, sino all'individuazione del nuovo contraente;
- per provvedere al pagamento di quanto dovuto dal Concessionario per le inadempienze derivanti dall'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza dei lavoratori;
- per provvedere al pagamento dei corrispettivi dovuti dal Concessionario nei confronti del subconcessionario, nelle ipotesi di riscontrata inadempienza.

Il deposito cauzionale sarà svincolato, ove nulla osta, a servizio ultimato e regolarmente eseguito, in seguito all'emissione del certificato di regolare esecuzione, da parte del Responsabile del Settore comunale competente.

Il concessionario sarà tenuto alla reintegrazione della cauzione di cui l'Ente concedente abbia dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante la concessione, entro il termine di 15 giorni dalla richiesta, a pena di risoluzione del contratto

art. 22 Risoluzione del contratto

L'Amministrazione comunale, nei casi previsti di seguito, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, può procedere alla risoluzione del contratto di Concessione senza che l'Impresa concessionaria possa pretendere risarcimenti o indennizzi di alcun genere.

Gravi e reiterate violazioni agli obblighi contrattuali non eliminate a seguito di diffida formale da parte dell'Amministrazione Comunale.

- a) applicazione di 5 successive penalità
- b) gravi condotte del personale impiegato
- c) arbitraria ed ingiustificata interruzione o sospensione, da parte dell'Impresa concessionaria dei servizi in oggetto di concessione non dipendente da causa di forza maggiore
- d) quando l'Impresa concessionaria risulti in stato fallimentare ovvero abbia cessato o ceduto l'attività
- e) quando, senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, avesse ceduto a terzi, comprendendo tra questi eventuali imprese associate, tutti o parte degli obblighi contrattuali
- f) frode
- g) sopravvenute cause di esclusione e sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia
- h) sopravvenuta condanna definitiva del rappresentante per un reato contro la Pubblica Amministrazione

- i) gravi e reiterate violazioni degli obblighi in materia di sicurezza e prevenzione, sia per quanto espressamente previsto dal presente contratto che per quanto comunque previsto dalle norme vigenti in materia

L'Amministrazione Comunale potrà avvalersi, per il recupero dei danni causati da quanto sopra, anche operando trattenute o decurtazioni sulla cauzione prestata. Il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Amministrazione Comunale, di azioni di risarcimento per danni subiti.

art. 23 Disdetta dal contratto da parte dell'impresa

Qualora l'Impresa aggiudicataria intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa la Stazione Concedente si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'Impresa aggiudicataria per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del servizio.

art. 24 Controversie contrattuali - arbitrato

In caso di controversie sorte in fase di esecuzione del contratto, tra il Comune di Cesate e l'Impresa aggiudicataria, è competente il Foro di Milano.

art. 25 Altre norme

L'Impresa risponde direttamente dei danni alle persone od alle cose, provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo carico qualsiasi risarcimento. Essa è, perciò, tenuta ad osservare tutte le disposizioni vigenti in materia di prevenzione e di infortuni sul lavoro. Sono inoltre a suo completo carico, gli obblighi e gli oneri dettati dalla normativa vigente in materia di assicurazioni antinfortunistiche, assistenziali e previdenziali.

Nell'esecuzione del servizio l'Impresa si impegna ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme in vigore contenute nei contratti collettivi nazionali di lavoro, nonché di adempiere ad ogni altro obbligo contributivo in materia previdenziale, assistenziale ed assicurativo. In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dalla Stazione Concedente o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, la stessa procederà alla sospensione dei pagamenti, fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti siano stati regolarmente ed integralmente adempiuti.

Nel caso l'Impresa aggiudicataria dovesse cambiare la ragione sociale, ovvero in caso di trasformazione, fusione o incorporazione di società, dovrà documentare con copia autentica degli atti originali il cambiamento della ragione sociale dell'Impresa, la trasformazione di tipo societario, la fusione o l'incorporazione. Non si potrà dare

corso ai pagamenti delle fatture fino alla presa d'atto di tali variazioni con apposito provvedimento.

art. 26 Rispetto del D. Lgs. 81/08 –

L'Impresa aggiudicataria è tenuta all'osservanza di tutte le disposizioni previste dal D.Lgs. 81/08.

Il Comune di Cesate promuove la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto della presente gara e in tal ambito fornirà all'aggiudicatario copia della documentazione in suo possesso attinente la sicurezza e salute nei luoghi di lavoro ove avrà esecuzione la presente concessione, ivi compreso il documento unico di valutazione dei cosiddetti rischi interferenziali (DUVRI). Il Comune di Cesate si impegna inoltre a fornire qualsiasi ulteriore informazione successiva e/o integrativa ai predetti documenti di valutazione, così come previsto all'art. 26, 3° comma D.Lgs. 9/4/2008 n.81).

In applicazione delle normative specifiche di prevenzione in materia di igiene del lavoro e di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo del lavoro e con particolare riferimento al D.Lgs. 09/04/2008, n. 81, si precisa che tutte le attività lavorative previste nella presente concessione dovranno venire eseguite secondo quanto contemplato in un piano di sicurezza redatto dall'aggiudicatario, da produrre obbligatoriamente prima dell'avvio del servizio.

art. 27 Sciopero e/o interruzione del servizio

L'Impresa si impegna a garantire la continuità dei servizi oggetto della concessione provvedendo alle opportune sostituzioni od integrazioni del proprio personale che dovesse dimostrarsi insufficiente o inadeguato, anche per assenze a qualunque titolo.

Nulla è dovuto all'Impresa da parte della Stazione Concedente - salva l'applicazione delle eventuali penalità - per la mancata prestazione del servizio, anche se causato da scioperi degli operatori scolastici o dell'Impresa stessa.

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990 n° 146 e successive modifiche ed integrazioni e, pertanto ogni ulteriore forma di agitazione non potrà dar luogo, in nessun modo, a modifiche delle prestazioni dovute.

In caso di sciopero del personale delle Scuole, il Comune di Cesate ne darà comunicazione all'Impresa almeno due giorni prima del giorno fissato per lo sciopero. In questo caso l' Impresa è tenuta a fornire un pasto, da concordare di volta in volta col Comune, anche se fino al giorno stesso non è conosciuto il numero delle presenze e delle sedi scolastiche in cui è richiesto il servizio.

In caso di sospensione o revoca dello sciopero, l' Impresa dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se divergente dal menù concordato.

Altre cause :

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna e/o addebito per entrambe le parti.

Tra le parti si conviene che le cause di forza maggiore sono esclusivamente le seguenti: interruzione generale di gas o energia elettrica dell'Impresa fornitrice, calamità naturali gravi.

art. 28 Trattamento dati personali

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 (tutela delle persone rispetto al trattamento dei dati personali), la Stazione Concedente, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi agli utenti, designa l'aggiudicatario quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

L'aggiudicatario procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dalla Stazione Concedente, in particolare:

- Dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio concesso;
- Non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza degli utenti, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza del contratto di concessione. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso alla Stazione Concedente entro il termine tassativo di 5 giorni;
- Dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Si rileva che ai sensi del D.lgs 196/2003, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'aggiudicatario è comunque obbligato in solido con il titolare per danni provocati agli interessati in violazione della legge medesima.

La Stazione Concedente si riserva comunque di dettagliare con precisione i termini del trattamento a seguito dell'indicazione da parte della Ditta aggiudicataria delle persone incaricate al trattamento.

art. 29 Contributi comunitari e A.I.M.A.

La Ditta aggiudicataria, su richiesta dell'Amministrazione, è tenuta a fornire copia di tutte le fatture relative agli acquisti interni di prodotti lattiero caseari ammessi alla contribuzione comunitaria (ad es. latte, yogurt ecc.) utilizzati per la preparazione dei pasti da destinare ai refettori scolastici, onde permettere al Comune di espletare le procedure per l'ottenimento dei contributi A.I.M.A.. In luogo della copia delle fatture é ammessa una dichiarazione su carta intestata della Ditta dalla quale siano desumibili comunque i quantitativi suddetti e gli estremi delle relative fatture di acquisto (ditta, numero e data).

art. 30 Personale

Organico

Tutto il personale addetto alla preparazione, distribuzione, cottura, trasporto e porzionatura dei pasti dovrà essere regolarmente assunto dall'Impresa concessionaria.

Il personale impiegato deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene degli alimenti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'impiego del personale dovrà essere adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida. Il personale eventualmente mancante per malattia, infortunio o altri impedimenti dovrà essere sostituito entro e non oltre il giorno successivo la constatazione dell'assenza.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa; in ogni plesso deve essere identificata una figura responsabile in grado di coordinare l'attività di distribuzione. Per la distribuzione dei pasti nelle scuole è richiesta la presenza di 1 addetto/a, per un numero max. di 50 alunni complessivi; nel caso in cui il numero degli utenti sia superiore al 40% di tale limite o multipli di esso, si pone la necessità di disporre l'inserimento di altro addetto/a.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione ed affiancamento al fine di scongiurare il pericolo di disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa. In particolare, il cuoco/la cuoca preposto/a al Servizio dovrà essere persona diplomata di comprovata professionalità con precedenti esperienze in refezioni scolastiche di analoghe dimensioni.

Il coordinamento per la preparazione e la distribuzione dei pasti dovrà essere affidato ad un responsabile con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e titolo di studio universitario nel settore alimentare; il responsabile dovrà essere presente per almeno sei ore giornaliere nella fascia oraria 8,30/16,30 ed essere reperibile negli orari di funzionamento del Servizio.

Il responsabile dovrà:

- dirigere e controllare le attività della cucina centralizzata e i rapporti con i fornitori;
- dirigere e controllare la distribuzione dei pasti sui plessi;
- mantenere i rapporti con la Stazione Concedente e con le Autorità scolastiche e la Commissione mensa;
- mantenere i necessari contatti con le Autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo designati dalla Stazione Concedente;
- dirigere e controllare le attività di formazione ed addestramento del personale;
- mantenere aggiornato il manuale di autocontrollo igienico;
- verificare la corretta applicazione delle procedure presenti nel manuale;
- sovrintendere alla stesura delle diete speciali.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre essere disponibile ad avviare tirocinii per l'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati collaborando con il N.I.L. (Nucleo Inserimento Lavorativo) di competenza territoriale, con il servizio referente per il Comune di Cesate.

Vestiario

Il personale dovrà indossare indumenti da lavoro e calzature da utilizzare esclusivamente durante le ore di servizio, prevedendo indumenti diversi facilmente riconoscibili per la preparazione degli alimenti, per la pulizia degli ambienti, per il trasporto e per la distribuzione.

Il personale deve avere opportuno cartellino identificativo con il nominativo al fine di consentirne il riconoscimento.

E' vietato circolare con abiti da lavoro al di fuori delle aree di produzione e distribuzione dei pasti.

Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali a doppio scomparto in dotazione presso il Centro produzione pasti e nei singoli refettori. Gli armadietti personali devono essere tenuti puliti, in ordine e svuotati periodicamente, almeno 3 volte all'anno.

Formazione del personale

L' Impresa concessionaria si impegnerà a fornire tutti i supporti necessari ad una corretta formazione igienico-sanitaria, del personale da adibire al Servizio. Provvederà inoltre ad organizzare almeno un corso di aggiornamento professionale all'anno destinato a tutti gli addetti; i corsi dovranno essere diversificati in relazione al tipo di attività svolta.

Il datore di lavoro ha l'obbligo e l'onere della formazione/addestramento ed aggiornamento del personale come previsto dall'Art. 4 della L.R. 12/03 che abolisce il libretto di idoneità sanitaria. Nella documentazione di tale procedura, inserita nel manuale di autocontrollo, devono essere indicati: qualifica del docente, contenuti e scadenza della formazione/ addestramento/ aggiornamento del personale.

Igiene della persona

Il personale è tenuto al rispetto scrupoloso delle norme igieniche di comportamento. E' indispensabile lavarsi accuratamente le mani con sapone detergente-disinfettante e con utilizzo di asciugamani monouso:

- dopo l'uso dei servizi igienici
- passando dalla manipolazione dei cibi crudi a quelli cotti
- dopo ogni pausa lavoro
- ad ogni cambio di lavorazione
- dopo la movimentazione dei rifiuti
- ogni volta che ci si soffia il naso.

Il personale deve inoltre:

- mantenere le unghie corte, pulite e senza smalto
- mantenere la pulizia e l'igiene della persona e della capigliatura

E' vietato:

- assaggiare il cibo con le dita, manipolare alimenti senza aver protetto tagli, infezioni, ecc. con gli appositi guanti monouso, indossare braccialetti, anelli, orologi da polso,
- fumare nei locali pertinenti al Servizio.

E' buona regola evitare il più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti utilizzando guanti monouso, cucchiari, spatole, coltelli, pinze ecc; è obbligatorio l'utilizzo dei guanti monouso nelle lavorazioni di alimenti che si consumano crudi e durante il servizio di distribuzione.

art. 31 Controlli ed indicatori di qualità

Organismi istituzionali preposti al controllo

L'Impresa Aggiudicataria ha l'obbligo di segnalare alla Stazione Concedente ogni ispezione o sopralluogo che venisse effettuato nei locali da parte delle autorità

preposte per legge al controllo, inviando immediatamente il verbale d'ispezione e successivamente la relativa prescrizione.

Tecnici incaricati dalla Stazione Concedente

La vigilanza sul servizio di refezione scolastica compete alla Stazione Concedente per l'intero periodo di affidamento della concessione, 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.

La Stazione Concedente potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento e senza preavviso, ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione delle attrezzature, locali, magazzini e dispense etc. e quant'altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dal presente capitolato, ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti secondo le tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, nonché effettuare il controllo della preparazione dei pasti e della buona conservazione degli alimenti.

I tecnici incaricati dalla Stazione Concedente effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio della macchina fotografica e ripresa video, rispettando quanto previsto dalla normativa vigente in tema di salvaguardia dei diritti dei lavoratori.

In particolare le verifiche verteranno sui seguenti controlli:

- condizioni igieniche del Centro produzione pasti e dei centri terminali di ogni singola scuola;
- rispetto dei menù;
- grammature (da verificarsi su una media di 5 porzioni);
- qualità delle derrate;
- verifica delle diete speciali;
- verifica delle fasi di trasporto e distribuzione dei pasti;
- prelievo di derrate e/o alimenti per indagini analitiche;
- organizzazione del Servizio;
- corretta applicazione del piano di autocontrollo.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a fornire al personale degli uffici competenti incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione; in particolare deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dalla Stazione Concedente per i controlli di conformità, il Piano di autocontrollo da essa predisposto, le registrazioni delle procedure e i risultati delle verifiche effettuate. Il Comune di Cesate si riserva il diritto di far prelevare campioni di alimenti per le analisi di laboratorio che riterrà più opportune, per accertare la rispondenza qualitativa e merceologica dei prodotti utilizzati; i prelievi verranno eseguiti o fatti eseguire nel rispetto di quanto è previsto dai regolamenti vigenti in materia.

Eventuali segnalazioni ed irregolarità riscontrate dal Comune di Cesate verranno fatte pervenire per iscritto all'Impresa aggiudicataria del servizio.

Se entro 8 giorni dalla comunicazione l'Impresa, non fornirà le controdeduzioni, la Stazione Concedente provvederà alle eventuali comminatorie e diffide.

Commissione mensa

In virtù di quanto disposto dalle : "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica", approvate con Decreto della Direzione generale della sanità 1.8.2002 n.14833, è stata istituita la Commissione Mensa. Nel rispetto delle norme igieniche e senza intralciare il lavoro del personale addetto ogni componente di tale Commissione può autonomamente verificare l'efficienza del servizio nei refettori e nel Centro produzione pasti, secondo le norme di funzionamento stabilite.

E' vietato ai membri della Commissione Mensa intervenire a qualsiasi titolo direttamente sul personale dipendente dell'Impresa.

art. 32 Campionatura pasto ed analisi

Al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati la Gestione dovrà effettuare campionatura di almeno 150g di ciascuna preparazione effettuata nella giornata ed indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per 72 ore a +4°C; ogni alimento deve essere riposto in sacchetti sterili indicanti la natura del contenuto, l'ora e la data di preparazione.

L' Impresa aggiudicataria dovrà effettuare ogni anno scolastico analisi microbiologiche su alimenti e su superfici; all'inizio dell'anno scolastico, dovrà inviare al Comune di Cesate il programma d'intervento annuale, i limiti microbiologici di riferimento e successivamente i risultati delle prove microbiologiche effettuate.

Le analisi annuali dovranno essere così ripartite:

- N. 20 alimenti per la valutazione della qualità igienica degli alimenti pronti per il consumo,
- N. 20 tamponi superficiali sulle attrezzature per la verifica delle corrette procedure di sanificazione.
- 2 analisi annuali dell'acqua potabile per ciascun refettorio, il centro cottura ed il nido.

L'analisi microbiologica per ciascun campione prelevato deve comprendere: carica batterica aerobia totale, enterobatteri, escherichia coli, salmonella o listeria, stafilococchi o eventuali nuovi microorganismi emergenti.

Le analisi dovranno essere effettuate presso laboratorio accreditato ed iscritto nel registro regionale della Lombardia dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo.

Il giorno del prelievo dovrà essere segnalato in anticipo alla Stazione Concedente.

L'efficacia della sanificazione viene calcolato su una valutazione microbiologica; la conta batterica totale delle superfici e delle attrezzature destinate a venire in contatto con gli alimenti deve essere inferiore a 5 ufc/cm²

art. 33 Produzione dei pasti

Conservazione

I magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto di frigoconservazione.

Gli imballi ed i contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra né essere introdotti nelle zone di lavorazione; i prodotti edibili sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità.

Rispetto delle temperature

L'organizzazione del lavoro e le attrezzature dovranno essere tali da garantire il rispetto dei tempi e delle temperature indicate dalla normativa di legge per quanto concerne la distribuzione, conservazione, cottura e riscaldamento degli alimenti.

Tutti gli alimenti da consumarsi caldi dovranno essere mantenuti a temperature superiori a +65°C, mentre gli alimenti da consumarsi freddi, dovranno essere mantenuti a temperature inferiori ai +10°C.

L'Impresa concessionaria dovrà provvedere a dotare il Centro produzione pasti e tutti i plessi scolastici di termometro a sonda per il controllo della temperatura degli alimenti ed opportuni termometri di rilevazione della temperatura all'interno di tutti gli impianti frigoriferi, compreso l'abbattitore.

Procedure di preparazione e cottura

Il pomeriggio antecedente il consumo del pasto sono consentite le seguenti lavorazioni:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a +4°C);
- pelatura delle patate e carote solo se verranno consumate a cotto (segue conservazione a +5-10°C in contenitori chiusi con acqua pulita eventualmente acidulata);
- cottura di torte non a base di creme (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- cottura di arrostiti, bolliti e brasati di carne bovina con abbattimento rapido di temperatura entro 30' dalla cottura, raggiungimento di +10°C al cuore del prodotto entro max 2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti. La cottura delle carni macinate, dello spezzatino e delle scaloppine, cotolette e cosce di pollo non è consentita il giorno prima in quanto agevolmente effettuabile il giorno stesso del consumo del pasto.

Sono da effettuarsi invece nello stesso giorno del consumo del pasto le seguenti operazioni:

- preparazione dei prodotti ortofrutticoli (previo congruo ammollo e lavaggio) da consumare crudi;
- cottura delle derrate senza far intercorrere più di 1-2 h. di intervallo tra cottura e distribuzione (mantenimento delle temperature costantemente sopra i +65°C) e porzionatura a caldo;
- porzionatura a freddo e rinvenimento delle derrate abbattute il pomeriggio precedente (operazione da effettuarsi entro 3 h. dalla distribuzione);
- impanatura (l'immersione in pastelle a base di latte - uova - farina- pane grattato non può protrarsi per più di 1 h.);

- macinatura delle carni crude in tritacarne montato immediatamente prima dell'uso (non devono trascorrere più di 2 ore tra la macinatura e la cottura);
- il parmigiano deve essere grattugiato nel corso della stessa giornata in cui viene utilizzato. E' tollerata la conservazione di formaggio macinato in contenitori ermetici, su cui verrà indicata la data e l'ora della macinatura, al massimo per 24 ore a condizione che venga utilizzato in preparazioni da sottoporre a cottura.
- taglio porzioni di formaggi e salumi.

Nelle fasi di preparazione e cottura è necessario :

- effettuare lo scongelamento di qualsiasi derrata in cella frigorifera tra +0/+4°C;
- cuocere tutte le verdure per i contorni a vapore o al forno e quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè), non sono ammesse cotture in acqua;
- utilizzare poco condimento in fase di cottura ed utilizzarlo a crudo al termine della cottura;
- utilizzare guanti monouso in fase di preparazione piatti freddi;
- utilizzare guanti monouso per impanature e manipolazioni similari;
- utilizzare posate monouso per l'assaggio;
- identificare tutti i semilavorati con apposita etichetta con data di lavorazione e specifica di prodotto;
- ove possibile, mantenere l'alimento nella confezione originale opportunamente risigillato con etichetta con data di apertura della confezione;
- predisporre programma dettagliato sull'uso dell'abbattitore, stabilendo la tempistica e la metodologia utilizzata;
- effettuare cotture differenziate dei cibi in base ai diversi ordini scolastici e agli orari previsti per la distribuzione;
- per quanto riguarda la Scuola dell'Infanzia e l'Asilo Nido, al fine di agevolare l'operato del personale docente ed educativo, consentendo al contempo ai bambini di consumare il pasto caldo, é prevista una spezzettatura a monte di tutti i secondi piatti destinati ai piccoli utenti, in modo da vanificare l'utilizzo del coltello a tavola. Le operazioni di taglio dovranno essere condotte nel Centro produzione pasti e concordate con le singole scuole.

E' inoltre vietato:

- congelare qualsiasi alimento;
- friggere gli alimenti; frittate, cotolette e crocchette andranno cotte al forno;
- utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quale addensante è ammessa solo la farina o la fecola di patate;
- utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- utilizzare avanzi
- utilizzare prodotti semilavorati con shelf life superiore al giorno antecedente;
- utilizzare verdure di IV gamma.

art. 34 Modalità di confezionamento - trasporto – consegna

Il confezionamento dei pasti prodotti deve avvenire secondo le seguenti modalità:

- 1) Il condimento dei primi piatti (sugo o pasta per brodi) deve essere confezionato a parte e poi miscelato nei refettori al momento del consumo; il risotto deve essere accompagnato da brodo in modo da poter correggere la sua consistenza al momento del consumo.
- 2) Il confezionamento dei pasti per le scuole deve avvenire mediante gastronorm multirazione in acciaio o in materiale plastico facilmente lavabile e disinfettabile con relativo coperchio con guarnizione.
- 3) Il trasporto dei pasti e delle diete deve avvenire mediante contenitori isoterme in polietilene con isolamento in poliuretano espanso senza CFC con riciclabilità totale a fine vita.
- 4) I contenitori isoterme devono avere etichetta esterna leggibile con indicata la scuola, il numero di porzioni ed il contenuto. Il trasporto deve garantire la temperatura di 65°C per i pasti caldi e quella di 10°C per le pietanze fredde trasportate.
- 5) Il formaggio grattugiato deve essere confezionato in vaschette termosigillate con data di produzione e plesso di riferimento.
- 6) La frutta deve essere consegnata, nel suo imballo originale e lavata presso i refettori.
- 7) Il confezionamento delle diete speciali deve essere effettuato in idonee vaschette termosigillate con etichetta indicante la scuola, la classe, il nominativo ed il contenuto.
- 8) Le gastronorm utilizzate per il confezionamento della pasta asciutta devono avere un'altezza massima di 15 cm per evitare impaccamento del prodotto stesso.
- 9) Il pane consegnato giornalmente deve essere confezionato in sacchi di carta sigillati e trasportato nei refettori in ceste forate con coperchio.
- 10) Piatti, bicchieri, ed altri utensili, se trasportati, devono essere collocati in appositi contenitori chiusi che ne evitino insudiciamento o sola esposizione all'aria.
- 11) I contenitori devono essere ritirati dai plessi lo stesso giorno dopo il consumo del pasto; la Gestione dovrà organizzare il piano dei trasporti secondo il piano presentato in sede di gara; in ogni caso i tempi di consegna dovranno tener conto che il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio della somministrazione dei pasti non deve superare le due ore.
- 12) Le gastronorm utilizzate per il confezionamento della pizza devono avere un'altezza massima da consentire non più di 4 strati del prodotto; le porzioni di pizza devono essere interfogliate con carta da forno.
- 13) Il pesce e le cotolette di carne devono essere accompagnate da uno spicchio di limone.
- 14) I pasti forniti ad ogni scuola dovranno essere accompagnati da apposite bolle di consegna sulle quali dovranno essere indicate la data, l'ora di consegna ed il numero di pasti consegnati, divisi per alunni ed adulti.

In caso di consegne non accettabili (per problemi di qualità o di mancato rispetto dei menù previsti) o inferiori in quantità ai pasti ordinati, l'impresa appaltatrice dovrà provvedere entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire od integrare i pasti.

L'Impresa ha l'obbligo di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione comunitaria in materia di sicurezza alimentare.

L'Operatore del Settore Alimentare, quale Responsabile secondo il Reg. CE 178/2002, attua un sistema di autocontrollo igienico basato sul metodo HACCP in grado di documentare tutta l'attività relativa alla produzione dei pasti.

Il sistema deve garantire la rintracciabilità degli alimenti forniti in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

In base ai principi del sistema HACCP l'Operatore del Settore Alimentare deve:

- identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili
- identificare i punti critici di controllo nella fase e nelle fasi in cui il controllo si rileva essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili
- stabilire nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione, o riduzione dei rischi identificati,
- stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo
- stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo
- stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure precedenti.

In relazione alla complessità del sistema deve predisporre documenti e registrazioni adeguati.

Nel sistema di autocontrollo devono essere documentate almeno le seguenti procedure:

1. Piano di pulizia e disinfezione

L'impresa è tenuta a redigere un programma dettagliato (frequenza con indicati i giorni di effettuazione e registrazione dell'avvenuta pulizia) e personalizzato delle pulizie per ogni refettorio (sala pranzo, rigoverno, servizi igienici del personale e tutti i locali pertinenti al Servizio) e per il Centro produzione pasti. In particolare dovranno essere indicate le procedure utilizzate per la sanificazione dei coltelli, delle affettatrici, dei taglieri, del tritacarne, dell'abbattitore, dei contenitori isotermeici e di tutte le attrezzature ritenute particolarmente critiche dal punto di vista igienico. Per tutte le attrezzature dovrà essere applicato quanto previsto dai libretti di manutenzione.

I prodotti utilizzati devono essere ecocompatibili; per tali prodotti deve essere presente scheda di sicurezza e scheda sulle modalità d'uso.

In base alle attuali conoscenze si richiede l'utilizzo, alternato settimanalmente, di disinfettante con principio attivo a base di cloro ed a base di quaternari di ammonio riconosciuti dal Ministero della Sanità registrati come Presidio medico chirurgico per poter essere utilizzati su superfici che entrano in contatto con gli alimenti.

L'impresa dovrà fornire al proprio personale tutte le attrezzature utili per effettuare le pulizie; tali prodotti comprendono detergenti, sanificanti, disincrostanti, sistemi idonei per la diluizione dei prodotti, spugne di vario genere, stracci, secchi, scope, spazzoloni, panni, panni monouso e quant'altro necessario per una corretta pulizia. In ogni refettorio devono essere presenti dotazioni similari.

Per quanto concerne i refettori e i locali di pertinenza, oltre alla normale pulizia quotidiana deve essere prevista almeno 4 volte l'anno (inizio anno scolastico, Natale, Pasqua, fine anno scolastico) la sanificazione dei serramenti interni ed esterni, vetri interni ed esterni, caloriferi, piastrelle, pareti, soffitti, veneziane o tende comprese di montaggio e smontaggio e tutte le restanti parti non inserite nella pulizia giornaliera.

Tre volte l'anno (Natale, Pasqua, fine anno scolastico) gli armadietti devono essere liberati da tutti gli effetti personali.

2. Disinfestazione e derattizzazione

L'impresa è tenuta a predisporre procedura sia per il monitoraggio a scopo preventivo sia per gli interventi straordinari in caso di necessità; tutti gli interventi presso il Centro Cottura, i rigoverni ed i refettori e l'asilo Nido sono a carico dell'Impresa.

Gli interventi di disinfestazione e di derattizzazione devono essere seguiti da personale specializzato; nella procedura devono essere specificate frequenza, modalità di espletamento, caratteristiche dei prodotti con le rispettive schede di sicurezza.

L'azienda concessionaria dovrà inoltre comunicare alla Stazione Concedente le date in cui intende effettuare tali interventi e predisporre un apposito cartello da appendere in vista riportante la data dell'intervento, l'esecutore dello stesso ed il tipo di prodotto impiegato.

3. Controllo della potabilità dell'acqua

L'impresa è tenuta ad effettuare la verifica del controllo della potabilità dell'acqua dai vari punti di erogazione.

4. Selezione e referenziamento dei fornitori

L'impresa è tenuta ad avere un sistema di gestione dei fornitori che ne evidenzi le referenze.

5. Smaltimento dei rifiuti solidi e dei reflui

L'impresa è tenuta a prevedere nella procedura alla raccolta differenziata dei rifiuti sulla base del piano stabilito dalla Stazione Concedente, per quanto riguarda il conferimento dei rifiuti nei refettori.

6. Manutenzione degli impianti e delle attrezzature

Per tutte le attrezzature in dotazione al Servizio il Concessionario dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni con le seguenti indicazioni:

- Dati identificativi dell'attrezzatura
- Descrizione intervento manutentivo
- Data intervento e ditta esecutrice

Parte integrante del registro sono il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione.

La manutenzione dovrà essere eseguita con la frequenza e le modalità indicate dal costruttore.

7. Igiene ed abbigliamento del personale

L'impresa deve predisporre tutti i dispositivi igienici e la divisa del personale al fine di assicurare ottimali condizioni igieniche.

8. Ritiro degli alimenti non idonei e gestione delle emergenze

La procedura deve assicurare la rintracciabilità e tracciabilità di tutti gli alimenti forniti giornalmente.

9. Formazione

La formazione deve prevedere specifici audit interni per la verifica della effettiva operatività del personale.

art. 36 Modalità di servizio nei plessi di distribuzione

In ogni plesso scolastico l'impresa concessionaria provvederà all'approntamento dei locali refettorio, alla distribuzione, nonché alla successiva pulizia delle stoviglie e dei locali stessi.

I pasti nei refettori delle scuole vanno serviti solo in presenza delle utenze al tavolo, facendo uso di carrelli termici; l'attesa tra le varie portate non deve superare i 10 minuti e complessivamente il tempo di permanenza ai tavoli non deve superare i 40 minuti. Tutto il personale addetto deve essere impegnato al Servizio di distribuzione ai tavoli.

- 1) I tavoli verranno apparecchiati, lo stesso giorno del consumo del pasto, con tovagliette monouso, tovaglioli di carta, bicchieri, piatti, cestini con pane e frutta, formaggio, posate e brocche in polycarbonato con coperchio (almeno 1 brocca per 6 utenti)
- 2) Per gli utenti della scuola primaria e secondaria di 1° grado ed adulti è previsto l'utilizzo di bicchieri in vetro infrangibile, di piatti in ceramica e posate in acciaio.
- 3) Per gli utenti della scuola dell'Infanzia e dell'asilo nido è previsto l'uso di piatti in melamina, bicchieri trasparenti in polycarbonato e posate in acciaio di dimensioni piccole.
- 4) In ogni sala dove viene consumato il pasto dovrà essere allestito un tavolino di servizio con i condimenti, un cestino di pane, stoviglie, brocche con acqua e materiale monouso per eventuali necessità.
- 5) Prima dell'inizio della distribuzione del secondo, il primo piatto dovrà essere sparecchiato; lo sbarazzo dei piatti dovrà essere effettuato nel rigoverno e non alla presenza dei commensali.
- 6) Nel caso di doppi turni l'impresa dovrà, tra un turno e l'altro, effettuare gli interventi di sanificazione, come richiesto dall'Asl territoriale.
- 7) La dotazione di stoviglie, bicchieri e posate per la distribuzione è a carico dell'impresa.

- 8) L'impresa dovrà fornire adeguate stoviglie per la porzionatura e dovrà istruire il proprio personale sul loro utilizzo.
- 9) Il personale durante il servizio deve utilizzare guanti monouso che dovranno essere sostituiti tra operazioni pulite e sporche e mascherine monouso solo nel caso di sintomi influenzali.
- 10) La sparcchiatura dei tavoli e la pulizia del refettorio devono essere eseguite lo stesso giorno al termine del servizio a cura del personale incaricato dall'impresa aggiudicataria.
- 11) Il condimento delle verdure deve essere effettuato mediante l'uso di recipiente graduato per identificare il rapporto sale, olio, aceto.
- 12) L'aggiunta del parmigiano reggiano nei primi piatti, deve essere lasciato alla libera scelta degli utenti; è vietato aggiungere il formaggio nelle pluriporzioni.

art. 37 Norme dietetico nutrizionali

Menù e grammature

I pasti preparati dall'impresa aggiudicataria, dovranno essere composti per grammatura e ricetta ai menù ed alle indicazioni Asl allegati in capitolato.

I parametri di riferimento nella formulazione della tabella dietetica sono i livelli di assunzione giornalieri raccomandati di energia e di nutrienti (LARN) riferiti ad un bambino di 5 anni per la fascia di età della Scuola d'Infanzia, ad un bambino di 10 anni per la fascia di età della Scuola Primaria e ad un ragazzo di 13 anni per la Scuola Secondaria di 1° grado e gli adulti.

In relazione alla ripartizione energetica consigliata il pranzo deve soddisfare il 35%-40% dell'energia totale necessaria nella giornata.

Il pasto è composto da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta e periodicamente dessert al posto della frutta secondo quanto descritto all'All. 2.

Nell'arco del mese sono previsti due dessert (budini, gelato o torta), due yogurt alla frutta, un succo di frutta o latte fresco pastorizzato (200 cc a persona).

La quantità in peso delle singole pietanze deve risultare dalle grammature individuali previste moltiplicate per il numero dei pasti complessivi del refettorio aumentata del 10%.

Qualsiasi variazione del menù concordato dovrà essere comunicata e motivata inviando un fax alla Stazione Concedente prima dell'avvenuta distribuzione dei pasti, pena l'applicazione della penale prevista all'art.20.

Il menù di cui alla parte tecnica qui allegata potrebbe subire modifiche in base alle direttive e/o indicazioni dell'Asl territoriale. Per gli utenti scolastici la Stazione Concedente si riserva la possibilità di variare nel menù in vigore 5 proposte con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore economico differenziando il menù per le diverse fasce di età (Scuola dell'Infanzia, Primarie, Secondarie di 1°grado, adulti).

Per le Scuole Primarie e Secondarie di 1° grado potrà essere richiesta la consegna della frutta/dessert, prevista per il pranzo, per la merenda di metà mattina; alla Ditta spetta il lavaggio e la consegna presso le scuole. La distribuzione agli utenti è a carico della Scuola. La consegna della merenda a metà mattina deve essere effettuata lo stesso giorno del consumo unitamente ad un tovagliolino.

Qualora la frutta venisse somministrata al mattino, nelle giornate dove è previsto un piatto unico dovrà essere fornita la frutta/dessert anche a pranzo.

Limitatamente ai bimbi frequentanti il post scuola della Scuola dell'Infanzia ed il post Scuola della scuola Primaria dovrà essere distribuita quotidianamente la merenda. I prodotti per la merenda sono i seguenti: yogurt da bere, pane e cioccolato, pane o fette biscottate e marmellata o miele, frutta, budino, yogurt alla frutta, succo di frutta e biscotti secchi o crackers o grissini, the deteinato e crackers o biscotti secchi, latte e biscotti secchi, croissant alla marmellata, crostatina, crema di cioccolato spalmabile e pane. La Merenda del Nido è specificata nel menù all'All.4.

Menu sperimentali

La Stazione Concedente si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'impresa aggiudicataria ingredienti e relative grammature.

L'impresa dovrà garantire la più ampia disponibilità per la sostituzione di piatti che risultassero poco graditi agli utenti del servizio. A parità quantitativa e qualitativa della fornitura la Stazione Concedente si riserva la facoltà di variare il menù tre volte l'anno previa autorizzazione Asl.

Oltre al menù in vigore l'impresa dovrà prevedere:

- 4 menù in occasione del Natale, di Carnevale, di Pasqua e di fine anno scolastico,
- 4 menù a tema da definire.

E' auspicabile che l'impresa fornisca proposte innovative tese ad aumentare la gradibilità del pasto a scuola.

Ove per cause accidentali ed impreviste, l'impresa non fosse in grado di fornire i pasti caldi come pattuito, la stessa si impegna a fornire un equivalente pasto freddo alle stesse condizioni. Il pasto/cestino freddo deve essere fornito anche su richiesta della Scuola in occasione di eventuali gite scolastiche e deve essere così composto: due panini farciti (affettati e formaggio) o in alternativa un panino farcito ed una pizzetta confezionata, 1/2 litro di acqua minerale, un frutto, una merendina dolce confezionata ed un succo di frutta.

Inoltre la Ditta concessionaria si impegna:

1. a distribuire ogni anno scolastico copia dei menù in vigore con allegata una nota informativa predisposta dall'Ufficio competente per un totale annuo di 6 pagine per utente; ad esporre ogni settimana il menù settimanale nelle bacheche predisposte all'esterno della scuola e nei refettori.

Diete speciali

Ai bambini affetti da particolari patologie, l'impresa concessionaria deve somministrare un pasto secondo le indicazioni risultanti dall'apposito certificato medico; congruentemente con le diete le sostituzioni devono avvenire nell'ambito della stessa categoria di alimenti (ad es. carne con carne). L'impresa concessionaria non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire regimi dietetici particolari in assenza di formale richiesta effettuata dal Comune.

La prenotazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti.

L'Impresa deve fornire diete a carattere etico-religiose sulla base di autocertificazione presentata dall'utente.

L'impresa produrrà i menù dietetici da consegnare agli utenti interessati.
L'impresa dovrà approntare per ogni singolo plesso, una scheda riepilogativa delle diete esistenti in base alla dieta accertata. Tale scheda andrà rigorosamente mantenuta aggiornata ad ogni inserimento di una nuova dieta.
Oltre a predisporre le diete particolari, il Gestore deve fornire un pasto in bianco nel caso di malesseri temporanei che risultano tali per un massimo di tre giorni consecutivi; oltre tale periodo deve essere richiesto certificato medico.
Le diete consegnate presso ogni terminale di consumo devono essere accompagnate da un riepilogo con l'elenco delle diete giornaliere e le sostituzioni effettuate rispetto al menù in vigore; la documentazione delle diete e delle variazioni deve essere consultabile ed archiviata presso il Centro produzione pasti. La predisposizione del tipo di scheda di registrazione sarà concordata con il Servizio e l'aggiornamento di tale scheda è a carico dell'Impresa aggiudicataria.
L'impresa dovrà garantire giornalmente la corretta tracciabilità dei regimi dietetici particolari in tutte le fasi della produzione, conservazione e dovrà provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici, ove necessario, in zone dedicate del magazzino/dispensa.
Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, l'impresa è tenuta a far riferimento al Prontuario, aggiornato, dell'Associazione Italiana di Celiachia. Per la preparazione e la distribuzione di pasti per utenti celiaci, l'impresa concessionaria deve utilizzare flussi produttivi, attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione del menù base e di altre diete.
Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata contrassegnata dal cognome dell'utente, perfettamente ed immediatamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto; è vietato l'uso di vaschette in alluminio. La vaschetta in materiale plastico e la pellicola sigillatrice devono essere idonei al riscaldamento in microonde ed alla conservazione a temperature superiori ai 65°C.
Tali vaschette devono essere inserite in contenitori isotermici opportunamente etichettati, differenziati per ogni terminale di consumo, idonei a mantenere gli alimenti alle temperature previste dalla legge.

art. 38 Altre utenze

Sulla base del menù scolastico in vigore, l'impresa concessionaria predisporrà il menù mensile per gli anziani; qualsiasi variazione del menù concordato dovrà essere comunicata via fax all'Amministrazione Comunale prima dell'avvenuta distribuzione dei pasti, pena l'applicazione della penale prevista.
Il pasto è composto da un primo, un secondo, un contorno, vino in monoporzione o acqua minerale da 33cl, un doppio quantitativo di pane e frutta ed una razione di formaggio o affettato o tonno o carne in gelatina da consumare la sera.

I pasti dovranno essere confezionati in vaschette termo sigillate o in contenitori sigillati in acciaio o in plastica e trasportati in contenitori isotermici atti a mantenere gli alimenti freddi e caldi alle corrette temperature;
Come per l'utenza scolastica è previsto l'uso di una scheda di registrazione dove verranno indicati i nominativi, le diete, il menù previsto e le eventuali sostituzioni per le diete. La predisposizione del tipo di scheda di registrazione sarà concordata con il

Servizio e l'aggiornamento di tale scheda è a carico dell'Impresa concessionaria; l'elenco giornaliero dei pasti consegnati deve essere trasmesso al Servizio Sociale, con l'indicazione del menù, secondo modalità concordate.

Non è consentito fornire nell'arco della settimana, per più di due volte, la stessa pietanza.

La consegna del pasto a domicilio deve essere effettuata direttamente alla persona o suo delegato, il pasto non può essere lasciato fuori casa pena l'applicazione della penale prevista.

Dipendenti o soggetti autorizzati

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre un menù apposito con la possibilità di scelta tra due primi, due secondi e due contorni, frutta o dessert. In sostituzione del primo piatto o del secondo piatto, gli adulti potranno richiedere o lo yogurt o il budino o l'affettato o i salumi o il formaggio.

La stesura del menù dovrà essere concordata con il Responsabile del Servizio competente. Qualsiasi variazione del menù concordato dovrà essere comunicata via fax all'Amministrazione Comunale prima dell'avvenuta distribuzione dei pasti, pena l'applicazione della penale (vedi art.20).

Come per l'utenza scolastica è previsto l'uso di una scheda di registrazione dove verranno indicati i nominativi, le presenze, le diete, il menù previsto e le eventuali sostituzioni per le diete. La predisposizione del tipo di scheda di registrazione sarà concordata con il Servizio e l'aggiornamento di tale scheda è a carico dell'Impresa concessionaria.

La porzionatura è a carico della Ditta Aggiudicataria.

art. 39 Manutenzione

Impianti

Il Comune di Cesate mette a disposizione dell'impresa, nei locali dati in uso (refettori) l'attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario. Il concessionario assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti la presente concessione con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

L'impresa concessionaria dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti e in buono stato.

Manutenzione

L'Amministrazione Comunale concede in uso all'Impresa concessionaria gli immobili dotati di impianti tecnologici ed arredi necessari per la realizzazione del Servizio, come da verbale di consegna redatto in contraddittorio al momento dell'affidamento del Servizio.

L'Impresa può integrare le attrezzature esistenti presso le sedi scolastiche qualora lo ritenga opportuno per assicurare il miglior funzionamento del servizio, mantenendo la proprietà delle stesse e assumendosene quindi gli oneri di manutenzione.

E' inoltre a carico dell'impresa l'adozione, nell'esecuzione dei servizi affidati, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità di tutto il personale, degli utenti e dei terzi.

L'impresa si assume immediatamente in carico le attrezzature e gli impianti tecnologici del Centro Cottura sito in Via Seveso, dei terminali di consumo e asilo nido provvedendo fin da subito alla loro manutenzione ove fosse già necessaria.

I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e nello stato in cui sono stati ricevuti, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria i seguenti:

- sostituzione delle guarnizioni, sostituzione delle lampadine, manopole, rubinetterie per acqua, vapore e gas
- pulizia e sostituzione di filtri per cappe, generatori, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione
- riparazione con sostituzione di eventuali componenti di attrezzature non tecnologiche quali arredi vari (armadi, tavoli, carrelli ecc.)
- riparazione su tutte le apparecchiature di cottura e di tutte le macchine operatrici ausiliarie
- riparazione di tutte le lavapiatti, lavatrici (asilo nido), lava pentole
- riparazione della lavapavimenti ed aspirapolvere (asilo nido)
- interventi sulle apparecchiature preposti alla conservazione e refrigerazione delle derrate compresi le cerniere delle porte, termostati, compressori, ricarica gas, sostituzione circuiti del freddo
- revisione di estintori di sicurezza
- spurgo degli scarichi delle cucine
- sono a carico dell'Impresa appaltatrice le verifiche ed i controlli periodici obbligatori per legge degli impianti a gas e degli impianti elettrici
- opere idrauliche dei lavandini solo se esterne

La Ditta aggiudicataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 10 giorni successivi al verificarsi del guasto se trattasi di attrezzature o impianti. Per gli interventi effettuati la Ditta dovrà far pervenire al Settore competente copia della bolla della ditta intervenuta con i dati relativi all'intervento eseguito.

La Stazione Concedente resta pertanto sollevata da qualsiasi spesa inerente alle suddette manutenzioni.

Qualora l'impresa non provveda puntualmente alla manutenzione ordinaria, la Stazione Concedente si riserva di provvedere incaricando una impresa di sua fiducia ed addebitando all'impresa la spesa sostenuta.

L'impresa concessionaria si assume la responsabilità per danni arrecati alle attrezzature comunali e dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura, e si impegna a ripristinarle in tempi rapidi.

In caso di guasti od inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'Impresa s'impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Concedente al

fine di poter concordare la sostituzione delle attrezzature o impianti obsoleti; il Comune si riserva la facoltà di invitare l'impresa aggiudicataria ad intervenire direttamente previo accordo tra le parti sulle modalità di corresponsione e sull'entità del corrispettivo relativo. Resta inteso che le nuove attrezzature, a conclusione della concessione resteranno di proprietà dell'A.C. .

Sono a carico del Comune di Cesate, la manutenzione straordinaria degli impianti, dei locali e delle attrezzature utilizzati dall'Impresa per il Servizio oggetto del presente capitolato.

Accesso ai refettori

In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile, trasformazione degli impianti, manutenzione delle attrezzature ed arredi, l'Impresa aggiudicataria dovrà dare libero accesso al personale incaricato dalla Stazione Concedente.

La Stazione Concedente non si assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

art. 40 Forniture richieste

L'impresa concessionaria dovrà provvedere a fornire:

- una tovaglietta di carta monouso di circa 30x40 cm ed un tovagliolo prodotto con ovatta di pura cellulosa per singolo utente; tale fornitura è prevista per tutte le scuole e l'asilo nido comunale.
- un tovagliolo in fase di distribuzione delle merende a 1/2 pomeriggio per la scuola dell'Infanzia;
- 1 contenitore per classe per la distribuzione del formaggio ai tavoli;
- contenitori per il pane e la frutta da distribuire sui tavoli (1 cestino per il pane e uno per la frutta per max 10 utenti);
- reintegro della dotazione iniziale di piatti, posate comprensive di cucchiaini in acciaio per i dessert, brocche ed utensili (idonei al servizio e preventivamente visionate ed autorizzate dall'Amministrazione comunale) eventualmente mancanti a causa di rotture accidentali incorse, e/o di incremento numerico della popolazione scolastica o altro; la dotazione deve prevedere rispetto agli utenti previsti una maggiorazione del 10% (piatti, bicchieri, posate);
- dotazione completa di posate piccole per la Scuola dell'Infanzia;
- coltelli a seghetta per le insegnanti;
- tagliamele a fette in numero adeguato all'utenza;
- detergente-disinfettante, asciugamani monouso, carta igienica per il servizio igienico del personale addetto ai refettori e per i servizi igienici annessi ai refettori; ove mancanti, porta asciugamani monouso, porta cartaigienica e portarifiuti a pedale. Tale dotazione rimarrà al Comune;
- eventuale reintegro nei refettori di armadietti personali a doppio scomparto per il proprio personale addetto al servizio di distribuzione;
- contenitori termici nuovi in multiporzione e monoporzione necessari alla veicolazione dei pasti e delle diete speciali;
- contenitori muniti di coperchio per il trasporto di pane;

- teglie preformate per la produzione di frittatine rotonde in numero complessivo sufficiente per la produzione di tutti i pasti;
- gastronorm in acciaio con coperchio con guarnizione per il trasporto dei pasti (compreso per i brodi e per i sughi);
- n° 1 termometro a sonda per la rilevazione della temperatura degli alimenti in ogni plesso;
- eventuale reintegro di portaimmondizie con comando di apertura a pedale, in numero adeguato secondo il conferimento rifiuti previsto per ogni plesso di distribuzione;
- ove mancanti, carrelli termici per i refettori;
- tutto il materiale di consumo ordinario nelle singole mense scolastiche per il Servizio e le pulizie;
- per il nido: vedi allegato 1 "Servizio asilo nido".

Tutte le dotazioni dovranno essere visionate ed autorizzate dalla Stazione CONCEDENTE.

art. 41 Allegati

Fanno parte integrante del presente capitolato gli allegati sotto indicati:

ALLEGATO 1 – modalità di svolgimento del Servizio dell'asilo nido.

ALLEGATO 2 – menù scolastica.

ALLEGATO 3 - tabelle merceologiche degli alimenti.

ALLEGATO 4 – menù e grammature asilo nido.

ALLEGATO 5 – grammature e linee guida Asl MI 1

ALLEGATO 6 - D.U.V.R.I.