



COMUNE DI LURAGO D'ERBA
Provincia di Como

**CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA E CONSEGNA PASTI A
DOMICILIO INCLUSO ALLESTIMENTO COMPLETO
DEL CENTRO DI COTTURA
PERIODO 05 SETTEMBRE 2014 - 30 GIUGNO 2019**

CIG 5732189002

Sommario:

<u>ART. 1 – OGGETTO DEL SERVIZIO</u>	3
<u>ART. 2 – ULTERIORI INDICAZIONI PER L’ALLESTIMENTO E GESTIONE DEL CENTRO DI COTTURA PRESSO LA MENSA DELLA SCUOLA PRIMARIA</u>	5
<u>ART. 3- AVVIO DEL SERVIZIO</u>	7
<u>ART. 4 – DURATA DELL’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA</u>	8
<u>ART. 5– VALORE DELL’APPALTO</u>	8
<u>ART. 6 – REMUNERAZIONE DEL SERVIZIO</u>	8
<u>ART. 10 – CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</u>	9
<u>ART. 11 – TRASPORTO, PREPARAZIONE E FORNITURA DEI PASTI PRESSO LA SCUOLA DELL’INFANZIA</u>	10
<u>ART.12– FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI E PRODOTTI VARI NECESSARI PER LA PRODUZIONE DEI PASTI</u>	11
<u>ART. 13– PULIZIA DEI LOCALI MENSA SCUOLA INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA</u>	11
<u>ART. 14 – CONFEZIONAMENTO DEL PASTO</u>	12
<u>ART.15– COMPOSIZIONE PASTI - MENU’ - GRAMMATURE</u>	12
<u>ART. 16 – DERRATE ALIMENTARI</u>	15
<u>ART.17 – FASI DI LAVORAZIONE DEL PASTO – DIVIETO DI RICICLO</u>	16
<u>ART. 18– CONSERVAZIONE CAMPIONI</u>	16
<u>ART.19 – ANALISI E CONTROLLI SUI PRODOTTI FINITI</u>	16
<u>ART. 20 – ACCERTAMENTO E CONTROLLI IN MERITO ALLA QUALITA’ DEL SERVIZIO</u>	17
<u>ART. 21 – COTTURA VIVANDE</u>	17
<u>ART. 22 – PREPARAZIONE PIATTI FREDDI</u>	18
<u>ART. 23 – IGIENE DI PRODUZIONE</u>	18
<u>ART. 24 - PERSONALE</u>	19
<u>ART. 25- ORGANICO</u>	20
<u>ART. 26 – ATTREZZATURE, LOCALI E ONERI ENTE APPALTANTE</u>	20
<u>ART. 27 – NORME DI SICUREZZA</u>	20
<u>ART. 28 – RESPONSABILITA’</u>	20
<u>ART. 29– PREAVVISO IN CASO DI SCIOPERO</u>	21
<u>ART. 30 – RISPETTO DELLE NORMATIVE</u>	21
<u>ART. 32 - SANZIONI</u>	21
<u>ART. 33 – REPERIBILITA’ E COMUNICAZIONI</u>	22
<u>ART. 34 - ASSICURAZIONI</u>	23
<u>ART. 35 – CAUZIONE E STIPULA DEL CONTRATTO</u>	23
<u>ART. 36– SUBAPPALTO</u>	24
<u>ART. 37 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO</u>	24
<u>ART. 38 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI</u>	25
<u>ART. 39 – CONTROVERSIE</u>	25
<u>ART. 40 - CONTENZIOSO</u>	25
<u>ART. 41 – INFORMATIVA PER LA SICUREZZA EX D.lgs. 81/08 e s.m.i. – art. 26</u>	26

ART. 1 – OGGETTO DEL SERVIZIO

1. Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento in appalto ad imprese di ristorazione specializzate, del servizio di Refezione scolastica. In particolare l'appalto riguarda l'affidamento del servizio mensa per la Scuola dell'Infanzia Mons. G. Nava in Via Nava, per la Scuola Primaria in Piazzale Carlo Porta e per la Scuola Secondaria di primo grado di Via Manzoni in Lurago d'Erba nonché la fornitura dei pasti a domicilio sul territorio comunale. Il servizio verrà svolto in conformità alle "linee guida" della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica (approvate con Decreto della Direzione Generale della Sanità 1/08/2002 n.14833).

a) Il SERVIZIO PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA prevede la somministrazione dei pasti a scodellamento, con relativa rigovernatura, da effettuarsi nei giorni della settimana da Lunedì a Venerdì con le modalità indicate di seguito, esclusi i giorni festivi infrasettimanali e quelli di chiusura della scuola dovute per qualsiasi causa.

L'organizzazione, la gestione, la produzione e preparazione dei pasti verrà effettuata presso il centro di cottura comunale situato nei locali della mensa della Scuola Primaria in Piazzale Carlo Porta. Dal predetto luogo, i pasti verranno trasportati, a mezzo di appositi contenitori termici a norma di legge, presso i locali della Scuola dell'Infanzia Mons. G. Nava – Lurago d'Erba nei giorni della settimana da Lunedì a Venerdì (Percorso di 550 m – Google maps).

Il servizio presso la Scuola dell'Infanzia prevede altresì la pulizia e sanificazione del locale refettorio e locali annessi nonché del bagno ad uso degli alunni e del personale nonché di ogni altra attrezzatura utilizzata per la distribuzione dei pasti (Vedasi planimetria allegata NON IN SCALA).

b) IL SERVIZIO PRESSO LA MENSA DELLA SCUOLA PRIMARIA DI PIAZZALE CARLO PORTA

*la fornitura delle derrate, la produzione e la preparazione di tutti i pasti da erogare agli alunni della Scuola Infanzia, Scuola Primaria, Scuola Secondaria di primo grado e pasti a domicilio, da effettuarsi presso il centro di cottura ivi presente;

*la somministrazione dei pasti a favore degli alunni della Scuola Primaria e Scuola Secondaria di Primo grado presso il locale refettorio della mensa della Scuola Primaria Carlo Porta secondo le modalità ed orari di seguito indicati;

*la somministrazione dei pasti a favore del personale scolastico avente diritto al servizio mensa gratuita (D.M.P.I. 18.12.1993 - art.1)

*la fornitura di ogni attrezzatura e vettovagliamento indispensabile per l'organizzazione del servizio presso la Scuola Infanzia e Scuola Primaria;

* Pallestimento di tutti i locali costituenti il centro di cottura situato presso la Scuola Primaria – Piazzale Carlo Porta (vedasi allegata planimetria esplicativa). Gli interventi da realizzarsi presso il centro di cottura riguardano la fornitura ed installazione dei macchinari, delle attrezzature,

degli arredi, delle stoviglie necessarie per l'erogazione del servizio come di seguito richiesto nel presente capitolato. SI ALLEGA AL RIGUARDO L'ELENCO DELLE ATTREZZATURE COSTITUENTI LA "DOTAZIONE MINIMA – LOCALE CUCINA". I locali destinati a tale attività sono pertanto assegnati alla ditta affidataria allo stato attuale, previo verbale di consegna. Ulteriori modalità collegate al centro di cottura vengono descritte nel successivo articolo 2 - del presente capitolato di appalto.

*la fornitura di piatti, bicchieri, vassoi, tovaglie, tovaglioli monouso e stoviglieria a perdere in caso di fermo della/e lavastoviglie;

*la pulizia e sanificazione dei locali adibiti a cucina, dei locali annessi e dei bagni nonché di tutte le attrezzature usate per l'effettuazione del servizio;

*la pulizia e sanificazione del locale refettorio e dei locali annessi nonché dei bagni ad uso del personale e di ogni altra attrezzatura utilizzata per la distribuzione dei pasti;

c) la consegna dei pasti a domicilio a favore degli utenti residenti nel comune di Lurago d'Erba secondo le indicazioni fornite dall'Ufficio servizi sociali del Comune mediante utilizzo di mezzo di trasporto, di proprietà della ditta affidataria, conforme a legge.

d) a richiesta: preparazione pasti a favore di altri fruitori debitamente autorizzati dall'Amministrazione Comunale con specifico provvedimento (delibera della Giunta Comunale) in caso di organizzazione di particolari eventi o iniziative di rilevanza pubblica.

In aggiunta ai servizi obbligatori e a richiesta indicati ai punti precedenti la ditta affidataria dovrà attuare quanto dichiarato nell'offerta tecnico-economica in sede di gara.

2. Indicativamente e al fine di quantificare il valore dell'appalto si prevede quanto segue:

Servizio	# pasti giornalieri	# giorni	# pasti annui
Mensa Scuola dell'Infanzia – Turno Unico ore 12.00 Pasti trasportati dal Centro Cottura della Scuola primaria alla Scuola Infanzia con scodellamento in loco	110	197	21.670
Pasti a domicilio – ore 12.00	8	257	2.056
Mensa Scuola Primaria – Primo turno ore 12.30 Alunni scuola Primaria	100	177	17.700
Mensa Scuola Primaria – Secondo turno ore 13.15 Alunni scuola secondaria di Primo Grado	10	177	1.770

TOTALE PASTI ANNUI PRESUNTI	43.196
-----------------------------	--------

Il numero presunto medio di unità giornaliera dei fruitori è quello sopra indicato in tabella e può subire variazioni fino al 30%, senza preavviso. Gli orari definitivi saranno confermati entro l'inizio dell'anno scolastico 2014/2015 e potranno subire variazioni modeste in anticipo o posticipo rispetto agli orari sopra indicati. I giorni indicati sono quelli stabiliti dal calendario scolastico 2014/2015 e dei successivi calendari scolastici, potranno subire variazioni in base alle direttive dell'Istituto Comprensivo di Lurago d'Erba e altre cause suscettibili di variazione nel calendario scolastico.

3. Il costo dei pasti della refezione scolastica è direttamente a carico dell'utente, escluso il personale scolastico o autorizzato di cui all'art. 1 del D.M.P.I. 18.12.1993 il cui costo verrà rimborsato da parte dell'Amministrazione Comunale dietro presentazione di fattura. La riscossione del costo del pasto erogato agli alunni sarà a cura dell'ufficio tributi del Comune di Lurago d'Erba secondo le modalità che verranno rese note all'utenza prima dell'inizio di ogni anno scolastico di riferimento del presente appalto.

Entro un anno dall'aggiudicazione la ditta affidataria potrà formulare una proposta di attivazione di modalità organizzative informatiche per la gestione delle presenze e dei pagamenti dei buoni. La campagna informativa delle nuove modalità di pagamento del servizio presso gli utenti, sarà a cura della affidataria che provvederà con ogni mezzo e scopo atto a diffondere le nuove modalità stabilite in accordo con l'Amministrazione Comunale.

ART. 2 – ULTERIORI INDICAZIONI PER L'ALLESTIMENTO E GESTIONE DEL CENTRO DI COTTURA PRESSO LA MENSA DELLA SCUOLA PRIMARIA

Relativamente all'allestimento del centro di cottura, sono a carico della ditta affidataria::

* tutte le attività e relativi costi per l'ottenimento delle autorizzazioni e certificazioni necessarie alla messa in esercizio del nuovo Centro Cottura, da parte delle autorità competenti (es: Suap per inizio attività, ASL, etc.)

*tutte le spese per l'adattamento dell'impiantistica esistente alle attrezzature da installare;

Alla scadenza contrattuale tutte le attrezzature, macchinari ed arredi installati dalla ditta- affidataria, mantenute funzionanti ed efficienti negli anni di riferimento dell'appalto, diventeranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale senza ulteriori spese per la stessa.

La ditta aggiudicataria dovrà procedere all'allestimento del centro di cottura entro 30 giorni naturali e consecutivi (o entro il minor termine indicato dall'aggiudicatario in sede di offerta) decorrenti dalla data di affidamento dell'appalto e comunque entro la data di attivazione del servizio. Dell'avvenuto allestimento della struttura la Ditta dovrà dare tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale. Di tale constatazione verrà sottoscritto apposito verbale tra le parti.

Il mancato rispetto del termine indicato come data di ultimazione dell'allestimento, comporterà la revoca dell'assegnazione.

Ad avvenuta verifica di conformità di tutti i beni installati (impianti, macchine, arredi etc.) verrà effettuato l'inventario degli stessi beni da stilare in contraddittorio tra le parti. Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali. La ditta affidataria manterrà per tutta la durata dell'appalto la detenzione dei predetti beni, impegnandosi a mantenere in buono stato gli impianti, le attrezzature, le macchine e gli arredi, nonché a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni alle strutture ad esse affidate, senza previa autorizzazione della Stazione Appaltante. Si pattuisce espressamente, inoltre, che in caso si renda necessaria la sostituzione di uno o più beni facenti parte dell'universalità di fatto costituita da tutti i beni installati, la stessa sarà effettuata a cura e spese della ditta aggiudicataria. Il bene sostituito dovrà essere della medesima specie e qualità del bene che andrà a sostituire.

Al termine dell'allestimento la Ditta dovrà consegnare agli incaricati del Comune la documentazione che segue:

- certificati che abilitino i manufatti all'esercizio a cui sono destinati;
- manuali tecnici e di funzionamento di tutte le macchine ed impianti installati;
- dichiarazione di conformità degli impianti, delle macchine e delle forniture in genere;
- copia conforme delle autorizzazioni ottenute;
- estintori, cartellonistica, presidi antinfortunistici;
- quant'altro eventualmente richiesto dalla Stazione Appaltante.

Le strutture affidate dalla Stazione Appaltante devono essere utilizzate esclusivamente ed obbligatoriamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione rilasciata dal comune. La ditta, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente ad utilizzare dette strutture per l'erogazione del servizio di ristorazione di cui al presente capitolato ed a non mutarne mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso.

E' a carico della ditta affidataria la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presenti presso il centro di cottura. Le manutenzioni prevedono sia la sostituzione di componenti sia la sostituzione integrale del bene oggetto di manutenzione. Per manutenzione ordinaria si intendono tutte quelle operazioni programmate e non programmabili, ma necessarie, che riguardano opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione di materiali e/o strutture e/o impianti e/o attrezzature. La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato da verbale redatto.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare controlli, a sua discrezione, in contraddittorio con la ditta sullo stato manutentivo dei locali, degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi.

Sono inoltre a carico della ditta le manutenzioni straordinarie ovvero tutti quegli interventi non programmabili rivolti a modificare e/o sostituire strutture e componentistica in funzione di diverse esigenze della ditta, come ad esempio una modifica del lay-out delle attrezzature o la sostituzione di alcune di esse oppure resisi necessari in conseguenza di guasti o rotture.

Saranno totalmente a carico della Ditta tutte le opere di adeguamento che si rendessero necessarie a seguito di ispezioni degli organi di controllo nel centro di cottura. La ditta sarà obbligata alla tenuta del registro di manutenzione nel quale dovrà annotare ogni operazione di manutenzione effettuata. La ditta dovrà altresì verificare periodicamente gli impianti e tenere aggiornati i relativi registri così come prescritto dalle vigenti normative di settore. Il registro dovrà essere corredato di tutta la necessaria documentazione tecnica relativa al tipo di riparazione, rinnovamento e sostituzioni eseguite. Il registro di manutenzione completo di tutti gli interventi eseguiti e la relativa documentazione dovrà essere riconsegnato al termine del servizio di appalto.

E' fatto obbligo alla ditta affidataria attivare idonei contratti per un servizio di Pronto Intervento in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature ed impianti. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio dovrà essere comunicato formalmente alla Stazione Appaltante prima dell'inizio del servizio.

In qualunque momento la Stazione Appaltante potrà procedere alla verifica del buono stato manutentivo del Centro Cottura. Nel caso di riscontrate carenze, la S.A ne darà comunicazione formale alla ditta affidataria la quale, entro 10 giorni, potrà presentare le proprie controdeduzioni. La S.A., qualora, dandone adeguata motivazione, non ritenga accoglibili dette controdeduzioni, fisserà un termine non inferiore a giorni 20 entro il quale la Ditta dovrà effettuare gli interventi atti ad eliminare le carenze riscontrate.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte della ditta aggiudicataria, la Stazione appaltante provvederà direttamente. Alla Ditta affidataria sarà addebitata la spesa sostenuta, maggiorata del 30% a titolo di penale.

Alla scadenza del contratto o in ogni altro caso di scioglimento anticipato dello stesso, la Ditta affidataria si impegna a riconsegnare alla Stazione appaltante i locali con impianti, macchine, attrezzature ed arredi annessi, che dovranno corrispondere in numero, specie e qualità a quelli elencati nel verbale di consegna. I beni dovranno essere riconsegnati in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora venissero accertati danni arrecati alle strutture, impianti, arredi e macchine dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati dalla Stazione Appaltante e addebitati interamente alla ditta affidataria.

ART. 3 - AVVIO DEL SERVIZIO

La concessionaria dovrà curare:

- la procedura S.C.I.A per l'inizio dell'attività di ristorazione collettiva ivi compreso l'eventuale coinvolgimento di altri enti;
- la validazione dei menù;
- la richiesta di diete speciali e ogni altro adempimento previsto dalle vigenti normative in materia, nel rispetto delle indicazioni in materia dell'ASL di Como.

ART. 4 – DURATA DELL’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA

L’affidamento del servizio mensa è di anni 5 (Cinque) ed è riferito agli anni scolastici 2014/2015 (Inizio 5 settembre 2014) -2015/2016-2016/2017-2017/2018-2018/2019 (sino al 30 giugno 2019) secondo il calendario scolastico, con interruzione per le festività previste dal calendario regionale e quelle indicate dall’Istituto Comprensivo di Lurago d’Erba, e salvo interruzione dovute a cause di forza maggiore o altri impedimenti contingenti.

Il servizio dei pasti a domicilio dovrà essere garantito ininterrottamente e quindi per tutto l’anno (ad eccezione delle festività nazionali , regionali e locali).

Potrà il servizio a richiesta dell’Amministrazione Comunale estendersi ai mesi di luglio in caso di organizzazione del servizio scuola infanzia anche per il mese di luglio. L’Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di discutere in contraddittorio con la concessionaria le eventuali migliorie o cambi nella modalità di organizzazione, di distribuzione, di trasporto e di turnazione qualora se ne ravvisino le necessità al fine di migliorare il servizio con soddisfazione reciproca nonché degli utenti.

Ai sensi dell’art. 29 del D.Lgs n. 163/2006 o di altre condizioni che lo consentissero l’Amministrazione Comunale qualora ne ravvisi le condizioni di convenienza e se non in contrasto con la normativa vigente al momento della scadenza contrattuale potrà rinnovare l’appalto per la durata di ulteriori due anni. Ai soli effetti dell’art. 29 del D.Lgs n. 163/2006, il valore globale dell’appalto è stimato in E. 1.421.148,00.

ART. 5– VALORE DELL’APPALTO

Il valore economico annuo dell’appalto del servizio (da ritenersi indicativo) viene calcolato nel seguente modo:

costo pasto unitario a base d’asta	€ 4,70 IVA esclusa
n. pasti annui stimati totali	n. 43.196
Totale annuo presunto	€ 203.021,00 IVA esclusa
Totale appalto presunto	€ 1.015.106,00 IVA esclusa

ART. 6 – REMUNERAZIONE DEL SERVIZIO

Il Comune si obbliga a corrispondere all’affidataria il prezzo unitario offerto in sede di gara, in riferimento al numero dei pasti effettivamente erogati.

La fatturazione a carico del Comune avverrà con cadenza mensile. Il Comune, verificata la correttezza della fatturazione, provvederà ad effettuare il pagamento secondo la vigente normativa.

ART. 7 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

1.Possono partecipare alla gara le imprese, in forma individuale o societaria, i consorzi e le società consortili, cooperative e loro servizi, che non incorrano nelle cause di esclusione di cui all’art. 38 del

D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i. e che siano in regola con la legge 68/99 (norme per il diritto dei lavoratori disabili) ed iscritte alla C.I.I.A.A. per l'attività oggetto del presente appalto (imprese esercenti servizi di ristorazione collettiva), per le imprese italiane o straniere residenti in Italia; ovvero iscrizione in apposito registro professionale dello Stato di residenza, per le imprese straniere e con i requisiti previsti dall'art. 39 del D.Lgs 163/2006 – Per quanto riguarda i requisiti di cui gli artt. 41-42-43 si rinvia a quanto dettagliato nel disciplinare di gara allegato al presente capitolato.

2. Sono ammesse a partecipare alla gara anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, ai sensi dell'art. 34 D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i.

Ogni impresa partecipante è tenuta al versamento di E. 140,00 a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici a titolo di contributo per la partecipazione all'appalto in oggetto da versarsi con le modalità stabilite con deliberazione dell'Autorità dei Lavori Pubblici; il Codice Identificativo della gara da riportare nella causale del versamento è il seguente:

ART. 8 CRITERI E PROCEDURE DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'aggiudicazione del servizio avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei criteri indicati nel disciplinare di gara allegato al presente capitolato di appalto.

ART. 9 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE E DI APERTURA DELLE STESSE

Le offerte dovranno pervenire nel termine previsto dal bando e nel disciplinare di gara. L'apertura dei plichi contenente la documentazione e le offerte, pervenute nei termini previsti dal bando di gara, avverrà in seduta pubblica presso la sede comunale di Lurago d'Erba il 14 GIUGNO 2014 ORE 9.00 per l'esame della regolarità della documentazione presentata; successivamente la Commissione che sarà all'uopo nominata, procederà in una o più sedute riservate alla valutazione di tutti gli elementi relativi alla qualità del servizio. Esaurite tali operazioni la commissione procederà all'apertura delle buste contenente le offerte economiche, in seduta pubblica e in una data che verrà comunicata alle ditte concorrenti, anche a mezzo telefax almeno 24 ore prima. Potranno presenziare alle operazioni di gara in seduta pubblica i legali rappresentanti delle ditte concorrenti o loro delegati.

ART. 10 – CENTRO DI PRODUZIONE PASTI

La preparazione dei pasti (per tutte le scuole e per gli utenti a domicilio) sarà effettuata presso il centro di cottura comunale della mensa presso la Scuola Primaria C. Porta.

Durante il periodo di fermo dell'attività scolastica la preparazione dei pasti a domicilio potrà essere effettuata in altro centro cottura di proprietà o in uso all'affidatario del servizio .

Per casi di emergenza dovuti a momentanea inagibilità della cucina comunale la ditta deve disporre o poter disporre, di un centro cottura pasti avente la capacità necessaria a far fronte al fabbisogno giornaliero richiesto.

Qualora, per cause di varia natura riconducibili all'Amministrazione Comunale e non alla ditta affidataria, non fosse possibile avviare il centro di cottura comunale entro la data stabilita ovvero entro il 5 settembre 2014, la ditta affidataria si obbliga sin d'ora a confezionare tutti i pasti giornalieri necessari, in altro centro di cottura sino alla completa messa in funzione del centro di cottura della mensa presso la Scuola Primaria di Piazzale Carlo Porta.. La ditta si obbliga altresì a trasportare e somministrare i pasti presso gli Istituti Scolastici previsti (Scuola Infanzia, Scuola Primaria e a domicilio) secondo le modalità prevista dalla legge.

ART. 11 – TRASPORTO, PREPARAZIONE E FORNITURA DEI PASTI PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA

1. La ditta affidataria per garantire la corretta qualità, per la manipolazione, la preparazione e la distribuzione dei cibi è tenuta al rispetto dei regolamenti relativi alla sicurezza all'igiene e alle norme del presente capitolato;
2. Gli alimenti dovranno possedere le caratteristiche previste dall'ASL;
3. La affidataria dovrà impedire l'accesso alla zona di distribuzione del cibo al personale non autorizzato, salvo quello indicato dall'Amministrazione e al personale incaricato per i controlli sanitari e agli organismi autorizzati dal Sindaco;
4. I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e Reg. CE 852/2007 e a tutta la restante normativa vigente ed inoltre alla legge in materia di tutela ambientale. E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale. E' tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto. Entro il mese di settembre di ogni anno scolastico la affidataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate o dei pasti, con indicazione della targa e dell'intestatario.
5. I contenitori per la distribuzione del cibo devono pervenire ai locali di refezione non prima di 20 minuti e non più tardi dell'orario stabilito per la distribuzione; in particolare le vivande dovranno essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche tecniche che assicurano una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico che dell'appetibilità e assicurando la minor dispersione calorica possibile equivalente ad 1°C ogni 2 ore. L'idoneità di cui sopra dovrà essere supportata da idonea documentazione e dovranno essere sempre garantite le adeguate proprietà termiche e organolettiche. Si precisa che i pasti dovranno essere serviti al tavolo direttamente dal personale della affidataria e per l'eventuale materiale non a perdere che verrà utilizzato, la affidataria provvederà con proprio personale al lavaggio dello stesso. Il locale refezione è dotato di

lavastoviglie e quindi la affidataria è tenuta ad effettuare il servizio con contenitori di dimensioni compatibili con le attrezzature di lavaggio in dotazione alla Scuola. Il Comune si riserva la facoltà di far organizzare il servizio con materiale a perdere (piatti e bicchieri) nel qual caso tale materiale dovrà essere fornito dalla affidataria, senza oneri aggiuntivi per il Comune

ART.12- FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI E PRODOTTI VARI NECESSARI PER LA PRODUZIONE DEI PASTI.

La affidataria del servizio dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività di refezione scolastica oggetto del presente capitolato ed inoltre dovrà garantire quanto segue:

- fornitura delle materie prime;
- fornitura delle derrate fresche e a lunga conservazione con cadenza relazionata ai tempi di scadenza (approvvigionamento quotidiano per pane e latte - approvvigionamento ogni 2 giorni per frutta e verdura – approvvigionamento settimanale per alimenti non deperibili, carni, pesce ed altri prodotti surgelati, salumi e formaggi – approvvigionamento quindicinale per restanti prodotti come ad esempio pasta, riso, conserve etc.) L'Amministrazione comunale non si assume alcuna responsabilità in merito ai danni subiti dalle derrate fresche conservate nei frigoriferi o freezer per ragioni non imputabili al Comune stesso (ad esempio nel caso di improvvisa interruzione della corrente elettrica)
- Fornitura di pentolame, contenitori vari, attrezzi, utensili e piccoli elettrodomestici necessari per il funzionamento della cucina.

ART. 13- PULIZIA DEI LOCALI MENSA SCUOLA INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA

La pulizia giornaliera dei locali mensa (Mensa Scuola Primaria e Mensa Scuola Infanzia) dovrà comprendere il locale ove avviene la distribuzione dei pasti, la cucina, i bagni del personale, i ripostigli che si trovano all'interno della "zona" mensa. La affidataria deve dare atto nella richiesta di partecipazione alla gara, di aver preso visione dei locali mensa e delle attrezzature e di averli ritenuti adeguati.

La affidataria dovrà garantire la fornitura di prodotti e piccoli attrezzi per la pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli spazi del centro di cottura, del refettorio, dei servizi igienici e depositi.

Le attività da eseguire presso i refettori (Scuola Infanzia e Scuola Primaria) al termine del servizio giornaliero consistono:

- sparcchiatura e lavaggio tavoli;
- pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione;

- pulizia arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- scopatura e lavaggio pavimenti del refettorio, locali mensa e spogliatoi;
- pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici;
- lavaggio quotidiano e riassetto di tutte le attrezzature e pulizia di tutti i locali dell'edificio mensa scolastica (spogliatoio, deposito, refettorio e cucina con relativi servizi igienici);
- raccolta differenziata dei rifiuti (frazione secca, umida, indifferenziata) compreso il posizionamento dei relativi sacchi o secchielli negli spazi individuati per il ritiro da parte dell'Azienda incaricata della raccolta R.S.U. conformemente al calendario in uso nel Comune.

Ogni 3 mesi l'affidataria dovrà garantire il lavaggio dei vetri e dei serramenti dei locali mensa ed effettuare durante i periodi di vacanza (Natale e Pasqua) le operazioni di pulizia straordinaria nei refettori. L'impresa aggiudicataria dovrà predisporre un apposito sistema di monitoraggio atto ad individuare presenza di ratti ed insetti striscianti, adottando un piano preventivo di derattizzazione e disinfezione.

Relativamente al servizio pasti a domicilio dovrà essere garantita la detersione, in conformità alle vigenti norme, dei contenitori utilizzati per i pasti trasportati.

ART. 14 – CONFEZIONAMENTO DEL PASTO

La ditta affidataria dovrà garantire quanto segue:

- personale in numero e professionalità adeguato alle esigenze del servizio;
- produzione dei pasti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione e confezionamento dei cibi;
- conservazione del campione e alimento conservato;
- predisposizione ed aggiornamento piano HACCP di cui al D.Lgs. n. 155 del 26.05.1997;
- servizio dietistico e collaborazione per la stesura dei menù;
- presentazione delle ricette relative alla preparazione di ogni singolo piatto previsto nel menù adottato, corredato dalle schede tecniche dei prodotti alimentari che verranno utilizzati per la loro preparazione;
- presenza ad incontri con assessore, commissione mensa e genitori;
- messa a disposizione di idonei contenitori per il trasporto dei cibi, stoccaggio in adeguato deposito e sanificazione dei contenitori dopo l'uso..

ART.15– COMPOSIZIONE PASTI - MENU' - GRAMMATURE

Il menù di riferimento (invernale ed estivo) dovrà essere concordato prima dell'inizio del servizio

con l'Amministrazione Comunale e le Commissioni Mensa di ogni singola Scuola e approvato dal competente servizio dell'Asl della Provincia di Como. Dovrà inoltre essere predisposta a cura della affidataria una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione del menù, da sottoporre all'Asl di Como per la relativa approvazione. Le tabelle dei pesi a cotto dovranno essere fornite sia agli operatori addetti allo scodellamento che agli operatori predisposti al controllo del servizio, al fine di verificare l'adeguatezza della porzione distribuita. I pasti prodotti dovranno essere così composti:

- Primo piatto
- Secondo con contorno
- Pane
- Frutta fresca di stagione (o yogurt o budino o gelato)

In alternativa al primo e secondo potrà anche essere proposto un piatto unico con contorno massimo due o tre volte al mese.

L'acqua dovrà essere fornita con caraffe (una ogni quattro utenti) utilizzando l'acqua dell'acquedotto comunale.

La preparazione dei pasti (e quindi il calcolo delle grammature) dovrà avvenire in osservanza delle indicazioni dei valori di fabbisogno giornaliero contenuti della D.G.R. Lombardia n. 14833/2002 sulla base della classe d'età (Scuola Infanzia -Scuola Primaria – Scuola secondaria di Primo grado). Occorre fare riferimento a quanto specificato nella Pubblicazione Regione Lombardia – Giunta Regionale – Direzione Generale Sanità – Servizio Prevenzione Sanitaria denominata “Linee guida per la ristorazione scolastica” nonché alla pubblicazione Asl Provincia di Como denominata “Mangiare sano per crescere bene”.

Le grammature, le tabelle dietetiche, le ricette e le schede tecniche degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e suddivisi tra Scuola Infanzia, Scuola Primaria e Secondaria di primo grado presente nei menù dovranno essere depositate prima dell'inizio dell'anno scolastico al servizio Pubblica Istruzione del Comune. Le stesse dovranno rispettare obbligatoriamente le indicazioni fornite dall'ASL di Como.

Per i bambini che risultano affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente e non episodico, dovrà essere predisposto un menù differenziato (concordato con la famiglia e validato dal Servizio SIAN dell' A.S.L di Como) che terrà conto delle particolari esigenze alimentari del bambino, a cui la affidataria dovrà attenersi scrupolosamente.

Per gli alunni affetti da allergia al morbo celiaco si fa rimando alle prescrizioni contenute nel successivo articolo “Diete speciali”. Dovrà essere altresì prevista per motivi etici o religiosi la somministrazione di diete speciali. Dovrà essere prevista una variata alternativa ai cibi che questi alunni non possono consumare. Per tali esigenze l'Assessorato alla Pubblica Istruzione effettuerà una particolare valutazione sulla base di apposite richieste sottoscritte dai genitori.

Il costo di questi pasti non potrà subire alcuna maggiorazione.

La affidataria sarà tenuta a valutare le variazioni al menù a richiesta dell'Amministrazione Comunale anche in corso d'anno, fornendo le nuove composizioni e tabelle dietetiche, senza modifiche al costo del pasto.

Le variazioni al menù e alle tabelle dietetiche dovranno essere di volta in volta approvate dal Servizio SIAN dell' A.S.L di Como e dall'ufficio istruzione comunale.

La tipologia di prodotto da servire all'interno del menù (a solo titolo esemplificativo: tipo di formaggio da servire, tipo di frutta ecc.) devono essere definiti in accordo alle Linee Guida della Regione Lombardia.

Se nel corso della convenzione dovessero verificarsi episodi imprevisi ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate (come si è verificato in passato, esempio BSE o influenza aviaria), anche legati ad un particolare marchio, il Comune si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù e la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fin tanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

- Pane: al menù dovrà essere aggiunto quotidianamente un panino al giorno pari a 50 g per la Scuola Primaria e 60 g per la Secondaria.
- Carni: le carni dovranno essere in possesso di rintracciabilità totale di filiera, e in possesso della documentazione prevista dalle leggi vigenti.
- Biologico: si richiede la presenza di prodotti biologici nell'ambito del menù proposto (frutta e verdura fresca).Le derrate di tipo biologico dovranno essere provenienti da coltivazioni ai sensi del Regolamento CEE N. 2092/91 e successive modificazioni del regolamento CE n. 1084/1999 ed essere assoggettate al regime di controllo ai sensi del citato regolamento e tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati. Per tutti i prodotti biologici la Concessionaria dovrà fornire al Comune idonea documentazione.
- OGM: è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o derivati da organismi geneticamente modificati.

Variazioni al menù: nessuna variazione potrà essere apportata al menù, da parte della affidataria senza una preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. All'introduzione di nuove e diverse preparazioni gastronomiche, la affidataria sarà tenuta a fornire al Comune l'esatta composizione qualitativa e quantitativa dei piatti proposti (grammatura e valutazione nutrizionale in rapporto all'età).

E' consentita, tuttavia, una variazione temporanea (non superiore a 5 gg. lavorativi, salvo diverso accordo con l'Amministrazione Comunale) al menù stabilito nei seguenti casi:

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

La affidataria sarà comunque tenuta a comunicare tempestivamente le variazioni all'Ufficio preposto del Comune e a predisporre apposita comunicazione scritta, riportante la motivazione della variazione, da esporre per conoscenza agli utenti.

Cestino con pranzo al sacco: in caso di gite scolastiche le cui classi richiedano la colazione al sacco e in tutte quelle occasioni in cui si farà richiesta, la affidataria dovrà garantire la seguente tipologia:

- scuola infanzia e primaria: 2 panini imbottiti, 1 frutto, 1 merendina, 1 succo di frutta in tetrapack, 1/2 lt. di acqua minerale naturale, tovagliolo e bicchiere a perdere
- scuola secondaria di primo grado: 3 panini imbottiti, 1 frutto, 1 succo di frutta in tetrapack, 1/2 lt. di acqua minerale naturale, tovagliolo e bicchiere a perdere.

Anche nei pranzi al sacco, si dovrà provvedere al cestino speciale per gli utenti a dieta speciale.

Diete speciali: la affidataria dovrà garantire di seguire diete speciali agli utenti che presentino richiesta motivata e documentata con certificazione medica. Tutti gli ingredienti della preparazione delle diete speciali dovranno essere forniti dalla affidataria. Laddove l'industria alimentare lo consenta, con la presenza di prodotti alimentari alternativi e privi dei fattori scatenanti di particolari allergie, il menù speciale predisposto dovrà essere il più possibile simile al menù scolastico fornito. La affidataria, per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione, dovrà attenersi a quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. codice in materia di protezione dei dati personali. Sarà inoltre prevista la preparazione di diete leggere per i casi di indisposizione temporanea degli utenti, per periodi non superiori a 5 gg. ed in seguito a semplice richiesta senza la necessità di presentare certificati medici.

Distribuzione anticipata della frutta o della verdura: potrà essere introdotta la distribuzione anticipata della frutta o della verdura compresa nel pasto, secondo modalità da convenire.

Olio: come condimento è necessario utilizzare l'olio extravergine d'oliva, mentre per la cottura è possibile utilizzare olio d'oliva.

Caratteristiche merceologiche: per i principali alimenti la affidataria dovrà fare riferimento alle caratteristiche merceologiche minime indicate nelle linee Guida della Regione Lombardia. La confezione dei pranzi dovrà essere eseguita a perfetta regola d'arte, con cucina e tecnica di cottura tradizionali nel pieno rispetto di tutte le norme e indicazioni igienico sanitarie, conformemente al relativo piano. Tutte le derrate alimentari dovranno possedere confezioni ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non saranno ammessi etichettature incomplete o non conformi al dettato del D.Lgs. 114/2006.

ART. 16 – DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle Leggi vigenti in materia e alle tabelle merceologiche richiamate dalla D.G.R. Lombardia n. 14883 del 01/08/2002 (cfr: allegato 8 Linea Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica). Le derrate dovranno essere acquistate presso fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione. I prodotti utilizzati dovranno essere di prima qualità per caratteristiche

merceologiche, igieniche ed organolettiche.

I prodotti surgelati dovranno essere in confezioni integre, regolarmente etichettate e non presentare cristalli di ghiaccio e/o sierosità solidificate al loro interno. Tutte le confezioni degli alimenti dovranno riportare le indicazioni previste dalle normative vigenti in materia di etichettatura. Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture delle confezioni, presenza dell'umidità, ecc., riscontrabili attraverso l'ispezione organolettica. La affidataria dovrà definire un piano di approvvigionamento in base al menù settimanale, evitando così di avere un'eccessiva scorta di alimenti in magazzino. La affidataria dovrà altresì provvedere alla fornitura di confezioni di pezzature rispondenti alla necessità giornaliera, per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte (cfr. Allegato 8 Linee guida della L.R. per la ristorazione scolastica).

Al fine di una corretta conservazione delle merci la affidataria dovrà evitare di detenere scorte di prodotti (tranne al più le conserve in confezione sigillata) durante i periodi di vacanza (S. Natale, Pasqua, Periodo estivo, etc.) Analoghe prescrizioni valgono per la fornitura delle derrate destinate alla produzione dei pasti per i soggetti affetti da allergia al morbo celiaco.

ART.17 – FASI DI LAVORAZIONE DEL PASTO – DIVIETO DI RICICLO

La affidataria è tenuta a rispettare tutte le modalità operative indicate dalla Regione Lombardia nelle citate Linee guida per le seguenti fasi della lavorazione del pasto: -approvvigionamento e ricevimento delle materie prime; -conservazione delle materie prime; -manipolazione degli alimenti; -conservazione delle temperature sino al momento della somministrazione, -somministrazione; -sanificazione e gestione dei rifiuti -campionatura rappresentativa del pasto.

E' tassativamente escluso l'utilizzo di pasti precotti, nonché il trasporto di pasti già cotti presso un diverso centro di cottura, salvo quanto previsto all'art. 10 del presente capitolato e casi di emergenza autorizzati di volta in volta dal Comune. La produzione dei pasti dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dai limiti di contaminazione microbica. E' vietata ogni forma di riciclo. Ogni presenza deve essere preparata e cotta nella giornata destinata al consumo; non sono ammesse erogazioni di pietanze o parti di esse derivanti da preparazioni eseguite nei giorni precedenti il consumo.

ART. 18– CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la affidataria dovrà prelevare 150 g di prodotto somministrato giornalmente e conservare gli stessi, riportati in sacchetti sterili in frigo per un minimo di 72 ore successive ad una temperatura da 0 a 4° C (no surgelazione o congelamento).

ART.19 – ANALISI E CONTROLLI SUI PRODOTTI FINITI

Alle linee produttive di tutti i prodotti a rischio di contaminazione microbica e durante le fasi successive di confezionamento e somministrazione dei pasti, dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo di rischio denominato HACCP. Qualora i pasti non risultassero conformi, per numero e/o qualità, a quanto richiesto, la affidataria ha l'obbligo di provvedere ad una loro tempestiva sostituzione o integrazione per non alterare il normale svolgimento del servizio. Con frequenza semestrale la affidataria dovrà fornire copia dei referti di analisi microbiologiche e chimico-fisiche firmate dal tecnico responsabile di laboratorio. E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli sia presso le scuole servite sia presso il centro cottura, per verificare la rispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali del capitolato oneri.

ART. 20 – ACCERTAMENTO E CONTROLLI IN MERITO ALLA QUALITA' DEL SERVIZIO

La qualità della merce potrà essere accertata, in qualsiasi momento, senza preavviso, con opportuni sopralluoghi nel centro di cottura, sia dal Responsabile del Servizio, sia da altro dipendente incaricato del Comune, in presenza di un rappresentante della affidataria. E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune senza interferire con la normale operatività della struttura, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla concessionaria alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia, presso i refettori.

E' diritto delle Commissioni mensa :

*valutare il livello di gradimento del menù;

*verificare la qualità del cibo tramite assaggio verificare la qualità, igienicità e modalità del servizio riguardo agli ambienti ed il personale addetto

*verificare il rispetto del menù e del capitolato

E' fatto divieto alla Commissione Mensa di intervenire, a qualsiasi titolo direttamente sul personale alle dipendenze della affidataria..

ART. 21 – COTTURA VIVANDE

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei cibi.

Per quanto riguarda i preparati cotti è necessario evitare inoltre contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tendendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tra i quali:

- garantire la buona cottura di tutte le parti dell'alimento ad una temperatura minima di 70° C;
- conservare le pietanze calde in contenitori in grado di conservare la temperatura

ad un livello non inferiore a + 60° C sino al momento del consumo (e comunque conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia);

- ridurre il più possibile l'intervallo di tempo tra il termine della cottura e la distribuzione e porzionatura a caldo; in particolare è assai raccomandabile che i primi piatti asciutti siano preparati immediatamente prima dell'eventuale somministrazione;
- privilegiare le cotture al forno, al vapore, stufature con la minima quantità di condimenti, evitando le frittiture. Ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termo convenzione;
- ridurre l'utilizzo del sale e preferire l'uso di aromi vegetali rispetto a prodotti a base di glutammato;
- applicare il divieto di riutilizzare gli oli di cottura.

ART. 22 – PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso, copricapo e qualsivoglia altro dispositivo previsto dalla legge.

Per quanto riguarda i preparati cotti da consumare freddi è necessario evitare inoltre contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tenendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tra i quali:

- rapido raffreddamento dell'alimento dopo la cottura;
- conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti.

Inoltre per quanto riguarda i preparati da consumare crudi è necessario evitare contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tenendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tra i quali:

- grado di freschezza della materia prima;
- rapido utilizzo della materia prima;
- conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti sino al momento dello scodellamento;
- conservazione del prodotto in luogo diverso da quello degli alimenti da destinare a cottura o di tipologia diversa.

Le pietanze fredde dovranno essere conservate in contenitori in grado di conservare la temperatura ad un livello non superiore a + 10° C sino al momento del consumo (e comunque conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia).

ART. 23 – IGIENE DI PRODUZIONE

La produzione dovrà rispettare gli standard previsti dalle leggi vigenti. Tra le misure preventive prese in considerazione durante l'analisi dei rischi le principali dovranno riguardare:

- la pulizia e la sanificazione degli ambienti ed attrezzature;

- la lotta contro gli animali infestanti;
- l'igiene personale;
- la formazione del personale;
- le caratteristiche delle attrezzature;
- le caratteristiche dei locali;
- il rifornimento idrico;
- modalità arrivo merci;
- qualifica dei fornitori;
- modalità di lavoro;
- modalità conservazione alimenti;
- modalità trasporto alimenti.

ART. 24 - PERSONALE

Tutti i costi di organico e di personale sono a carico della affidataria. La affidataria, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata della concessione. La affidataria è tenuta inoltre all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori in caso di cooperative. La affidataria è tenuta a formare adeguamenti il personale impiegato per espletare il servizio in modo efficiente ed efficace. La ditta aggiudicataria del servizio si impegna ad assorbire il personale della affidataria cessante, attualmente impegnata nell'erogazione del servizio per l'anno scolastico 2013/2014, secondo le vigenti normative. La affidataria si impegna a mantenere il personale in forza, riservandosi variazioni in difetto nell'organico soltanto in relazione ad una diminuzione del numero degli utenti che lo giustifichi previa comunicazione e approvazione dell'Amministrazione. Tutti gli oneri diretti o indiretti relativi al personale si intendono ad esclusivo carico della affidataria, essendo il Comune sollevato da ogni tipo di responsabilità.

Ai sensi dell'art. 2 comma 3 del DPR 16.4.2013 e del Codice di Comportamento del Comune di Lurago d'Erba, l'appaltatore con riferimento alle prestazioni in oggetto del presente capitolato di appalto si impegna ad osservare e fare osservare ai propri collaboratori, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti dal richiamato codice di comportamento. L'appaltatore si impegna inoltre a rispettare quanto disposto dal comma 16 ter dell'art. 53 del D.Lgs n. 165 del 30.03.2001 introdotto dalla legge 6.11.2012 nr. 190.

ART. 25- ORGANICO

Il numero di persone impiegate dalla affidataria dovrà essere tale da garantire un servizio di qualità efficiente, tempestivo e ordinato. L'elenco del personale in servizio dovrà essere sempre aggiornato e inoltrato all'Ente. La affidataria dovrà pertanto provvedere alle opportune comunicazioni ogni volta che avverrà un cambio, una sostituzione o un avvicendamento del personale. La affidataria dovrà presentare all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale assegnato ai plessi di erogazione dei servizi oggetto del presente affidamento. La ditta affidataria garantirà la continuità ed efficienza del servizio provvedendo alla tempestiva sostituzione del personale assente. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. La affidataria dovrà fornire al proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'azienda (generalità e ragione sociale), il nome e cognome del dipendente e le sue mansioni. La affidataria si impegnerà a comunicare al momento della stipula del contratto i nominativi dei soggetti da considerare datore di lavoro, preposto e figure previste dalla normativa sulla sicurezza.

ART. 26 – ATTREZZATURE, LOCALI E ONERI ENTE APPALTANTE

Il Comune mette a disposizione della affidataria gli edifici e le attrezzature già presenti delle mense scolastiche sotto indicate:

- Scuola Infanzia Via Nava.
- Scuola Primaria Carlo Porta – Piazzale C. Porta

Sono a carico della affidataria la manutenzione ordinaria degli impianti, attrezzature e macchinari. Eventuali danni dovuti all'inerzia o negligenza della affidataria, saranno addebitati alla stessa. L'Amministrazione comunale non si assume alcuna responsabilità in merito a danni subiti dalle derrate presso la mensa nel caso di improvvisa interruzione della corrente elettrica e/o guasti dovuti a cause non imputabili a imperizia del Comune stesso.

ART. 27 – NORME DI SICUREZZA

L'impiego di energia, gas, vapore ed acqua potabile, da parte della Concessionaria dovrà essere affidata a personale competente. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della affidataria.

ART. 28 – RESPONSABILITA'

La affidataria risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso.

La affidataria si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della affidataria.

Nulla può essere fatto valere dalla Concessionaria né nei confronti del Comune né nei confronti di suoi dipendenti o Amministratori.

ART. 29– PREAVVISO IN CASO DI SCIOPERO

In caso di richiesta di sospensione del servizio da parte dell'istituzione scolastica per sciopero o per ogni altro evento che, per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del servizio, l'Istituto Comprensivo informerà con tempestivo preavviso (almeno 24 ore prima dell'inizio del servizio stesso) e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla affidataria. In maniera analoga si agirà in caso di sciopero del personale della affidataria, che, comunque, dovrà garantire almeno un pasto freddo alternativo la cui composizione sarà concordata con il Responsabile del Settore Affari Generali.

ART. 30 – RISPETTO DELLE NORMATIVE

La affidataria è tenuta ad osservare tutte le normative vigenti inerenti l'oggetto dell'appalto.

ART. 31 – REVISIONE PREZZI

Il prezzo rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto fatta salva la revisione periodica dei prezzi di cui all'art. 6 comma 4 della legge nr. 537 del 24.12.1993, come sostituito dall'art. 44 legge 724/94 che viene operata sulla base dell'istruttoria condotta dai competenti organi tecnici dell'Amministrazione Comunale sulla scorta dell'incremento dell'indice Istat.

ART. 32 - SANZIONI

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, applicherà sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

L'Amministrazione appaltante, previa contestazione alla affidataria, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

Infrazione	Sanzione
Qualità delle derrate non rispondenti al menù tabella dietetica prevista	50 €
Mancato rispetto delle temperature previste dal presente capitolato	250 €
Ritrovamento di corpi estranei nei cibi	500 €

Mancato rispetto delle grammature verificate su almeno dieci porzioni	200 €
Totale mancata consegna dei pasti ordinata	2.500 €
Totale mancata consegna di una portata	1.000 €

L'Amministrazione avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta nel caso in cui dovessero verificarsi:

- gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla affidataria nonostante le diffide formali dell'Amministrazione appaltante;
- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- subappalto del servizio non autorizzato;
- accertata intossicazione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Concessionaria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- mancato allestimento del centro di cottura presso il locale mensa della Scuola Primaria entro i termini stabiliti in assenza di giustificati e documentati motivi debitamente accertati e condivisi dall'Amministrazione Comunale;
- mancata fornitura dei pasti da preparare presso centro di cottura diverso da quello comunale qualora si verificassero le condizioni specificate all'art. 10.

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla affidataria per iscritto e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione appaltante. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti. Alla contestazione dell'inadempimento la affidataria ha facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito, ferma restando la facoltà dell'Ente appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

ART. 33 – REPERIBILITA' E COMUNICAZIONI

Onde agevolare l'esecuzione del contratto e favorire i diretti rapporti fra la affidataria ed il Comune, la affidataria individua un responsabile per la tenuta dei rapporti con il Comune nell'ambito dell'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato. Detto coordinatore/responsabile dovrà poter essere rintracciato immediatamente per via telefonica e, ove necessario, dovrà garantire la presenza presso la sede del Comune entro 1 giorno lavorativo. Tutte le comunicazioni circa l'ordinaria gestione (programma dei lavori, chiarimenti in ordine agli utenti nonché agli orari del servizio) interverranno tra detto coordinatore ed il Responsabile del Settore Affari Generali.

ART. 34 - ASSICURAZIONI

La affidataria solleva l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità delle derrate alimentari e alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari. La affidataria solleva altresì il Comune da qualunque pretesa possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna. Le spese e i danni che il Comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotti dai crediti della affidataria e in ogni caso da questa rimborsati. La affidataria sarà tenuta a stipulare e produrre, al momento della sottoscrizione del contratto, un'apposita polizza assicurazione di R.C.T. a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i danni derivanti all'Amministrazione in conseguenza dei quanto sopra (Durata: tutto il periodo contrattuale, massimale non inferiore a € 5.000.000,00). L'Amministrazione comunale si riserva di valutare le clausole e condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni. L'esistenza di tale polizza non libera l'affidatario dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. La stazione è conseguentemente esonerata da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

ART. 35 – CAUZIONE E STIPULA DEL CONTRATTO

Viene richiesta per la partecipazione alla procedura di selezione la costituzione di cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo presunto della ditta affidataria del servizio, avente le caratteristiche di cui all'art.75 del D.Lgs. n. 163/2006. La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. Ai non aggiudicatari la cauzione è restituita entro trenta giorni dall'aggiudicazione. Anteriormente alla stipula del contratto, la Società Aggiudicatario dovrà prestare una cauzione definitiva in ragione del 10% dell'importo complessivo contrattuale netto, avente le caratteristiche art. 113 del D.Lgs. 163/2006, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penalità eventualmente comminate. Il contratto sarà stipulato mediante atto in forma pubblica-amministrativa a rogito del Segretario Comunale entro sessanta giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione definitiva e decorsi 35 giorni dalla comunicazione ai controinteressati del provvedimento di aggiudicazione definitiva ai sensi dell'art.11 comma 10 del D.Lgs. n. 163/2006, comunque, nel rispetto dei termini previsti dal comma 9 del medesimo art. 11, le spese di bollo, contrattuali, inerenti e conseguenti, tassa di registro compresa, sono a carico dell'aggiudicatario. All'atto della stipula del contratto la affidataria dovrà accettare per iscritto le clausole contenute nel presente Disciplinare di gara e nel Capitolato d'appalto, riconducibili alle tipologie di cui all'art.1341 e 1342 C.C. Entro 20(venti) giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione e, comunque prima della sottoscrizione del contratto, l'aggiudicatario dovrà trasmettere il documento di valutazione dei rischi di cui all'art. 28 del D.Lgs. n. 81/2008 e la comunicazione del nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e degli addetti all'Antincendio e Primo soccorso. Contestualmente alla stipula del contratto, la concessionaria dovrà firmare il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e il verbale di cooperazione e coordinamento nonché fornire le dichiarazioni indicate nel predetto

documento univo preventivo di valutazione dei rischi di interferenze Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione, l'Ente appaltante lo dichiarerà decaduto, incamererà la cauzione provvisoria ed aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria. Saranno a carico della affidataria inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune appaltante. La affidataria aggiudicataria si impegna a dare inizio al servizio anche in assenza della stipula del contratto. Tutte le spese di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra allo stesso accessoria e conseguente, sono a totale carico della affidataria.

ART. 36– SUBAPPALTO

E' ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e somministrazione del pasto. Si intendono subappaltabili il servizio di trasporto dei pasti e la pulizia dei locali.

L'affidamento in subappalto è consentito alle condizioni indicate all'art.118 del D. Lgs. 163/2006, pertanto l'affidatario dovrà indicare in offerta la parte del servizio che intende subappaltare a terzi.

Ai sensi dell'art. 118 comma 3, il pagamento dei subappaltatori sarà onere dell'affidatario del servizio che avrà l'obbligo di trasmettere al Comune copia delle fatture quietanzate dei pagamenti corrisposti al subappaltatore unitamente al DURC del subappaltatore entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato. L'affidatario è altresì obbligato a depositare il contratto di subappalto presso la Stazione Appaltante almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle prestazioni oggetto di subappalto.

ART. 37 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico della affidataria;
- messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della gestione;
- mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente della affidamento;
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei centri di distribuzione, messi a disposizione del Comune e dei centri di cottura della affidataria
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazione alimentare;
- utilizzo per tre volte di derrate non previste dal contratto;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione

- dei contratti collettivi;
- gravi danni prodotti ad impianti e/o attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale
 - ogni altra inadempienza specificata all'art. 32 del presente capitolato di appalto
 - ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del rapporto dopo l'applicazione di almeno tre penali, anche per inadempienze diverse.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale in forma di lettera raccomandata, di avvalersi della clausola risolutiva. In tal caso il Comune rivarrà la affidataria per il risarcimento dei danni subiti con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto. Per tutte le questioni controverse sarà competente in via esclusiva il Foro di Como.

ART. 38 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003, si informa che tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati, sia mediamente supporto cartaceo che informatico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. La affidataria assumerà la veste di responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio. L'affidatario si obbliga a sottoscrivere l'assunzione di responsabilità dei trattamenti dati personali e sensibili lasciando indenne l'Amministrazione Comunale sotto il profilo della corretta conservazione dei dati e per qualunque trattamento non conforme dei dati stessi. Il personale della affidataria è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio nonché la tutela della privacy, in osservanza del D.Lgs. 196/2003 e della deontologia professionale ed è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto. La affidataria si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

ART. 39 – CONTROVERSIE

Ove dovessero insorgere controversie tra Comune e la ditta affidataria in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto conseguente all'aggiudicazione del presente appalto, l'affidataria non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Amministrazione Comunale, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento del servizio. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria.

ART. 40 - CONTENZIOSO

Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione dei servizi disciplinati dal presente capitolato, non definibile in accordo fra le parti, è competente il foro di Como.

ART. 41 – INFORMATIVA PER LA SICUREZZA EX D.lgs. 81/08 e s.m.i. – art. 26

In ossequio a quanto previsto dalla normativa sopra riportata, ed in previsione delle prestazioni presso il nostro insediamento, la affidataria dovrà attenersi a quanto previsto dalla vigente normativa antinfortunistica, di salute, sicurezza, igiene e medicina del lavoro ed a quanto indicato nei Documenti a disposizione presso l'ente –

Allegato: DUVRI

Allegato: Planimetrie non in scala (planimetria nuova mensa scolastica sita in Piazzale Carlo Porta presso Scuola Primaria e planimetria mensa Scuola Infanzia “Mons. G. Nava” in Via Nava)

Allegato: Dotazione minima centro di cottura Scuola Carlo Porta

Il Responsabile del Settore Affari Generali

Pierangela Cova