

CAPITOLATO SPECIALE d'APPALTO per la GESTIONE del SERVIZIO di REFEZIONE SCOLASTICA ed ALTRE UTENZE

INDICE

01 - Parte contrattuale

Art. 01	Oggetto del contratto	03
Art. 02	Durata del contratto	03
Art. 03	Importo del contratto	03
Art. 04	Luogo ed esecuzione del servizio	03
Art. 05	Modalità di gara	03
Art. 06	Responsabilità della ditta aggiudicataria	03
Art. 07	Penalità	04
Art. 08	Subappalto	05
Art. 09	Risoluzione del contratto	05
Art. 10	Cessione del contratto	08
Art. 11	Controversie	05
Art. 12	Deposito cauzionale	05
Art. 13	Oneri a carico della ditta aggiudicataria	06
Art. 14	Corrispettivo del servizio	06
Art. 15	Revisione dei prezzi	06
Art. 16	Norma sulla privacy	06
Art. 17	Riferimenti a norme di diritto vigenti	06

02 - Parte Tecnica a) - Organizzazione del servizio

Art. 18	Tipologia dell'Utenza e sede dei terminali di consumo	06
Art. 19	Calendario	07
Art. 20	Orario del consumo dei pasti	08
Art. 21	Prenotazione pasti e parte informatica	08

02 - Parte Tecnica b) - Modalità operative

Art. 22	Rispetto della normativa	10
Art. 23	Modalità di confezionamento – trasporto – consegna e somministrazione	10
Art. 24	Prenotazione pasti per altre Utenze	11

02 - Parte Tecnica c) - Personale

Art. 25	Applicazione contrattuale	11
Art. 26	Norme concernenti il personale	11
Art. 27	Formazione del personale	12
Art. 28	Vestiario	12
Art. 29	Sospensione del servizio	12
Art. 30	Tecnologia di manipolazione – somministrazione	30
Art. 31	Conservazione campioni testimoni – periodiche analisi di campionatura – piano annuale di analisi microbiologiche e controlli ambientali	13
Art. 32	Pulizia degli impianti	14

02 - Parte Tecnica d) - Menù ed alimenti

Art. 33	Alimenti	14
Art. 34	Utilizzo prodotti BIO, D.O.P. ed I.G.P.	15
Art. 35	Mancata fornitura di prodotti BIO	15
Art. 36	Menu	15
Art. 37	Diete speciali	16

02 - Parte Tecnica e) - Controlli e commissione mensa

Art. 38	Attività di controllo da parte della Stazione Appaltante	17
Art. 39	Commissioni mensa	17
Art. 40	Rilievi della Stazione Appaltante	17
Art. 41	Organismi istituzionali preposti al controllo	17
Art. 42	Rifiuto della fornitura	17

02 - Parte Tecnica f) - Attrezzature e manutenzione

Art. 43	Dotazione di nuove attrezzature e migliorie	18
Art. 44	Struttura, attrezzatura e arredi	18
Art. 45	Manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine delle attrezzature e degli impianti	18
Art. 46	Manutenzione ordinaria e straordinaria delle strutture	18
Art. 47	Manutenzione ordinaria e straordinaria: specifiche tecniche	18
Art. 48	Fornitura di stoviglie, bicchieri, posate e materiale a perdere	19

02 - Parte Tecnica g) - Norme finali

Art. 49	Oneri dell'Appaltatore	20
Art. 50	Informazioni organizzative e servizi di riferimento	20

03 - Allegati

XXX	Elenco allegati	21
------------	-----------------	----

PARTE CONTRATTUALE

ART. 01 – Oggetto del contratto

L'oggetto del contratto è costituito:

- dall'affidamento in gestione del servizio di refezione scolastica del Comune di Paderno Dugnano e della refezione dei Centri Estivi; tale servizio consiste nella preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti e nella sanificazione del centro cottura e dei refettori;
- dall'affidamento in gestione del servizio di approvvigionamento, preparazione, confezionamento dei pasti per gli utenti degli Asili Nido e successiva sanificazione;
- dalla fornitura, confezionamento, trasporto merende nel numero e nelle scuole e nei servizi prima infanzia ove sono previste;
- dall'affidamento in gestione del servizio di produzione pasti per gli anziani;
- dall'affidamento in gestione del SELF-SERVICE per dipendenti di AGES e del Comune;
- dall'affidamento del servizio di preparazione e distribuzione pasti presso il Self-Service di via De Amicis n.7 - Paderno Dugnano a famiglie bisognose su segnalazione degli Uffici Comunali (iniziativa "Mensa sociale");

Il servizio è comprensivo anche della fornitura di acqua minerale e del pane.

Relativamente al servizio di rilevazione delle presenze il concessionario dovrà subentrare alla gestione amministrativa in base al programma software completo per la gestione informatizzata delle presenze giornaliere e dei pasti consumati, delle tariffe, nonché delle diete speciali relativamente all'utenza della refezione scolastica, come più avanti dettagliata, già in uso presso l'affidataria A.GE.S. S.p.A..

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla gestione del servizio sono a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 02 – Durata del contratto

La durata del presente appalto è riferita al seguente periodo: **1 agosto 2014 – 31 luglio 2015**

Alla scadenza del contratto la ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare in buono stato i locali con gli impianti e le attrezzature.

La stoviglieria e quant'altro acquistato dalla ditta aggiudicataria per l'espletamento del servizio saranno devolute al Comune di Paderno Dugnano.

Il gestore si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni, trasformazioni ai locali sia del centro cottura che dei refettori senza previa autorizzazione della Stazione appaltante.

ART. 03 – Importo del contratto

Come da punto **II.2)** del bando di gara.

ART. 04 – Luogo ed esecuzione del servizio

Il servizio dovrà essere espletato nel territorio di Paderno Dugnano.

ART. 05 – Modalità di gara

L'aggiudicazione avverrà mediante procedura aperta, con aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base degli elementi di valutazione specificati nel bando di gara.

ART. 06 – Responsabilità della Ditta aggiudicataria

La Ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati.

La Ditta aggiudicataria pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento.

A tale proposito la Ditta aggiudicataria contrarrà per tutta la durata del contratto un'assicurazione contro i rischi, anche prodotti per colpa grave, inerenti la gestione della mensa, con espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti della Stazione appaltante.

La polizza assicurativa dovrà tener conto di tutti i rischi di danno per incendio, scoppio o altri eventi calamitosi, con un massimale non inferiore ad euro 10.000.000,00 (dieci milioni).

Dovrà tener conto della responsabilità civile verso terzi per tutti i rischi derivanti dall'attività di servizio di gestione, compresa intossicazione, avvelenamento, ingestione di cibi o bevande avariate, con un massimale non inferiore a euro 10.000.000,00 (dieci milioni).

Dovrà tener conto dei rischi di danni a cose o persone con un massimale non inferiore ad euro 10.000.000,00 (dieci milioni).

ART. 07 – Penalità

Il servizio dovrà essere eseguito attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del capitolato e del contratto.

A tutela delle norme contenute nel presente capitolato la stazione appaltante, qualora si verificino inadempienze della ditta aggiudicataria nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, si riserva di procedere all'applicazione di penalità in relazione alla gravità delle inadempienze.

Sulla base delle osservazioni rilevate dagli organi di controllo, la stazione appaltante farà pervenire per iscritto alla ditta aggiudicataria le osservazioni e le contestazioni relative alle singole inadempienze.

La stazione appaltante, previa contestazione, potrà applicare le seguenti sanzioni:

- penale di euro 1.100,00 (millecento/00) nel caso di fornitura non corrispondente alle grammature da verificarsi con il seguente sistema: peso di 10 (dieci) porzioni scelte a caso con una tolleranza del 5% in meno sugli alimenti crudi;
- penale di euro 300,00 (trecento/00) nel caso di non corrispondenza delle temperature indicate;
- penale di euro 2.500,00 (duemilacinquecento/00) nel caso di fornitura con cariche microbiche superiori ai limiti indicati nell'allegato A) accertate da un laboratorio di analisi dotato di idonea certificazione;
- penale di euro 2.500,00 = (duemilacinquecento/00) nel caso di grave e duratura mancanza d'igiene;
- penale di € 750,00 = (settecentocinquanta,00) nel caso di mancato rispetto del piano di sanificazione
- penale di euro 1.500,00 (millecento/00) nel caso di mancato preavviso di quattro giorni previsto dal successivo articolo 29;
- penale di euro 1.100,00 (millecento/00) per menù non corrispondente;
- penale di euro 1.500,00 = (millecinquecento/00) per alimenti non conformi alla tabella merceologica di cui all'allegato **A)** del capitolato, nonché con caratteristiche diverse rispetto a quelle previste dal capitolato;
- penale di euro 500,00 = (cinquecento/00) per mancata fornitura di alimenti BIO senza adeguate comunicazioni e giustificazioni;
- penale di euro 2.000,00 (duemila/00) nel caso di mancato rispetto di quanto previsto nell'art. 30 del presente Capitolato (tecnologia di manipolazione);
- penale di euro 500,00 (cinquecento/00) nel caso di mancata applicazione ed adeguata documentazione del piano di autocontrollo;
- penale di euro 200,00 (duecento/00) nel caso di mancata, insufficiente ed inadeguata dotazione del vestiario per il personale;
- penale di euro 200,00 (cinquecento/00) nel caso di non rispetto delle norme comunali sul conferimento dei rifiuti e della raccolta differenziata;
- penale di euro 1.500,00 = (millecinquecento/00) per mancato rispetto di quanto dichiarato nel progetto tecnico presentato in sede di gara.

Per le infrazioni alle norme del capitolato e del contratto per le quali non sia stata prevista una specifica sanzione potrà essere applicata, secondo gravità, una penale da un minimo di euro 100,00 (cento/00) ad un massimo di euro 3.000,00 = (tremila/00).

Nel caso in cui si verifichi l'applicazione di penali per almeno 5 (cinque) volte nel corso dell'anno o di un anno scolastico, la stazione appaltante potrà far valere la risoluzione del contratto, con preavviso di soli 15 (quindici) giorni.

ART. 08 – Subappalto

E' vietato il subappalto fatto salvo le eccezioni previste dall'articolo 118 del Dlgs n.163 del 12 aprile 2006.

In particolare potranno essere subappaltati i seguenti servizi:

- disinfezione/derattizzazione,
- controllo analitico,
- manutenzione.

Nel progetto tecnico dovranno essere specificate le Ditte a cui verranno affidati i sopracitati servizi, corredate dalle specifiche certificazioni.

La ditta aggiudicataria assume:

- tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13/08/2010 numero 136 e successive modificazioni
- l'obbligo di dare immediata comunicazione alla Stazione appaltante ed alla Prefettura presso l'Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Milano, della notizia dell'inadempimento agli obblighi della tracciabilità finanziaria da parte della propria controparte (subappaltatore/subcontraente).

ART. 09 – Risoluzione del contratto

La stazione appaltante ha diritto di risolvere in qualsiasi momento, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, il contratto nei seguenti casi:

- abbandono del servizio salvo casi di forza maggiore;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento, relative al servizio;
- inosservanza da parte della ditta aggiudicataria di uno o più impegni assunti verso la Stazione appaltante con il presente contratto;
- cessione ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, di diritti ed obblighi inerenti al presente contratto;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto.

ART. 10 – Cessione del contratto

La ditta aggiudicataria non potrà cedere a terzi il presente contratto senza il consenso della stazione appaltante.

ART. 11 – Controversie

Per qualunque controversia è competente l'Autorità giudiziaria del luogo dove si esegue il servizio.

ART. 12 – Deposito cauzionale

All'atto della stipulazione del contratto la Ditta aggiudicataria dovrà versare la cauzione definitiva nella misura del **5%** dell'importo netto del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che la stazione appaltante dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore a causa di inadempienza dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.

Per la stazione appaltante resta salvo l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La Ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui la Stazione appaltante avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto

ART. 13 – Oneri a carico della Ditta aggiudicataria

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese le imposte e le tasse inerenti il contratto, che verrà stipulato in **forma pubblica** sulla base del presente capitolato.

ART. 14 – Corrispettivo del servizio

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante e sarà liquidato alla Ditta aggiudicataria sulla base dei pasti effettivamente prodotti e consumati dall'Utenza, su presentazione di regolare fattura mensile, a 30 gg. dalla data di ricevimento e previa presentazione di DURC in corso di validità.

Con il corrispettivo di cui sopra si intendono interamente compensati dalla stazione appaltante tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese ecc., necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere (anche bancario) espresso e no, dal presente capitolato inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

ART. 15 – Revisione dei prezzi

Il corrispettivo **non** è sottoposto alla revisione prezzi.

ART. 16 – Norma sulla privacy

Ai sensi del D.lgs. 196/03 la Stazione appaltante è individuata come incaricato del trattamento dei dati personali, nella persona del Direttore Amministrativo. Nel trattamento dei dati la Stazione appaltante deve attenersi a quanto disposto dalla Legge, anche in materia di attuazione delle misure di sicurezza vigenti in materia.

L'accesso è autorizzato ai soli dati personali la cui conoscenza sia strettamente necessaria per adempiere ai compiti assegnati.

Si informa che la Stazione appaltante tratterà i dati contenuti nel presente contratto esclusivamente per lo svolgimento delle attività connesse e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalla legge.

ART. 17 – Riferimenti a norme di diritto vigente

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

PARTE TECNICA

a) – Organizzazione del servizio**ART. 18 – Tipologia dell'utenza sede dei terminali di consumo**

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere con proprio personale alla preparazione dei pasti presso il Centro Cottura di Via De Amicis n.7 di Paderno Dugnano, nonché alla somministrazione dei pasti agli alunni nei refettori dei seguenti plessi scolastici, dove è presente un'utenza così distribuita.

1 - Refezione scolastica

Refezione scolastica	pasti medi giornalieri
Scuola Infanzia VIA C. BATTISTI	154
Scuola Infanzia VIA TUNISIA	72
Scuola Infanzia VIA BOLIVIA	145
Scuola Infanzia VIA CORRIDORI	104
Scuola Infanzia VIA SONDRIO	72
Scuola Infanzia VIA VIVALDI	146
Scuola Infanzia VIA ANZIO	96

Primaria "CURIEL"	200
Primaria "DE MARCHI" (2 turni)	226+217
Primaria "DE VECCHI FISOGNI" (3 turni)	126+145+117
Primaria "MANZONI" (2 turni)	170+112
Primaria "G. MAZZINI" (2 turni)	134+169
Primaria "DON MILANI" (2 turni)	144+218
Secondaria 1° gr. "A. GRAMSCI"	104
Secondaria 1° gr "S. ALLENDE"	214
Secondaria 1° gr "CROCI"	41
CENTRO ESTIVO Infanzia	143
CENTRO ESTIVO Primaria	195

Le modalità di somministrazione dei pasti presso le scuole dell'infanzia e primarie avverrà mediante servizio al tavolo, mentre nelle Scuole secondarie di 1° grado avverrà mediante linea self-service con utilizzo di materiale monouso, posate e tovaglioli a perdere, confezionati in busta.

2 – Servizio di ristorazione per Asili Nido

Asili Nido	pasti medi giornalieri
Nido AVOGADRO	35-38
Nido PALAZZOLO	38-43
Nido BARAGGIOLE	28-33

Il servizio presso gli Asili Nido interesserà la fornitura di derrate, la preparazione dei pasti per tutte le fasce di età (lattanti, mezzani e grandi) e delle merende, le operazioni di sanificazione nonché gli altri interventi previsti nel presente capitolato.

Per garantire tale servizio la Ditta Aggiudicataria dovrà assicurare la presenza presso ciascuna cucina dei suddetti Asili Nido di un cuoco ed di un aiuto-cuoco.

A titolo informativo, e per meglio valutare il valore della produzione, si attesta che il dato medio annuale della fornitura dei pasti (calcolato sull'andamento triennale 2011-2013) è il seguente:

fornitura pasti scuole infanzia, primaria, secondarie 1° grado e insegnanti: 451.300 pasti annuali
asili nido: 33.400 pasti annuali.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere alla preparazione dei pasti per le seguenti utenze.

3 - Altri servizi

	pasti medi giornalieri	pasti/anno 2013
Pasti anziani	22	5.800
Pasti "Mensa sociale"	20 di cui 10 a carico della stazione appaltante	5.200

Dovrà inoltre provvedere alla fornitura al confezionamento al trasporto delle merende, nel numero e nelle scuole ove sono previste.

Merende

Utenti iscritti al "post" scuola	Totali merende annuali presunte
320	60.000
Utenti iscritti spazio bimbi e spazio gioco	Totali merende annuali presunte
46	Ca. 7.800

ART. 19 – Calendario

Ditta aggiudicataria si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario definito dalla stazione appaltante, qui indicativamente specificato:

Scuole	Inizio	Termine
Scuole dell'Infanzia	da calendario scolastico	30 giugno
Scuole Primarie	da calendario scolastico	da calendario scolastico
Scuola Secondarie 1° gr.	da calendario scolastico	da calendario scolastico

Altre Utenze	Inizio	Termine
Centri estivi	inizio giugno	31 luglio
	1 settembre	inizio anno scolastico
Pasti anziani*	intero anno	
Asili Nido	1 settembre	31 luglio
Pasti "Mensa Sociale"	intero anno	

Per il periodo del mese di agosto i pasti anziani e la mensa sociale dovranno essere comunque garantiti dalla Ditta aggiudicataria, anche eventualmente avvalendosi di strutture esterne.

ART. 20 – Orario del consumo dei pasti

La Ditta aggiudicataria si impegna ad erogare il servizio nei giorni e negli orari concordati con la stazione appaltante e di seguito indicativamente specificati:

Scuole	Orario*	Giorno di somministrazione
Scuola dell'Infanzia	11,45/12,00	dal lunedì al venerdì
Scuola Primaria	12,00/12,30/13,15 (3 turni)	dal lunedì al venerdì
Scuola Secondaria 1° gr	13,30/13,45	lunedì e mercoledì
Asili Nido	11,30	dal lunedì al venerdì

*Nota: gli orari sono indicativi e variano da scuola a scuola

Altre Utenze	Orario	Giorno di somministrazione
Centri estivo Scuola dell'Infanzia	12,00	dal lunedì al venerdì
Centro estivo Primaria e Secondaria 1°gr	12,30	dal lunedì al venerdì
Pasti anziani	12.00/13.30	dal lunedì al venerdì
Pasti "Mensa Sociale"		dal lunedì al venerdì

Si precisa che per le scuole primarie del territorio comunale la somministrazione della frutta (o dessert) compresa nel pasto potrà avvenire alle ore 10,00 da lunedì a venerdì.

N.B. Gli orari ed i giorni di somministrazione sono indicativi e potranno essere oggetto di modifica ogni anno scolastico.

ART. 21 – Prenotazione pasti e parte informatica.

Il numero effettivo dei pasti da erogare sarà recuperato dalla Ditta aggiudicataria direttamente dalle scuole dove effettuare il servizio. La rilevazione delle presenze presso l'Asilo Nido verrà effettuata dal personale comunale operante in questa struttura.

La rilevazione delle presenze e la prenotazione pasti verranno gestiti attraverso modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo del software School E-Suite™ della Società Progetti e Soluzioni S.p.A di cui A.GE.S. S.p.A è titolare delle licenze d'uso e proprietaria dell'hardware necessario al funzionamento del sistema.

La Ditta aggiudicataria dovrà subentrare nella gestione del rilevamento delle presenze giornaliere in base al programma software completo, mediante le credenziali di accesso predisposte da AGES Multiservizi, facendosi carico anche del canone annuale di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software, e di assistenza telefonica il cui valore complessivo è di euro 15.744,52 + iva (quindici mila settecento quaranta quattro euro virgola cinquantadue centesimi).

Il software attuale permette quanto segue.

- La gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza.

- La prenotazione e l'addebito dei pasti attraverso penne digitali a cura del personale della Ditta Aggiudicataria, con messa a disposizione dei dati entro le ore 9,30 del mattino.
- La gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari speciali, anche in questo caso mediante un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza.
- Il pagamento anticipato dei pasti, mediante ricariche effettuabili presso punti POS situati sul territorio comunale.
- La comunicazione con i genitori via WEB, SMS e con documenti cartacei.

Modalità di prenotazione pasti e raccolta delle presenze

Ogni mattina in ogni scuola il personale incaricato, tramite l'utilizzo di una penna ottica e di appositi fogli che contengono i nominativi dei bambini componenti le classi, rilevano le assenze del giorno al servizio mensa e le eventuali diete in bianco.

I fogli vengono poi letti con una penna ottica dotata di telecamera che traduce in tempo reale i dati dalla carta al sistema informatico, rendendoli altresì disponibili al Cento di Cottura per la predisposizione dei pasti da fornire alle scuole.

Pagamento dei pasti

Il pagamento avviene attraverso ricariche a importo libero, presso svariati punti di ricarica POS situati sul territorio comunale (oggi in numero di 14).

Le ricariche possono essere effettuate in contanti, con pago bancomat o carta di credito.

Il genitore può procedere ad effettuare il pagamento dei pasti anche con carta di credito in modalità "on line", direttamente dal sito di A.GE.S S.p.A (www.agesmultiservizi.it).

Per rispetto della privacy, le ricariche avvengono a valore e non a numero di pasti.

Gestione delle comunicazioni con gli utenti

Essa avviene oltre che con documenti cartacei anche con un sistema interamente WEB based. Tale sistema è accessibile grazie ad un link presente sul sito A.GE.S S.p.A e consente al genitore di verificare in tempo reale, mediante un accesso protetto da login e password, il saldo del conto pasti del proprio figlio, le presenze effettive ed i menù del servizio.

La comunicazione con i genitori avviene anche mediante invio automatico di SMS o e-mail con avvisi di prossimo esaurimento dell'importo prepagato.

Resta in capo a A.GE.S. S.p.A:

- L'inserimento e la gestione del piano tariffario.
- L'incasso diretto delle rette.
- La gestione delle iscrizioni al servizio, l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti, il loro sistematico aggiornamento (compresa l'assegnazione dell'utente alla fascia in base all'ISEE) e le operazioni di promozioni per il nuovo anno scolastico.
- L'invio almeno trimestrale di estratto conti alle famiglie e di lettere di sollecito per l'utenza morosa e la eventuale messa in mora degli insolventi.

La Ditta Aggiudicataria si obbliga a garantire:

- La manutenzione durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software.
- Il mantenimento per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza, il cui costo è già compreso nell'importo del canone annuale riportato in premessa.
- l'installazione di un PC presso il centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo;
- La rilevazione delle presenze e la prenotazione giornaliera dei pasti all'interno delle scuole.
- La stampa dal sistema informatizzato dei fogli-classe necessari alla rilevazione delle presenze ed il puntuale recapito dei medesimi presso le scuole.
- La verifica della regolarità e completezza delle informazioni pervenute dalle scuole, nonché la correzione in caso di segnalazione di errori da parte del sistema entro le 9,30 del mattino.

- La soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.
- Lo storno della presenza/assenza nel caso in cui un alunno uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,00 del mattino ed il conseguente aggiornamento dei dati nel sistema.
- La formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema, tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico (di tale intervento formativo dovrà essere data tempestiva comunicazione ad A.GE.S e all'Amministrazione Comunale).
- La fornitura di SMS sufficienti per la copertura della durata dell'appalto.
- L'emissione della fattura che l'impresa aggiudicataria dovrà emettere sulla base dei soli pasti effettivamente contabilizzati dal sistema informatizzato.

Infine, in caso di guasti o malfunzionamenti di software ed hardware, l'Impresa Appaltatrice è tenuta a dare tempestiva comunicazione ad A.GE.S S.p.A, a far eseguire gli interventi manutentivi necessari e ad operare tutto quanto necessario per il ripristino delle informazioni del sistema informatico.

Migliorie da apportare al sistema

E' richiesto alla Ditta aggiudicataria di apportare al sistema esistente le seguenti migliorie:

1. La formazione del proprio personale per l'utilizzo del sistema, da quantificarsi in almeno due giornate, che dovranno essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del sistema informatico.
2. Due due giornate di formazione rivolte al personale A.GE.S S.p.A, anch'esse tenute da personale dipendente della ditta fornitrice del sistema informatico.
3. la fornitura e l'attivazione del modulo software per la prenotazione dei pasti tramite "APP" installabile su dispositivi smart Phone con sistema operativo Android.

Al termine dell'appalto la Ditta aggiudicataria dovrà trasferire ad A.GE.S S.p.A, ove acquistate e senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

b) – Modalità operative

ART. 22 – Rispetto della normativa.

La Ditta aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e le altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio, per la tutela dei lavoratori.

Dovrà altresì garantire l'osservanza della normativa relativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dalla L 123/2007 e D.Lvo 81/2008, successive modifiche ed integrazioni. In allegato al presente capitolato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI).

La Ditta aggiudicataria si impegna a sottoscriverlo, all'atto dell'aggiudicazione e redatto nella forma definitiva, ed a porre in essere le prescrizioni ivi previste a proprio carico.

La Ditta aggiudicataria si impegna inoltre a coordinarsi con la Stazione Appaltante per le opportune modifiche al documento in caso di necessità.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre garantire il rispetto delle normative in materia di igiene e dovrà provvedere alla stesura di un piano di autocontrollo dell'igiene, specifico per il Centro Cottura, per i refettori scolastici e per le cucine asili nido, secondo quanto previsto dal Reg CE 852/2004.

Dovrà altresì garantire il rispetto della Normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nelle formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg CE 178/2002.

La Ditta aggiudicataria dovrà in ogni momento dimostrare di aver provveduto a quanto sopra esposto.

ART. 23 – Modalità di confezionamento, trasporto, consegna e somministrazione.

I pasti dovranno essere confezionati presso il Centro Cottura di Via De Amicis 7, con personale e derrate a carico della Ditta aggiudicataria, la quale dovrà provvedere al trasporto presso i singoli terminali di consumo, utilizzando dei mezzi di trasporto proprio e comunque con vani di carico lavabili e sanificabili.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire mediante legame fresco-caldo, a mezzo di contenitori termo-isolati.

La Ditta Aggiudicataria dovrà presentare al competente sportello unico territoriale (SUAP) la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), corredata di relativa relazione tecnica, contenente le caratteristiche degli ambienti e delle attrezzature presenti presso ogni struttura operativa e la valutazione del rischio igienico.

Dovrà essere garantito un numero di pasti aggiuntivo, presso ogni terminale, per far fronte ad eventuali situazioni di emergenza (es. rovesciamento accidentale di piatti da parte degli alunni).

I contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21.03.1973 e succ. modif. ed integrazioni, Reg CE 1935/2004).

La Ditta appaltatrice dovrà organizzare il piano dei trasporti e far sì che i tempi tra preparazione e consumo siano ridotti al minimo. I pasti dovranno essere consegnati in orari diversificati per ogni terminale di somministrazione, secondo un programma concordato con la stazione appaltante e comunque per un tempo non superiore a 30 minuti prima dell'inizio del servizio di somministrazione.

ART. 24 – Preparazione pasti per altre Utenze.

Non potranno essere preparati pasti per altre utenze se non per quelle precedentemente indicate nel presente Capitolato ed eventuali altre utenze concordate e autorizzate dalla stazione appaltante.

La ditta aggiudicataria per ogni pasto autorizzato per altre utenze rispetto a quelle previste nel presente capitolato riconoscerà alla stazione appaltante un importo di euro 0,30 (zero euro / trenta centesimi).

c) - Personale

ART. 25 – Applicazione contrattuale.

Si richiede alla Ditta aggiudicataria dell'appalto l'assorbimento in organico, in via prioritaria, del personale già in servizio presso il Centro Cottura ed i terminali di somministrazione delle scuole dell'infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado dislocate sul territorio del comune di Paderno Dugnano.

La Ditta aggiudicataria dovrà attuare, nei confronti dei lavori costituenti oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti nei contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui svolgono lavori, nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabili nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

ART. 26 – Norme concernenti il personale.

Il personale addetto alla preparazione, alla cottura e al trasporto dei pasti sarà a carico della Ditta appaltatrice che provvederà all'attribuzione delle qualifiche di tale personale e a tutte le relative disposizioni.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare, entro e non oltre il 15 ottobre alla stazione appaltante l'elenco completo del personale impiegato presso ogni realtà operativa, corredato dalle qualifiche e dagli orari di servizio.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla Ditta aggiudicataria, secondo quanto previsto dalle vigenti leggi.

E' richiesta la presenza presso il Centro Cottura di Via De Amicis, 7 di:

- un Direttore del servizio per 40 ore settimanali con funzione di interfaccia con gli uffici comunali e con la stazione appaltante, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio
- un Dietista per 40 ore settimanali
- un Capo cuoco diplomato, con funzioni di responsabile della produzione per 40 ore settimanali.

Del suddetto personale dovrà essere prodotto relativo curriculum professionale.

E' altresì richiesta la presenza presso il Centro Cottura di Via De Amicis n.7 di un magazziniere con funzioni di carico, scarico magazzino, verifica delle forniture in entrata e dei prodotti in uscita.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di refezione scolastica: in particolare per ogni refettorio deve essere individuata una persona responsabile.

Il rapporto personale utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio e potrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con la stazione appaltante. Vengono comunque indicati i seguenti rapporti di somministrazione:

scuola dell'infanzia 1 ASM / 40 pasti somministrati

scuola primaria 1 ASM / 50 pasti somministrati

scuola secondaria 1° gr. 1 ASM / 80 pasti somministrati (servizio a self-service)

L'eventuale addetta aggiuntiva va calcolata sull'aumento del 50% del rapporto di base (es: scuola dell'infanzia 1 ASM fino a 59 pasti; 2 ASM dal 60° pasto, e così via...).

Oltre al numero di personale impiegato e al monte ore settimanale, per ciascun plesso dovrà essere presentato l'indice di produttività medio settimanale inteso come n°pasti/n° ore complessive.

Tale indice sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.

In caso di assenza del personale sussiste l'obbligo per la Ditta aggiudicataria del relativo reintegro se il numero di ore non lavorate giornalmente supera il 10% del monte ore complessivo giornaliero; tale reintegro dovrà avvenire entro un giorno. Tutto il personale dipendente dal gestore dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla Ditta aggiudicataria.

Saranno a carico della Ditta aggiudicataria le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro;

ART. 27 – Formazione del personale.

Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio effettuare un'adeguata e sistematica formazione del personale impiegato sia presso il Centro di Produzione pasti, che presso i terminali di somministrazione

Tutto il personale addetto al servizio, in base alle diverse funzioni e responsabilità dovrà perciò essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria è perciò tenuta a presentare, entro e non oltre il 15 ottobre, alla stazione appaltante un piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale.

Tale attività (monte ore annuale, programmi formativi) sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.

ART. 28 – Vestiario.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materie di igiene e dal piano di autocontrollo dell'igiene, da indossare durante le ore di servizio.

La ditta aggiudicataria è altresì tenuta a fornire indumenti diversi da indossare per le operazioni di sparcchio e pulizia e dedicati esclusivamente a tali operazioni.

Anche durante le operazioni di sparcchio e pulizia tra un turno e l'altro dovranno essere indossati appositi indumenti protettivi, così da garantire una separazione tra operazioni "sporche" e "pulite".

ART. 29 – Sospensione del servizio.

In caso di eventi (compresi eventuali scioperi del personale della Ditta aggiudicataria) che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, la stazione appaltante dovrà essere avvisata con anticipo di almeno cinque giorni lavorativi.

In riferimento a quanto disposto dalla normativa in materia di garanzie minime essenziali nei pubblici servizi in caso di sciopero, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad uniformare la propria autoregolamentazione

del diritto di sciopero a quella in vigore per il personale dell'Amministrazione Comunale addetto a servizi analoghi.

In caso di interruzione dell'attività scolastica alla quale risulti interessata l'intera utenza e non sia dipendente dal calendario scolastico e non sia comunicata in tempo utile alla Ditta aggiudicataria (24 ore prima), la stazione appaltante riconoscerà alla stessa un equo indennizzo non superiore a € 2.500,00= (duemilacinquecento/00) in caso di interruzione totale pro die.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, fatto salvo di quanto di seguito precisato.

La Ditta aggiudicataria in ogni caso dovrà garantire la completa fornitura del servizio anche in presenza di eventi dovuti a causa di forza maggiore, eventualmente tramite altra ditta di ristorazione.

ART. 30 – Tecnologia di manipolazione-somministrazione.

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

01. il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, deve essere confezionato a parte per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione;
02. il trasporto del formaggio grattugiato (conservato a $T \leq +10^{\circ}\text{C}$) deve avvenire in appositi contenitori. E lo stesso dovrà poi essere posizionato sui tavoli a disposizione dell'utenza.
03. la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
04. tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
05. tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, saranno ammesse deroghe a tale disposizione solo dopo esplicita autorizzazione da parte della stazione appaltante;
06. per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di $+60^{\circ}\text{C}$ in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione;
07. per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di $+10^{\circ}\text{C}$;
08. yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato devono essere conservati a temperatura non superiore a $+4^{\circ}\text{C}$; potrà essere tollerata una temperatura massima fino al momento della somministrazione (distribuzione frazionata) non superiore a $+14^{\circ}\text{C}$.
09. è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
10. tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità; agli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali e per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;
11. lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e $+4^{\circ}\text{C}$, salvo che per gli alimenti che possono essere cotti ancora congelati;
12. lo scongelamento dei prodotti surgelati deve avvenire secondo buona norma e comunque evitando l'immersione in acqua corrente.
13. le verdure per i contorni devono preferibilmente essere cotte al vapore, o al forno;
14. le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
15. nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci devono essere cotti in forno;
16. non possono essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
17. non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menu il purè o piatti simili è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con la stazione appaltante
18. tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;

19. tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica. Deroghe a tali indicazioni potranno essere applicate solo previa comunicazione all'Ufficio comunale responsabile e comunque dovranno essere specificatamente evidenziate nel manuale di autocontrollo dell'igiene predisposto dalla Ditta Aggiudicataria.

ART. 31 – Conservazione campioni testimoni – periodiche analisi di campionatura – piano annuale di analisi microbiologiche e controlli ambientali.

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili, di 150 grammi per ogni preparazione somministrata. Tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C, presso il Centro Cottura e presso le singole cucine degli Asili Nido, per le 72 ore successive alla somministrazione.

Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentare all'inizio dell'anno scolastico un piano di analisi microbiologiche e chimiche sugli alimenti e un piano di verifica delle superfici (Tamponi Ambientali microbiologici).

Tale attività di controllo (numero di prelievi, tipologia di analisi e parametri ricercati) sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.

La stazione appaltante, qualora lo ritenga necessario, potrà effettuare nel corso dell'anno scolastico dei controlli analitici mediante l'effettuazione:

- N° 10 tamponi superficiali presso il centro cottura e/o i refettori
- N° 3 analisi microbiologiche e/o chimiche su alimenti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)
- N° 2 tamponi sul personale

Le suddette analisi saranno effettuate in un Laboratorio scelto dalla stazione appaltante ed il relativo costo sarà a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 32 – Pulizia degli impianti.

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanizzate secondo quanto previsto dal piano di sanificazione predisposto.

Saranno considerate idonee solo le superfici destinate a venire in contatto diretto con le sostanze alimentari che presentino: CBT £ 10 UFC/cm² e Enterobacteriaceae = assenti

Il suddetto piano di sanificazione dovrà prevedere, oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione ordinaria, i seguenti interventi presso il Centro Cottura, le singole cucine degli Asili Nido ed i refettori nei diversi plessi scolastici:

- pulizia dei vetri una volta ogni tre mesi;
- pulizia periodica degli eventuali davanzali interni presenti;
- pulizia approfondita e deragnatura con utilizzo aspirapolvere una volta ogni tre mesi (in occasioni delle vacanze);
- detersione e disinfezione settimanale del locale/zona rifiuti (umido e secco) e dei contenitori appositi previsti per le singole frazioni.

La ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto della raccolta differenziata dei rifiuti secondo le disposizioni comunali.

I servizi igienici dei refettori e i servizi igienici ad uso del personale di cucina degli asili nido devono essere dotati di sapone liquido, carta monouso e carta igienica allocata negli appositi porta rotoli;

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre predisporre per il solo Centro Cottura un apposito sistema di monitoraggio atto ad individuare la presenza di ratti ed insetti striscianti, adottando un piano preventivo di derattizzazione e disinfestazione.

Restano a carico della Ditta aggiudicataria i prodotti necessari alla detersione ed alla disinfezione degli ambienti, delle attrezzature e delle stoviglie nonché dei prodotti disinfestanti.

d) – Menù ed alimenti

ART. 33 – Alimenti.

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate.

Si ritiene parte integrante del presente capitolato (allegato A), riguardante le caratteristiche dei prodotti da utilizzare durante lo svolgimento del servizio; inoltre dovranno rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- riportare una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali prevista; modalità di conservazione, istruzioni per l'uso negli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero di lotto);
- possedere imballaggi integri ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
- per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale; lo scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in cella frigorifera;
- non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti ad eccezione di quanto esplicitamente indicato nelle schede tecniche di prodotto (Allegato A);
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma;
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM);
- per la fornitura agli Asili Nido non è ammesso l'utilizzo di prodotti vegetali surgelati per la preparazione dei contorni;
- la Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio del servizio e quando la stazione appaltante lo ritenga necessario le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità;
- nel caso di inserimento di nuovi prodotti, al momento non previsti nell'allegato A, dovrà essere presentata la relativa scheda tecnica, necessaria per una preventiva valutazione merceologica e nutrizionale del prodotto.

ART. 34 – Utilizzo prodotti BIO, D.O.P., e I.G.P..

Saranno richieste forniture di prodotti ottenuti mediante tecniche di Agricoltura Biologica (legumi secchi, orzo, farro, yogurt; pasta secca, mele di qualsiasi varietà), come definiti da Reg CE 834/2007 e le cui caratteristiche sono indicate nell'allegato A).

La Ditta aggiudicataria dovrà indicare nella relazione tecnica presentata in sede di offerta le modalità di gestione di tali alimenti e le eventuali analisi per la ricerca di pesticidi da effettuare nel corso dell'anno scolastico e il cui costo sarà a carico della Ditta stessa.

Tali modalità di gestione e gli eventuali accertamenti annui previsti saranno oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.

Saranno altresì richieste forniture di prodotti D.O.P. e I.G.P. (Parmigiano Reggiano, Asiago, Montasio, Prosciutto crudo di Parma, Bresaola della Valtellina, Aceto balsamico di Modena) le cui caratteristiche sono definite nell'allegato A)

La frequenza nel consumo dei suddetti prodotti alimentari è quella indicata nell'allegato C) (menu e tabelle dietetiche).

La Ditta aggiudicataria potrà in sede di presentazione della propria offerta, quale miglioria, proporre l'inserimento di ulteriori prodotti BIO, D.O.P. e I.G.P..

L'eventuale inserimento di ulteriori prodotti bio sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.

ART. 35 – Mancata fornitura di prodotti BIO.

In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, la Ditta aggiudicataria dovrà:

- fornire immediata comunicazione alla stazione appaltante e/o all'ufficio da questa indicato;
- fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo

ART. 36 – Menu.

I pasti dovranno essere composti secondo il menu e le tabelle dietetiche previste dall'allegato _C_ al presente Capitolato.

Il menu sarà unico per le scuole Primarie e Secondarie di 1° grado, potrà essere prevista una differenziazione per le scuole dell'Infanzia.

E' richiesta altresì la somministrazione di acqua minerale in bottiglie da litri 1,5 ogni sei utenti, e in bottiglie da ml 500 per singolo utente per pasti resi agli anziani.

Presso ciascun refettorio dovrà inoltre essere a disposizione sale da cucina arricchito con iodio, secondo quanto stabilito dalla L 21/3/2005 n. 55.

Per gli Asili Nido sarà predisposto apposito menu come da **allegato_B**).

Durante l'appalto potranno essere approntate modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù, introducendo variazioni con prodotti dello stesso livello qualitativo di quelli previsti dall'**allegato_A**), senza aumento di spesa del servizio.

Le parti concorderanno le eventuali variazioni economiche, ove occorrano a seguito di significative variazioni di qualità delle derrate.

La Ditta aggiudicataria dovrà sviluppare, sulla base delle tabelle dietetiche sopra indicate (a crudo), le corrispondenti grammature "a cotto".

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la più ampia disponibilità alla sostituzione dei piatti che risultassero poco accettati dall'utenza.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre essere disponibile a fornire cestini freddi o pranzi per altre occasioni, secondo le modalità da concordarsi di volta in volta con la stazione appaltante.

La composizione dei suddetti cestini dovrà essere così formulata:

- n°1 panino con prosciutto cotto
- n°1 panino con formaggio (asiago, montasio, edammer)
- n°1 Frutto/succo di frutta
- n°1 acqua minerale da 500 ml
- n°1 crostatina confezionata
- n°2 tovaglioli in carta
- n°1 bicchiere a perdere

I menù non potranno essere modificati da parte della Ditta aggiudicataria, se non previa intesa con la stazione appaltante.

E' però consentita una variazione al menu nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti e attrezzature;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc.) dovute a causa di forza maggiore;
- avaria delle apparecchiature per la conservazione dei prodotti deperibili;
- mancata consegna di prodotti da parte dei fornitori (da documentare).

In ogni caso la Ditta aggiudicataria dovrà dare tempestiva comunicazione alla Stazione Appaltante delle succitate variazioni di menu; le eventuali variazioni dovranno comunque essere concordate con gli uffici comunali preposti.

ART. 37 – Diete speciali.

La Ditta aggiudicataria si impegna a fornire diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti, la cui richiesta sarà formalizzata dall'ufficio comunale preposto, allegando relativo certificato medico, secondo le indicazioni fornite dalla locale ASL .

Potranno inoltre essere richieste diete speciali per motivi etici e religiosi.

Dovranno essere predisposti, a cura del Servizio Dietetico della Ditta aggiudicataria, gli specifici menu per le principali patologie e intolleranze (celiachia, favismo, NO latte, NO uovo, ecc.).

Ove possibile la formulazione delle diete speciali dovrà comunque essere di composizione uguale al menu del giorno, mediante l'eventuale inserimento di prodotti per un'alimentazione particolare (es.: se nel menù del giorno è prevista pizza, dovrà essere fornita pizza anche all'alunno/a celiaco/a attraverso fornitura di prodotto senza glutine).

Si richiede alla Ditta aggiudicataria la disponibilità ad adeguarsi alle indicazioni formulate dalla locale ASL relativamente alle singole diete speciali.

Le diete speciali richieste dovranno essere porzionate e confezionate singolarmente. in vaschette termosaldate, dotate di etichetta che riporti il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione.

Dovrà essere assicurato un adeguato sistema di trasporto in contenitori singoli, atti a garantire il rispetto delle temperature di somministrazione richieste, così come specificato in art. 30 lettere F, G, H del presente Capitolato.

Presso il Centro Cottura e presso ogni refettorio dovrà essere presente un elenco dei soggetti allergici e/o intolleranti, completo dell'indicazione delle rispettive classi, delle patologie evidenziate e degli alimenti non ammessi.

La Ditta aggiudicataria si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dal D.Lvo 196/2003 in materia di protezione dei dati personali.

e) – Controlli e commissione mensa

ART. 38 – Attività di controllo da parte della Stazione Appaltante.

La stazione appaltante si riserva il diritto in qualsiasi momento e senza preavviso, di effettuare mediante personale tecnico incaricato, controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente contratto, sia presso il Centro Cottura, che presso le cucine degli Asili Nido ed i terminali di somministrazione.

La suddetta attività di controllo potrà avvenire mediante l'ausilio di idonea strumentazione (termometri, pHmetri, bilance, macchina fotografica, ecc.).

I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno. Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

ART. 39 – Commissioni mensa.

Le Commissioni Mensa collaborano con l'amministrazione comunale e con la stazione appaltante nella rilevazione della modalità di erogazione del servizio di refezione scolastica, visto il ruolo positivo esercitato dalle stesse nell'interesse dell'utenza.

Le Commissioni Mensa esercitano, nell'interesse dell'utenza un ruolo:

- di collegamento con la stazione appaltante, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- di monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso la compilazione di schede opportunamente predisposte;
- di consultazione per quanto riguarda il menù scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio.

Ruolo, compiti, relazioni e modalità di funzionamento sono disciplinate da apposito protocollo d'intesa sottoscritto tra Amministrazione Comunale, rappresentanti dei genitori e dirigenti scolastici

ART. 40 – Rilievi della Stazione Appaltante.

La stazione appaltante farà pervenire alla Ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni alle contestazioni rilevate in sede di controllo.

Se entro dieci giorni dalla data di comunicazione, la Ditta aggiudicataria non fornirà nessuna controprova probante, la stazione appaltante applicherà le penali previste dal presente capitolato.

ART. 41 – Organismi istituzionali preposti al controllo.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di segnalare alla stazione appaltante e di far pervenire in seguito, i risultati delle eventuali analisi, ispezioni o sopralluoghi effettuati nei locali adibiti al Servizio di refezione scolastica da parte delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande.

ART. 42 – Rifiuto della fornitura.

I cibi preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che tali risultino dopo l'ispezione delle autorità sanitarie competenti, saranno respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo.

f) - Attrezzature e manutenzione**ART. 43 – Dotazione di nuove attrezzature e migliorie.**

E' richiesta la dotazione di una lavastoviglie di tipo discontinuo, a capottina, per i seguenti terminali di somministrazione:

- Scuola Primaria "Don Milani" – via Mascagni
- Scuola Primaria "De Marchi" – via IV novembre
- Scuola Primaria "A. Manzoni" – Via Corridori

Saranno inoltre oggetto di valutazione tutti quegli interventi migliorativi (strutturali, dotazione di nuove attrezzature/apparecchiature) atti a migliorare l'organizzazione del lavoro e a rendere maggiormente fruibile ed apprezzabile il servizio di Ristorazione Scolastica.

ART. 44 – Struttura, attrezzatura, arredi.

La stazione appaltante si impegna a fornire l'elenco completo delle attrezzature; tutto il materiale preso in consegna dalla Ditta aggiudicataria è descritto nel verbale di consegna e s'intende in buono stato di conservazione.

La Ditta aggiudicataria s'impegna all'uso corretto e diligente con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.

La Ditta aggiudicataria dovrà segnalare tempestivamente alla stazione appaltante qualsiasi eventuale guasto od inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possono averli determinati, nonché provvedere alla risoluzione del problema.

La Ditta aggiudicataria non potrà apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo autorizzazione della stazione appaltante.

ART. 45 – Manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine, delle attrezzature e degli impianti.

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine, delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi per la distribuzione dei pasti, nonché la sostituzione delle stesse, qualora non più idonee all'utilizzo, presenti presso il Centro Cottura di Via De Amicis N. 7, presso le cucine degli Asili Nido e presso i refettori sono a carico della Ditta aggiudicataria, che dovrà garantirne il funzionamento adeguato e il buono stato di manutenzione.

In particolare si richiede che la riparazione delle lavastoviglie avvenga entro le 48 ore dalla rottura.

ART. 46 – Manutenzione ordinaria e straordinaria delle strutture.

La manutenzione ordinaria e straordinaria del Centro Cottura è a carico della Ditta aggiudicataria.

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei refettori e delle cucine degli Asili Nido è a carico della stazione appaltante.

In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, la Ditta aggiudicataria dovrà concedere libero accesso al personale comunale o di altre imprese autorizzate, regolamentandone l'accesso per non intralciare lo svolgimento del servizio.

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

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei pasti non è consentito l'accesso al personale estraneo non autorizzato.

ART. 47 – Manutenzione ordinaria e straordinaria: specifiche tecniche.

La ditta aggiudicataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 7 giorni successivi al verificarsi del guasto.

Al verificarsi del guasto, di qualsiasi natura esso sia, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante del centro di cottura, dei refettori e dei locali di distribuzione.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della qualità efficiente delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dalla Ditta aggiudicataria dovranno essere adeguatamente documentati e sistematicamente raccolti su apposito registro, riportante i dati relativi all'intervento stesso:

- Dati identificativi della macchina.
- Sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario.
- Data di ogni intervento.

Firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzioni di manutenzione.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti;

Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.).

In questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore;

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche la ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria anche i lavori o modifiche o nuovi acquisti che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione.

Per quanto riguarda il rispetto delle norme di sicurezza di strutture, impianti tecnologici, macchine ed apparecchiature valgono le indicazioni espresse in precedenza.

E' facoltà della stazione appaltante:

- vigilare sulla gestione della cucina centralizzata e dei refettori e compiere tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di manutenzione;

- intimare l'esecuzione dei lavori ritenuti necessari per il buon funzionamento e la manutenzione della cucina centralizzata, delle attrezzature dei refettori e delle cucine dei nidi;
- eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese alla ditta aggiudicataria, in caso di inottemperanza alle intimazioni di cui sopra;
- imporre la destinazione degli eventuali indennizzi assicurativi riscossi dalla ditta aggiudicataria per danni subiti o per incendi o per altre eventualità assicurative, alle riparazioni e ricostruzioni necessarie.

ART. 48 – Fornitura di stoviglie, bicchieri, posate e materiale a perdere.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire, quando necessario, stoviglie e vasellame, bicchieri, nonché posate in acciaio inox, pentolame ed altre attrezzature (bacinelle gastronorm, placche, ecc.) in sostituzione di quello rovinato o consunto per usura o mancante.

La Ditta aggiudicataria è altresì tenuta ad integrare la dotazione iniziale di pentole, stoviglie, posate e bicchieri necessarie a garantire il servizio di refezione scolastica.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire materiale monouso a perdere quali tovagliette in carta monouso, tovaglioli di carta.

Presso i refettori delle Scuole Secondarie di 1° gr la Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire materiale monouso (piatti, bicchieri, posate in confezioni monouso, tovaglioli e tovagliette) per il servizio a self-service.

In tutti gli altri terminali di somministrazione è consentito l'utilizzo del materiale monouso solo in caso di rottura delle lavastoviglie.

Sarà a carico della Ditta aggiudicataria fornire anche tutto l'occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette, qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio). In particolare si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

g) – Norme finali

ART. 49 – Oneri dell'appaltatore.

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la Ditta Aggiudicataria si impegna a provvedere:

- al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale eventualmente necessario che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- alla fornitura del vestiario per tutto il personale addetto al servizio.
- a tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'impianto e per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- all'assicurazione per danni a cose ed a persone, nonché quelle relative alla responsabilità civile della ditta appaltatrice verso i terzi;
- a tenere i registri fiscali a norma di legge;
- all'acquisto ed al trasporto delle derrate alimentari;
- all'organizzazione di corsi di formazione di tutto il personale di servizio;
- ai costi derivanti dai consumi di acqua, energia elettrica, riscaldamento, telefono e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti relativi alla cucina centralizzata (compresa l'installazione delle linee telefoniche, installazione e/o voltura contatori);

- ai costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione;
- ai costi relativi allo sgombero e pulizia delle aree di pertinenza del Centro Cottura in caso di nevicate.

La ditta aggiudicataria si impegna inoltre, qualora richiesto, a fornire le derrate a crudo e/o il pasto pronto alle scuole dell'infanzia e primarie autonome del territorio. Gli eventuali accordi saranno definiti direttamente dalla ditta con le scuole autonome (private) del territorio.

ART. 50 – Informazioni organizzative e servizi di riferimento.

Il servizio di fornitura pasti verrà seguito e controllato dalla stazione appaltante e dall'ufficio refezione comunale con le seguenti modalità e ambiti di competenza:

- gestione amministrativa e contabile: stazione appaltante;
- controllo modalità di conduzione del servizio, sulla corretta igiene dei locali, sulle caratteristiche delle derrate, sul personale, sulla corretta applicazione del piano di autocontrollo e sulla manutenzione degli impianti e delle attrezzature: Ufficio refezione scolastica.

ALLEGATI:

- A) TABELLE MERCEOLOGICHE
- B) MENU NIDI E TABELLE DIETETICHE
- C) MENU' E TABELLE DIETETICHE X SCUOLE
- D) ELENCO ATTREZZATURE
- E) SCHEMA DUVRI