

**CAPITOLATO SPECIALE PER L' AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA, SOCIALE ED AZIENDALE DEL COMUNE DI LECCO
01/07/2017-30/06/2022**

Aprile 2017

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Definizioni generali dell'appalto

Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

- a) "Impresa" o "I.A. o "Aggiudicatario" il soggetto d'Impresa al quale viene affidata la gestione del servizio di cui al presente Capitolato e relativi allegati, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.
- b) "Committente" o "Stazione Appaltante." l'Amministrazione Comunale di Lecco che affida all'Impresa quanto previsto dal presente Capitolato e relativi allegati.

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione del Comune di Lecco, che comprende:

- la ristorazione scolastica
- la ristorazione sociale
- la ristorazione aziendale

da realizzare secondo le modalità di seguito descritte.

Prima dell'inizio del servizio l'Impresa deve fornire a proprie cure e spese le attrezzature e gli arredi ex novo indicati nella Specifica Tecnica n.7 allegata al presente Capitolato. Tutti i beni forniti dall'Impresa ex novo o anche derivanti da sostituzioni, integrazioni o a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso i refettori nel corso della durata dell'appalto, ove l'Impresa provvede alla somministrazione dei pasti agli utenti, s'intendono di proprietà della Stazione appaltante. Alla scadenza del contratto i beni forniti dall'Impresa devono risultare perfettamente puliti e funzionanti.

Oltre alle suddette attrezzature, l'impresa deve dotarsi, in base a proprie stime, dei contenitori termici e non, per la veicolazione dei pasti; fornire tovaglie e tovaglioli monouso ed eventuali materiali a perdere per monoporzioni, in caso di necessità e quanto altro necessario all'erogazione del servizio. Alla scadenza del contratto i contenitori termici resteranno di proprietà dell'Impresa.

Art. 3 - Durata del contratto

L'appalto avrà la durata di 5 (cinque) anni, con inizio dal 1 luglio 2017 e scadenza al 30 giugno 2022.

L'Appaltatore sarà obbligato, al termine dell'ultima scadenza contrattuale, a proseguire l'esecuzione del contratto per un periodo non superiore a sei mesi agli stessi prezzi, patti e condizioni contrattuali in corso, nell'eventualità che l'Amministrazione comunale non abbia terminato le procedure gara finalizzate all'individuazione di un nuovo concessionario.

Art. 4 - Importo a base di gara dell'appalto

L'importo complessivo a base di gara è il seguente:

€ 9.135.000,00 (IVA esclusa) per i cinque anni di durata dell'appalto, di cui € 4.950,00 iva esclusa non assoggettabili a ribasso in quanto costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni (vedi allegato n. 6 Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08).

Nell'offerta economica l'operatore deve altresì indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (art. 95 comma 10 del D. Lgs n. 50/2016).

Nel formulare l'offerta l'Impresa non dovrà superare la base di gara per ciascuna tipologia di pasto come segue:

- **€ 4,60** (IVA esclusa) per pasto pronto trasportato destinato alle scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di primo grado, personale educativo, centri estivi, centri diurni disabili.
- **€ 5,10** (IVA esclusa) per pasto pronto destinato agli asili nido.
- **€ 8,10** (IVA esclusa) per pasto pronto trasportato a domicilio, destinato agli utenti assistiti.
- **€ 5,10** (IVA esclusa) per pasto pronto destinato ai dipendenti comunali, agli utenti sociali e ad altri utenti autorizzati dall'Amministrazione comunale, con consumazione del pasto al self-service comunale.

Art. 5 - Procedura e criteri di aggiudicazione

La gara verrà espletata mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art 95 del D. Lgs. 50/2016.

Art. 6 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da bambini degli Asili Nido, alunni delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie, delle scuole secondarie di primo grado, dai docenti e dagli educatori autorizzati, da dipendenti comunali, dall'utenza sociale, dagli utenti assistiti a domicilio e da eventuali altri utenti, comunque autorizzati dalla Stazione appaltante, non espressamente previsti nel presente capitolato.

Art. 7 - Standard di qualità del servizio

Gli standard di qualità riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale, sono da considerarsi come valori e requisiti minimi richiesti.

Art. 8 - Attività costituenti il servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, da effettuare a cura e spese dell'Impresa, sono così sintetizzabili:

- . gestione delle iscrizioni e di riscossione delle rette degli utenti che accedono al servizio di ristorazione scolastica
- . rilevazione del numero delle presenze giornaliere, comunicate all'Impresa giornalmente dal personale di ciascun punto di distribuzione, compresi gli asili nido
- . produzione dei pasti e distribuzione mediante linea a self service presso i locali di Via XI Febbraio ai dipendenti comunali e agli altri utenti autorizzati
- . produzione dei pasti e delle merende, presso le cucine degli asili nido, in base al numero di presenze giornaliere. I pasti sono destinati ai bambini e al personale operante presso ciascun asilo
- . produzione dei pasti presso il Centro Cottura dell'impresa, in base al numero di presenze giornaliere, trasporto e consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo, somministrazione agli utenti secondo i turni indicati dalla Stazione appaltante
- . preparazione, confezionamento in monoporzione, trasporto e consegna dei pasti agli anziani e adulti assistiti a domicilio
- . fornitura delle merende per le scuole dell'infanzia e per i centri ricreativi diurni (CRD) per le scuole dell'obbligo
- . fornitura gratuita di pasti per le diverse tipologie di utenti e delle derrate per il Centro prima infanzia Floridò per un controvalore annuo di massimo € 5.000,00.=
- . pulizia e disinfezione dei locali di produzione dei pasti, lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna e/o distribuzione dei pasti
- . ritiro dai locali di consumo dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto dei pasti e relativo lavaggio e disinfezione
- . raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta
- . l' Impresa deve rendersi disponibile a collaborare con la Stazione appaltante per l'eventuale utilizzo dei pasti non distribuiti o in eccesso, da destinare a enti, istituzioni No-Profit o soggetti in difficoltà
- . l'impresa dovrà altresì consentire la raccolta degli avanzi da parte di associazioni animaliste, previa comunicazione e autorizzazione scritta dell'Amministrazione nel rispetto di quanto disposto
- . entro il 31 dicembre di ogni anno dovrà essere svolta, per ogni tipologia di servizio di cui all'art. 2, una indagine tra le varie categorie di utenti, per un numero minimo del 25% per ogni categoria, al fine di rilevare il grado di soddisfazione del servizio.

- . Dal 1° settembre al 30 giugno di ogni anno scolastico dovranno essere forniti, presso tutti i plessi scolastici, pasti scorta, confezionati in scatole di cartone sigillate, in numero sufficiente ad assicurare il consumo di una giornata
- . Integrazione al menu in occasione di particolari Festività (art. 49 del presente capitolato).

Art. 9 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti

Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti sono i seguenti:

Asili Nido (da effettuare dal lunedì al venerdì)

- . fornitura e preparazione, per i lattanti fino a 15 mesi, di prodotti dietetici appositi, quali ad esempio: latte in polvere, crema di riso, crema di mais e tapioca, crema di semolino, biscotti
- . fornitura e preparazione della frutta da distribuire intera o sbucciata, frullata, sminuzzata
- . preparazione e cottura dei pasti in loco. Il personale addetto dovrà sminuzzare, porzionare e tagliuzzare le porzioni destinate ai bambini utenti del servizio
- . preparazione dei pasti per il personale adulto operante presso gli asili nido. Il personale adulto usufruirà del menù di base dell'Asilo Nido, salvo particolari variazioni concordate tra la stazione appaltante e l'Impresa
- . fornitura di verdure frullate e diversificate nei diversi giorni della settimana
- . fornitura di dosi adeguate di assaggi del secondo (verdura, carne, pesce, formaggio) per poter accompagnare i bambini al passaggio al primo e secondo piatto distinti
- . fornitura di formati di pasta diversificati nel corso del mese
- . fornitura di tè e biscotti per la merenda
- . per i bambini sotto i 15 mesi la merenda verrà valutata in relazione allo svezzamento
- . fornitura di frutta di stagione diversificata per lo spuntino del mattino e la merenda
- . la preparazione del brodo vegetale deve avvenire, nel rispetto dei tempi di svezzamento, con verdure diversificate
- . su richiesta è da prevedere frutta frullata per i più piccoli
- . sbarazzo e pulizia dei locali cucina, dei refettori e dei locali di competenza del servizio
- . fornitura delle derrate (acqua, pane e frutta) per il Centro prima infanzia Floridò (20utenti). Se necessario frutta frullata per i più piccoli
- . il personale dell'Impresa deve garantire la presenza giornaliera dalle ore 8,00 alle ore 16,30

Data la particolare tipologia di utenza cui il servizio è rivolto, è richiesta all'impresa la massima flessibilità in merito alla composizione e realizzazione del menù.

Scuole dell'infanzia, scuole primarie, scuole secondarie di primo grado, docenti, educatori, centri estivi, centri diurni disabili e utenti sociali, con consumazione del pasto in pluriporzione presso i terminali di consumo (da effettuare dal lunedì al venerdì)

- . preparazione, confezionamento e conservazione in idonei contenitori mediante il sistema del legame misto in pluriporzione
- . trasporto, assemblaggio, condimento dei pasti e somministrazione al tavolo agli utenti
- . consegna della merenda presso le Scuole dell'Infanzia
- . ritiro dei contenitori da sanificare, sbarazzo e pulizia dei locali.

Utenti assistiti a domicilio (da effettuare dal lunedì al venerdì)

- . preparazione, confezionamento e conservazione in idonei contenitori dei pasti mediante il sistema del legame misto
- . trasporto e consegna dei pasti presso il domicilio degli utenti, ritiro dei contenitori utilizzati precedentemente e relativo lavaggio

I pasti consegnati a domicilio dovranno essere affidati direttamente all'utente o alla persona dallo stesso indicata, evitando tassativamente di consegnare i pasti a persone non autorizzate ed in luoghi esterni o

diversi dal domicilio dell'utente. Qualora gli incaricati dell'Impresa fossero impossibilitati a recapitare i pasti, dovranno immediatamente avvertire, a mezzo telefono cellulare, gli uffici della stazione appaltante e riportare i pasti al Centro cottura. Gli incaricati dell'Impresa dovranno comunque garantire, oltre alla segnalazione di mancato recapito del pasto, anche la segnalazione di eventuali situazioni di disagio dell'utente.

Dipendenti comunali e utenti sociali con consumazione del pasto al self service (da effettuare dal lunedì al sabato e festivi)

- . preparazione e somministrazione dei pasti, mediante sistema self service, presso la cucina di Via XI Febbraio
- . pulizia e rigoverno dei locali

Centri Ricreativi Diurni (da effettuare dal lunedì al venerdì nel periodo estivo)

- . preparazione, trasporto, distribuzione dei pasti
- . sbarazzo e pulizia dei locali
- . ritiro dei contenitori da sanificare.

Le sedi dove avverrà la somministrazione dei pasti verranno indicate, anno per anno, dalla stazione appaltante.

Altre utenze autorizzate dall'Amministrazione Comunale (da effettuare dal lunedì al venerdì)

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere l'ammissione al servizio di ristorazione per ulteriori tipologie di utenti, dando congruo preavviso all'Impresa, la quale sarà tenuta ad erogare il servizio alle condizioni previste dal presente capitolato. Eventuali ampliamenti che prevedono diverse modalità di erogazione del servizio dovranno essere direttamente concordati tra la stazione appaltante e l'Impresa.

Utenze convenzionate con l'Impresa

L'Impresa potrà stipulare convenzioni con soggetti diversi da quelli previsti dal presente capitolato, previa autorizzazione dell'Amministrazione comunale. Per ogni pasto prodotto presso il self service di Via XI Febbraio ed erogato in loco, l'Impresa corrisponderà alla stazione appaltante l'importo di €. 0.50 per ogni pasto erogato nella struttura, fermo restando che ai dipendenti comunali dovrà essere riservata, in via esclusiva, una delle sale ristorante.

Altri servizi

Qualora la Stazione appaltante reputasse necessario richiedere servizi o attività aggiuntivi rispetto a quelli sopradescritti, le parti concorderanno, di volta in volta, tipologia, contenuti e prezzi.

Art. 10 - Vasellame, utensileria e materiale a perdere per il servizio di ristorazione

Ad ogni utente dovrà essere fornito, per ogni pasto, quanto di seguito descritto:

- . **Asili Nido:** n. 2 piatti fondi, n.1 piatto piano in vetro infrangibile o plastica (in relazione alla richiesta), n.1 bicchiere in vetro infrangibile o plastica trasparente (in relazione alla richiesta), n.1 tazza per latte o yogurt, n. 2 forchette, n. 2 cucchiaini.
E' necessario prevedere la fornitura adeguata di coltelli seghettati per sminuzzare le porzioni
Le stoviglie sono da prevedere della misura e del peso adeguata all'età degli utenti.
- . **Centro Prima Infanzia Floridò:** n. 1 bicchiere in vetro infrangibile o plastica trasparente (in relazione alla richiesta), n. 1 piatto, n. 1 cucchiaino
- . **Scuola dell'infanzia:** n.1 tovaglietta, n.1 tovagliolo monouso, n.1 piatto fondo in ceramica, n.1 piatto piano in ceramica, n.1 bicchiere in vetro, n.1 cucchiaio, n. 1 cucchiaino, n.1 forchetta, n.1 coltello in acciaio inox. (l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni è a discrezione degli insegnanti). Se richiesto dovranno essere forniti piatti e bicchieri in plastica, nelle misure compatibili con l'età degli utenti.

- **Scuole primarie, scuole secondarie di primo grado, Centri estivi e ogni altro terminale di consumo:** n.1 tovaglietta, n.1 tovagliolo monouso, n.1 piatto fondo in ceramica, n.1 piatto piano in ceramica, n.1 bicchiere di vetro, n.1 cucchiaino, n.1 forchetta, n.1 coltello in acciaio inox.
- **Dipendenti ed altri utenti a self service:** n.1 tovaglietta copri vassoio, n.2 tovaglioli monouso, n.1 piatto fondo in ceramica e n.1 piatto piano in ceramica, n.1 bicchiere di vetro, n.1 cucchiaino, un cucchiaino, n.1 forchetta e n.1 coltello in acciaio inox.
- **Utenti assistiti a domicilio - materiale a perdere:** n. 1 piatto fondo, n. 1 piatto piano.

Art. 11 - Dimensione presunta dell'utenza, ubicazione dei plessi scolastici e giorni di erogazione del servizio

Il numero medio di pasti giornalieri relativi alle diverse categorie di utenti è il seguente:

PUNTO DI DISTRIBUZIONE	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM	Totale pasti settimanali
Asilo nido Adamello Via Adamello	55	55	55	55	55	-	-	275
Asilo nido Pescarenico Via Ghislanzoni	35	35	35	35	35	-	-	175
Totale	90	90	90	90	90			450
Scuola d'Infanzia Caleotto Via Giusti	42	42	42	42	42	-		210
Scuola d'Infanzia Aquiloni Via A. Sora	82	82	82	82	82	-		410
Scuola d'Infanzia R. Spreafico Via Gilardi	98	98	98	98	98	-		490
Scuola d'Infanzia Damiano Chiesa Via Ghislanzoni	60	60	60	60	60	-		300
Scuola d'Infanzia Santo Stefano Via A. Moro	69	69	69	69	69	-		345
Totale	351	351	351	351	351			1755
Scuola Primaria E. De Amicis Via Amendola	155	155	155	155	-			620
Scuola Primaria Santo Stefano Via De Gasperi	176	176	176	176	176	-		880
Scuola Primaria G. Carducci P.zza G. Carducci	184	184	184	184	184	-		920
Scuola Primaria A. Diaz C.so Monte Santo	173	173	173	173	163	-		855
Scuola Primaria Pio XI C.so Monte S. Gabriele	30	30	30	30	30	-		150

Scuola Primaria S.Pellico Via Ai Poggi	90		90			-		180
Scuola Primaria F.Filzi Via Timavo	58	58	58	58	58	-		290
Scuola Primaria N. Sauro Via Alla Chiesa	100	100	100	100	100	-		500
Scuola Primaria Cesare Battisti Viale Monte Grappa	210	210	210	210	210	-		1050
Scuola Primaria G. Oberdan Via Consonni	175	175	175	175	175	-		875
Scuola Primaria E. Toti Via Zelioli	90	90	90	90	90	-		450
Scuola Primaria T.Tarelli Via A. Gemelli	96	96	96	96	96			480

Totale	1.537	1.447	1.537	1.447	1.282			7.250
---------------	-------	-------	-------	-------	-------	--	--	--------------

Scuola Secondaria di 1° grado A. Ponchielli Via Puccini	20		20					40
Scuola Secondaria di 1° grado A. Stoppani Via Grandi	108		124		140			372
Scuola Secondaria di 1° grado Don G. Tizozzi Via Mentana	68	59	59	59				245
Scuola Secondaria di 1° grado T. Grossi Via Amendola	32		32					64

Totale	228	59	235	59	140			721
---------------	-----	----	-----	----	-----	--	--	------------

Centro Ricreativo Diurno Via Mentana	73	73	73	73	73			365
Centro Ricreativo Diurno Via A. De Gasperi	82	82	82	82	82			410

Totale	155	155	155	155	155			775
---------------	-----	-----	-----	-----	-----	--	--	------------

Self Service Via XI Febbraio	115	115	115	115	60	5	5	530
Centro Diurno Disabili Via Tagliamento	43	43	43	43	43			215
Centro Artimedia Via Raffaello	30		40					70
Anziani - Adulti (pasti a domicilio)	62	62	62	62	62			310

Totale	250	220	260	220	165	5	5	1125
---------------	-----	-----	-----	-----	-----	---	---	-------------

TOTALE GENERALE	2.611	2.322	2.628	2.322	2.183	5	5	12.076
------------------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	----------	----------	---------------

(*)attualmente il servizio per il giorno di sabato e per i giorni festivi riguarda un numero di utenti pari a 5/10 unità.

La dimensione media annua presunta è di circa **n. 390.000.= pasti**.

Il suddetto numero dei pasti per le diverse utenze è da considerare indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per il Comune di Lecco.

La suddivisione settimanale del numero dei pasti è puramente indicativa.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di aumentare/diminuire il numero dei pasti di erogazione del servizio di ristorazione a seguito di sopravvenute esigenze organizzative.

A fronte di circostanze contingenti, derivanti da variazioni del numero degli utenti, o imprevedibili, determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate alla Stazione Appaltante, questa si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni del contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti, fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'Impresa possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Art. 12 - Calendario di erogazione del servizio

A puro titolo indicativo, il servizio viene di norma fornito nei periodi evidenziati nella seguente tabella:

	inizio	termine
Asili Nido	01.09	31.07
Scuole dell'infanzia	05.09	30.06
Scuole primarie	12.09	08.06
Scuole secondarie di primo grado	12.09	08.06
Centri estivi	01.07	05.08
Pasti a domicilio	01.07	30.06
Self Service di Via XI febbraio	01.07	30.06
Cdd di Via Tagliamento	01.07	31.07
Artimedia di Via Raffaello	01.07	30.06

Il calendario potrà subire variazioni per particolari esigenze non prevedibili anticipatamente. La stazione appaltante comunicherà tali modificazioni con congruo anticipo, per evitare disagi organizzativi.

Art. 13 - Servizi di prenotazione dei pasti e rilevazione delle presenze

Ristorazione scolastica e sociale - prenotazione dei pasti

Ogni terminale di consumo dei pasti provvederà a rilevare quotidianamente il numero di presenze, diviso per adulti e bambini, comprese le diete speciali, le diete alternative e le diete in bianco, e le comunicherà, entro le ore 9,30, al Centro Cottura dell'Impresa.

Ristorazione scolastica, sociale e aziendale – rilevazione presenze

Per ogni categoria di utenza dovrà essere rilevato quotidianamente il numero di pasti erogati e, mensilmente, l'Impresa dovrà trasmettere alla stazione appaltante il prospetto riepilogativo.

L'asilo nido provvederà a rilevare quotidianamente il numero di presenze, comprese le diete speciali, le diete alternative e le diete in bianco, e le comunicherà, entro le ore 10,00, alla cucina. Eventuali necessità di

ulteriori diete in bianco che si dovessero rendere necessarie nel corso della mattinata dovranno essere tempestivamente comunicate alla cucina.

Art. 14 - Interruzione del servizio

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico e nutritivo, la cui composizione deve essere concordata con la Stazione appaltante.

b) Interruzione temporanea del servizio per guasti

Saranno ritenute giustificate eventuali interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettono lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.

c) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza o gravità, guerre, sommosse, disordini civili.

Art. 15 - Relazione sull'andamento del servizio

Al termine di ogni anno l'Impresa trasmetterà alla Stazione appaltante una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità, alle cause di eventuali controversie con l'Amministrazione comunale.

TITOLO II - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 16 - Spese a carico dell'Impresa per lo svolgimento del servizio

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese necessarie all'espletamento del servizio sono interamente a carico dell'Impresa.

In particolare:

- presso il Self Service di via XI Febbraio sono a carico dell'Impresa le spese relative alle utenze (metano, energia elettrica, acqua, trattamento dell'aria), nonché le spese per smaltimento dei rifiuti solidi-urbani e speciali;
- le spese per le manutenzioni ordinarie e straordinarie delle cucine degli asili nido e della cucina e dei locali annessi del self service di via XI Febbraio;
- le spese per le manutenzioni ordinarie dei locali di consumo in cui l'impresa svolge l'attività di somministrazione dei pasti agli utenti;
- le spese per le manutenzioni relative alle dotazioni tecnologiche, attrezzature, macchine e arredi delle cucine e dei refettori, degli Asili nido e della cucina del self service di via XI Febbraio;
- le spese per il reintegro dei macchinari, degli arredi e delle attrezzature, delle stoviglie, della posateria e di quanto altro necessario per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- le spese per la fornitura dei beni e delle attrezzature previsti dall'allegato 7;

- le spese per l'attivazione dei servizi di iscrizione, prenotazione dei pasti giornalieri, incassi delle rette, rilascio dei buoni pasto, con possibilità di pagamento on line degli stessi.

La Stazione appaltante deve inoltre essere informata, per iscritto, prima dell'inizio del servizio, in merito al nominativo delle ditte di cui l'Impresa intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni attrezzatura.

In particolare si precisa che al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'Impresa sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia per eseguire le riparazioni nei minimi tempi possibili (massimo sette giorni naturali e consecutivi).

Gli interventi di manutenzione devono essere coerenti con quanto previsto nelle "Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzioni ordinarie e straordinarie" (Allegato n.5).

Art. 17 - Licenze, autorizzazioni, documenti per la sicurezza

L'Impresa deve provvedere all'acquisizione di ogni licenza o autorizzazione richiesta dalle vigenti norme di legge e regolamentari per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato. Deve provvedere altresì a predisporre i documenti per la sicurezza riguardanti i rischi da interferenza con il personale dello Stato nei locali di refezione, rapportandosi allo scopo con la dirigenza scolastica.

L'Impresa dovrà provvedere alla notifica dell'attività alimentare per i centri di produzione pasti e per i servizi di porzionatura ai sensi del Regolamento Europeo 852/2004. L'Impresa assume la responsabilità di OSA (Operatore Settore Alimentare) della parte del servizio di ristorazione scolastica di cui risulta aggiudicataria.

Art. 18 – Garanzia definitiva

L'Impresa è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria come prevista dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016. Tale garanzia potrà consistere in una fideiussione bancaria o in una polizza assicurativa e la stessa dovrà avere validità per almeno 60 giorni dalla data di cessazione dell'appalto.

La garanzia dovrà prevedere espressamente la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Comune, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 del Codice civile.

La garanzia verrà svincolata come previsto dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016. La mancata costituzione della garanzia di cui al presente articolo, determinerà la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia di cui all'articolo 93 del D. Lgs. 50/2016.

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

La cauzione sarà incamerata ai fini della rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa.

Resta salvo per la Stazione appaltante l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

Art. 19 - Assicurazioni

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale alla stessa derivante, ai sensi di legge, nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato. L'entrata in vigore del contratto avrà luogo solo dopo la consegna, nei modi indicati dalla Stazione appaltante, delle polizze assicurative RCT/RCO, nelle quali deve essere esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione, nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'Impresa. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'Impresa.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose allocate nell'ambito di esecuzione dei lavori e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore a € 10.000.000,00 (dieci milioni/00) per ogni sinistro e per anno assicurativo.

La polizza dovrà prevedere la rinuncia all'azione di rivalsa da parte della Società assicuratrice nei confronti dell'Ente.

La polizza assicurativa dovrà essere trasmessa in copia all'atto della stipula del contratto e dovrà essere mantenuta valida per l'intero periodo di durata contrattuale. È altresì richiesto l'inserimento di una clausola di vincolo con cui la Compagnia si impegna a comunicare all'Ente qualsiasi eventuale variazione inerente la vigenza, le condizioni normative ed economiche della polizza stipulata dall'aggiudicatario.

La Stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. L'Impresa deve stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a € 10.000.000,00 (dieci milioni/00) per ogni sinistro e per anno assicurativo.

Art. 20 - Oneri a carico della Stazione appaltante

Sono a carico della Stazione appaltante le spese, presso le cucine degli asili nido, per utenze energetiche, acqua, metano.

Sono altresì a carico della Stazione appaltante le spese relative alle manutenzioni straordinarie dei locali di consumo (esclusi i locali di via XI Febbraio e le cucine degli asili nido) e degli impianti certificati delle strutture affidate all'Impresa.

TITOLO III - PERSONALE DELL'IMPRESA IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 21 - Responsabili

L'Impresa ha l'obbligo di nominare e comunicare alla Stazione appaltante, per iscritto, prima dell'avvio del servizio, il nominativo:

- 1) di un Coordinatore del Servizio in possesso di idonea laurea
- 2) di due Direttori dei centri di produzione pasti (1 Centro cottura, 1 Self-Service XI Febbraio)
- 3) di un Dietista in possesso di idonea laurea.

Art. 22 - Disposizioni generali relative al personale

L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione appaltante.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

L'Impresa deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

Art. 23 - Organico e reintegro personale mancante

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa, fatte salve le eventuali integrazioni o riduzioni nel corso del servizio, dovute all'aumento o diminuzione del numero di pasti. Tali variazioni devono essere

necessariamente approvate dalla Stazione appaltante. In mancanza di tale approvazione formale l'Impresa non potrà effettuare alcuna variazione.

L'Impresa, nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente, è obbligata ad integrare il proprio personale, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

Per ogni refettorio scolastico e sociale (CDD e Artimedia) deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione pari ad un rapporto di 1 a 35 per le scuole dell'infanzia (è consentita una tolleranza in aumento del 20%, oltre tale limite sarà obbligatorio inserire un nuovo addetto), 1 a 50 per le scuole primarie e secondarie di primo grado (è consentita una tolleranza in aumento del 10%, oltre tale limite sarà obbligatorio inserire un nuovo addetto). Il numero di addetti alla distribuzione dovrà essere in rapporto 1 a 50 anche per le scuole primarie e secondarie di primo grado con sistema di distribuzione Self-Service.

L'Impresa, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrarlo entro 24 ore, in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Stazione appaltante, con frequenza semestrale a mezzo posta certificata.

Nel corso dell'esecuzione del contratto l'Impresa dovrà, inoltre, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, fornire tutta la documentazione atta a verificare, inequivocabilmente, il rispetto della presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta.

La Stazione appaltante si riserva, inoltre, il diritto di richiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Stazione appaltante.

Art. 24 - Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con l'Impresa e quindi indicato nel libro paga dell'Impresa medesimo. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'impresa deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore.

L'Impresa, nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria, è altresì obbligata ad assorbire il personale addetto in forza alla gestione uscente (se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga della medesima).

L'Impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

L'Impresa è altresì tenuta a continuare ad applicare i predetti contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Su richiesta della Stazione appaltante, l'Impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

La Stazione appaltante, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'Impresa deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa si è posta in regola.

Art. 25 - Coordinatore del Servizio

L'Impresa deve nominare un Coordinatore, con idonea laurea ed esperienza almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi, cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso.

Il Coordinatore, che dovrà assicurare la presenza giornaliera esclusiva, di almeno 6 (sei) ore, dalle 8.00 alle 14.00, negli spazi adibiti ad ufficio, del self-service di via XI Febbraio o nelle altre sedi di produzione o distribuzione dei pasti previste dal presente capitolato:

- sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'Impresa;
- dovrà essere impegnato, in modo continuativo, con obbligo di reperibilità, senza soluzione di continuità, nel tempo massimo di trenta minuti ;
- provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato
- garantirà la massima collaborazione possibile alla Stazione appaltante.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Coordinatore (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che dovrà avere pari professionalità e requisiti.

Art. 26 - Formazione e addestramento

L'Impresa, deve assicurare lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla Stazione Appaltante. A tali corsi potrà partecipare anche la Stazione appaltante attraverso propri incaricati. A tale scopo l'Impresa informerà la Stazione appaltante circa il giorno ed il luogo dove si terranno i seminari.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione, trasporto e somministrazione dei pasti, non deve essere inferiore a n. 12 ore/anno. Al termine di ogni ciclo di formazione l'Impresa dovrà obbligatoriamente effettuare un test di valutazione, ponendo limiti minimi di apprendimento e di efficacia della formazione, al di sotto dei quali dovranno necessariamente essere attivate azioni correttive nei confronti del/degli operatore/i.

In particolare i temi trattati durante tali corsi devono riguardare:

- l'organizzazione e le specificità del servizio
- la valutazione del prodotto finale nel rispetto della qualità igienica (odore, colore, sapore)
- le procedure di rifinitura della ricetta presso i centri refezionali
- le tecniche di somministrazione e impiego delle corrette attrezzature di servizio
- la produzione e la somministrazione delle diete speciali
- la gestione delle non conformità e delle situazioni di emergenza a tutti i livelli operativi, dal ricevimento alla distribuzione delle preparazioni.

ed inoltre

- gestione degli allergeni nelle fasi di preparazione, cottura, movimentazione e servizio dei pasti
- tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti
- igiene e microbiologia degli alimenti
- l'autocontrollo dell'igiene degli alimenti nella ristorazione collettiva
- il comportamento igienico del personale durante il lavoro (buone prassi igieniche)
- pulizie e disinfezioni.

TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 27 - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche devono essere di elevata qualità, al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

Gli standard qualitativi delle derrate alimentari devono essere conformi a quelli indicati nelle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche" (Allegato n.1).

Pertanto le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menu vigenti, ed essere destinate esclusivamente alla preparazione dei pasti per gli utenti previsti dal presente capitolato o per gli utenti che saranno autorizzati dalla Stazione appaltante nel corso di esecuzione del contratto.

Tutte le derrate alimentari dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

In particolare è vietato l'uso di:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari.
- (*) semilavorati di IV gamma,
- semilavorati di V gamma,
- frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia.
- semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:
 - carni precotte,
 - fiocchi di patate,
 - patate già addizionate di oli/grassi,
- (*) basi di pasta precotta/preformata, confezionate, a lunga conservazione, per pizza e focaccia e/o pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata in ATP, a lunga conservazione. (*)
 - carni bovine e avicunicole congelate/surgelate.
 - grassi idrogenati,
 - formaggi fusi/contenenti sali di fusione.

Le derrate alimentari utilizzate per la Stazione Appaltante, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino del centro di cottura e delle cucine degli asili nido, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche" (Allegato n.1). Le derrate eventualmente stoccate per l'effettuazione di altri servizi di ristorazione non destinati alla Stazione appaltante, dovranno essere chiaramente identificate e stoccate separatamente dalle derrate destinate al servizio oggetto del presente capitolato.

L'Impresa dovrà fornire ed aggiornare tempestivamente tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati. Tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

(*) Ad eccezione dei casi in cui, qualora, su richiesta dell'Impresa, la Stazione appaltante, accertasse la necessità, per motivi igienico sanitari o di comprovato mancato gradimento del prodotto da parte dell'utenza, di introdurre il semilavorato per la realizzazione del prodotto finito previsto dal menù.

N.B.: l'utilizzo deve essere specificatamente e preventivamente autorizzato dalla S.A.

Art. 28 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara

Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti, certificati o prodotti locali, offerti dall'Impresa quale variante, non fossero disponibili sul mercato, saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'Impresa ha l'obbligo tassativo di comunicare per iscritto, immediatamente e comunque entro le ore 10.30 dello stesso giorno di consumo, alla Stazione appaltante l'elenco di prodotti di cui non sia stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. In tal caso la stazione appaltante, a titolo di risarcimento, decurterà le somme previste dall'art. 80 - Penalità.

Art. 29 - Fornitura documentazione per contributi CEE/AGEA

L'Impresa, onde permettere alla Stazione appaltante l'applicazione del Regolamento (CE) 2707/2000, riguardante il recupero dei contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche è tenuta a trasmettere, su richiesta della Stazione appaltante, i documenti necessari quali l'elenco dei prodotti forniti e le relative fatture. Tali elenchi e fatture devono includere solo i prodotti

lattiero caseari acquistati per il consumo diretto nei pasti e nelle merende, distribuiti nelle mense scolastiche del Comune di Lecco, con la relativa percentuale di grasso. Le fatture devono essere quietanziate o accompagnate dalla prova dell'avvenuto pagamento.

TITOLO V - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 30 - Igiene della produzione

L'Impresa, nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve rispettare gli standard igienico-sanitari previsti dalle Leggi vigenti.

Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate, con particolare attenzione alle aree destinate alla preparazione delle diete speciali.

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dall'Impresa e che dovranno essere tenute presenti nella redazione del manuale di autocontrollo:

- le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto. L'Impresa dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate, stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi
- il personale che lavora nel settore della preparazione e del confezionamento del cibo dovrà essere formato per identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate
- l'Impresa è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento etc. degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, che dovrà essere assicurato mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi
- il responsabile dell'Impresa avrà la responsabilità di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti. Una copia del protocollo contenente dette specifiche, descritte in modo dettagliato, dovrà essere presentata all'Amministrazione dopo l'aggiudicazione del servizio.
- il responsabile del pest control dell'Impresa dovrà curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione, riassunti sinteticamente: pulizia, manutenzione delle apparecchiature, pratiche di stoccaggio, strutture e manutenzione dell'edificio, controllo dei rifiuti, gestione e controllo delle aree esterne ecc.
- la Stazione Appaltante potrà richiedere all'Impresa, sulla base delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

Art. 31 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

L'Impresa, entro un mese dall'inizio delle attività, deve redigere e applicare il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

Pertanto l'impresa deve prevedere ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

L'Impresa, a richiesta della Stazione appaltante, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore, tra cui la tracciabilità dei prodotti alimentari, ai sensi del REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002.

Presso le cucine e presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'Impresa, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione. Per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

Art. 32 - Indumenti di lavoro

L'Impresa deve fornire, a tutto il personale impegnato nell'espletamento del Servizio di ristorazione, indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.

Tali indumenti devono riportare in stampa il nome dell'Impresa e ogni operatore deve essere dotato di cartellino identificativo. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

Art. 33 - Norme per una corretta igiene della produzione

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo, così come previsto dalle norme vigenti (Reg. CE 852/04).

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio di carni arrosto, di carne lesse, di altre preparazioni di carne, di insalate di riso, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso di colore blu. Deve inoltre curare scrupolosamente l'igiene personale.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Qualora la struttura di produzione sia dotata di impianto di condizionamento dell'aria, durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto dovrà essere in funzione.

In assenza di un sistema di trattamento dell'aria, le finestre apribili devono essere dotate di retine anti insetto.

Art. 34- Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

L'Impresa deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dall'allegato n.3 "Limiti di contaminazione di alimenti e superfici"

Art. 35 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e alla somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.), nonché le norme stabilite nel manuale di autocontrollo di cui al Reg. CE 852/04. Il personale, in particolare, non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, orecchini, braccialetti, orologi e altri monili durante il servizio, al fine di evitare contaminazioni delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Art. 36 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L'Impresa, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Art. 37 - Gestione eccedenze e divieto di riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

L'impresa dovrà rendersi disponibile e collaborare fattivamente al recupero igienico dei pasti non consumati presso i centri refezionali, in applicazione della "Legge del Buon Samaritano" (rif. L. 155/03 - Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e LEGGE 19 agosto 2016, n. 166 -Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi) e delle disposizioni comunitarie (rif. Reg. CE 1069/2009) e regionali (rif. DDUO del 23/12/2003 – n. 22864).

TITOLO VI - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 38 - Manipolazione e cottura

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale e il rispetto della normativa vigente in materia.

I pasti devono essere preparati in giornata, fatte salve quelle preparazioni per le quali è previsto l'uso dell'abbattitore rapido di temperatura.

Le paste asciutte prodotte nel self service dovranno essere cotte in forma espressa, così come i prodotti alla piastra.

Art. 39 - Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso di colore blu. La conservazione dei piatti freddi, fino al momento della somministrazione, deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.

Art. 40 – Modalità di utilizzo dei condimenti

Le modalità di condimento delle preparazioni gastronomiche e degli alimenti sono quelle di seguito riportate.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato deve essere aggiunto prima della somministrazione.

Per gli utenti del self service, i condimenti in contenitori multi dose, devono essere collocati su un apposito piano di appoggio, per l'utilizzo diretto da parte dell'utente. Gli accessori per il condimento devono essere composti da olio, sale, aceto, spezie, stuzzicadenti confezionati singolarmente. L'Impresa deve provvedere affinché durante il servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti.

Art. 41 - Preparazioni gastronomiche refrigerate

E' ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente la cottura purché, dopo la cottura, vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C, secondo le normative vigenti.

L'Impresa deve garantire che il refrigeratore di temperatura venga impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roastbeef, lessi, brasati o altre preparazioni autorizzate dalla Stazione appaltante.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

TITOLO VII – MENU

Art. 42 - Specifiche tecniche relative al Menù

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nelle "Specifiche tecniche relative ai Menu per ciascuna tipologia di utenti, prospetto delle grammature e tabelle dietetiche" (Allegato n.2).

I menu, estivo e invernale, sono articolati su quattro settimane. Il menù invernale inizia indicativamente il 15/10 e termina il 31/03. Il menù estivo inizia indicativamente l' 1/04 e termina il 14/10.

Art. 43 - Composizione del pasto, dei cestini e delle merende

Il pasto per tutte le utenze scolastiche, sociali e per i pasti a domicilio è composto da:

- . un primo
- . un secondo
- . un contorno
- . una frutta/dessert
- . pane

Per tutte le utenze scolastiche, l'Impresa deve procedere alla preparazione e consegna dei pasti in ogni sede terminale, secondo le prenotazioni ricevute, incrementandole del 5% (cinque per cento) a tutela di eventuali danneggiamenti di prodotto in fase di allestimento/distribuzione.

Il pasto/cestino è composto da:

◦ **Infanzia e Primarie**

- 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente)
- 1 succo di frutta in tetrabrick da ml 200 provvisto di cannuccia per il consumo
- 1 banana
- 1 dolce da forno confezionato
- 1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro
- 2 tovaglioli di carta

◦ **Secondarie 1° grado, adulti e utenti del settore Famiglia e Servizi alla persona**

- 3 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito n. 2 panini e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente).
- 1 succo di frutta in tetrabrick da ml 200 provvisto di cannuccia per il consumo.
- 1 banana
- 1 dolce da forno confezionato
- 1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro
- 2 tovaglioli di carta

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione utilizzando pane fresco.

Pane (singolo panino)	50-60 gr.
Pizza pomodoro e mozzarella / focaccia	150-180 gr.
Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, parmigiano reggiano, ecc.)	60 gr.
Affettati magri	50 gr.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

Il costo di ogni "pranzo al cestino" è pari a quello di ogni pasto.

Il pasto per i dipendenti comunali e gli altri utenti del self service di Via XI Febbraio è composto da :

- . Un primo piatto
- . Un secondo piatto
- . Un contorno
- . Pane
- . una bevanda (acqua, bibita in lattina).

Per ciascuna portata devono essere presenti ogni giorno il numero e la tipologia di preparazioni sotto elencate. Inoltre, per alcune portate, sono previste le alternative riportate nella seguente tabella:

Primo piatto	A scelta tra quattro	1 Primo asciutto a base di pasta o riso 1 Primo in brodo 1 Riso in bianco e al pomodoro 1 pasta in bianco e al pomodoro
Alternativa al primo piatto	Una a scelta tra:	1 contorno 1 prosciutto (porzione ridotta) 1 formaggio (porzione ridotta) 1 frutta di stagione o sue alternative
Secondo piatto	Un secondo piatto a scelta tra sette	1 a base di carne 1 a base di pesce 1 a base di verdure crude o cotte/formaggi/uova o pizza 1 fettina di carne rossa o bianca ai ferri 1 formaggio del giorno a scelta tra due Prosciutto (in alternanza) cotto o crudo Pesce o carne in scatola
Alternativa al secondo piatto		2 frutti di stagione o sue alternative
Contorni	Un contorno a scelta tra quattro	2 contorni cotti 2 contorni crudi
Pane o grissini		2 panini o due confezioni di grissini
Frutta	Uno a scelta tra	3 tipi giornalieri
Alternative alla frutta	Uno a scelta tra	1 yogurt o dessert 1 gelato al cucchiaino 1 succo di frutta 1 macedonia di frutta fresca
Bevanda		Acqua, bibite in lattina

Art. 44 - Quantità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti sono quelle previste nelle "Specifiche tecniche relative ai Menu per ciascuna tipologia di utenti, prospetto delle grammature e tabelle dietetiche" (Allegato n.2).

I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 45 - Variazione del menù

Di norma il menù è fisso ed invariabile. Tuttavia è consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menu nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero e interruzioni dell'energia elettrica
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili
- allerta alimentare
- emergenza neve.

Tali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate previa comunicazione, seguita da conferma scritta da parte della Stazione appaltante. Le variazioni dovranno avere il medesimo valore economico dei prodotti sostituiti e le sostituzioni dovranno essere scelte tra quelle contemplate nelle "Specifiche tecniche ai Menu per ciascuna tipologia di utenti, prospetto delle grammature e tabelle dietetiche" (Allegato n.2).

La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso l'Impresa adotterà la variazione equivalente sotto il profilo dietetico ed economico concordata con la Stazione appaltante, previa valutazione da parte degli esperti (tecnologo/ATS).

Art. 46 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

Nel corso di esecuzione del contratto, la Stazione appaltante potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche. Tali eventuali nuove preparazioni gastronomiche potranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite oppure valore economico differente. Nel caso in cui il valore economico della preparazione gastronomica o dell'alimento introdotto sia inferiore a quello della preparazione gastronomica o dell'alimento sostituito, la Stazione appaltante richiederà altre preparazioni di valore economico equivalente.

TITOLO VIII - PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENU ALTERNATIVI PER TUTTE LE CATEGORIE DI UTENTI

Art. 47 - Diete

L'Impresa deve approntare, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo, le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

La composizione delle diete speciali per motivi di salute deve essere richiesta all'Impresa previa consegna da parte dei genitori della certificazione medica del problema per cui si richiede la dieta speciale e valutazione del servizio igiene alimenti e nutrizione dell'ATS di Lecco. La famiglia dovrà consegnare al gestore del servizio di ristorazione scolastica la dieta speciale ricevuta dall'ATS.

Le diete speciali annuali, determinate da motivazioni etiche o religiose, dovranno essere fornite dall'Impresa, in sostituzione del pasto previsto, previa consegna di apposita richiesta sottoscritta dai genitori o da chi ne fa le veci. La composizione dei menu alternativi, sarà concordata con la Stazione Appaltante. La predisposizione delle diete alternative annuali deve avvenire mediante supervisione di un/una dietista.

I pasti previsti dai menu alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali.

L'Impresa dovrà fornire anche cestini alimentari per le suddette tipologie di utenti.

Ogni dieta deve essere:

- . confezionate in contenitori monoporzione di polietilene
- . personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy
- . somministrata per prima (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti) impiegando posate o strumenti monouso
- . trasportata in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillati, e contenuta in singoli contenitori isotermici. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore riutilizzabile
- . formulata in aderenza al menù settimanale corrente.

Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari preferibilmente inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato. Il prontuario dovrà essere presente presso il Centro di Cottura e dovrà essere periodicamente aggiornato.

Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate espressamente dedicate (es. posate o strumenti monouso), in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante. La responsabilità della corretta somministrazione della preparazione alimentare al singolo utente è del personale dell'Impresa.

L'Impresa si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza (che potrà eventualmente essere espressa già al momento dell'iscrizione dell'utente):

- diete per vegetariani / prive di carne, predisponendo, secondo stagionalità, specifico menù rotativo di 4 settimane, così come indicato negli articoli 42 e 43 . I pasti che faranno riferimento a tale menù dovranno essere confezionati e veicolati in monoporzione e/o in multiporzione.
- diete leggere come di seguito indicato all'art. 48.
- alimenti alternativi, all'interno dei "pasti scorta" per emergenza, per gli utenti che necessitano abitualmente di diete speciali.

Art. 48 - Pasto alternativo "Dieta leggera"

L'Impresa si impegna alla predisposizione di appositi menu, articolati su 5 (cinque) giorni per la somministrazione di diete leggere o pasti alternativi, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

Le "diete leggere" devono essere trasportate, in monoporzione, in piatti con film di chiusura termo sigillati, contenuti in contenitori isotermeici.

Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete leggere, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 5 (cinque) giorni, sono costituite da:

primi piatti

- . pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo
- . polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco Parmigiano Reggiano ben stagionato

secondi piatti

- . carne bianca o rossa (tagli magri) al vapore, alla piastra, lessata
- . pesce al vapore, alla piastra, lessato
- . prosciutto cotto o crudo
- . formaggio stagionato (es. Parmigiano Reggiano)

contorni

- . verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone

frutta

fresca e matura o cotta (nei casi di enterite in risoluzione, viene consigliata la mela o la pera cotta).

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

Art. 49 - Integrazione del menù in occasione di particolari Festività

Per tutti gli utenti delle scuole, compresi gli asili nido e per tutte le utenze sociali, in occasione di festività particolari quali, Santo Natale, Carnevale, Santa Pasqua, l'Impresa dovrà, su richiesta della stazione appaltante, fornire, panettone/pandoro da 100 gr. torte o frittelle o dolcetti, da concordare preventivamente con gli uffici preposti della Stazione appaltante.

In occasione della festa del Santo Patrono dovrà essere consegnata a tutti gli alunni iscritti al servizio la tradizionale mela "rossa di S.Nicolò".

Per le feste di fine anno scolastico potranno essere richiesti torta o pizza e succhi di frutta.

Le predette integrazioni non dovranno comportare oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

TITOLO IX - NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI PRONTI

Art. 50 - Contenitori per il trasporto degli alimenti

Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le temperature e le modalità previste dal DPR 327/80 e dal Reg. CE 852/04.

I contenitori isotermeici dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- essere realizzati in idoneo materiale certificato per l'impiego in ambito alimentare;
- permettere l'uso di bacinelle e teglie Gastro-norm nelle diverse combinazioni;
- in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (art.31, DPR 327/1980).
- all'occorrenza dovranno essere refrigerabili o riscaldanti o comunque permettere l'inserimento di piastre o anelli eutettici.
- Per il trasporto multiplo delle diete speciali confezionate in monoporzione, dovranno essere impiegati contenitori attivi collegabili alla rete elettrica.
- Per il trasporto singolo delle diete speciali confezionate in monoporzione e dei pasti a domicilio potranno essere impiegati contenitori in polipropilene espanso con caratteristiche costruttive in grado

di mantenere contemporaneamente alimenti da consumare caldi e alimenti da consumarsi freddi (art.31, DPR 327/1980) senza alcuna interferenza termica. Devono essere inoltre lavabili e sanificabili a mano o in lavastoviglie.

I contenitori, nonché le eventuali attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.

E' vietata l'insufflazione di vapore nei contenitori isotermici.

I contenitori isotermici devono riportare etichetta indicante il contenuto (es. I° piatto, II° piatto, ecc.) e la destinazione; dovrà inoltre essere applicato un sigillo che garantisca l'impossibilità di manomissione durante il trasporto.

Sulle rastrelliere, nella specifica area di confezionamento del Centro Cottura, saranno collocati contenitori Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di favorire il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare lo sversamento di liquidi.

Le Gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte, dei gnocchi e dei risotti, devono avere un'altezza non superiore a 10 cm, ed in ogni caso non devono essere riempite totalmente, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

Le diete speciali devono essere consegnate in contenitori monoporzione, internamente suddivisi in scomparti, e recare indicazione dell'utente destinatario, nel rispetto della normativa sulla privacy.

Il formaggio grattugiato per il condimento dei primi piatti deve essere veicolato in contenitori rigidi termoisigillati e a temperatura controllata (non superiore a +10°C).

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in sacchetti di carta o materiale plastico traspirante e quindi riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore; è vietato l'uso di graffette metalliche per la chiusura di contenitori e sacchetti.

La frutta deve essere trasportata in specifici contenitori di plastica, ad uso alimentare, muniti di coperchio, differenti da quelli impiegati per la veicolazione dei pasti in legume fresco caldo.

Tutti i contenitori impiegati devono essere sanificati giornalmente.

Art. 51 - Mezzi di trasporto

Ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore, i mezzi di trasporto impiegati per la veicolazione dei pasti devono essere:

1. a Norma Euro 4 o Norma successiva o alimentati a GPL o a metano
2. usati esclusivamente per il trasporto di alimenti
3. con vani di carico conformi alle normative vigenti al fine di permettere il trasporto secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04.

È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata.

Art. 52 - Modalità di ritiro, trasporto e consegna dei pasti pronti presso i luoghi di consumo

L'Impresa dovrà effettuare la consegna dei pasti, franchi di ogni spesa, presso i luoghi di consumo, entro un tempo massimo di 90 (novanta) minuti tra il termine della cottura dei pasti, che deve coincidere con il confezionamento degli stessi, e la somministrazione a caldo.

Tale limite costituisce valore massimo consentito.

In caso di errore nella consegna dei pasti l'Impresa dovrà immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre 30 (trenta) minuti dal momento della segnalazione.

Art. 53 - Orari di consegna dei pasti pronti presso i luoghi di consumo

Nei locali adibiti a refettorio e nei diversi luoghi di consumo i pasti devono essere consegnati, a cura dell'Impresa, con 30 (trenta) minuti di anticipo massimo sull'orario di inizio della somministrazione.

Gli orari di consumo dei pasti sono attualmente i seguenti:

Scuola d'Infanzia Caleotto - Via Giusti	12.00
Scuola d'Infanzia Aquiloni - Via A. Sora	12.00
Scuola d'Infanzia R. Spreafico - Via Gilardi	12.00
Scuola d'Infanzia Damiano Chiesa - Via Ghislanzoni	12.00
Scuola d'Infanzia Santo Stefano - Via A. Moro	12.00
Scuola Primaria E. De Amicis - Via Amendola	12.30
Scuola Primaria Santo Stefano - Via De Gasperi	12.30
Scuola Primaria G. Carducci - P.zza G. Carducci	12.30
Scuola Primaria A. Diaz - C.so Monte Santo	12.25 – 13.05
Scuola Primaria Pio XI - C.so Monte S. Gabriele	12.30
Scuola Primaria S.Pellico - Via Ai Poggi	12.30 – 13.00
Scuola Primaria F.Filzi - Via Timavo	12.30
Scuola Primaria N. Sauro - Via Alla Chiesa	12.15
Scuola Primaria Cesare Battisti - Viale Monte Grappa	12.15 - 13,15
Scuola Primaria G. Oberdan - Via Consonni	12.15 - 13.00
Scuola Primaria E. Toti - Via Zelioli	12.15
Scuola Primaria T.Tarelli - Via A. Gemelli	12.30
Scuola Secondaria di 1° grado A. Ponchielli - Via Puccini	13.00
Scuola Secondaria di 1° grado A. Stoppani - Via Grandi	13.00
Scuola Secondaria di 1° grado Don G. Tizzoni - Via Mentana	13.00
Scuola Secondaria di 1° grado T. Grossi - Via Amendola	13.00
Centro Ricreativo Diurno - Via Mentana	12.30
Centro Ricreativo Diurno - Via A. De Gasperi	12.30
Centro Diurno Disabili - Via Tagliamento	12.30
Centro Artimedia - Via Raffaello	12.30
Utenti con pasti a domicilio	dalle 12.00 alle 13.00

Gli orari possono essere oggetto di revisione all'inizio di ciascun anno per esigenze scolastiche o sociali. Al momento della consegna dei pasti l'Impresa dovrà garantire la presenza in servizio di personale alle proprie dipendenze, al fine di prendere in carico i contenitori isotermeici. Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun anticipo o ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio l'Impresa deve emettere documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna, nonché l'orario di carico e di partenza del mezzo.

TITOLO X - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 54 - Norme per la somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dall'Allegato n. 2 "Menu per ciascuna tipologia di utenti, prospetto delle grammature e tabelle dietetiche".

L'Impresa deve facilitare la consumazione del pasto da parte dei bambini delle scuole dell'Infanzia per i quali deve provvedere a sminuzzare/porzionare le lasagne, le carni, il pesce, i formaggi, il pane/la pizza/la focaccia e a sbucciare e porzionare la frutta; per i bambini delle prime due classi delle Scuole Primarie l'Impresa deve sbucciare e porzionare la frutta.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire, nelle scuole dell'infanzia, esclusivamente mediante la distribuzione diretta ai tavoli; nelle scuole primarie e secondarie, secondo le modalità già in atto, mediante la distribuzione diretta ai tavoli, oppure secondo il sistema "service in linea" ove presente.

a) Distribuzione diretta ai tavoli

In caso di distribuzione diretta ai tavoli si devono eseguire le seguenti operazioni:

- . messa in funzione dei carrelli scaldavivande, forniti a cura e spese dell'Impresa e sostituiti qualora mal funzionanti o insufficienti per numero, al fine del ricevimento dei pasti e in ogni caso con congruo anticipo prima della consegna degli stessi. Le vasche dei carrelli e dei banchi dovranno essere svuotate e sanificate giornalmente
- . apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente tovaglie e tovagliolo in materiale non riutilizzabile, che dovranno essere forniti dall'Impresa
- . porre sui tavoli, in corrispondenza di ciascun utente, un panino e le posate in metallo ed i cucchiaini, da utilizzarsi in funzione del menù del giorno. Il pane potrà essere collocato in cestini e su indicazione degli insegnanti potrà eventualmente essere posto in tavola al termine della somministrazione del primo piatto
- . La frutta lavata dovrà essere posizionata in corrispondenza di ogni utente o potrà essere somministrata al termine della consumazione della seconda portata o secondo altra modalità da concordare
- . posizionare almeno una caraffa, con coperchio, di acqua ogni 5 utenti e provvedere ai successivi riempimenti della stessa
- . prevedere la disponibilità di altre caraffe già riempite e chiuse con coperchio. Le caraffe aggiuntive dovranno essere dislocate in un'area adatta del refettorio così da agevolare il prelievo da parte degli utenti (alunni e insegnanti) in caso di necessità
- . eseguire la distribuzione mediante i carrelli e/o i banchi termici, sui quali verranno unicamente poste le vivande messe in distribuzione
- . procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni hanno preso posto a tavola
- . distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni
- . la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto
- . durante la consumazione dei pasti deve essere garantita la pulizia dei tavoli ed il ritiro dei piatti utilizzati presso ciascun commensale.

b) Distribuzione secondo il sistema service in linea

In caso di distribuzione secondo il sistema di service in linea, agli utenti verrà somministrato, direttamente alla postazione service in linea, un piatto/una preparazione alimentare alla volta (o secondo accordi tutte le portate). Ciascun utente si farà carico di recarsi al service in linea per ricevere ogni portata.

L'Impresa dovrà fornire, ove già non presente e/o in inadeguato stato d'uso, apposito banco che dovrà essere in perfette condizioni igieniche e di manutenzione e provvisto di:

- . tramoggia di distribuzione vassoi, pane, posateria, tovaglie e tovaglioli. La tramoggia dovrà essere provvista altresì di pinza per il pane.
Ove richiesto, tutto quanto sopra descritto dovrà essere posto direttamente in tavola (tavoli apparecchiati secondo quanto descritto al precedente punto a)).
- . linea service provvista di:
 - . vetrina para sputi;
 - . vano scalda piatti/scalda vivande;
 - . vasca refrigerata/area fredda/neutra (per la distribuzione di secondi e contorni freddi);
 - . tavolo porta frutta/dessert.

L'Impresa dovrà fornire inoltre:

- . i vassoi (ove l'utilizzo degli stessi sia autorizzato o specificatamente richiesto, in questo caso potranno essere somministrate anche più portate contemporaneamente) per gli utenti, in numero adeguato e in perfette condizioni igieniche e di manutenzione. Nel caso in cui il servizio si svolgesse su più turni, nello stesso locale l'Impresa dovrà fornire anche un numero adeguato di carrelli porta vassoi

- l'acqua al tavolo, in caraffe, con coperchio, (una ogni 5 utenti), provvedendo, quando necessario, al periodico riempimento delle stesse. Dovranno inoltre essere rese disponibili, in congruo numero, caraffe già riempite e chiuse con coperchio e dislocate in un'area adatta del refettorio così da agevolare il prelievo da parte degli utenti (alunni e insegnanti) in caso di necessità.

Le vasche della linea di distribuzione (ove presenti) dovranno essere svuotate e sanificate giornalmente.

La linea di distribuzione non potrà essere utilizzata per lo stoccaggio prolungato di alcuna sostanza alimentare.

L'Impresa dovrà distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, compresi pane, frutta, yogurt e dessert.

L'Impresa deve provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti, delle stoviglie e di quanto utilizzato per il servizio.

Nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie presente nel singolo locale di consumo, l'Impresa deve concordare con la Stazione appaltante le modalità provvisorie di somministrazione e i derivanti oneri restano totalmente a carico dell'Impresa.

Presso gli asili nido la somministrazione dei pasti è delegata alle educatrici. L'impresa deve facilitare la consumazione del pasto da parte dei bambini per i quali deve provvedere, quando richiesto, a sminuzzare/porzionare o sbucciare .

Art. 55 - Quantità in volumi e in numero

Il personale dell'Impresa, preposto alla somministrazione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative al numero o ai volumi delle pietanze cotte o crude, presentate in sede di offerta e approvate dalla Stazione appaltante, così da garantire la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Art. 56 - Iniziative di solidarietà

L'impresa dovrà fornire la collaborazione necessaria qualora l'Amministrazione comunale, anche d'intesa con gli istituti scolastici, proceda ad iniziative di solidarietà per la destinazione del cibo in eccedenza ad enti assistenziali.

TITOLO XI - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO DEI PASTI

Art. 57 - Regolamenti

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso le cucine e presso i locali di consumo, devono essere svolti conformemente a quanto previsto dalle "Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria" (Allegato n. 4), che devono essere recepite nel Piano di autocontrollo.

L'Impresa deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso le cucine, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

In particolare l'impresa deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Art. 58 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature presenti presso le cucine dovranno essere detersi e disinfettati, così come previsto nelle "Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria" (Allegato n.4).

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro elettrico generale dovranno essere disinseriti.

Le operazioni di lavaggio e di pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

Art. 59 - Pulizia delle sale di consumo dei pasti e dei servizi igienici durante l'erogazione del servizio

L'Impresa deve provvedere affinché le sale di consumo dei pasti, i servizi igienici annessi, i tavoli e gli arredi siano mantenuti costantemente puliti durante le ore di consumazione del pasto.

Art. 60 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art. 61 - Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai locali dei refettori, devono essere raccolti, a cura e spese dell'Impresa, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. L'Impresa ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa vigente e a quella comunale in materia di raccolta differenziata provvedendo, se necessario, alla fornitura di ulteriori appositi contenitori.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Art. 62 - Interventi di disinfestazione e di derattizzazione

L'Impresa deve effettuare presso le cucine dell'asilo nido e presso la cucina del self service XI Febbraio, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo o da oggettive esigenze (es. infestazioni stagionali straordinarie).

Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato, conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

L'esecuzione degli interventi deve essere comunicata anticipatamente ai Responsabili comunali.

Art. 63 - Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti

L'Impresa deve provvedere affinché le aree esterne adiacenti i locali di produzione dei pasti (Asili nido, cucina del self service XI Febbraio), comprese le facciate esterne dei vetri, siano sempre perfettamente pulite e sgombre da materiali di risulta.

Art. 64 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi

Le operazioni di pulizia da eseguire nei refettori, nelle zone lavaggio e nei locali annessi, di pertinenza del servizio, sono a carico dell'Impresa. Le attività da eseguire nei refettori, al termine del servizio consistono in: sparcchiatura e lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la somministrazione dei pasti, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa, degli spogliatoi e dei servizi igienici; pulitura dei vetri interni e esterni del locale refettorio. Tali attività devono essere svolte conformemente a quanto previsto nelle "Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria" (allegato n. 4).

TITOLO XII - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 65 - Disposizioni generali in materia di sicurezza

L'impresa deve essere in possesso di tutti i requisiti previsti in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro come da D.Lgs. 81/08 e s.m.i.

L'impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori.

Art. 66 – Misure per eliminare i rischi interferenti

L' Impresa dovrà sottoscrivere per accettazione il DUVRI redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08 ed allegato al presente capitolato ed uniformarsi alle prescrizioni in esso contenute; dovrà altresì informare il proprio personale di tali disposizioni prima dell'avvio dei servizi oggetto del presente appalto.

All'atto dell'avvio del servizio in sede di riunione di coordinamento con la stazione appaltante ed i rappresentanti degli altri datori di lavoro operanti presso le sedi di esecuzione delle attività oggetto dell'appalto , l'impresa potrà presentare proposte di integrazione al DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro sulla base della propria esperienza; tali osservazioni saranno comunque soggette a valutazione ed approvazione della stazione appaltante che ne darà notizia nel verbale della riunione.

Qualora le condizioni di lavoro iniziali dovessero subire delle variazioni, la stazione appaltante provvederà ad aggiornare il suddetto documento, in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Art. 67 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

Art. 68 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Nei locali di pertinenza del servizio di ristorazione, l'Impresa deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, appositi cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 69 - Piano di evacuazione

L'Impresa aggiudicataria dovrà redigere il piano emergenza ed evacuazione ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. per il *Self Service* di via XI Febbraio (copia di tale documento deve essere trasmessa alla stazione appaltante) e si uniformerà ai piani predisposti dagli altri datori di lavoro presso le altre sedi di esecuzione dei servizi di cui al presente appalto.

In particolare presso gli asili nido il personale ivi impiegato dovrà essere formato come addetto al primo soccorso per aziende di gruppo B ai sensi del D.M. 388/2003 e s.m.i. ed addetto antincendio per aziende a rischio medio ai sensi del D.M. 10/03/1998 e dovrà collaborare alla gestione delle emergenze in conformità ai piani di gestione delle emergenze ivi vigenti.

TITOLO XIII - CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 70 - Manuale di Autocontrollo

L' Impresa dovrà, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, redigere il manuale di autocontrollo, in conformità alle normative vigenti in materia e alle specifiche tecniche del presente capitolato e attinenti alla realtà produttiva e distributiva del Comune di Lecco. Tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta.

Art. 71 - Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale

In qualsiasi momento e senza obbligo di preavviso, l'Amministrazione, anche avvalendosi di personale esterno formalmente incaricato, con le modalità che riterrà opportune, può effettuare controlli per verificare la rispondenza del Servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato ed alla normativa vigente in materia.

L'Impresa deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona delle sedi in cui si svolgono le attività e le operazioni oggetto del presente capitolato, nonché ai mezzi utilizzati per il trasporto, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. Tali controlli saranno effettuati, se possibile, in contraddittorio tra le parti.

Nel caso in cui il Responsabile Tecnico non fosse presente per il contraddittorio, gli incaricati dell'Amministrazione potranno effettuare ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

I controlli saranno effettuati con il vincolo di non interferire con la normale operatività delle strutture e nel rispetto delle normative in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro e sulle norme igienico sanitarie.

Il personale preposto dall'impresa non potrà rifiutare di sottoscrivere il verbale redatto dagli organismi di controllo di cui al successivo art. 73, pena l'applicazione delle relative sanzioni.

L'Impresa dovrà comunicare preventivamente la liste dei propri fornitori e dovrà conservare ed a richiesta esibire documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

Art. 72 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: la ATS territorialmente competente, l'Amministrazione Comunale, eventuali soggetti ed organismi specializzati e qualificati, anche privati, che siano stati incaricati dall'Amministrazione comunale.

I membri degli organismi di controllo devono obbligatoriamente indossare, durante le verifiche presso i locali di produzione, dello stoccaggio delle derrate, del sporzionamento dei pasti, apposito camice, copricapo, copriscarpe, guanti e quant'altro necessario a garantire le dovute caratteristiche nel rispetto della normativa in materia di igiene pubblica. Tali indumenti devono essere messi a disposizione dall'impresa qualora l'organo di controllo ne facesse richiesta.

Il materiale idoneo all'effettuazione delle visite deve essere tenuto a disposizione nei locali refettori, nei centri di cottura e forniti in pezzi monouso con oneri a carico dell'Impresa per l'intera durata dell'Appalto.

Art. 73 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante

Gli organismi di controllo incaricati dalla Stazione appaltante effettueranno gli stessi secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette compreso il rilievo delle grammature di mono o pluri razioni con propria bilancia o bilancia dell'impresa.

Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto alla Stazione appaltante per le quantità di campioni prelevati.

L'Impresa deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

Art. 74 - Limiti di contaminazione di alimenti e superfici

Per i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti si fa riferimento alle specifiche tecniche "Limiti di contaminazione di alimenti e superfici" Allegato n. 3, alla vigente normativa, che si intende tutta richiamata ed in particolare:

- . Legge 283/62, art. 5 – disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari;

- . Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- . Reg. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.;
- . Reg. 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s.m.i.;
- . Reg. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e benessere degli animali e s.m.i.;
- . Linee guida per la ristorazione scolastica – Regione Lombardia;
- . Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;
- . Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui di prodotti fitosanitari;
- . Direttive (CE) 2003/89, 2004/77 e 2005/63 “direttiva allergeni” e decreto attuativo, D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.;
- . Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i..
- . Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti - Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011
- . Dossier n. 17, Regione Emilia-Romagna / SEDI, "Metodi analitici per lo studio delle matrici alimentari", 1993

Qualora per lo stesso alimento, superficie, attrezzatura, fossero presenti più limiti di riferimento dello stesso contaminante, verrà ritenuto valido quello più restrittivo, a garanzia del servizio.

Art. 75 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al “blocco di derrate”. I tecnici incaricati dalla Stazione appaltante provvederanno a farle custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e ad apporre un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”.

La Stazione appaltante provvederà, entro il tempo tecnico necessario, a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa. Qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi.

Art. 76 - Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Point)

L'Impresa, nello svolgimento del servizio, deve seguire un piano di autocontrollo di qualità, secondo quanto indicato in sede di offerta. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti relative all'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione laddove è a carico dell'Impresa, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi sui cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto l'Impresa deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'Impresa deve effettuare analisi microbiologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici con cadenza almeno mensile, comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi; inoltre almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, in ciascun refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto a carico dell'Impresa, dovranno essere effettuate analisi su superfici e utensili per la somministrazione.

Dovranno essere, altresì, previsti analisi almeno annuali sulle derrate che saranno indicate dall'Amministrazione comunale, al fine di garantire l'assenza di O.G.M. nelle stesse.

I dati relativi ai controlli effettuati altresì dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il Centro cottura, dell'Autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ATS e con cadenza mensile dovranno essere inviati alla Stazione appaltante.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano, concordate con gli uffici preposti dell'Amministrazione comunale, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Art. 77 - Garanzie di qualità, rintracciabilità e sicurezza alimentare

L'Impresa dovrà dimostrare, attraverso le procedure attive, nel piano di autocontrollo/sistema di gestione della qualità:

1. i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e di tutti i materiali impiegati per lo svolgimento del servizio.
2. di aver redatto per proprio conto e di applicare le procedure di autocontrollo di cui al Reg. CE 852/04, tenuto conto di quanto anche successivamente specificato in merito alla rintracciabilità di filiera di prodotto (RFP).
3. di applicare un efficace sistema di rintracciabilità di filiera, mirato a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le Parti interessate al servizio e agli Organismi preposti al controllo.

A tale scopo l'Impresa, prima dell'inizio del servizio di ristorazione, dovrà redigere specifico manuale per la gestione delle rintracciabilità di filiera di prodotto (RFP) per i servizi oggetto del presente capitolato, corredato dalle Linee guida per gli adempimenti inerenti la RFP.

Inoltre, dovrà redigere e debitamente compilare, a far data sin dal primo giorno di inizio dei servizi di ristorazione, il Documento di Registrazione delle Identità e delle Destinazioni dei prodotti alimentari. Tale documento dovrà almeno identificare le seguenti voci:

- data di compilazione,
- cliente destinatario (es. Comune di Lecco, servizio ristorazione scolastica),
- pietanza prodotta,
- nome delle aziende fornitrici delle materie prime,
- prodotto/i utilizzati,
- quantità impiegata,
- data di scadenza, lotto di produzione.

La compilazione dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle Destinazioni dei prodotti alimentari, dovrà avvenire quotidianamente in modo tale che la data di compilazione coincida con la data di effettiva produzione dell'alimento e/o pietanza interessata, ovvero non è consentita, e costituisce inadempienza, la compilazione differita dei documenti di registrazione delle identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari.

Tutti i documenti di registrazione delle identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, nonché copia dei DDT dovranno essere esibiti, senza indugio, alla semplice richiesta degli Organi preposti al controllo.

4. l'efficacia di una procedura di ritiro degli alimenti in giacenza e/o in somministrazione attraverso l'utilizzo di tecniche appropriate.

Relativamente ai pasti in somministrazione e alla fornitura del pasto crudo, si dovrà garantire (dandone comunicazione alla Stazione Appaltante) almeno un "ritiro simulato" o "ritiro praticato" per ogni anno scolastico.

5. di aver predisposto e di applicare sistematicamente un piano di analisi microbiologica, chimica e fisica per il controllo

- delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti
- dell'acqua potabile del centro di cottura e delle cucine degli asili nido gestite con personale proprio
- dell'acqua microfiltrata somministrata presso i refettori
- delle attrezzature e delle superfici di lavoro.

Il piano di analisi dovrà indicare chiaramente la tipologia del campione, la frequenza del campionamento e le analisi effettuate.

Le analisi dovranno essere effettuate da laboratorio di analisi accreditato da ACCREDIA secondo la norma ISO 17025:2005.

Per i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti si fa riferimento alle specifiche tecniche "Limiti di contaminazione di alimenti e superfici" Allegato n. 3 al capitolato e alla vigente normativa che si intende tutta richiamata.

Definizioni

- . Rintracciabilità di filiera: si intende l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile
- . Rintracciabilità di filiera di prodotto (RFP): rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Reg. CE 17.07.2000 n. 1760 e dal Reg. CE 178/2002
- . prodotti "certificati": tutti i prodotti alimentari con specificità qualitative certificate ai sensi delle normative comunitarie ed internazionali di riferimento (biologici, lotta integrata, DOP, IGP, ecc.)
- . prodotti alimentari a km zero, provenienti dalla filiera corta: prodotti alimentari (materie prime e prodotti ottenuti da attività di manipolazione o trasformazione effettuate direttamente dal produttore) provenienti da areali di produzione appartenenti all'ambito regionale (Lombardia) in cui è ubicato il mercato agricolo di vendita diretta. Per i prodotti la cui produzione non avviene in ambito regionale, la definizione di prodotti a km zero è valida solo se sono posti a una distanza non superiore a 50 km dal confine della Regione ove è ubicato il mercato. Rientrano nella categoria dei prodotti a km zero anche quei prodotti la cui produzione non è presente in nessuno dei sopraindicati ambiti, ma per i quali è dimostrato tramite certificazione di Ente terzo:
 - . un minor apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto (rispetto a prodotti della stessa specie presenti in altri ambiti territoriali)
 - . una limitata intermediazione tra produttore e Impresa.
 - . Ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli stagionali, in questo capitolato speciale, si stabilisce che possono essere forniti dall'Impresa, prodotti alimentari a km zero, provenienti dalla filiera corta, unicamente se i quantitativi approvvigionati garantiscono, a tutta l'utenza, la somministrazione di tali prodotti almeno nell'80% (% da calcolarsi su tre mesi di servizio) delle volte in cui gli stessi sono previsti dal menù.

Art. 78 - Contestazioni all'Impresa a seguito dei controlli da parte della Stazione appaltante

La Stazione appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà all'Impresa eventuali prescrizioni, alle quali l'Impresa dovrà uniformarsi, entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità, entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, qualora comunicate alla stazione appaltante, interromperanno la decorrenza del termine predetto, sino a nuova comunicazione.

L'Impresa è obbligata a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Stazione appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'Impresa non avrà esibito alcuna controdeduzione probante per la Stazione appaltante, verranno applicate le penali previste per le contestazioni addebitate.

Art. 79 - Circolo di Qualità e Commissioni Mensa

Il Circolo di Qualità rappresenta il soggetto attraverso il quale viene assicurata la partecipazione degli utenti al funzionamento del Servizio di ristorazione e il collegamento con il Comune.

Al Circolo di Qualità deve obbligatoriamente partecipare un rappresentante dell'Impresa.

Le Commissioni Mensa sono costituite dai genitori assaggiatori di ogni plesso scolastico.

La Stazione appaltante provvederà a comunicare all'Impresa i nominativi dei componenti del Circolo di Qualità e delle Commissioni Mensa che possono accedere ai locali di produzione e consumo, nonché l'elenco delle attività che questi possono esercitare.

I componenti del Circolo di Qualità e delle Commissioni Mensa dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione, apposito camice bianco e copricapo monouso fornito dall'Impresa.

E' fatto assoluto divieto ai componenti del Circolo di Qualità e delle Commissioni Mensa intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa. Le osservazioni sull'andamento del servizio devono essere comunicate esclusivamente agli uffici preposti della Stazione appaltante.

TITOLO XIV - PENALITA' PER INADEMPIENZE

Art. 80 – Penali

Ove si verificano inadempimenti dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempimenti riscontrate, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempimento, alla quale l'Impresa avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni, entro otto giorni dalla notifica della contestazione.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto dalla Stazione appaltante all'Impresa, per il periodo nel quale sarà assunto il provvedimento. La Stazione appaltante può altresì procedere nei confronti dell'Impresa alla determinazione dei danni sofferti, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

1) Standard merceologici.

1.1. € 600 (seicento/00)

Per ogni derrata non conforme alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei materiale utili al servizio e delle preparazioni gastronomiche, rinvenuta nei luoghi di stoccaggio, di preparazione e distribuzione;

1.2. € 600 (seicento/00)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.3. € 600 (seicento/00)

Etichettatura non conforme alla vigente normativa o al Capitolato speciale d'appalto o non in lingua italiana
Nel caso in cui l'Impresa non avverta la Stazione Appaltante, entro le ore 10.00 del giorno di produzione, del mancato utilizzo/mancanza, nel menù giornaliero, di uno o più prodotti biologici e/o di altri prodotti "certificati" e/o di quelli dichiarati in sede di gara (quando previsti dal menù) il prezzo del pasto (giornata alimentare) sarà decurtato del 50% (cinquanta per cento)

1.4. Qualora l'Impresa comunichi alla Stazione Appaltante entro le ore 10.00 del giorno di consumo il mancato utilizzo/mancata fornitura/mancanza nel menù giornaliero, di uno o più prodotti previsti nell'offerta migliorativa in sede di gara, il prezzo del pasto (giornata alimentare) sarà decurtato del 15% (quindici per cento) con eccezione della frutta fresca per la quale il prezzo pasto verrà decurtato del 5% (cinque per cento)

In caso di:

- mancato utilizzo/mancanza nel menù giornaliero per oltre 5 (cinque) volte nel mese, di uno o più prodotti previsti nell'offerta migliorativa, la Stazione Appaltante, oltre alle penalità già previste, si riserva di applicare discrezionalmente una penalità di € 2.000 (duemila/00)

- La Stazione Appaltante si riserva anche di applicare tale ulteriore penale (€2.000) quando, pur rimanendo nel limite delle 5 (cinque) volte mensili, le sostituzioni dovessero reiterarsi nel tempo.

Le penalità di cui al comma 1), sub 1.5. del presente articolo del Capitolato Speciale d'Appalto, non si applicano ai prodotti di seguito descritti al comma 1), sub 1.7

1.5 € 600 (seicento/00)

Fornitura di frutta fresca biologica di provenienza extra-comunitaria (Agricoltura non UE) in tutti i casi in cui vi sia la disponibilità di una produzione nazionale e CEE (Agricoltura UE)

1.7. € 1.200 (milleduecento/00)

Fornitura/impiego di prodotti alimentari a km zero, provenienti dalla filiera corta, per un numero di volte inferiore all'80% (calcolato su tre mesi di servizio) delle volte in cui gli stessi prodotti sono previsti dai menù (da verificarsi su tutti i servizi)

2) Quantità.

2.1. € 600 (seicento/00)

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

2.2. € 6.000 (seimila/00)

Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo refettorio o agli utenti con pasto domiciliare

2.3. € 3.000 (tremila/00)

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo refettorio

2.4. € 600 (seicento/00)

Mancata consegna di diete speciali personalizzate e di altre diete

2.5. € 1.000 (mille/00)

Mancata consegna di materiale monouso, di detersivi e di disinfettanti, necessari all'effettuazione del servizio

2.6. € 600 (seicento/00)

Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti (verificato su almeno 10 pesate della stessa preparazione in monoporzione e 1 pesata sulle pluri porzioni);

Per i controlli "a cotto" si utilizzerà la "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche", che dovrà essere realizzata e fornita dall'Impresa, entro 30 gg dall'inizio del servizio.

2.7 € 3.000 (tremila/00)

Totale mancata consegna delle derrate a crudo, presso uno o più asili nido

2.8 € 600 (seicento/00)

Consegna incompleta delle derrate a crudo, presso uno o più asili nido

2.9 € 1.000 (mille/00)

Per mancata consegna di prodotti dietetici o di altri alimenti previsti per il confezionamento dei pasti per i lattanti o per le diete speciali presso gli asili nido.

3) Rispetto del menù.

3.1. € 600 (seicento/00)

Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) o delle tabelle dietetiche

3.2. € 600 (seicento/00)

Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) o delle tabelle dietetiche

3.3. € 600 (seicento/00)

Mancato rispetto del menù previsto (contorno) o delle tabelle dietetiche

3.4. € 600 (seicento/00)

Mancato rispetto del menù previsto (frutta fresca di stagione – dessert – gelato – dolce da forno)

3.5. € 2.000 (duemila/00)

Somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste - la penale si intende applicata per ogni singola pietanza di ogni singola dieta non conforme somministrata.

4) Aspetti Igienico-sanitari e qualità organolettica dei pasti

4.1. € 600 (seicento/00)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici

4.2. € 600 (seicento/00)

Rinvenimento di parassiti

4.3. € 1.000 (mille/00)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti

4.4. € 600 (seicento/00)

Inadeguata igiene dei locali di produzione e distribuzione, degli arredi, delle attrezzature e degli utensili

4.5. € 600 (seicento/00)

Inadeguata igiene di ogni automezzo e/o contenitore adibito al trasporto pasti

4.6. € 600 (seicento/00)

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica

4.7. € 1.000 (mille/00)

Preparazione e/o cottura anticipata di prodotti alimentari rispetto a quanto previsto dal presente capitolato

4.8. € 2.000 (millecinquecento/00)

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana

4.9. € 1.000 (ottocento/00)

Mancato rispetto del piano di sanificazione e/o pulizia inadeguata presso il Centro Cottura, le cucine degli asili nido gestite dall'Impresa o presso i refettori

4.10. € 600 (seicento/00)

Deficienze qualitative dei pasti erogati (fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente)

4.11. € 2.000 (duemila/00)

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente e quanto disposto dal presente capitolato

4.12. € 600 (seicento/00)

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente e a quanto disposto dal presente capitolato

4.13. € 1.000 (mille/00)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro Cottura

4.14. € 1.000 (mille/00)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti

4.15. € 1.000 (mille/00)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione (refettori e asili nido)

4.16. € 1.000 (mille/00)

Mancato rispetto delle prescrizioni riguardanti la gestione delle diete speciali, delle diete in bianco e dei menù vegetariano/privo di carne

4.17. € 1.500 (millecinquecento/00)

Nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo dell'Impresa

4.18. € 600 (seicento/00)

Assenza o compilazione differita dei documenti di registrazione delle identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari (RFP)

4.19. € 2.000 (duemila/00)

Mancata effettuazione dei controlli microbiologici, chimici, fisici dichiarati in sede di gara

4.20. € 2.000 (duemila/00)

Mancata effettuazione dei controlli e degli interventi relativi all'applicazione del piano di lotta agli infestanti presso il centro cottura, le cucine degli asili nido e i refettori

4.21. € 1.000 (mille/00)

Gestione inadeguata e/o non conforme ai disposti dell'art. 61 del Capitolato Speciale d'Appalto, dei rifiuti e della raccolta differenziata

4.22. € 2.000 (duemila/00)

Mancata effettuazione e/o mancata comunicazione preventiva alla S.A. del "ritiro simulato" o "ritiro praticato" del pasto in somministrazione e del pasto crudo, per ogni anno scolastico (art. 77 del presente capitolato)

4.23. € 2.000 (duemila/00)

Mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dalla Stazione appaltante, della documentazione inerente alla messa in atto del sistema HACCP e le manutenzioni.

5) Tempistica.

5.1. € 600 (seicento/00)

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.

5.2. € 2.000 (duemila/00)

Mancato rispetto del piano dei trasporti dichiarato in sede di gara

6) Personale.

6.1. € 600 (seicento/00)

Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo III del presente Capitolato d'Appalto – per ogni singola infrazione riscontrata

6.2. € 2.000 (duemila/00)

Mancato rispetto del monte ore e/o dell'organico presentato in sede di gara, relativamente alle varie figure professionali impiegate per il servizio, per ogni singola infrazione riscontrata.

7) Manutenzioni

7.1. € 600 (seicento/00)

Per ogni non conformità con quanto previsto nelle “Specifiche tecniche relative alle manutenzioni ordinarie e straordinarie” (Allegato n.5) o di mancato reintegro di quanto previsto all’art. 16 - comma 5 del presente capitolato

7.2 € 600 (seicento/00)

Per ogni caso di mancato rispetto delle “Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria” Allegato n.4

8) Varie

8.1. € 2.500 (duemilacinquecento/00)

Ogniquale volta viene negato l’accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità

8.2 € 600 (seicento/00)

Mancata fornitura, entro 30 giorni dall’inizio del servizio, della “scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche”

8.3 € 2.000 (duemila/00)

Mancata organizzazione del sistema di distribuzione in linea previsto dall’art. 54 del capitolato

8.4 da € 250 (duecentocinquanta/00) a € 5.000 (cinquemila/00)

Per l’inosservanza di altri obblighi contrattuali non espressamente previsti nei punti precedenti, si applicherà una penale in base alla gravità dell’evento

8.5 € 1.500 (millecinquecento/00)

Nel caso di utilizzo da parte dell’impresa dei locali assegnati ad uso diverso da quello stabilito nel presente capitolato

8.6 € 2.000 (duemila/00)

Nel caso in cui l’impresa eroghi pasti ad altri utenti senza preventiva autorizzazione della stazione appaltante

8.7 € 600 (seicento/00)

Mancato rispetto di ogni operazione prevista all’art. 54, punti a) e b) del presente Capitolato.

8.8 € 600 (seicento/00)

Nel caso di mancata fornitura e/o predisposizione, nei tempi e con le modalità previste da capitolato, della documentazione prevista dallo stesso ;

Per altri casi di inadempimenti non sopra compresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempimento stesso, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità, da un minimo di € 600 (seicento/00) ad un massimo di €. 5.000 (cinquemila/00).

Qualora le inadempienze, a causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte nel corso di ogni anno solare dell'appalto, la Stazione appaltante, fatto salvo quanto previsto al successivo articolo, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale prevista dal presente Capitolato, né la segnalazione agli organi di controllo competenti per gli adempimenti di loro competenza.

TITOLO XV - PREZZO DEL PASTO E MODALITA' DI RISCOSSIONE DELLE RETTE

Art. 81 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento

I prezzi unitari del pasto per ciascuna categoria di utenti sono quelli risultanti dalla gara e specificati nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati all'Impresa tutti i servizi, le prestazioni del personale, la quota di ammortamento degli investimenti messi in atto dall'Impresa per la fornitura dei beni di cui alle specifiche tecniche "Caratteristiche dei beni e delle attrezzature da fornire" Allegato 7, e ogni altro onere espresso dal presente capitolato o comunque inerente e conseguente al servizio di ristorazione.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente somministrati.

Nel caso in cui il numero dei pasti dovesse aumentare o diminuire dando luogo ad una variazione nella misura massima del 20% dell'importo contrattuale, restano ferme le condizioni di aggiudicazione e l'Impresa non potrà avanzare alcuna pretesa.

A) Pagamenti da parte degli utenti

Alunni scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado

Una quota dei pasti verrà pagata direttamente dalla Stazione appaltante ed una quota rimarrà a carico degli utenti (indicativamente nell'anno 2016 il 70% del prezzo pasto).

Gli utenti pagheranno i pasti direttamente all'Impresa, nella misura indicata dalla tariffa prefissata dalla Stazione appaltante e che sarà comunicata all'Impresa all'inizio dell'anno scolastico.

All'atto del pagamento della quota da parte degli utenti, l'Impresa dovrà rilasciare, nelle modalità che verranno indicate, buoni pasto o altro documento che attesti la riscossione, utile ai fini della consumazione del pasto. Il pagamento della quota a carico degli utenti avverrà anticipatamente alla consumazione del pasto stesso.

Dipendenti comunali

Una quota dei pasti verrà pagata direttamente dalla Stazione appaltante ed una quota rimarrà a carico di ciascun utente (indicativamente 1/3 del prezzo pasto).

Gli utenti pagheranno i pasti direttamente all'Impresa nella misura indicata dalla tariffa prefissata dalla Stazione appaltante, che sarà comunicata all'Impresa prima dell'inizio del servizio.

All'atto del pagamento della quota da parte degli utenti, l'Impresa dovrà rilasciare buoni pasto o altro documento che attesti la riscossione, utile ai fini della consumazione del pasto. Il pagamento della quota a carico degli utenti avverrà anticipatamente alla consumazione del pasto.

Utenti asili nido, utenti con pasto a domicilio, utenze sociali del Settore Famiglia e Servizi alla persona ed utenti dei Centri Ricreativi estivi

Pasti asili nido

I pasti saranno pagati all'Impresa direttamente dall'Amministrazione Comunale, in via anticipata, previo ricevimento della fattura, al prezzo di aggiudicazione, entro i termini previsti dalla normativa vigente.

Pasti consegnati in monoporzione al domicilio dell'utente

I pasti saranno pagati all'Impresa o direttamente dall'utente, in via anticipata, o dall'Amministrazione Comunale, previo ricevimento della fattura, al prezzo di aggiudicazione, entro i termini previsti dalla normativa vigente.

Pasti consumati nel self service di Via XI febbraio e/o veicolati in pluriporzione nei terminali di consumo

I pasti saranno pagati all'Impresa o direttamente dall'utente, in via anticipata, o dall'Amministrazione Comunale, previo ricevimento della fattura, al prezzo di aggiudicazione, entro i termini previsti dalla normativa vigente.

Docenti scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di primo grado statali

La stazione appaltante corrisponderà all'Impresa l'importo erogato dal MIUR, senza integrazioni, per la consumazione dei pasti da parte dei docenti, previo ricevimento della fattura, di importo pari a quello corrisposto dal Ministero, entro i termini previsti dalla normativa vigente.

Nell'anno 2016 il MIUR ha erogato l'importo di € 2,04 per ogni pasto/docente.

Nell'anno 2016 sono stati forniti n. 15.725 pasti ai docenti.

Pagamenti da parte della Stazione appaltante

La Stazione appaltante corrisponderà all'Impresa la differenza tra il prezzo del pasto risultato in sede di gara per ciascuna tipologia di utenti, detratta la quota pagata direttamente da ciascun utente, previo ricevimento della fattura, al prezzo di aggiudicazione, entro i termini previsti dalla normativa vigente.

Art. 82 - Liquidazione dei corrispettivi a carico della stazione appaltante

Il calcolo dell'importo a carico della Stazione appaltante sarà determinato calcolando i pasti forniti dall'Impresa a ciascuna categoria di utenti, moltiplicato per la differenza tra il prezzo di aggiudicazione e la tariffa a carico dell'utente già anticipatamente riscossa dall'Impresa.

A tal fine l'Impresa deve indicare separatamente nelle fatture i pasti forniti per le diverse tipologie di utenti. Le fatture emesse il 30.06 e il 31.12 di ciascun anno, saranno pagate, al prezzo di aggiudicazione, entro i termini e le modalità previsti dalla normativa vigente.

La liquidazione delle fatture resta subordinata alla effettuazione dei controlli previsti dalla normativa vigente in materia.

La Stazione appaltante, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra, si rivarrà per ottenere la rifusione di eventuali danni, già contestati all'Impresa, oltre al pagamento di penali ed eventuali rimborsi di spese.

Art. 83 - Adeguamenti Istat

La richiesta di adeguamento Istat potrà essere formulata annualmente, a partire dal 2 ° anno di attività, sulla base dell'incremento dell'indice Istat relativo all'aumento dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI – senza tabacchi) rilevato al 30 aprile di ogni anno.

La richiesta di revisione dei prezzi da parte dell'Impresa non potrà essere in alcun caso retroattiva.

Art. 84 - Modalità di gestione delle iscrizioni e di riscossione delle rette

L'Impresa deve provvedere direttamente:

- alla gestione delle iscrizioni degli utenti che pagano tariffe differenziate in funzione del reddito, anche con modalità online
- alla raccolta delle prenotazioni dei pasti giornalieri trasmessi dai singoli terminali di consumo
- agli incassi delle tariffe previste per l'acquisto dei buoni pasto, approvate dalla Stazione appaltante per tutte le categorie di utenti, con la possibilità di pagamento on line
- al rilascio dei relativi buoni pasto sia accedendo direttamente allo sportello che online.

L'Impresa deve trasmettere, mensilmente, alla Stazione appaltante la seguente documentazione:

A) Prospetto (da inviare su foglio elettronico e documento cartaceo) degli incassi, con elenco cronologico delle ricevute emesse, numero ricevuta, data, codice utente, categoria utente, nominativo utente, importo unitario del pasto, numero pasti acquistati, importo della ricevuta

B) Prospetto riassuntivo riportante per ogni tipologia di utenza, i pasti venduti, suddivisi per i diversi costi dei pasti

C) Prospetto (da inviare su foglio elettronico e documento cartaceo) con elenco del numero dei pasti erogati mensilmente, suddiviso per terminali di consumo, giorni del mese, categorie di utenti e tipologia del pasto erogato

D) Prospetto (da inviare su foglio elettronico e documento cartaceo) con elenco del numero dei pasti suddivisi per giorno del mese, erogati mensilmente presso il self service di Via XI Febbraio alle utenze convenzionate con l'Impresa

E) Copia delle ricevute di pagamento dei corrispettivi per l'acquisto dei pasti.

Le suddette ricevute dovranno avere numerazione progressiva.

Per gli utenti che pagano tariffe differenziate, le copie delle ricevute devono essere suddivise per categorie di utenti e per fasce di reddito.

TITOLO XVI - BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 85 – Locali per la produzione e la distribuzione dei pasti messi a disposizione dalla Stazione appaltante

La Stazione appaltante mette a disposizione dell'Impresa, in comodato gratuito, le seguenti strutture per la produzione dei pasti: cucine asili nido e cucina self service di Via XI Febbraio, nonché i locali per la somministrazione dei pasti, le macchine e le attrezzature ivi presenti.

Al momento della consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute, fino al termine dell'appalto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.

Durante il periodo di gestione l'Impresa si impegna a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali e agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione appaltante.

I locali che la Stazione appaltante mette a disposizione dell'Impresa sono da adibire allo svolgimento delle attività previste dal presente Capitolato. E' quindi impedito ogni altro utilizzo dei locali, salvo specifica autorizzazione della Stazione appaltante d'intesa con i dirigenti scolastici.

Art. 86 - Verbale di consegna dei locali e inventario

La Stazione appaltante affida all'Impresa, previa stesura di verbale ed inventario da stilare in contraddittorio, le strutture e i beni di pertinenza del servizio di ristorazione. Tale inventario, integrato con l'elenco dei beni e delle attrezzature fornite dall'Impresa, di cui al "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche dei beni e delle attrezzature da fornire" (Allegato 7), costituirà parte integrante dei documenti contrattuali.

Art. 87 - Oneri e obblighi generali e speciali a carico dell'Impresa

Saranno a carico dell'Impresa, oltre a quelli indicati nei precedenti articoli, gli obblighi e gli oneri di cui al presente articolo e agli articoli seguenti. In particolare:

- eventuali modifiche e/o integrazioni imposte da Enti, Organismi o Istituzioni, ai quali è demandato per legge il controllo sulla rispondenza di strutture e impianti alle normative vigenti.

Art. 88 - Verifica periodica dei locali di produzione e delle attrezzature annesse

In qualunque momento, su richiesta della Stazione Appaltante ed in ogni caso ogni dodici mesi, le Parti provvederanno alla verifica dello stato di conservazione dei locali e delle attrezzature affidati all'Impresa ed entro i successivi 20 giorni l'Impresa provvederà alle riparazioni e/o alle sostituzioni che si rendessero necessarie. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, la Stazione Appaltante provvederà al reintegro delle dotazioni, dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Art. 89 - Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, che dovranno essere uguali, in numero, specie e qualità a quelli elencati nell'inventario di cui all'art. 86, fatti salvi i beni eliminati per usura, il cui elenco deve essere trasmesso alla stazione appaltante con i relativi numeri di inventario. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'Impresa.

TITOLO XVII - ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 90 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Impresa non intenda accettare l'incarico, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. La Stazione appaltante, in tal caso, richiederà il risarcimento dei danni, si riserva di intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi della pubblica amministrazione.

Art. 91 - Stipulazione del contratto

L'Impresa si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, nella data che sarà comunicata dalla Stazione appaltante.

Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Lecco.

Art. 92 - Risoluzione di diritto del contratto

La Stazione appaltante qualora nel corso del contratto accertasse che l'esecuzione del servizio non procede secondo le pattuizioni contrattuali, può fissare un congruo termine entro il quale l'Impresa si deve conformare alle condizioni stabilite. Trascorso inutilmente il predetto termine, il contratto sarà risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Impresa.

Art. 93 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempimenti molto gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e fatta salva l'applicazione delle penali prescritte.

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa
- c) impiego di personale non dipendente dall'Impresa
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei Centri di Cottura
- e) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche
- f) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- h) interruzione non motivata del servizio
- i) subappalto delle attività tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta
- j) cessione del contratto a terzi

- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione
- l) destinazione dei locali affidati all'Impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato
- m) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste
- n) mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto
- o) mancata esibizione ai tecnici incaricati dei controlli di conformità dei documenti inerenti il piano di autocontrollo
- p) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta
- q) mancata fornitura o installazione delle attrezzature e arredi offerti in sede di gara.

Nelle ipotesi sopraindicate, il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, a seguito della dichiarazione della Stazione appaltante, di volersi avvalere della clausola risolutiva, comunicata a mezzo PEC.

Qualora l'Amministrazione Comunale si avvalga di tale clausola, l'Impresa incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dalla Stazione appaltante, salvo l'ulteriore risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le circostanze che potranno verificarsi.

Art. 94 - Disdetta del contratto da parte dell'Impresa

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

Art. 95 - Domicilio legale

L'Impresa, come dichiarato in sede di offerta, deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto il suo domicilio legale presso la sede del Comune di Lecco.

Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo PEC. Qualsiasi comunicazione fatta al Coordinatore tecnico dell'Impresa dal responsabile comunale preposto si considererà fatta personalmente al titolare dell'Impresa stessa.

Art. 96 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Non è ammesso il subappalto totale del servizio oggetto del presente capitolato. L'Impresa ha facoltà di subappaltare i servizi accessori (trasporti, pulizie, manutenzioni), controlli chimici e microbiologici, analisi e campionature. Il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di offerta, deve necessariamente essere autorizzato dalla Stazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità. Per tutti i contratti di subappalto dovranno essere rispettate le norme e le disposizioni previste dall'art. 105 del D.Lgs 50/2016 e successive modificazioni. Relativamente agli importi dovuti per le prestazioni eseguite dai subappaltatori è fatto obbligo all'Impresa di trasmettere, copia delle fatture quietanziate relative ai pagamenti corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Art. 97 - Controversie

La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'autorità giudiziaria competente presso il foro di Lecco ed è esclusa la clausola arbitrale.

Art. 98 - Estensione degli obblighi di condotta previsti per i dipendenti pubblici

L'Appaltatore prende atto dell'esistenza del codice di comportamento dei dipendenti pubblici emanato con DPR. n.62 del 16/04/2013 e del codice di comportamento integrativo del Comune di Lecco e si obbliga ad osservare e far osservare al proprio personale e collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il molo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta ivi previsti.

Art. 99 - Disposizioni finali

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.

ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato speciale, quali parti integranti e sostanziali, le seguenti Specifiche Tecniche:

- . Allegato n.1 Caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche;
- . Allegato n.2 Menu per ciascuna tipologia di utenti, prospetto delle grammature e tabelle dietetiche;
- . Allegato n.3 Limiti di contaminazione di alimenti e superfici;
- . Allegato n.4 Operazioni di pulizia ordinaria;
- . Allegato n.5 Interventi di manutenzioni ordinarie e straordinarie;
- . Allegato n.6 Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI);
- . Allegato n.7 Caratteristiche dei beni e delle attrezzature da fornire
- . Allegato n.8 Regolamento Circolo di qualità
- . Allegato n. 9 Codice etico del Comune di Lecco
- . Allegato n. 10 Elenco del personale in servizio

Gli standard di qualità riportati nel presente Capitolato e negli allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale, sono da considerarsi come valori e requisiti minimi richiesti.