

## INDICE

### **01 - Parte contrattuale**

<b>Art. 01</b>	Oggetto del contratto	04
<b>Art. 02</b>	Durata del contratto	04
<b>Art. 03</b>	Importo del contratto	05
<b>Art. 04</b>	Luogo ed esecuzione del servizio	05
<b>Art. 05</b>	Modalità di gara	05
<b>Art. 06</b>	Responsabilità della ditta aggiudicataria	05
<b>Art. 07</b>	Penalità e sanzioni	06
<b>Art. 08</b>	Subappalto	07
<b>Art. 09</b>	Risoluzione del contratto	07
<b>Art. 10</b>	Cessione del contratto	08
<b>Art. 11</b>	Controversie	08
<b>Art. 12</b>	Cauzione definitiva	08
<b>Art. 13</b>	Obblighi ed oneri a carico della ditta aggiudicataria	13
<b>Art. 14</b>	Corrispettivo del servizio - Pagamenti	11
<b>Art. 15</b>	Revisione dei prezzi	11
<b>Art. 16</b>	Norma sulla privacy e tracciabilità dei flussi finanziari	11
<b>Art. 17</b>	Norme regolatrici, disciplina applicabile, riferimenti a norme di diritto vigenti	12

### **02 - Parte Tecnica a) - Organizzazione del servizio**

<b>Art. 18</b>	Tipologia dell'Utenza e sede dei terminali di consumo	12
<b>Art. 19</b>	Calendario	13
<b>Art. 20</b>	Orario del consumo dei pasti	14
<b>Art. 21</b>	Prenotazione pasti e parte informatica	14

### **02 - Parte Tecnica b) - Modalità operative**

<b>Art. 22</b>	Rispetto della normativa	16
<b>Art. 23</b>	Modalità di confezionamento – trasporto – consegna e somministrazione	17
<b>Art. 24</b>	Preparazione pasti / fornitura derrate per altre utenze	17

**02 - Parte Tecnica c) - Personale**

<b>Art. 25</b>	Applicazione contrattuale	18
<b>Art. 26</b>	Norme concernenti il personale	18
<b>Art. 27</b>	Formazione del personale	19
<b>Art. 28</b>	Vestiaro	19
<b>Art. 29</b>	Sospensione del servizio	19
<b>Art. 30</b>	Tecnologia di manipolazione – somministrazione	20
<b>Art. 31</b>	Conservazione campioni testimoni – periodiche analisi di campionatura – piano annuale di analisi microbiologiche e controlli ambientali	21
<b>Art. 32</b>	Sanificazione e pulizia	21

**02 - Parte Tecnica d) - Menù ed alimenti**

<b>Art. 33</b>	Alimenti	22
<b>Art. 34</b>	Utilizzo prodotti BIO, D.O.P. ed I.G.P.	23
<b>Art. 35</b>	Mancata fornitura di prodotti BIO	23
<b>Art. 36</b>	Menu	23
<b>Art. 37</b>	Diete speciali	24

**02 - Parte Tecnica e) - Controlli e commissione mensa**

<b>Art. 38</b>	Attività di controllo da parte della stazione appaltante	25
<b>Art. 39</b>	Commissioni mensa	25
<b>Art. 40</b>	Rilievi della stazione appaltante	25
<b>Art. 41</b>	Organismi istituzionali preposti al controllo	25
<b>Art. 42</b>	Rifiuto della fornitura	25

**02 - Parte Tecnica f) - Attrezzature e manutenzione**

<b>Art. 43</b>	Fornitura di nuove attrezzature e migliorie	26
<b>Art. 44</b>	Struttura, attrezzatura e arredi	28
<b>Art. 45</b>	Manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine delle attrezzature e degli impianti	28
<b>Art. 46</b>	Manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali ed ambienti di servizio	29
<b>Art. 47</b>	Manutenzione ordinaria e straordinaria: specifiche tecniche	29
<b>Art. 48</b>	Fornitura di stoviglie, bicchieri, posate e materiale a perdere	31

**02 - Parte Tecnica g) - iniziative a corredo del servizio**

<b>Art. 49</b>	Educazione Alimentare e altre iniziative a supporto del servizio	31
<b>Art. 50</b>	Recupero delle eccedenze	31
<b>Art. 51</b>	Proposte migliorative	32

### **03 – Ulteriori Norme**

<b>Art. 52</b>	Gestione rifiuti prodotti dal servizio	32
<b>Art. 53</b>	Informazioni organizzative e servizi di riferimento	32
<b>Art. 54</b>	Disposizioni in materia di sicurezza	33
<b>Art. 55</b>	Controlli e verifiche	33
<b>Art. 56</b>	Oneri economici a carico della ditta aggiudicataria	33
<b>Art. 57</b>	Norme finali – elezione di domicilio	34

### **04 - Allegati**

- A.** Tabelle merceologiche
- B.** Menù nidi e tabelle dietetiche
- C.** Menù e tabelle dietetiche per le scuole
- D.** Elenco attrezzature
- E.** SCHEDA TECNICA A) “Sanificazione, pulizia ed igiene, manutenzione ordinaria”
- F.** SCHEDA TECNICA B) “Manutenzioni straordinarie”
- G.** SCHEDA TECNICA C) “Disposizioni in materia di sicurezza”
- H.** SCHEMA DUVRI

## PARTE CONTRATTUALE

### ART. 01 – Oggetto del contratto

L'oggetto del contratto è costituito:

- dall'affidamento in gestione del servizio di refezione scolastica del Comune di Paderno Dugnano e della refezione dei Centri Estivi, consistenti nella preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti e nella sanificazione dei refettori e delle relative pertinenze, e del centro cottura con annesso "self service" di via De Amicis n.7 di Paderno Dugnano;
- dall'affidamento in gestione del servizio di approvvigionamento, preparazione, confezionamento dei pasti per gli utenti degli Asili Nido e relativa sanificazione dei locali cucine e annessi, compresi i servizi igienici ad uso del personale;
- dalla fornitura, confezionamento, trasporto merende nelle scuole e nei servizi prima infanzia ove sono previste, nelle quantità indicate;
- dall'affidamento in gestione del servizio di produzione pasti per gli anziani;
- dall'affidamento in gestione del "self service" per dipendenti della stazione appaltante, del Comune di Paderno Dugnano e dei soggetti convenzionati;
- dall'affidamento del servizio di preparazione e distribuzione pasti presso il "self service" alle persone bisognose, su segnalazione degli Uffici Comunali (iniziativa "Mensa sociale").
- dalla gestione informatizzata della prenotazione dei pasti giornalieri richiesti e consumati, della rilevazione delle diete speciali dell'utenza della refezione scolastica, in base al programma software in uso della stazione appaltante;
- dall'esecuzione della corretta raccolta dei rifiuti e scarti provenienti dalle lavorazioni connesse al servizio;
- dall'esecuzione delle forniture e degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria necessari per il mantenimento in piena efficienza, la pulizia e la sanificazione dei macchinari, attrezzature, arredi e impianti funzionali al servizio ed agli ambienti;
- dall'esecuzione dei lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria nel centro cottura, nei refettori e nelle cucine degli asili nido, comprese le attività di pulizia ed igiene, e quelle per le certificazioni necessarie alla conduzione delle strutture stesse (CPI del centro cottura, conformità impianti, agibilità delle cucine, ecc.) secondo le modalità disciplinate dal presente capitolato e dai relativi allegati.

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs 163/06 art. 2 comma 2), al Piano d'Azione Nazionale per il "Green Public Procurement" di cui al Decreto Interministeriale dell'11/04/2008 "Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione", nonché ai criteri minimi ambientali di cui al decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25/07/2011.

I servizi sopra indicati includono la fornitura del pane e di acqua minerale in bottiglia; per quest'ultima si prevede d'introdurre nel corso dell'appalto l'utilizzo di acqua di rete con installazione di dispenser di acqua microfiltrata a colonna, a carico della Ditta Aggiudicataria, che resta obbligata alla manutenzione dei filtri, alla fornitura delle brocche ed alla loro integrazione e/o sostituzione.

### ART. 02 – Durata del contratto

La durata del presente appalto è riferita al seguente periodo: **1/08/2016 – 31/07/2024**.

Alla scadenza del contratto la ditta aggiudicataria si obbliga a restituire alla stazione appaltante tutti i macchinari, le attrezzature, gli arredi e corredi nonché le strutture, gli impianti ed i locali connessi al servizio appaltato in buono stato manutentivo, secondo le regole definite nel presente capitolato e nei suoi allegati. Le attrezzature, la stoviglieria e quant'altro acquistato dalla ditta aggiudicataria per l'espletamento

del servizio saranno devolute a titolo non oneroso al Comune di Paderno Dugnano, proprietario dei locali e delle strutture in cui il servizio si svolge.

**ART. 03 – Importo del contratto**

L'importo del contratto sarà quello risultante dall'offerta aggiudicata in esito alla gara, applicando i criteri e modalità di definizione dell'offerta previsti nel disciplinare di gara.

**ART. 04 – Luogo ed esecuzione del servizio**

Il servizio dovrà essere espletato nel territorio di Paderno Dugnano.

**ART. 05 – Modalità di gara**

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

**ART. 06 – Responsabilità della ditta aggiudicataria**

Il servizio deve essere espletato dall'aggiudicatario a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato, dagli allegati e dalle proposte migliorative proposte dall'aggiudicatario medesimo in sede di offerta.

L'aggiudicatario assume in proprio ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni o infortuni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'aggiudicatario o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad essa riferibili, anche se eseguite da parte di terzi.

La ditta aggiudicataria è totalmente responsabile dell'eventuale ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati, avariati, o comunque non conformi.

La ditta aggiudicataria pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose provocati nell'esecuzione del servizio, compreso il proprio personale ed i fornitori, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento e manlevando da ogni responsabilità la stazione appaltante, il Comune di Paderno Dugnano e le direzioni scolastiche.

A tale proposito la ditta aggiudicataria contrarrà con primaria compagnia una polizza di responsabilità civile verso terzi e verso i prestatori d'opera per l'attività svolta inerente la gestione dei servizi e delle attività di refezione scolastica e sociale oggetto dell'appalto, compresi quelli derivanti da intossicazione, ivi compresi i danni conseguenti alla preparazione di diete speciali, nonché dalla conduzione delle strutture, degli ambienti e delle attrezzature, con un massimale annuo e per sinistro di almeno € 8.000.000,00 per RCT, e di almeno € 2.000.000,00 per RCO, con tacito rinnovo annuale. Detta polizza risponderà anche in caso di negligenza e colpa grave dell'aggiudicatario e dei suoi subappaltatori, nonché della committenza dei lavori di riqualificazione e di manutenzione, ivi comprese le pulizie, che nel corso dell'appalto dovranno essere eseguiti. Per tutta la durata del contratto sarà cura dell'aggiudicatario produrre annualmente le quietanze di rinnovo della stessa. La polizza dovrà prevedere espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti della stazione appaltante, con specificazione della copertura del rischio anche in caso di mancato o parziale pagamento dei premi assicurativi, in deroga a quanto previsto dall'art. 1902 c.c. e di eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti, in deroga a quanto previsto dagli artt. 1892 e 1893 c.c.

L'aggiudicatario, in sede di stipula del contratto ed in ogni caso prima di dar corso ai lavori di riqualificazione previsti dal presente capitolato e dei suoi allegati, dovrà presentare la polizza RCT contratta dalle imprese affidatarie dei lavori di cui detto aggiudicatario è diretto committente.

L'appaltatore dovrà altresì munirsi di polizza inerente la conduzione degli ambienti, come di seguito precisato:

- per il centro cottura, conferito in subcomodato dalla stazione appaltante, la polizza è sottoscritta come se l'appaltatore fosse il proprietario, pertanto dovrà includere le seguenti garanzie: incendio, eventi naturali

ed atmosferici, atti vandalici e sociopolitici, furto, per un importo corrispondente al valore dell'intero immobile di costruzione e rimpiazzo del contenuto (stimiamo per par condicio un valore di ricostruzione di € 1.500.000,00 nonché rimpiazzo arredi e macchinari, compresi impianti € 1.000.000,00.

- per i 17 ambienti refezionali e cucine, la polizza sarà quella di RCT, che dovrà assicurare contro i danni cagionati presso gli immobili comunali in cui svolgono le lavorazioni, non essendo immobili di proprietà della stazione appaltante, ma del Comune di Paderno Dugnano, che è terzo.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo dovrà coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

L'aggiudicatario è responsabile di far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12/6/1990, n. 146 e successive modifiche ed integrazioni in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore, intesa come fatto eccezionale, imprevedibile, al di fuori del controllo dell'aggiudicatario, tali da non poter essere evitate in base ad adeguata programmazione, con l'esercizio della diligenza, previdenza e perizia dovute dall'appaltatore di un pubblico servizio, non danno luogo a responsabilità sanzionabile.

#### **ART. 07 – Penalità e sanzioni**

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

A tutela delle clausole contenute nel presente capitolato, qualora si verificano inadempienze della ditta aggiudicataria nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, la stazione appaltante si riserva di procedere all'applicazione di penalità in relazione alla gravità delle inadempienze, fatto salvo il maggior danno.

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

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

- penale di euro 1.100,00= (millecento/00) nel caso di fornitura non corrispondente alle grammature da verificarsi con il seguente sistema: peso di 10 (dieci) porzioni scelte a caso con una tolleranza del 5% in meno sugli alimenti crudi in base alle tabelle dietetiche, e sugli alimenti cotti in base alle grammature a cotto elaborate dalla ditta aggiudicataria (cfr art.36);
- penale di euro 300,00= (trecento/00) nel caso di non corrispondenza delle temperature indicate;
- penale di euro 2.500,00= (duemilacinquecento/00) nel caso di fornitura con cariche microbiche superiori ai limiti indicati nell'allegato A) accertate da un laboratorio di analisi accreditato;
- penale di euro 2.500,00= (duemilacinquecento/00) nel caso di carenza d'igiene comunque riscontrata, tale da poter arrecare pregiudizi per la conformità degli alimenti, l'adeguatezza della somministrazione dei pasti e la salute ed il benessere degli utenti;
- penale di euro 750,00= (settecentocinquanta,00) nel caso di mancato rispetto del piano di sanificazione;
- penale di euro 1.500,00= (mille cinque cento/00) nel caso di mancato preavviso di cinque giorni previsto dal successivo articolo 29;
- penale di euro 1.100,00= (millecento/00) per menù non corrispondente e il reiterarsi di variazioni menù nei casi previsti dall'art. 36 del capitolato;
- penale di euro 1.500,00= (millecinquecento/00) per alimenti non conformi alla tabella merceologica di cui all'allegato A) del capitolato, nonché con caratteristiche diverse rispetto a quelle previste dal capitolato;
- penale di euro 500,00= (cinquecento/00) per mancata fornitura di alimenti BIO senza adeguate comunicazioni e giustificazioni;
- penale di euro 1.000,00= (mille/00) nel caso di porzioni mancanti anche se reintegrate nel corso del servizio;

- penale di euro 2.000,00= (duemila/00) nel caso di mancato rispetto di quanto previsto nell'art. 30 del presente capitolato (tecnologia di manipolazione);
- penale di euro 500,00= (cinquecento/00) nel caso di mancata applicazione ed adeguata documentazione del piano di autocontrollo;
- penale di euro 200,00= (duecento/00) nel caso di mancata, insufficiente ed inadeguata dotazione del vestiario per il personale;
- penale di euro 500,00= (cinquecento/00) nel caso di non rispetto delle norme comunali sul conferimento dei rifiuti e della raccolta differenziata;
- penale di euro 2.500,00= (duemilacinquecento/00) per mancato rispetto e/o carente esecuzione di quanto dichiarato nel progetto tecnico presentato in sede di gara.
- penale compresa tra euro 1.000,00= e 3.000,00= in caso di errata somministrazione di dieta speciale, facendo salva ogni altra azione conseguente a tutela dei consumatori e della stazione appaltante;
- penale di € 500,00= (duecento/00) nel caso di mancata e tempestivo aggiornamento nella rilevazione delle presenze;
- penale di € 500,00= (cinquecento/00) per ogni giorno di ritardo nell'esecuzione di lavori manutentivi o di riparazione di attrezzi od arredi indispensabili per il corretto svolgimento del servizio di refezione, ove il ritardo sia causa di disservizio rispetto alla regolare erogazione dello stesso.

In ogni caso, per le infrazioni alle norme del capitolato e del contratto per le quali non sia stata prevista una specifica sanzione potrà essere applicata, secondo gravità, una penale da un minimo di euro 100,00= (cento/00) ad un massimo di euro 3.000,00= (tremila/00), facendo salvo in ogni caso il recupero di eventuali costi sostenuti dalla stazione appaltante per azioni sostitutive o di rimedio.

Per ogni penalità (evidenziata e non evidenziata nei punti precedenti), correlata all'inadempienza delle clausole del contratto o del capitolato, si procederà ad una preventiva contestazione scritta dell'inadempienza, a mezzo PEC, nei confronti del gestore, assegnando un termine di dieci giorni dalla comunicazione per la ricezione di eventuali controdeduzioni. Ove quest'ultimo non replichi nei termini previsti o non fornisca elementi di risposta giudicati idonei a giustificare le inadempienze contestate, verrà applicata una penale dell'importo previsto nei punti precedenti o di importo diverso, secondo la gravità dell'inadempienza, compreso nei valori minimi e massimi di cui al paragrafo precedente.

Per il pagamento delle sanzioni comminate, il rimborso di spese e/o il risarcimento di eventuali danni contestati, la stazione appaltante potrà rivalersi mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui all'art. 14, o in subordine a mezzo incameramento della cauzione di cui all'art. 12.

#### **ART. 08 – Subappalto**

E' vietato il subappalto per i servizi di cui all'allegato IIB caratteristici del presente capitolato.

Il subappalto è ammesso limitatamente ai servizi di manutenzione, disinfestazione e derattizzazione ed ai lavori straordinari nei confronti di soggetti in possesso delle necessarie qualificazioni. Il subappalto, dev'essere dichiarato in sede di presentazione dell'offerta, ed in fase d'esecuzione deve necessariamente essere autorizzato dalla stazione appaltante a pena di nullità.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico responsabile di quanto subappaltato nei confronti della stazione appaltante.

#### **ART. 09 – Risoluzione del contratto**

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

- abbandono del servizio salvo casi di forza maggiore;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di Legge o regolamento, relative al servizio;
- inosservanza da parte della ditta aggiudicataria di uno o più impegni assunti verso la stazione appaltante con il presente contratto;

- cessione ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, di diritti ed obblighi inerenti al presente contratto;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto.

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per l'inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del contratto per inadempienza, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti condizioni:

- a) apertura di una procedura concorsuale o di fallimento, nonché messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'appaltatore;
- b) abbandono o interruzione non motivata del servizio; impiego di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- c) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata causa dell'appaltatore;
- d) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari o delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e di sicurezza e prevenzione;
- f) gravi e/o reiterate violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'appaltatore, anche a seguito di diffide della stazione appaltante;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, compresa la mancata applicazione dei contratti collettivi ed i ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti allo stesso;
- h) destinazione difforme dei locali affidati con usi diversi da quelli stabiliti dal presente contratto;
- i) subappalto del servizio difforme dalle previsioni del contratto e dell'offerta ed autorizzato;
- j) cessione del contratto.

La stazione appaltante, ove accertasse nel corso dell'esecuzione del servizio la non rispondenza alle condizioni stabilite, fatta salva l'applicazione delle penali previste, può fissare un congruo termine entro il quale l'appaltatore si deve conformare, ovvero produrre le proprie controdeduzioni; trascorso il termine stabilito, in assenza della regolarizzazione ovvero dell'adeguato riscontro da parte dell'esecutore, la stazione appaltante ha la facoltà di risolvere il contratto.

La risoluzione del contratto per colpa comporta, altresì, che la ditta aggiudicataria non potrà partecipare alla successiva gara per la ristorazione scolastica indetta dalla stazione appaltante e/o dall'amministrazione comunale.

La risoluzione del contratto per colpa comporta l'obbligo della ditta aggiudicataria al risarcimento dei danni.

#### **ART. 10 – Cessione del contratto**

La ditta aggiudicataria non potrà cedere a terzi il presente contratto a pena di nullità dello stesso.

#### **ART. 11 – Controversie**

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

#### **ART. 12 – Cauzione definitiva**

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



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

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

### **ART. 13 – Obblighi ed oneri a carico della ditta aggiudicataria**

Per tutta la durata dell'appalto il gestore del servizio si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni, trasformazioni diverse da quelle indicate per la manutenzione prevista nel presente capitolato negli ambienti dei refettori, nei locali pertinenziali e nel centro cottura, in assenza di autorizzazione della proprietà, il Comune di Paderno Dugnano”.

Lo svolgimento del servizio prevede l'autorizzazione sanitaria per ogni luogo di preparazione pasti, distribuzione e somministrazione prevista dalla vigente normativa, che dovrà essere acquisita dall'appaltatore mediante la voltura e/o l'aggiornamento delle autorizzazioni in essere prima dell'avvio del servizio, presentando al competente sportello unico del Comune di Paderno Dugnano (SUAP) la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), corredata di relativa relazione tecnica contenente le caratteristiche degli ambienti e delle attrezzature presenti presso ogni struttura operativa e la valutazione del rischio igienico.

Oltre a quanto sopra, l'appaltatore deve essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle Autorità preposte necessari per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato secondo le normative vigenti.

Tutti i nullaosta, autorizzazioni e benestare previsti per assolvere allo svolgimento del servizio e per la gestione degli ambienti consegnati dalla stazione appaltante per eseguire lo stesso dovranno essere rinnovati a cura e spese dell'appaltatore, anche nel rispetto alle nuove disposizioni di legge in materia che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, sono a carico della ditta aggiudicataria:

- tutte le spese, le imposte e le tasse inerenti il contratto, ivi comprese le spese di pubblicazione di gara, che verrà stipulato in forma privata sulla base del presente capitolato.
- tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscano o potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'impianto e per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato; per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- l'assicurazione per danni a cose ed a persone, nonché quelle relative alla responsabilità civile della ditta appaltatrice verso terzi;
- tenere i registri fiscali a norma di legge;
- la conduzione del centro cottura pasti di via De Amicis, che con il presente contratto verrà concesso in sub-comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto, con l'obbligo di mantenimento delle certificazioni necessarie per la conduzione della struttura (CPI, dichiarazioni impianti, ecc.);
- i costi derivanti dai consumi di acqua, energia elettrica, riscaldamento, telefono e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti relativi al centro cottura (compresa l'installazione delle linee telefoniche, installazione e/o voltura contatori);
- i costi derivanti dall'attivazione delle utenze e dai consumi di energia elettrica relativamente ai locali di approntamento, all'interno dei terminali di somministrazione di cui all'art. 43, lett. f) del presente capitolato.
- ai costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione;
- l'esercizio degli obblighi del datore di lavoro delle strutture condotte per l'espletamento del servizio;
- la fornitura, l'integrazione ed il mantenimento in piena efficienza delle attrezzature, macchinari arredi ed impianti per la produzione e la distribuzione dei pasti;
- gli adeguamenti delle strutture e degli impianti finalizzati all'installazione delle attrezzature che si rendessero necessarie, compresa la realizzazione di aree attrezzate per la cottura mediante piani

cottura ad induzione, da collocare nelle refezioni delle 6 scuole primarie (Fisogni, Manzoni, Mazzini, De Marchi, Curiel, Don Milani) secondo l'allegata scheda tecnica B);

- l'allestimento delle sale refettorio con la dotazione prevista nell' Allegato tecnico;
- la responsabilità della raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e del regolare conferimento degli stessi nei punti di raccolta presso ogni refezione e nel centro cottura pasti;
- ogni altra operazione o fornitura necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio, compresa l'esecuzione dei lavori di seguito descritti e disciplinati dagli allegati schede tecniche A) e B) e secondo gli artt. 44 e successivi del presente capitolato:
  - ✓ manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti annessi al centro cottura pasti di via De Amicis e degli ambienti connessi ai refettori scolastici (aree distribuzione pasti, cucine, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza);
  - ✓ manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso il centro cottura ed i locali refezionali stessi, con obbligo di mantenimento in efficienza e riparazione, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti necessarie in caso di rotture e guasti di sorta;
  - ✓ integrazione della dotazione standard delle attrezzature, macchinari ed arredi ove necessario, come previsto dal presente capitolato;
  - ✓ realizzazione di lavori straordinari all'interno del centro cottura per la necessaria riqualificazione nei termini utili per l'avvio del servizio.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre presentare, prima dell'avvio del servizio, all'A.T.S. territorialmente competente, istanza di deroga ex art 65 d.lgs 81/08 per l'utilizzo dei locali interrati della scuola primaria Mazzini.

L'appaltatore nella persona del Direttore Tecnico del Servizio, è obbligato a partecipare alle riunioni convocate dalla stazione appaltante, dall'Amministrazione Comunale di Paderno Dugnano, dalle Istituzioni scolastiche per discutere sull'andamento del servizio di cui trattasi e per programmare nel miglior modo le attività particolari o interferite.

L'appaltatore è tenuto all'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori, ed in ogni momento, a semplice richiesta della stazione appaltante e degli organi preposti ai controlli in materia, dovrà dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

In ciascun centro refezionale e nel centro cottura l'appaltatore dovrà depositare e mantenere copia dei seguenti documenti:

- Manuale di Autocontrollo Igienico, da predisporre in conformità al Reg. CE 852/2004 entro 30 giorni dall'inizio del servizio;
- Autorizzazione sanitaria;
- Documento di Valutazione dei Rischi;
- Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza,
- Per gli ambienti seminterrati – scuola Mazzini di via S. Michele del Carso: autorizzazione in deroga uso locali ai sensi art. 65 del D.Lgs 81 del 2008;
- Registro delle disinfestazioni e derattizzazioni periodiche effettuate;
- Registro delle manutenzioni periodiche effettuate;
- Presso il centro cottura pasti di via De Amicis: Documentazione idonea a tracciare le fasi della filiera dell'approvvigionamento delle derrate, la relativa produzione, lavorazione/trasformazione, confezionamento e consegna ai centri refezionali.

Sarà cura dell'appaltatore redigere apposito elenco con l'indicazione delle attrezzature, comprese pentole e stoviglie, via via sostituite/integrate nel corso dell'appalto. Tale elenco dovrà essere trasmesso alla stazione

appaltante ed al Comune di Paderno Dugnano al termine di ciascun anno scolastico. Nell'ambito dell'inventario, l'elencazione delle attrezzature di cucina deve riportare la marca, il modello, la data di acquisizione.

Alla scadenza del contratto l'appaltatore si impegna a riconsegnare alla stazione appaltante ed al Comune di Paderno Dugnano, i locali con impianti, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale, fatte salve eventuali integrazioni apportate dall'appaltatore nel corso dell'appalto.

I locali ed i beni devono essere riconsegnati all'Amministrazione Comunale in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, fatta salva la normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

#### **ART. 14 – Corrispettivo del servizio - Pagamenti**

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

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

In nessun caso, ivi compreso eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'appaltatore può sospendere le prestazioni oggetto del servizio e comunque le attività previste nel presente capitolato.

Per la cessione del credito trovano applicazione il Codice Civile e l'art. 117 del D.Lgs n 163 del 2006.

Per l'applicazione di penali e/o il rimborso di costi sostenuti dalla stazione appaltante per danni o azione sostitutiva di inadempienze dell'appaltatore, è prevista la possibilità per la stazione appaltante del recupero mediante ritenuta dalla rata del corrispettivo successiva al definitivo accertamento della penale ovvero del costo dell'azione sostitutiva svolta.

Il responsabile del procedimento potrà concordare, per motivi equitativi, la ritenuta applicata su più rate, fino alla concorrenza dell'importo da rimborsare o l'entità della sanzione o penale da corrispondere.

#### **ART. 15 – Revisione dei prezzi**

Il corrispettivo è sottoposto alla revisione prezzi offerti a partire dal secondo anno scolastico del servizio con frequenza annuale. La domanda di adeguamento dovrà essere formulata entro il 31 luglio di ciascun anno e sarà calcolata sulla base dell'indice ISTAT di aumento prezzi al consumo operai ed impiegati intervenuto tra il mese di luglio dell'anno precedente la domanda di aggiornamento ed il mese di luglio dell'anno in corso.

#### **ART. 16 – Norma sulla privacy e tracciabilità dei flussi finanziari**

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

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

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

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

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

La stazione appaltante verifica, in occasione di ogni pagamento al gestore e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento da parte dello stesso degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

**ART. 17 – Norme regolatrici, disciplina applicabile, riferimenti a norme di diritto vigente**

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia, e quelle che eventualmente dovessero intervenire a modifica e integrazione delle norme richiamate in materia di appalti pubblici, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale e di sicurezza degli impianti.

Il servizio oggetto del presente capitolato speciale d'appalto è regolato dalle clausole del presente capitolato e dai suoi allegati tecnici che costituiscono manifestazione integrale di tutti gli accordi intervenuti con appaltatore relativamente alle attività e prestazioni contrattuali, nonché dalle norme del codice civile.

## PARTE TECNICA

### 02 - Parte Tecnica a) - Organizzazione del servizio

**ART. 18 – Tipologia dell'utenza sede dei terminali di consumo**

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

**1 - Refezione scolastica**

Refezione scolastica	pasti medi giornalieri
Scuola infanzia via C. BATTISTI	154
Scuola infanzia via TRIESTE	72
Scuola infanzia via BOLIVIA	145
Scuola infanzia via CORRIDORI	104
Scuola infanzia via SONDRIO	72
Scuola infanzia via VIVALDI	146
Scuola infanzia via ANZIO	96
Primaria "CURIEL"	200
Primaria "DE MARCHI" (2 turni)	226+217
Primaria "DE VECCHI FISOGNI" (3 turni)	126+145+117
Primaria "MANZONI" (2 turni)	170+112
Primaria "G. MAZZINI" (2 turni)	134+169
Primaria "DON MILANI" (2 turni)	144+218
Secondaria 1° gr. "A. GRAMSCI"	104
Secondaria 1° gr "S. ALLENDE"	214
Secondaria 1° gr "CROCI"	41
Centro estivo infanzia	143

NB: L'elenco dei refettori e il numero dei pasti sopra elencati potrebbero subire variazioni nel corso dell'appalto.

Presso ogni terminale dovrà essere garantito un **numero di pasti aggiuntivi**, per far fronte ad eventuali situazioni di emergenza (per es. il rovesciamento accidentale di piatti da parte degli alunni); per servizi fino a 100 utenti (adulti compresi), è richiesta la consegna di pasti aggiuntivi pari al 4% (da arrotondare per eccesso); per i servizi oltre i 100 utenti (adulti compresi) è richiesta la consegna di pasti aggiuntivi pari al 3% (da arrotondare per eccesso).

Le modalità di somministrazione dei pasti presso le scuole dell'infanzia e primarie avverrà mediante servizio al tavolo, mentre nelle scuole secondarie di primo grado avverrà mediante linea "self service" con utilizzo di materiale monouso, posate e tovaglioli a perdere, confezionati in busta, biodegradabili e compostabili in conformità alla norma Uni En 13432:2002, ai sensi del D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25/07/2011.

## 2 – Servizio di ristorazione per asili nido

asili nido	pasti medi giornalieri
Asilo nido Avogadro	35-38
Asilo nido Palazzolo	38-43
Asilo nido Baraggiolo	28-33

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

Per garantire tale servizio la ditta aggiudicataria dovrà assicurare la presenza presso ciascuna cucina dei suddetti asili nido di un cuoco e di un aiuto-cuoco.

A titolo informativo e per meglio valutare il valore della produzione, si attesta che il dato medio annuale della fornitura dei pasti (calcolato sull'andamento triennale 2013-2015) è il seguente:

- scuole infanzia, primaria, secondarie primo grado e insegnanti: 451.300 pasti annuali;
- asili nido: 33.400 pasti annuali.

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

## 3 - Altri servizi

	pasti medi giornalieri	pasti/anno 2014
Pasti anziani	25	<b>6.500</b>
Pasti "Mensa sociale"	15	<b>3.900</b>

Per quanto riguarda il servizio pasti per anziani, per tutto quanto non espressamente indicato nel presente capitolato si fa riferimento alle modalità adottate per il servizio di refezione scolastica (es. menù, diete, variazioni, ecc.).

Il servizio dovrà inoltre provvedere alla fornitura, al confezionamento ed al trasporto delle merende, nel numero e nelle scuole ove sono previste.

### Merende

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

## ART. 19 – Calendario

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

Scuole	Inizio	Termine
Scuole dell'Infanzia	da calendario scolastico	da calendario scolastico
Scuole Primarie	da calendario scolastico	da calendario scolastico
Scuola Secondarie 1° gr.	da calendario scolastico	da calendario scolastico
Altre Utenze	Inizio	Termine
Centri estivi	inizio giugno	31 luglio
	1 settembre	inizio anno scolastico
Pasti anziani *	intero anno	
Asili Nido	1 settembre	31 luglio
Pasti "Mensa Sociale" *	intero anno	

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

#### ART. 20 – Orario del consumo dei pasti

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

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

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

Altre Utenze	Orario	Giorno di somministrazione
Centri estivo scuola dell'infanzia	12,00	dal lunedì al venerdì
Centro estivo primaria e secondaria 1°gr	12,30	dal lunedì al venerdì
Pasti anziani	12.00/13.30	dal lunedì al venerdì
Pasti "Mensa Sociale"	14.00	dal lunedì al venerdì

Si precisa che la frutta già lavata, e qualora fatta richiesta sbucciata e porzionata, anziché al termine del pasto, previo accordo con la stazione appaltante, dovrà essere distribuita in ogni classe a cura della ditta aggiudicataria nel corso della mattinata (ore 10.00 circa), senza oneri aggiuntivi per la stazione appaltante.

**N.B.** Gli orari ed i giorni di somministrazione sono indicativi e potranno essere oggetto di modifica nel corso dell'anno scolastico.

#### ART. 21 – Prenotazione pasti e parte informatica.

La ditta aggiudicataria sin dall'avvio dell'appalto è obbligata quotidianamente alla raccolta delle prenotazioni dei pasti nei singoli plessi scolastici, con oneri e costi a proprio carico, utilizzando tecnologie che abbiano il minimo impatto sulle attività didattiche, che non prevedano l'installazione di terminali fissi nelle scuole e che permettano la trasmissione dei dati di prenotazione delle classi in tempo reale. I dati relativi alle presenze degli alunni delle scuole d'infanzia, primaria e secondaria, dovranno essere aggiornati quotidianamente nel software impiegato nella gestione del servizio.

La rilevazione delle presenze presso l'asilo nido verrà effettuata dal personale comunale operante presso le diverse sedi.

La rilevazione delle presenze e la prenotazione pasti concorrono alla gestione del sistema “di pre-pagato” adottato dalla stazione appaltante, mediante l'utilizzo del software School E-Suite™ della Società Progetti e Soluzioni S.p.A. di cui la stazione appaltante è titolare delle licenze d'uso.

La ditta aggiudicataria dovrà da subito dar corso alla gestione del rilevamento delle presenze giornaliere utilizzando tale programma software completo, mediante le credenziali di accesso predisposte dalla stazione appaltante, con obbligo del pagamento del relativo canone annuo per ogni anno di durata del contratto. Il costo per l'anno 2016 è di euro 15.744,52 + iva (quindici mila settecento quaranta quattro euro virgola cinquantadue centesimi); detto valore costituisce il riferimento per le annualità successive, al netto di eventuali adeguamenti annuali, nel limite massimo dell'indice ISTAT annuale per le famiglie di operai e impiegati.

La corretta e puntuale gestione del software è una condizione “solidale”, che garantisce la preventiva e puntuale organizzazione dei pasti e delle diete speciali, semplificando l'organizzazione delle forniture e dei servizi dell'appaltatore e permettendo la gestione contabile della stazione appaltante e pertanto il suo mancato o non conforme utilizzo comporta grave disservizio. Il software assicura quotidianamente:

- La gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza.
- La prenotazione giornaliera e l'addebito giorno per giorno dei pasti, attraverso inserimento web (attività posta a carico del personale della ditta aggiudicataria);
- La gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza.
- Il pagamento anticipato dei pasti relativi alla ristorazione scolastica mediante ricariche effettuabili presso punti di ricarica POS situati sul territorio comunale. Le ricariche possono essere effettuate in contanti, con bancomat e Carte di Credito.
- Il pagamento tramite carta di credito on line con accesso tramite username e password direttamente dal sito della stazione appaltante [www.agesmultiservizi.it](http://www.agesmultiservizi.it).
- La comunicazione con i genitori via WEB, SMS e con documenti cartacei.

#### **Modalità di prenotazione pasti e raccolta delle presenze**

In ciascuna scuola ogni mattina il personale incaricato dalla ditta aggiudicataria rileva le presenze utilizzando appositi fogli che contengono i nominativi dei bambini presenti in ogni classe, rilevando l'assenza del giorno al servizio mensa e le eventuali diete in bianco.

I fogli vengono poi ritirati dal personale incaricato e inseriti quotidianamente nell'applicativo perché in questo modo sono disponibili in tempo reale per:

- il cento di cottura per la predisposizione dei pasti da fornire alle varie scuole;
- la stazione appaltante per la gestione amministrativa del servizio;
- i genitori, interessati a monitorare le prenotazioni.

La responsabilità e la veridicità dei dati raccolti sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

#### **Pagamento dei pasti**

Il pagamento avviene attraverso ricariche a importo libero, presso svariati punti di ricarica POS situati sul territorio comunale.

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

Il genitore può procedere ad effettuare il pagamento dei pasti anche con carta di credito in modalità “on line”, direttamente dal sito della stazione appaltante ([www.agesmultiservizi.it](http://www.agesmultiservizi.it)).

Per rispetto della privacy le ricariche avvengono unicamente ad importo e non a numero di pasti.

La manutenzione dei punti di ricarica, in numero minimo di 15 (quindici), è a totale carico della ditta aggiudicataria.

#### **Gestione delle comunicazioni con gli utenti**

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

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

Resta in capo alla stazione appaltante:

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

La ditta aggiudicataria si obbliga a garantire:

- la manutenzione durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software;
- il mantenimento per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza, il cui costo è già compreso nell'importo del canone annuale riportato in premessa;
- l'installazione di un PC presso il centro di cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo;
- la rilevazione quotidiana delle presenze e la prenotazione giornaliera dei pasti all'interno delle scuole;
- la stampa dal sistema informatizzato dei fogli-classe necessari alla rilevazione delle presenze ed il puntuale recapito dei medesimi presso le scuole;
- la verifica della regolarità e completezza delle informazioni pervenute dalle scuole, nonché la correzione in caso di segnalazione di errori da parte del sistema entro le ore 10,00 del mattino;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- lo storno della presenza/assenza nel caso in cui un alunno uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,00 del mattino ed il conseguente aggiornamento dei dati nel sistema;
- la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema, tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del sistema informatico (di tale intervento formativo dovrà essere data tempestiva comunicazione alla stazione appaltante e all'Amministrazione Comunale);
- la fornitura di SMS sufficienti per la copertura della durata dell'appalto;
- l'emissione della fattura che l'impresa aggiudicataria dovrà emettere sulla base dei **solli pasti effettivamente contabilizzati** e sempre rilevabili dal sistema informatizzato.

Infine, in caso di guasti o malfunzionamenti di software e hardware, l'impresa appaltatrice è tenuta a dare tempestiva comunicazione alla stazione appaltante, a far eseguire gli interventi manutentivi necessari e ad operare tutto quanto necessario per il ripristino delle informazioni del sistema informatico.

## **02 - Parte Tecnica b) - Modalità operative**

### **ART. 22 – Rispetto della normativa.**



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

Dovrà altresì garantire l'osservanza della normativa relativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dalla L. 123/2007 e D.Lvo 81/2008, dal successivo art. 54 e dalla scheda tecnica C) e dell'allegato Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), di cui l'aggiudicatario si impegna ad attuare le prescrizioni ivi previste a proprio carico.

La ditta aggiudicataria si impegna inoltre a farsi parte attiva nel coordinamento con la stazione appaltante per le opportune modifiche al documento, in caso di intervenute necessità.

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

Dovrà altresì garantire il rispetto della normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nelle formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg CE 178/2002. Sarà facoltà della stazione appaltante effettuare dei test per verificare il buon funzionamento del sistema di rintracciabilità proposto.

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

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

I pasti dovranno essere confezionati presso il centro cottura di via De Amicis 7, con personale e derrate a carico della ditta aggiudicataria, la quale dovrà provvedere al trasporto presso i singoli terminali di consumo, utilizzando esclusivamente mezzi di trasporto propri e comunque con vani di carico lavabili e sanificabili.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire mediante legame fresco-caldo, a mezzo di contenitori termo-isolati dotati di relativa certificazione che ne indichi la capacità termica. Tali contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21.03.1973 e succ. modif. ed integrazioni, Reg CE 1935/2004).

La Ditta appaltatrice dovrà organizzare il piano dei trasporti e far sì che i tempi tra preparazione e consumo siano ridotti al minimo. In particolare i tempi tra il termine della cottura/riscaldamento e l'inizio del trasporto non potranno superare i 30 minuti.

I pasti dovranno essere consegnati in orari diversificati per ogni terminale di somministrazione, secondo un programma concordato con la stazione appaltante e comunque per un tempo non superiore a 30 minuti prima dell'inizio del servizio di somministrazione.

Al fine di soddisfare tale requisito dovranno pertanto essere attentamente valutate le capacità delle attrezzature in essere e le eventuali loro integrazioni così come l'organizzazione del piano dei trasporti.

Il piano dei trasporti dovrà tener conto della possibile richiesta da parte della stazione appaltante di anticipare la somministrazione della frutta nel corso della mattinata.

Per il trasporto dei pasti è richiesta la presenza di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale ai sensi del D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25/07/2011.

Il numero di furgoni e la loro tipologia nonché il piano dei trasporti, saranno oggetto di valutazione in sede di gara.

#### **ART. 24 – Preparazione pasti / fornitura derrate per altre utenze.**

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

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

La ditta aggiudicataria si impegna inoltre, qualora richiesto, a fornire le derrate a crudo e/o il pasto pronto alle scuole autonome del territorio.

Gli eventuali accordi saranno definiti direttamente dalla ditta con le scuole autonome private del territorio.

## **02 - Parte Tecnica c) - Personale**

### **ART. 25 – Applicazione contrattuale.**

Si richiede alla ditta aggiudicataria dell'appalto l'assorbimento in organico, in via prioritaria, del personale già in servizio presso il centro di cottura ed i terminali di somministrazione delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado e degli asili nido dislocati sul territorio del Comune di Paderno Dugnano, qualora coerente con la propria organizzazione d'impresa e con le esigenze tecnico-organizzative. Nei confronti dei lavoratori costituenti oggetto del presente contratto, la ditta aggiudicataria dovrà attuare condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti nei contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria, alla data dell'offerta e nella località in cui svolgono i lavori.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni di contratto collettivo (ed ogni altro contratto collettivo applicabile) che venga successivamente stipulato alla data dell'offerta e nella località in cui svolgono i lavori.

### **ART. 26 – Norme concernenti il personale.**

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

Entro e non oltre il 15 ottobre di ciascun anno, la ditta aggiudicataria è tenuta a presentare alla stazione appaltante l'elenco completo del personale impiegato presso ogni realtà operativa, corredato dalle qualifiche e dagli orari di servizio. Qualora intervengano modifiche le stesse dovranno essere tempestivamente trasmesse alla stazione appaltante.

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

Presso il centro di cottura di via De Amicis 7 è richiesta la presenza di:

- un direttore del servizio per 40 ore settimanali con funzione di interfaccia con gli uffici comunali e con la stazione appaltante, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio; tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come direttore in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni (almeno 2.000 pasti giornalieri);
- un dietista per 40 ore settimanali (con specifico titolo di studio); tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come dietista in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni (almeno 2.000 pasti giornalieri);
- un capo-cuoco diplomato per 40 ore settimanali (diploma conseguito presso Istituto Alberghiero), con funzioni di responsabile della produzione; tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come cuoco in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni (almeno 2.000 pasti giornalieri).

Del suddetto personale dovrà essere prodotto relativo *curriculum* professionale.

Presso il centro di cottura di via De Amicis 7 è altresì richiesta la presenza di un magazziniere con funzione di carico e scarico di magazzino, di verifica delle forniture in entrata e dei prodotti in uscita.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli Utenti del servizio di refezione scolastica: in particolare per ogni refettorio deve essere individuata la figura di un'addetta responsabile.

Il rapporto personale/utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio e potrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con la stazione appaltante.

Vengono comunque indicati i seguenti rapporti di somministrazione:

- scuola dell'infanzia 1 ASM / 40 pasti somministrati;
- scuola primaria 1 ASM / 50 pasti somministrati;
- scuola secondaria primo grado 1 ASM / 80 pasti somministrati (servizio a "self-service").

L'eventuale addetta aggiuntiva è da conteggiare sull'aumento del 25% del rapporto di base (es: scuola dell'infanzia: 1 ASM è sufficiente fino a 50 pasti; dal 51° pasto devono essere previste 2 ASM).

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

Tale indice sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.

In caso di assenza del personale sussiste l'obbligo per la ditta aggiudicataria del relativo reintegro se il numero di ore non lavorate giornalmente supera il 10% del monte ore complessivo giornaliero e tale reintegro dovrà avvenire dal secondo giorno di assenza.

Tutto il personale dipendente dal gestore dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla ditta aggiudicataria.

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

#### **ART. 27 – Formazione del personale.**

Per una buona organizzazione del servizio si ritiene fondamentale effettuare un'adeguata e sistematica formazione del personale impiegato sia presso il centro di cottura, che presso i terminali di somministrazione.

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

Presso ogni terminale di somministrazione dovrà essere presente la documentazione relativa a ciascun intervento formativo effettuato, specificando i nominativi del personale interessato e operante presso il refettorio.

Entro e non oltre il 15 ottobre di ciascun anno la ditta aggiudicataria è tenuta a presentare alla stazione appaltante uno specifico piano annuale riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale.

La stazione appaltante si riserva la possibilità di presenziare a tali momenti formativi mediante personale appositamente individuato.

In sede di aggiudicazione tutta l'attività formativa (monte ore di docenza annuale e programmi formativi) sarà oggetto di valutazione e sarà altresì valutata la modalità di verifica dell'efficacia della formazione erogata, che il concessionario dovrà indicare.

#### **ART. 28 – Vestiario.**

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

In particolare si sottolinea la necessità che il copricapo sia atto a contenere completamente la capigliatura.

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

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

#### **ART. 29 – Sospensione del servizio.**

In caso di eventi (compresi eventuali scioperi del personale della ditta aggiudicataria) che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, la stazione appaltante dovrà essere avvisata con anticipo di almeno cinque giorni lavorativi. Le parti valuteranno di volta in volta l'eventuale sospensione del servizio o la fornitura di un menù d'emergenza. In quest'ultimo caso, sarà riconosciuto un

minor costo pari a € 0,50 a pasto da destinare, in accordo con la stazione appaltante, ad interventi afferenti la refezione scolastica (es. iniziative, arredi, manutenzioni, progetti).

In riferimento a quanto disposto dalla normativa in materia di garanzie minime essenziali nei pubblici servizi in caso di sciopero, la ditta aggiudicataria è tenuta ad uniformare la propria autoregolamentazione del diritto di sciopero a quella in vigore per il personale dell'Amministrazione Comunale addetto a servizi analoghi.

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

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti; è richiesto comunque alla ditta aggiudicataria di fornire anche in questo caso la consegna dei pasti per l'intera utenza utilizzando un centro di cottura alternativo, oppure avvalendosi del supporto di altre ditte di ristorazione.

La modalità di gestione di tale emergenza sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

#### **ART. 30 – Tecnologia di manipolazione-somministrazione.**

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

1. il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, deve essere confezionato a parte, per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione;
2. il trasporto del formaggio grattugiato (conservato a  $T \leq +10^{\circ}\text{C}$ ) deve avvenire in appositi contenitori e lo stesso dovrà poi essere posizionato sui tavoli a disposizione dell'utenza;
3. la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
4. tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
5. tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo; saranno ammesse deroghe a tale disposizione solo dopo esplicita autorizzazione da parte della stazione appaltante;
6. al fine di limitare il rischio igienico (contaminazione crociata) si specifica che l'eventuale anticipo di preparazioni (toielettatura di carni) dovrà essere effettuato garantendo un'adeguata separazione nel tempo e/o nello spazio fra le pietanze predisposte per il menu del giorno e quelle previste per il giorno successivo;
7. per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di  $+60^{\circ}\text{C}$  in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, e somministrazione;
8. per i piatti freddi e i contorni da consumarsi freddi deve invece essere garantita una temperatura massima di  $+10^{\circ}\text{C}$  fino al momento della somministrazione;
9. yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato devono essere conservati e trasportati a temperatura non superiore a  $+4^{\circ}\text{C}$  e potrà essere tollerata una temperatura massima nel momento della somministrazione non superiore a  $+14^{\circ}\text{C}$ ;
10. è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
11. tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità ed agli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali, mentre per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;
12. lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato secondo buona norma in apposita attrezzatura frigorifera tra  $0^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$  mediante utilizzo di teglie forate che consentano l'allontanamento dei liquidi derivanti dal decongelamento; è vietato lo scongelamento tramite immersione in acqua;

13. è ammessa la cottura diretta di alimenti surgelati senza la fase di scongelamento, laddove non venga compromessa la presentazione del prodotto finale;
14. compatibilmente con la tipologia delle materie prime, per la cottura delle verdure vanno utilizzate le brasiere;
15. le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
16. nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci devono essere cotti in forno;
17. non possono essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i “fondi di cottura”, ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
18. non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menù il purè o piatti simili è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con la stazione appaltante;
19. per ridurre l’apporto di sodio con la dieta, dovrà essere limitato l’utilizzo di sale, incrementando l’utilizzo di erbe aromatiche;
20. tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando assolutamente l’aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
21. tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e dei semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica; deroghe a tali indicazioni potranno essere applicate solo previa comunicazione all’Ufficio comunale responsabile e comunque dovranno essere specificatamente evidenziate nel manuale di autocontrollo dell’igiene predisposto dalla ditta aggiudicataria.
22. è richiesto l’uso di amuchina o altri disinfettanti analoghi per il lavaggio dei contorni da consumare crudi e della frutta; ai fini della prevenzione del rischio chimico dovranno essere documentate le validazioni dei dosaggi utilizzati;

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

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura di 150 grammi per ogni preparazione trasformata presso il centro cottura, cotta e non, ponendola in idonei sacchetti sterili. Tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero a temperatura non superiore a +4°C per le 72 ore successive alla somministrazione. La stessa procedura di campionamento dovrà essere effettuata anche presso le cucine degli asili nido. Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

Tale campionamento non è richiesto per le preparazioni che costituiscono le “diete speciali”.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare all’inizio dell’anno scolastico un piano di analisi microbiologiche e chimiche sugli alimenti (materie prime, prodotti finiti) e sull’acqua, oltre ad un piano di verifica delle superfici (tamponi ambientali microbiologici) a mezzo di un laboratorio accreditato. I risultati ottenuti dovranno essere sistematicamente inviati alla stazione appaltante.

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

Qualora lo ritenga necessario, la stazione appaltante potrà effettuare nel corso dell’anno scolastico dei controlli analitici mediante l’effettuazione:

- n° 10 tamponi superficiali presso il centro cottura e/o i refettori;
- n° 5 analisi microbiologiche e/o chimiche su alimenti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti);
- n° 2 tamponi sul personale.

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

### **ART. 32 – Sanificazione e pulizia**

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

Saranno considerate idonee solo le superfici destinate a venire in contatto diretto con le sostanze alimentari che presentino CBT < 10 UFC/cm<sup>2</sup> ed assenza di enterobatteriaceae.

Oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione ordinaria, il suddetto piano di sanificazione dovrà prevedere efficaci interventi presso il centro cottura, le cucine degli asili nido ed i refettori, tali da garantire la pulizia dei vetri, dei davanzali interni, del locale/zona rifiuti e dei relativi bidoni/contenitori (cassonetti).

Dovrà inoltre essere garantita la deragnatura periodica degli ambienti.

I servizi igienici dei refettori e i servizi igienici ad uso del personale devono essere dotati di sapone liquido, carta monouso e carta igienica allocata negli appositi porta rotoli. Il materiale d'uso dovrà essere fornito dalla ditta aggiudicataria.

Per il centro di cottura la ditta aggiudicataria dovrà predisporre un apposito sistema di monitoraggio atto ad individuare la presenza di roditori, insetti striscianti e volanti adottando un piano preventivo di derattizzazione e disinfestazione. E' richiesto che tali interventi siano affidati ad una ditta esterna specializzata. Restano a carico della ditta aggiudicataria i prodotti necessari alla detersione ed alla disinfezione degli ambienti, delle attrezzature e delle stoviglie.

Sarà oggetto di valutazione in sede di gara la quantità dei prodotti detergenti ecocompatibili ai sensi del D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25/07/2011.

## **02 - Parte Tecnica d) - Menù ed alimenti**

### **ART. 33 – Alimenti.**

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

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

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- riportare una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- possedere imballaggi integri, asciutti ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
- per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale;
- non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti ad eccezione di quanto esplicitamente indicato nelle caratteristiche merceologiche dei prodotti (Allegato A);
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma;
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM);
- non ammesso l'utilizzo di vegetali surgelati nella preparazione dei primi (unica eccezione: minestrone) e dei secondi (ad eccezione di basi); è ammesso l'utilizzo di prodotti vegetali surgelati per la preparazione dei contorni cotti previo accordo con la stazione appaltante;
- per la fornitura agli asili nido non è ammesso l'utilizzo di prodotti vegetali surgelati ad eccezione di fagiolini, piselli, erbe;
- la ditta aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio del servizio e quando la stazione appaltante lo ritenga necessario, le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità;

- dovrà essere sempre disponibile la scheda tecnica di prodotto di tutte le materie prime utilizzate;
- nel caso di inserimento di nuovi prodotti non previsti nell'allegato A, dovrà essere presentata la relativa scheda tecnica, necessaria per una preventiva valutazione merceologica e nutrizionale del prodotto;
- eventuali nuove preparazioni dovranno essere preventivamente testate e valutate.

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

Saranno richieste forniture di prodotti ottenuti mediante tecniche di Agricoltura Biologica (olio extravergine di oliva, legumi secchi, orzo, farro, yogurt, la pasta secca, riso, tutta la frutta, prodotti da forno distribuiti come merende), come definiti da Reg CE 834/2007 e le cui caratteristiche sono indicate nell'allegato A).

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

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

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

La frequenza nel consumo dei suddetti prodotti alimentari è quella prevista nei menù (invernale ed estivo) e le tabelle dietetiche concordate nel corso dell'appalto (a titolo esemplificativo allegato B – C).

La ditta aggiudicataria potrà in sede di presentazione della propria offerta, quale miglioria, proporre l'inserimento di ulteriori prodotti BIO, D.O.P. e I.G.P., oltre che eventuali prodotti del commercio equosolidale e/o prodotti regionali a Km 0 (Per Km 0 si intendono prodotti il cui consumo avviene nella stessa regione di produzione a un raggio massimo di 70 Km), in un'ottica di inserimento materie prime a basso impatto ambientale ai sensi del D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25/07/2011.

**ART. 35 – Mancata fornitura di prodotti BIO.**

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

- fornire immediata comunicazione all'ufficio comunale responsabile ed alla stazione appaltante;
- fornire adeguata giustificazione dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di enti terzi e/o organismi di controllo;
- sostituire la frutta biologica con frutta ottenuta con metodi di agricoltura a lotta integrata.

**ART. 36 – Menu.**

I pasti dovranno essere composti secondo il menu (invernale – estivo) e le tabelle dietetiche concordate nel corso dell'appalto (a titolo esemplificativo allegato B – C).

Il menu sarà unico per tutti gli ordini scolastici, tuttavia potrà essere prevista una differenziazione per le scuole dell'infanzia e secondaria di primo grado.

Per gli asili nido sarà predisposto apposito menu come da allegato C) a titolo esemplificativo.

Per il servizio pasti a domicilio dovrà essere predisposto apposito menù.

Nel periodo di passaggio tra il menù invernale e quello estivo potranno essere richieste variazioni al menù in base all'andamento climatico.

E' richiesta altresì la somministrazione di acqua minerale in bottiglie da litri 1,5 ogni sei utenti; nel corso della durata del menù estivo la quantità di acqua richiesta è di 3 litri ogni sei utenti.

E' richiesta la somministrazione di acqua minerale in bottiglie da ml 500 per singolo utente per i pasti resi agli anziani.

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

La ditta aggiudicataria dovrà sviluppare per tutti i menù di volta in volta concordati, **le grammature “a cotto”** predisposte sulla base delle tabelle dietetiche formulate “a crudo”.

Durante l'appalto potranno essere approntate modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù, introducendo variazioni con prodotti dello stesso livello qualitativo di quelli previsti dall'allegato A), senza aumento di spesa per la stazione appaltante.

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

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

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

La composizione dei suddetti cestini dovrà essere così formulata:

- n°1 panino con prosciutto cotto/ affettato di tacchino/ salame;
- n°1 panino con formaggio (asiago, montasio, edammer);
- n°1 frutto/succo di frutta;
- n°1 acqua minerale da 500 ml;
- n°1 crostatina confezionata o dolci similari;
- n°2 tovaglioli in carta;
- n°1 bicchiere a perdere.

I menù non potranno essere modificati da parte della ditta aggiudicataria, se non previa intesa con la stazione appaltante per i seguenti casi:

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

In ogni caso la ditta aggiudicataria dovrà dare tempestiva comunicazione agli Uffici comunali preposti ed alla stazione appaltante delle succitate variazioni di menu.

Le eventuali variazioni di menù dovranno comunque essere concordate con gli Uffici comunali preposti.

#### **ART. 37 – Diete speciali.**

La ditta aggiudicataria si impegna a fornire diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti, la cui richiesta sarà formalizzata dall'Ufficio comunale preposto, allegando relativo certificato medico, secondo le indicazioni fornite dalla locale A.T.S..

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

Dovranno essere predisposti, a cura del servizio dietetico della ditta aggiudicataria, gli specifici menu per le diete speciali.

La formulazione delle diete speciali dovrà comunque essere di composizione uguale al menu del giorno, mediante l'inserimento di prodotti alternativi reperibili sul mercato e, dove presenti confezionati in monoporzione, adatti ad un'alimentazione particolare (ad es.: se nel menù del giorno è prevista pizza, dovrà essere fornita pizza anche all'alunno/a celiaco/a attraverso fornitura di prodotto senza glutine).

Si richiede alla ditta aggiudicataria la disponibilità ad adeguarsi alle indicazioni formulate dalla locale A.T.S. relativamente alle singole diete speciali.

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

Le diete speciali dovranno essere trasportate in contenitori dedicati, essi dovranno essere tali da garantire che gli alimenti siano mantenuti a temperature di sicurezza (>60°C ; < 10°C).

Per le diete per celiachia è richiesto l'uso di contenitori singoli.



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

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

## **02 - Parte Tecnica e) - Controlli e Commissioni Mensa**

### **ART. 38 – Attività di controllo da parte della stazione appaltante.**

In qualsiasi momento, senza preavviso, direttamente o mediante personale tecnico appositamente incaricato, la stazione appaltante si riserva il diritto di effettuare controlli, per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente contratto, sia presso il centro di cottura, che presso le cucine degli asili nido ed i terminali di somministrazione.

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

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

### **ART. 39 – Commissioni mensa.**

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

Nell'interesse dell'utenza, le Commissioni Mensa esercitano il ruolo:

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

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

Potranno inoltre essere previste verifiche a campione, da parte delle Commissioni mensa, sulla gradibilità delle preparazioni delle diete speciali attraverso un assaggio delle stesse, senza oneri aggiuntivi per la stazione appaltante.

### **ART. 40 – Rilievi della stazione appaltante.**

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

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

### **ART. 41 – Organismi istituzionali preposti al controllo.**

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

### **ART. 42 – Rifiuto della fornitura.**

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

Sono fatte salve le sanzioni dell'art. 7. Secondo la gravità del riscontro, si fa esplicito rinvio all'art. 9 del presente capitolato.

## **02 - Parte Tecnica f) - Attrezzature e manutenzione**

### **ART. 43 – Fornitura di nuove attrezzature e migliorie.**

Presso le diverse sedi di preparazione e somministrazione dei pasti, entro e non oltre i successivi 45 gg dalla consegna degli ambienti e dall'avvio del servizio sono richieste le seguenti nuove attrezzature (per "nuove" si intende nuovo acquisto), supportate dai necessari interventi di adeguamenti strutturali e impiantistici, anche ove necessari per le forniture energetiche.

#### **1. Centro Cottura**

- Sostituzione cella surgelati con anticella a livello del pavimento, aventi le medesime dimensioni della cella attualmente presente.
- Cella positiva a livello del pavimento (dimensioni indicative:300x300cm) con adeguata scaffalatura interna.
- Sostituzione radiatore Cella positiva.
- Cella positiva per stoccaggio frutta e verdura fresca BIO.
- Cella temperatura negativa per prodotti gelo BIO.
- Frigorifero per stoccaggio yogurt latticini BIO.
- Frigorifero per stoccaggio uova BIO.
- Data logger per tutte le celle.
- Macchina lavasciuga per pulizia pavimenti.

#### **2. Locale cottura**

- N°2 Forni combinati (20 teglie 2/1GN) provvisti di relativi sistemi di addolcimento.
- N°2 armadi termici 20 teglie 1/1GN.
- N°1 bollitore in sostituzione dell'attuale.
- N. 1 termosigillatrice.
- N. 1 brasiera con ribaltamento automatico.

#### **3. Locale lavaggio verdure**

- Sostituzione della lavaverdure.
- Sostituzione della centrifuga.
- Sostituzione del cutter.
- Verifica e ripristino degli scarichi delle attrezzature e dell'adeguatezza delle pendenze del pavimento.

#### **4. Locale preparazione carni**

- N°1 tritacarne.
- N°1 hamburgatrice automatica (minimo 1500 cicli/ora).
- N°1 polpettatrice automatica (minimo 12000 polpette/ora).

#### **5. Locale preparazione piatti freddi**

- N°2 affettatrici automatiche con relativi accessori.

#### **6. Locale lavaggio**

- Sostituzione lava-pentole.
- Inserimento sistema di addolcimento acqua.

#### **7. Spogliatoi personale**

- N°25 armadietti a doppio scomparto.

**8. Altro:**

- N°5 armadi INOX ad ante scorrevoli.
- Doppia dotazione di contenitori isotermitici per pasti domiciliari.
- N°10 scaffali in alluminio modulari per celle.
- N° 13 scaffali in alluminio per il magazzino.
- N°20 GN forate per scongelamento prodotti (h20).
- N° 20 teglie dei forni in dotazione in sostituzione di quelle maggiormente usurate.
- N°4 sterilizza coltelli.
- Esecuzione di lavori per la divisione dell'attuale magazzino in 2 parti mediante parete divisoria semimobile (magazzino prodotti convenzionali e magazzino prodotti BIO); creazione di un vano di accesso con installazione di porta che dal corridoio consenta l'ingresso; adeguamento impianto elettrico.
- Allestimento di apposita area con piani di appoggio per la preparazione dei materiali di consumo e/o frutta da destinare ai terminali di somministrazioni.

**9. Asili Nido:**

- Congelatore a pozzetto (dimensioni indicative 600×800×700 H mm).
- Forno combinato (6 x 1/1GN) con mantentore di temperatura.
- Piano Cottura (4 o 6 fuochi).
- N° 1 Lavastoviglie a capottina.

**10. terminali di somministrazione:**

- N° 4 Lavastoviglie a capottina da collocare presso terminali di somministrazione.
- Integrazione e sostituzione di tavoli e sedie usurati nei refettori.
- Posizionamento cappa di aspirazione presso il locale approntamento lavaggio della Scuola dell'Infanzia Battisti e Scuola Primaria De Marchi.
- Esecuzione lavori per la sistemazione di griglie a pavimento per eliminazione acque reflue presso i refettori delle Scuole Primarie Fisogni e De Marchi.

**11. Mezzi di trasporto pasti anziani**

- Dovrà essere messo a disposizione in comodato d'uso gratuito n. 1 mezzo di trasporto idoneo per tutta la durata dell'appalto per il servizio di trasporto dei pasti anziani.

Presso le diverse sedi di preparazione e somministrazione dei pasti, entro e non oltre i successivi 120 gg dalla consegna degli ambienti e dall'avvio del servizio sono richiesti i seguenti lavori.

- Creazione ex novo e/o razionalizzazione delle aree preposte allo stoccaggio dei rifiuti provenienti dalla refezione, nei 17 terminali di somministrazione, con idonea separazione dalle aree di stoccaggio dei rifiuti provenienti dalle altre attività scolastiche.
- Rifacimento pavimentazione c/o il locale approntamento lavaggio della scuola dell'infanzia Corridori (da eseguire in periodi di chiusura delle attività scolastiche).

Presso le diverse sedi di preparazione e somministrazione dei pasti, entro il primo anno dall'avvio dei servizi, in periodo di chiusura delle attività scolastiche e secondo idonea programmazione, è richiesta la tinteggiatura dei refettori scolastici e degli ambienti agli stessi pertinentenziali.

**Altri interventi e/o lavori**

- Presso il centro cottura, la ditta aggiudicataria è obbligata ad eseguire i lavori secondo quanto indicato nell'Allegato scheda tecnica B "Lavori straordinari".

Entro 120 gg. dalla consegna degli ambienti e dall'avvio del servizio, mediante apposito programma e senza che tale incombenza costituisca interruzione del normale svolgimento delle attività del centro, dovranno inoltre essere eseguiti i seguenti lavori.

- ripresa degli intonaci e imbiancatura interna.
- realizzazione di una nuova pensilina a protezione dell'ingresso principale.
- rifacimento dell'asfaltatura del piazzale.
- riqualificazione dell'illuminazione esterna.
- riqualificazione della motorizzazione dei cancelli carrai.
- riverniciatura dei cancelli pedonale, carrai e delle recinzioni.
- riqualificazione della parte muraria della recinzione esterna con la posa di adeguata copertina.

**Progetto "Just in time"**

la ditta aggiudicataria in sede di gara dovrà presentare un progetto di preparazione dei primi piatti direttamente nei terminali di somministrazione, mediante sistema cottura ad induzione, nelle 6 scuole primarie, da attivare per almeno 3 scuole entro il mese di settembre 2017 e per le restanti entro il mese di settembre 2018.

Nel progetto dovranno essere declinati gli aspetti organizzativi, le procedure di preparazione e tutte le attrezzature occorrenti (es. cuoci pasta), che saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Sarà a carico della stessa l'individuazione delle scuole su cui procedere e tutti gli eventuali interventi di adeguamento strutturale e impiantistico, anche in relazione agli obblighi di cui al D.Lgs n° 81/2008.

Sarà oggetto di valutazione, in sede di gara, la declinazione del progetto tenendo conto del numero del bacino d'utenza interessata per terminale di somministrazione e le tempistiche di realizzazione del progetto.

Inoltre, in ottemperanza a quanto previsto dal Piano d'Azione Nazionale per il *Green Public Procurement*, in sede di gara saranno valutati tutti quegli interventi migliorativi atti a ridurre i consumi energetici e le emissioni di CO2 prodotte dal Servizio di Refezione Scolastica.

**ART. 44 – Struttura, attrezzatura, arredi.**

Tutto il materiale preso in consegna dalla ditta aggiudicataria elencato nell'allegato D s'intende in buono stato di conservazione.

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

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

Nel corso dell'appalto la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura di arredi nuovi in sostituzione di quelli usurati (banchi armadiati, pensili, tavoli, sedie, ecc.), ivi compresi quelli dalla stessa forniti in attuazione di quanto definito nel capitolato e presenti presso i terminali di somministrazione previo accordo con la stazione appaltante, mantenendo nel corso dell'appalto l'efficace e piena disponibilità delle dotazioni come sopra definite mediante le necessarie integrazioni che si renderanno necessarie.

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

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine, delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi per la distribuzione dei pasti, nonché la sostituzione delle stesse, qualora non più idonee all'utilizzo, presenti presso il centro di cottura, presso le cucine degli asili nido e presso i terminali di somministrazione sono a carico della ditta aggiudicataria, che dovrà garantirne il funzionamento adeguato e il buono stato di manutenzione.

Entro il termine di ciascun anno la stazione appaltante in contraddittorio con la ditta aggiudicataria, effettuerà specifiche verifiche per constatare l'effettivo stato di buona manutenzione delle macchine, attrezzature e impianti, potendo assegnare, ove occorra, un termine entro cui provvedere al ripristino di efficienza e/o sostituzione degli stessi. Eventuali omissioni potranno dare luogo a penali o ad escussioni parziali della cauzione definitiva.

La riparazione delle lavastoviglie dovrà essere effettuata entro le 48 ore dalla rottura.

**ART. 46 – Manutenzione ordinaria e straordinaria degli ambienti e locali di servizio**

La manutenzione ordinaria e straordinaria del centro di cottura e degli ambienti di cucina e di distribuzione pasti presso i terminali, in quanto ambienti assoggettati al datore di lavoro “aggiudicatario”, è a carico della ditta aggiudicataria, secondo le modalità definite nelle apposite schede tecniche A e B allegate al presente capitolato.

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle cucine degli asili nido e dei refettori scolastici, in quanto ambienti sotto la responsabilità del dirigente scolastico e di proprietà del Comune di Paderno Dugnano, non sono a carico dell'appaltatore ad eccezione di una tinteggiatura dei locali programmata da eseguire nei periodi di chiusura delle scuole, nel corso del 5 anno di gestione dell'appalto.

È a carico della ditta aggiudicataria lo sgombero e pulizia delle aree di pertinenza del centro di cottura in caso di nevicate e il taglio dell'erba presso il centro di cottura.

In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, la ditta aggiudicataria dovrà concedere libero accesso al personale comunale o di altre imprese autorizzate, regolamentandone l'accesso per non intralciare lo svolgimento del servizio e approntando ove necessario, apposito D.U.V.R.I..

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

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

Entro il termine di ciascun anno la stazione appaltante verificherà, in contraddittorio con la ditta aggiudicataria, l'effettivo stato di manutenzione delle strutture di cui al presente articolo, assegnando ove occorra, un termine entro cui provvedere alla realizzazione degli stessi. Eventuali omissioni potranno dare luogo a penali o ad escussioni parziali della cauzione definitiva.

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

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale degli ambienti e degli impianti che sono parte integrante del centro di cottura, delle cucine, dei refettori, dei locali di distribuzione e delle pertinenze, quali i servizi igienici destinati al personale, i montacarichi destinati al solo utilizzo dell'appaltatore. La ditta aggiudicataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria di propria competenza secondo le modalità di seguito specificate.

- La manutenzione programmata: è da eseguire in periodi non interferenti con le attività scolastiche, presentando apposito piano-programma degli interventi previsti entro 30 gg dall'aggiudicazione definitiva, aggiornandolo dopo la prima presentazione ogni semestre fino a conclusione dell'appalto. In tale programmazione è prevista l'imbiancatura delle refezioni scolastiche e relative pertinenze da effettuare la prima volta entro l'anno di avvio del servizio, ed una seconda volta decorsi 4 anni dalle imbiancature precedentemente effettuate.
- Per la manutenzione connessa a riparazione di guasti, rotture o fatti imprevedibili: al verificarsi del guasto, di qualsiasi natura esso sia, la ditta aggiudicataria sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico o impresa di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nei termini sopraindicati: per guasti limitati e di lieve entità, l'esecuzione dei lavori di riparazione dovrà essere completata entro i 4 giorni successivi al verificarsi del guasto, avendo cura di non interferire con la preparazione e la somministrazione dei cibi; per le manutenzioni di maggior consistenza, tali da richiedere un'organizzazione tecnica dell'intervento ovvero reperire mezzi ed imprese specialistiche disponibili sul mercato, dovrà essere presentato entro 2 gg, un piano d'azione per intervenire urgentemente, evidenziando i rimedi previsti e dimostrando la sollecitudine dell'azione posto che trattasi di manutenzione di non semplice esecuzione.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il potenziale danneggiamento o un disfunzionamento (anche temporaneo) della qualità d'uso delle apparecchiature di cucina, ovvero degli apparati necessari per la sicurezza in senso lato.

Per valutare l'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine/attrezzature nuove. A tal proposito si specifica che nel caso in cui si presenti la necessità di sostituire un'apparecchiatura, tale sostituzione dovrà avvenire con macchine/attrezzature nuove, appositamente acquistate; non sarà pertanto ammesso il riutilizzo di apparecchiature provenienti da altre sedi.

L'alienazione delle macchine/attrezzature dovrà essere concordata con la stazione appaltante. Copia dei documenti fiscali riferiti alle macchine, impianti ed attrezzature sostituite devono essere consegnate alla stazione appaltante.

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

- i dati identificativi dell'apparecchiatura, impianto, locale in cui si è reso necessario l'intervento;
- una sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo, sia ordinario che straordinario;
- la data di ogni intervento;
- la firma ed estremi di identificazione della persona e/o della ditta esecutrice dell'intervento.

Copia del registro delle manutenzioni debitamente aggiornato dovrà essere mensilmente inviato alla stazione appaltante ed all'Ufficio comunale di riferimento relativo alla tipologia della manutenzione svolta. Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione.

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

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

Le modifiche ad apparecchiature ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.). In questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore.

Nel caso in cui fossero introdotte nuove apparecchiature o fossero apportate motivate modifiche, la ditta aggiudicataria è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e le procedure, oltre a provvedere alla formazione degli addetti.

Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria i lavori, le modifiche o nuovi acquisti che si rendessero necessari per garantire il livello ed i requisiti di standard prestazionale degli ambienti, degli impianti, delle apparecchiature e dei mezzi necessari per svolgere il servizio in condizioni ottimali, di efficienza e di sicurezza, anche conseguenti ad esigenze di adeguamento per intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di igiene, sicurezza e di prevenzione.

L'esecuzione dei suddetti lavori è specificata nell'allegato scheda tecnica B).

E' diritto della stazione appaltante e del Comune di Paderno Dugnano, proprietario, di:

- vigilare sulla gestione del centro cottura, delle cucine degli asili nido e dei refettori ed ambienti e pertinenze annessi compiere tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di manutenzione degli ambienti e macchinari;
- intimare l'esecuzione dei lavori ritenuti necessari per il buon funzionamento la rientranti nelle previsioni del presente articolo e nel complessivo capitolato e suoi allegati, anche mediante diversa articolazione dei lavori programmati per renderli più efficaci e ridurre le interferenze;
- in caso di inerzia o di carente o mancata esecuzione, previa intimazione all'appaltatore per attuare quanto necessario, eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese alla ditta

aggiudicataria, in caso di inottemperanza alle intimazioni di cui sopra, avvalendosi della cauzione prestata a garanzia degli obblighi contrattuali;

- imporre la destinazione degli eventuali indennizzi assicurativi riscossi dalla ditta aggiudicataria per danni subiti o per incendi o per altre eventualità assicurative alle riparazioni e ricostruzioni necessarie.

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

La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire stoviglie, vasellame, brocche e bicchieri, nonché posate in acciaio inox, pentolame ed altre attrezzature (bacinelle gastronomiche, placche, coperchi con guarnizioni, ecc.) in sostituzione di quelle rovinate o consumate per usura oppure mancanti.

La ditta aggiudicataria è altresì tenuta ad integrare tempestivamente la dotazione iniziale di pentole, stoviglie, posate e bicchieri necessari a garantire il regolare funzionamento del servizio di refezione scolastica.

La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire materiale monouso a perdere quali tovagliette e tovaglioli di carta. Presso i refettori delle scuole secondarie di primo grado, la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire materiale monouso (piatti, bicchieri, posate in confezioni monouso, tovaglioli e tovagliette) per il servizio a “*self service*”, biodegradabili e compostabili in conformità alla norma Uni En 13432:2002, ai sensi del D.M. del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25/07/2011.

In tutti gli altri terminali di somministrazione è consentito l’utilizzo del materiale monouso, con le caratteristiche sopra indicate, solo in caso di rottura delle lavastoviglie previo accordo con la stazione appaltante.

Sarà a carico della ditta aggiudicataria fornire anche tutto l’occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette, qualunque altro suppellettile indispensabile all’espletamento del servizio).

Si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l’attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un’omogenea quantità delle singole porzioni.

## 02 - Parte Tecnica g) - Attrezzature e manutenzione

**ART. 49 - Educazione Alimentare e altre iniziative a supporto del servizio**

E’ richiesta la predisposizione e la realizzazione di una serie di iniziative a supporto del Servizio di Refezione Scolastica:

- almeno n. 1 incontro tematico annuale per genitori e/o insegnanti (convegni, tavola rotonda, ecc.) le cui tematiche dovranno essere conformi a quanto previsto dal D.M. del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25/07/2011 (es. riduzione consumi di carne, provenienza territoriale degli alimenti, stagionalità, ecc.);
- almeno n. 3 sponsorizzazioni annuali a sostegno delle iniziative promosse nelle scuole e dal territorio (premiazioni borse di studio comunali e non, convegni a tema, inaugurazioni nuovi edifici scolastici e prima infanzia, ecc.);
- la stampa e la pubblicità delle iniziative legate alla refezione scolastica (menù speciali, progetti educazione alimentare, ecc.);
- l’organizzazione e la gestione di almeno un progetto annuale di educazione alimentare per ogni ordine scolastico prediligendo attività laboratoriali, ludico sportive, teatrali, concorsi, ecc.;
- la fornitura di materiale e/o materie prime e/o spazi necessari per la realizzazione del progetto, in caso di iniziative di educazione alimentare promosse da soggetti terzi (esempio: A.T.S.).

I progetti di educazione alimentare proposti saranno oggetto di valutazione in sede di gara.

**ART. 50 - Recupero delle eccedenze**

Ai sensi del D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25/07/2011 è richiesta alla ditta aggiudicataria la disponibilità a studiare e ad attuare, in accordo con la stazione appaltante, un progetto per il recupero delle eccedenze in ottemperanza a quanto indicato dalla "Legge del buon samaritano" (Legge 155 del 25/06/2003) e nel rispetto di quanto indicato dalla locale A.T.S.: INDICAZIONI OPERATIVE: recuperare gli alimenti nella ristorazione collettiva\_1° Edizione: dicembre 2015 (Circolare del 23/12/2015 – Protocollo n. 97490/2307).

Il progetto presentato sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

#### **ART. 51 – Proposte migliorative**

La ditta aggiudicataria, entro i tempi massimi indicati nell'offerta tecnica progettuale, deve mettere in atto le proposte innovative/migliorative/aggiuntive rispetto a quelle previste dal presente capitolato d'oneri in accordo con l'Amministrazione Comunale.

Qualora si ravvisassero difficoltà oggettive nella realizzazione delle proposte indicate nell'offerta tecnica la ditta aggiudicataria, in accordo con l'Amministrazione Comunale, dovrà proporre nel corso dell'appalto soluzioni tecniche alternative di pari valore che formeranno oggetto di apposito verbale sottoscritto dalla stazione appaltante e dalla ditta aggiudicataria

Qualora le proposte migliorative prevedano la fornitura nel corso dell'appalto di arredi, attrezzature e strumentazioni varie, le stesse, alla scadenza del contratto, resteranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale già proprietaria delle strutture.

## **ULTERIORI NORME**

#### **ART. 52 –Gestione rifiuti prodotti dal servizio**

Ai sensi del D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25/07/2011, la ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto della raccolta differenziata dei rifiuti secondo le disposizioni comunali vigenti, con l'obiettivo di ridurre al minimo l'impatto ambientale.

La ditta aggiudicataria è obbligata a conferire le diverse frazioni dei rifiuti differenziati con le modalità di raccolta stabilite dal Comune di Paderno Dugnano, garantendo la separazione dei rifiuti prodotti dal servizio dai rifiuti prodotti dalle altre attività scolastiche, attrezzando le previste aree ecologiche e dimensionandone la capienza, quali aree e fabbisogno di contenitori per la raccolta separata, in dimensioni adeguate per il volume dei rifiuti prodotti.

La ditta aggiudicataria dovrà pertanto realizzare e mantenere le separate zone di raccolta dei cassonetti per la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dal proprio servizio, nelle apposite aree messe a disposizione del Comune presso ogni refezione scolastica, adeguando anche l'area di raccolta del centro cottura secondo le modalità impartite dal Comune di Paderno Dugnano.

In tali aree il soggetto preposto al controllo, oltre alla stazione appaltante, è il Comune di Paderno Dugnano, che può eseguire ispezioni mediante la propria ditta appaltatrice della raccolta e smaltimento rifiuti urbani, nonché i servizi dell'A.T.S. territorialmente competente ed i referenti della sicurezza delle direzioni scolastiche.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.).

Per correttamente adempiere alla raccolta differenziata dei rifiuti in cucina e in refettorio, la ditta aggiudicataria individuerà per ogni centro refezionale un proprio dipendente quale referente della gestione rifiuti e per tutto l'appalto un responsabile della corretta raccolta dei rifiuti.

#### **ART. 53 – Informazioni organizzative e servizi di riferimento.**



Il servizio di fornitura pasti verrà seguito e controllato dalla stazione appaltante e dal Comune di Paderno Dugnano con le seguenti modalità e ambiti di competenza:

- gestione contrattuale, amministrativa e contabile: stazione appaltante;
- controllo generale sulla qualità del servizio ed in particolare sulla qualità delle forniture alimentari, della preparazione, erogazione, e della distribuzione dei pasti ed il controllo sulla qualità delle derrate somministrate presso i terminali di somministrazione: Comune di Paderno Dugnano.

#### **ART. 54 – Disposizioni in materia di sicurezza**

L'appalto affidato rientra nelle previsioni dell'art. 26, comma 3 ter, del D.Lgs 81/2008 ove il committente non è datore di lavoro delle attività previste e dei luoghi in cui si svolgono le prestazioni. A tal proposito è stato redatto il DUVRI recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard da interferenze relativi alla tipologia della prestazione, che dovrà essere integrato prima dell'inizio dell'esecuzione, e sottoscritto dall'aggiudicatario. Esso costituirà documento contrattuale ai sensi di legge.

Per tutto il personale impiegato nel servizio l'appaltatore è responsabile della dotazione dei Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

In ogni luogo di lavoro allo stesso consegnato, entro l'avvio del servizio l'appaltatore deve predisporre e far affiggere e mantenere, a propria cura e spese e sotto la sua responsabilità, i necessari cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Per la gestione dinamica delle valutazioni dei rischi d'interferenza si rinvia all'allegata scheda tecnica C).

L'impiego delle attrezzature e degli impianti alimentati con energia elettrica e del gas di ogni ambiente deve essere effettuato dal personale appositamente addestrato dall'appaltatore, che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione.

La ditta aggiudicataria è tenuta all'applicazione e alla vigilanza sul rispetto delle disposizioni di cui alle norme concernenti il divieto di fumo.

In relazione a quanto sopra, la ditta aggiudicataria espressamente manleva e tiene indenne la stazione appaltante, il Comune di Paderno Dugnano e le direzioni scolastiche da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche e di sicurezza vigenti.

#### **ART. 55 – Controlli e verifiche**

Oltre a quanto specificatamente previsto in altre parti del presente capitolato, durante lo svolgimento del servizio sono previsti controlli e verifiche programmate secondo quanto indicato nella scheda tecnica A).

Qualora in tali verifiche emergessero mancanze e/o danneggiamenti rispetto a locali, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, compresi quelli sostituiti/integrati, la stazione appaltante diffiderà l'appaltatore per conseguire l'immediato ripristino di quanto carente, danneggiato o inutilizzabile, riservandosi di promuovere eventuale azione sostitutiva con costi totalmente a carico dell'appaltatore, avvalendosi dell'escussione della garanzia del contratto il cui importo dovrà essere reintegrato dall'appaltatore entro e non oltre 30 gg.

Per l'azione sostitutiva la stazione appaltante provvederà a quantificare il risarcimento dovuto dalla ditta aggiudicataria, salvo il maggior danno, sulla base:

- del prezzario del Comune di Paderno Dugnano in vigore al momento della riconsegna per i lavori edili e gli impianti;
- dei prezzi CONSIP o, in mancanza, dei prezzi rilevati dai principali listini di mercato in vigore al momento della riconsegna per le attrezzature, macchinari e arredi.

Restano di proprietà dell'Amministrazione Comunale gli impianti, le attrezzature e gli arredi eventualmente sostituiti a seguito di rottura come sopra precisato.

#### **ART. 56 – Oneri economici a carico della ditta aggiudicataria**

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla gestione del servizio sono a carico della ditta aggiudicataria, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi al servizio oggetto del presente capitolato, nonché ad ogni attività che si rendesse necessaria per la prestazione dello stesso o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.

Nei suddetti oneri sono comprese tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, bolli, e registrazione del contratto di appalto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione.

Rimangono altresì a carico della ditta aggiudicataria le spese di pubblicazione di gara.

Eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni del contratto, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula dello stesso resteranno ad esclusivo carico dell'appaltatore, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale.

#### **ART. 57 – Norme finali – elezione di domicilio**

L'aggiudicatario deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto un domicilio presso il territorio del Comune di Paderno Dugnano.

Tutte le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate presso il suddetto domicilio eletto.

Qualsiasi comunicazione così fatta alla ditta aggiudicataria dal responsabile preposto dalla stazione appaltante si considererà fatta personalmente al titolare dell'appalto.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, qualsiasi comunicazione fatta all'impresa mandataria si intende fatta a tutte le imprese costituenti il raggruppamento temporaneo (RTI).

Il contratto relativo al presente appalto verrà stipulato mediante scrittura privata autenticata.

#### **ALLEGATI:**

- A.** TABELLE MERCEOLOGICHE
- B.** MENU NIDI E TABELLE DIETETICHE
- C.** MENU' E TABELLE DIETETICHE PER SCUOLE
- D.** ELENCO ATTREZZATURE
- E.** SCHEDA TECNICA A) "Sanificazione, pulizia ed igiene, manutenzione ordinaria"
- F.** SCHEDA TECNICA B) "Manutenzioni straordinarie"
- G.** SCHEDA TECNICA C) "Disposizioni in materia di sicurezza"
- H.** SCHEMA DUVRI