

2012



**COMUNE DI
BORGARELLO**



**COMUNE DI
ZERBOLO'**

**CAPITOLATO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA.**

INDICE

ART. 1	Oggetto del contratto
ART. 2	Durata della concessione e importo a base di gara
ART. 3	Tipologia dell'utenza sede dei terminali di consumo
ART. 4	Calendario
ART. 5	Orario del consumo dei pasti
ART. 6	Prenotazione pasti
ART. 7	Rilevazione presenze e riscossione corrispettivi
ART. 8	Modalità di preparazione, consegna, scodellamento e trasporto
ART. 9	Responsabilità della ditta aggiudicataria
ART. 10	Oneri della concessionaria
ART. 11	Sospensione del servizio
ART. 12	Norme concernenti il personale
ART. 13	Raccolta dei rifiuti prodotti
ART. 14	Rispetto della normativa
ART. 15	Alimenti
ART. 16	Menù
ART. 17	Diete speciali e diete in bianco
ART. 18	Prodotti BIO, D.O.P. e I.G.P. e prodotti del commercio equo e solidale
ART. 19	Tecnologia di manipolazione e somministrazione
ART. 20	Fornitura di stoviglie, bicchieri, posate e materiale a perdere
ART. 21	Pulizia e manutenzione degli impianti
ART. 22	Manutenzione ordinaria e straordinaria : specifiche tecniche
ART. 23	Attività ispettive da parte del Comune e Commissione Mensa
ART. 24	Corrispettivi a compensazione dei costi sociali
ART. 25	Royalties
ART. 26	Deposito cauzionale
ART. 27	Penalità
ART. 28	Subappalto e cessione della concessione
ART. 29	Dichiarazione di decadenza della concessione
ART. 30	Spese contrattuali
ART. 31	Collegio arbitrale
ART. 32	Riferimento a norme di diritto vigente

ARTICOLO 1 – OGGETTO DEL CONTRATTO

L'oggetto del contratto è costituito dall'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica e di altre utenze, più avanti dettagliate, presso i Comuni di Borgarello e Zerbolò.

Tale servizio consiste nella:

- a. fornitura e stoccaggio derrate alimentari per la preparazione (comprese le diete speciali), confezionamento e trasporto dei pasti destinati agli alunni, agli insegnanti e altri soggetti autorizzati alla consumazione, ivi incluso quelli a domicilio;
- b. apparecchiatura, sparecchiatura, pulizia e sanificazione dei refettori, compresi tutti gli arredi;
- c. sanificazione del centro cottura, pulizia e sanificazione dei contenitori per il trasporto dei pasti e delle attrezzature;
- d. scodellamento;
- e. gestione informatizzata delle presenze e riscossione dei buoni mensa mediante sistema di pre-pagato, nonché gestione solleciti e recupero di eventuali crediti di utenti non riconosciuti dall'Amministrazione come casi sociali.

La preparazione e il confezionamento dei pasti avverrà presso le due cucine di Via Corbellini - Borgarello e Via Roma – Zerbolò.

La somministrazione avverrà:

1. PER LE SCUOLE UBICATE NEL COMUNE DI BORGARELLO

- a) per la scuola d'infanzia ubicata in Via Corbellini, adiacente la cucina;
- b) per la scuola primaria, presso il refettorio adiacente il centro AUSER in Via Turati a circa 50 mt dal centro cottura.

2. PER LE SCUOLE UBICATE NEL COMUNE DI ZERBOLO'

- a) per la scuola d'infanzia, presso il refettorio di Via Roma n. 84, adiacente la cucina;
- b) per la scuola primaria, presso il refettorio adiacente la scuola dell'infanzia di Via Roma n. 84, adiacente la cucina;
- c) per l'asilo nido, presso la struttura nido, trasportando i pasti dalla cucina mediante apposito carrello termico.

La preparazione, il confezionamento in contenitori termici monodose e l'eventuale trasporto dei pasti per gli utenti a carico dei Servizi Sociali (anziani, persone in difficoltà), così come richiesto annualmente dai singoli comuni e comunque per un numero giornaliero da lunedì a venerdì non superiore al 2% dei pasti prodotti per le attività scolastiche di ogni singolo comune.

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla gestione del servizio sono a carico dell'Aggiudicante la gara di concessione.

Per questa ragione le utenze gas-metano, acqua ecc. e energia elettrica saranno calcolate al 10% del consumo delle stesse relativamente al consumo scolastico rilevato dalle fatture ricevute dai Comuni.

Sono altresì a carico del Concessionario:

- la fornitura di brocche, in numero sufficiente, per servizio acqua ai tavoli;
- la fornitura di depuratori d'acqua di idonea capacità e in numero sufficiente;
- l'hardware ed il software necessario per il sistema di gestione informatizzata delle presenze;
- il progetto di riqualificazione delle cucine e dei refettori, finalizzato a migliorare la qualità del servizio e degli ambienti di preparazione e di consumo.

L'Aggiudicatario, come previsto dal proprio progetto tecnico (relazione), dovrà provvedere a sue spese ai lavori di miglioramento ambientale (muratura ed impiantistica) nonché alla sostituzione e/o all'integrazione delle attrezzature e gli arredi attualmente in dotazione.

Il progetto di riqualificazione presentato in offerta tecnica dovrà essere eseguito entro il 1.9.2012.

Si intendono a esclusivo carico del concessionario tutti gli oneri inerenti le pratiche amministrative per l'esercizio delle attività, comprese le istanze e le relative spese per eventuali interventi di potenziamento delle linee elettriche ed idrauliche, nonché i successivi consumi.

Sono altresì a carico del concessionario le spese per lo smaltimento delle attrezzature e/o degli arredi eventualmente dismessi; di tale smaltimento dovrà essere data prova documentale.

ARTICOLO 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE E IMPORTO A BASE DI GARA

La durata della concessione è riferita al seguente periodo: 1° SETTEMBRE 2012 – 31 AGOSTO 2016.

I Comuni componenti la stazione unica di gara si riservano la facoltà di applicare la procedura di cui all'art. 57, comma V, lettera a) e b) del D. Lgs. n. 163/2006, procedendo all'affidamento di ulteriori servizi analoghi al medesimo soggetto aggiudicatario, a procedura negoziata e senza necessità di ulteriore pubblicazione di bando. La procedura non dovrà esprimere un valore economico superiore ad un terzo della base d'asta e le prestazioni aggiuntive saranno estensive il presente appalto e sottoposte alle medesime condizioni.

Alla scadenza del contratto, la Concessionaria si impegna a riconsegnare i locali con gli impianti, le attrezzature, la stoviglie e quant'altro acquistato alla proprietà dei rispettivi comuni.

Il prezzo pasto a base d'asta su cui applicare il ribasso unico ed unitario è fissato in € 5,00 IVA esclusa.

Esso compenserà tutti i costi derivanti dalla concessione remunerando così il Concessionario.

Il prezzo di aggiudicazione per ciascun pasto preparato e somministrato, così come previsto precedentemente, è da ritenersi impegnativo e vincolante per tutta la durata della concessione.

Tale prezzo, a decorrere dall'anno scolastico 2013/2014 sarà soggetto ad aggiornamento annuale in base alla variazione dell'indice ISTAT relativo al consumo delle famiglie di operai e impiegati rilevato a livello provinciale.

Sarà cura del Comune comunicare agli utenti l'adeguamento del prezzo buono pasto, così come la richiesta di revisione della Concessionaria non potrà essere in alcun caso retroattiva e dovrà essere approvata, preventivamente, dal Comune stesso.

Se tale richiesta non giungesse entro la fine della stagione precedente quella della variazione, entro il 30 giugno, s'intende riproposto il prezzo del buono pasto alla data allora vigente.

Ogni singolo Comune provvederà ad indicare alla Concessionaria il prezzo pasto (buono pasto) per singolo utente. Qualora il prezzo pasto stabilito dal Comune fosse inferiore al prezzo di aggiudicazione la gara, la differenza sarà a carico del Comune stesso.

Il Comune provvederà a pagare alla Concessionaria il costo dei pasti consumati dai docenti in servizio e dagli utenti dei Servizi Sociali dietro presentazione di fatture trimestrali.

La Concessionaria provvederà a recuperare il prezzo dei pasti direttamente dagli utenti mediante l'applicazione a ciascuno di essi della tariffa a loro carico.

Il Comune provvedere al pagamento delle suddette fatture entro 60 (sessanta) gg. dal loro ricevimento.

Le quote di pertinenza degli utenti non pagate, dovranno essere gestite dalla Concessionaria nelle modalità di recupero crediti che riterranno più efficaci.

ARTICOLO 3 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA SEDE DEI TERMINALI DI CONSUMO

L'Aggiudicataria dovrà provvedere con proprio personale al trasporto ed allo scodellamento del pasto agli alunni, al riordino ed alla pulizia del refettorio o delle aule scolastiche, se utilizzate per la somministrazione del pasto, dove è presente un'utenza mensile così distribuita:

COMUNE DI BORGARELLO		N° PASTI
SCUOLA DELL'INFANZIA	Alunni	888
	Insegnanti e adulti ammessi al servizio	105
SCUOLA PRIMARIA	Alunni	931
	Insegnanti e adulti ammessi al servizio	48
SERVIZI SOCIALI	Utenti ammessi al servizio	42

COMUNE DI ZERBOLO'		N° PASTI
SCUOLA DELL'INFANZIA	Alunni	707
	Insegnanti e adulti ammessi al servizio	66
SCUOLA PRIMARIA	Alunni	486
	Insegnanti e adulti ammessi al servizio	22
ASILO NIDO	Alunni	154
	Insegnanti e adulti ammessi al servizio	44

Il numero dei pasti non è impegnativo per l'Ente, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscritti, assenze, malattie, incremento/diminuzione della domanda ecc.). Pertanto i valori sopra indicati derivano da una media dell'ultima stagione.

La **MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE** dei pasti avverrà:

1) COMUNE DI BORGARELLO

- a) **scuola dell'infanzia**, presso l'apposito locale della scuola medesima, ubicata in Via Corbellini, mediante servizio al tavolo;
- b) **scuola primaria**, presso il refettorio adiacente il centro AUSER in Via Turati a circa 50 mt. dal centro cottura, mediante trasporto e servizio al tavolo con distribuzione con carrello termico;
- c) **utenti Servizi Sociali**, mediante consegna di contenitore termico monoporzione, presso il centro cottura.

2) COMUNE DI ZERBOLO'

- a) **scuola dell'infanzia** presso il refettorio della scuola medesima, sito in Via Roma n. 84, mediante servizio al tavolo;
- b) **scuola primaria**, presso il refettorio adiacente la scuola dell'infanzia, sito in Via Roma n. 84, mediante servizio al tavolo;
- c) **asilo nido**, presso la struttura nido, sita in Via Roma n. 84, trasportando i pasti dalla cucina mediante apposito carrello termico.

Le operazioni di preparazione e somministrazione dovranno essere comprensive delle operazioni di sanificazione e di riordino.

L'Amministrazione potrà richiedere all'Aggiudicataria la fornitura di pasti e lo svolgimento di servizi per feste, altre iniziative per particolari occasioni soggette a costo separato da concordare in base al servizio richiesto e comunque non superiore al doppio del prezzo di aggiudicazione singolo pasto.

ARTICOLO 4 – CALENDARIO

BORGARELLO

UTENZE	INIZIO	TERMINE
a) Scuola dell'Infanzia	da calendario scolastico	da calendario scolastico
b) Scuola Primaria	da calendario scolastico	da calendario scolastico
c) Utenti Servizi Sociali	da calendario scolastico	da calendario scolastico

ZERBOLO'

UTENZE	INIZIO	TERMINE
d) Scuola dell'Infanzia	da calendario scolastico	da calendario scolastico
e) Scuola Primaria	da calendario scolastico	da calendario scolastico
f) Asilo Nido	da calendario scolastico	da calendario scolastico

ARTICOLO 5 – ORARIO DEL CONSUMO DEI PASTI

La Concessionaria si impegna ad erogare il servizio negli orari concordati con l'Amministrazione per come segue.

Su richiesta dell'Amministrazione potrà essere articolato un orario basato sui doppi turni.

Si precisa che per le scuole d'infanzia l'Aggiudicataria dovrà provvedere alla consegna entro le ore 9,45 della frutta lavata, sbucciata e manipolata, in quantità corrispondente ai pasti previsti per la giornata. Tale servizio viene realizzato in via sperimentale e conteggiato nel prezzo pasto stabilito. Nulla è dovuto al concessionario in caso di conferma del servizio. La prestazione sperimentale e la decisione conseguente è a capo del solo Comune di Borgarello. La frutta deve essere suddivisa per classe, con tovaglioli a perdere per il consumo.

Presso il Comune di Zerbolò la concessionaria s'impegna a fornire la merenda, componente quindi il prezzo pasto di aggiudicazione.

Indicativamente gli orari del pranzo sono i seguenti:

BORGARELLO

- ore 12:00 scuola dell'infanzia
- ore 12:30 scuola primaria

ZERBOLO'

- ore 11.30 asilo nido
- ore 11.30 scuola dell'infanzia
- ore 12:30 scuola primaria

ARTICOLO 6 – PRENOTAZIONE PASTI

La concessionaria procede quotidianamente alla raccolta prenotazioni e presenze pasti nei singoli plessi, mediante proprio personale, secondo modalità di accesso ai plessi concordate con l'Amministrazione, al fine di non arrecare disturbo allo svolgimento delle lezioni e secondo accordo assunto entro il 1 settembre di ogni anno. La concessionaria provvederà quindi all'inoltro dei dati alla Cucina di ogni singolo Comune.

I pasti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati nei menù in vigore (allegato B Comune di Borgarello - Comune di Zerbolò – Primaria e Infanzia allegato B1. Comune di Zerbolò - Asilo Nido) e dovranno essere preparati con prodotti in conformità all'allegato A “*Qualità materie prime per la ristorazione scolastica*”.

Durante la concessione potranno essere sostituite le materie prime necessarie alla realizzazione dei menù, introducendo variazioni con prodotti dello stesso livello qualitativo di quelli previsti dall'allegato A), senza aumento di spesa del servizio e con assunzione di dichiarazione da parte del Direttore della Struttura e della Dietista, per essere sottoposti al vaglio della ASL di Pavia.

ARTICOLO 7 – RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI

La Concessionaria dovrà provvedere, facendosene totalmente carico, della rilevazione delle presenze di ogni singolo utente in modo da addebitare il prezzo pasto quotidiano in relazione alla tariffa assegnata dal Comune (buono pasto).

A questo scopo dovrà predisporre procedure, strumenti e momenti di formazione al proprio personale.

La procedura di rilevamento presenze dovrà avvenire quotidianamente.

Presso la sede del centro cottura, o altro luogo indicato dalla Concessionaria, dovranno essere posizionati a cura e spese della Concessionaria l'hardware ed il software idonei alla gestione e la trasmissione dei dati.

Particolare attenzione andrà posta nella procedura di rilevazione delle diete speciali e dei pasti dietetici su ordinazione.

Dovrà essere prevista anche la procedura di segnalazione di eventuali modifiche alla prenotazione del pasto, per uscite anticipate straordinarie o ingressi posticipati.

Il sistema dovrà inoltre permettere al Comune:

- la visione/stampa del numero dei pasti distinta per tipologie di utenze, quotidianamente;
- i dati consuntivi ed il corrispettivo riscosso, per ogni periodo di fatturazione, che evidenzii: il numero di utenti appartenenti a ciascuna fascia di reddito ed il numero di pasti erogati distinto per scuola;
- la visione/stampa della situazione di ogni codice.

La forma di gestione della riscossione dei corrispettivi prevede un sistema di codici a ricarica.

I codici ricaricabili da utilizzare per il servizio dovranno essere predisposti, da parte della Concessionaria entro l'inizio dell'anno scolastico al fine di poterne illustrare agli utenti il funzionamento e la gestione, nonché di consentirne la consegna alle famiglie sempre a carico della Concessionaria.

Nel mese di settembre e comunque prima dell'inizio di ogni anno scolastico, Comune e Concessionaria provvederanno all'aggiornamento della banca dati utenti.

Per le ricariche dei codici dovranno essere previsti punti di ricarica sul territorio una presso la sede comunale, con il costo di macchina, installazione e formazione del personale a carico della Concessionaria.

La Concessionaria dovrà gestire in proprio, un ulteriore punto di ricarica da realizzare anche tramite convenzione con sito ubicato sul territorio (tabaccheria, giornalaio, etc), con orari di accesso per gli utenti fruitori il più possibile ampio.

Il sistema prevede anche la gestione dei pasti per il personale docente, gli incaricati e/o autorizzati dal Comune. Il credito acquistato dall'utenza deve essere trasmesso giornalmente al sistema centrale tramite modem e linea telefonica e concorre ad aggiornare algebricamente il saldo individuale; tale saldo sarà decrementato giornalmente all'atto della rilevazione della presenza dell'alunno in mensa. Sarà possibile cancellare una prenotazione entro le ore 10.00 senza che nulla venga addebitato all'utente.

Gli utenti che fruiscono della gratuità o di tariffe agevolate saranno comunque oggetto di carico e scarico pasto automatizzati all'inizio di ogni stagione scolastica.

La Concessionaria farà pervenire trimestralmente al Comune il numero dei pasti consumati oggetto d'integrazione tariffaria a cura del Comune stesso.

L'utenza può effettuare contestazioni sui pasti addebitati in mesi precedenti solo direttamente alla ditta aggiudicataria.

Dovrà essere prevista la possibilità per l'utenza di conoscere la situazione del credito residuo o di credito esaurito sul codice, tramite collegamento via internet, protetto da *login* e password rilasciati dalla Concessionaria. Tale sistema deve essere accessibile anche grazie ad un *link* presente sul sito del Comune.

La Concessionaria dovrà comunicare al Comune, prima dell'inizio del servizio, il soggetto incaricato alla gestione dei reclami o segnalazioni da parte dell'utenza, nonché i recapiti telefonici o indirizzi di posta elettronica a cui le famiglie potranno rivolgersi.

La Concessionaria dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.L. 30/06/2003 n.196, convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004, n. 45, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e di pagamento.

In caso di mancata ricarica del codice il sistema dovrà comunque permettere la fornitura del pasto all'utente.

Con l'atto di concessione del servizio, il Comune trasferisce al concessionario le prerogative proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi.

A tale fine spetta al concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva, per il recupero delle somme dovute, senza pregiudizio alcuno per l'amministrazione concedente.

La Concessionaria è tenuta ad effettuare almeno n. 2 (due) solleciti scritti all'utente insolvente prima di procedere al recupero credito.

Decorso inutilmente il tempo relativo ai solleciti, la Concessionaria sottopone all'Amministrazione l'elenco delle famiglie debtrici. L'Amministrazione valuterà se nell'elenco compaiono famiglie che hanno beneficiato delle tariffe agevolate eventualmente sfuggite nella definizione d'inizio anno.

Per il Comune dovrà essere possibile, in qualsiasi momento, prendere visione di tutta la documentazione, anche cartacea predisposta al riguardo.

L'Amministrazione, all'inizio della concessione, trasmetterà alla ditta aggiudicataria il data-base contenente l'anagrafica degli utenti.

Entro l'inizio dell'anno scolastico trasmetterà l'elenco degli utenti a cui verrà attribuita una tariffa differenziata e successivamente comunicherà ogni variazione relativa agli iscritti al servizio (nuove iscrizioni, cambio residenza, tariffe agevolate).

I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla privacy.

In caso di decadenza della concessione o di sua scadenza naturale, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa al Comune che ne detiene la proprietà.

Alla scadenza della concessione la Concessionaria dovrà trasferire, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, le licenze d'uso del software all'Amministrazione.

ARTICOLO 8 – MODALITA' DI PREPARAZIONE, CONSEGNA, SCODELLAMENTO E TRASPORTO

I pasti dovranno essere preparati presso i centri di cottura (cucine scolastiche) site in Via Corbellini - Borgarello e Via Roma n. 84 - Zerbolò. I pasti così preparati dovranno essere consegnati per lo scodellamento presso i terminali di consumo indicati nel precedente art. 3 (refettorio, aule scolastiche, ecc.).

Laddove è previsto il trasporto dei pasti, questo dovrà avvenire utilizzando mezzi di trasporto della Concessionaria e garantire il legame fresco-caldo, a mezzo di contenitori termoisolati multirazione, ad eccezione delle diete speciali per le quali si richiede il trasporto mediante contenitori termoisolati monorazione.

I contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative.

Costituiscono parte integrante del presente Capitolato Speciale i seguenti allegati:

- "Metodi di cottura", allegato C;
- "Proposte di ricette", allegato D;
- "Prospetto grammature" per scuole d'infanzia, primaria e asilo nido, nonché grammature a crudo dei primi e secondi piatti, allegato E;
- "Norme generali per l'applicazione del menu", allegato F.

ARTICOLO 9 – RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La Concessionaria si assume tutte le responsabilità derivanti dall'esercizio del servizio.

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

A tale proposito, la Concessionaria contrarrà per tutta la durata del contratto un'assicurazione contro i rischi dall'esercizio dell'attività, con massimale non inferiore a €. 1.500.000,00, anche prodotti per colpa lieve, inerenti la gestione della ristorazione scolastica, con espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune affidatario.

I Comuni di Borgarello e Zerbolò sono da ritenersi, per questi effetti, come terzo.

La polizza dovrà tener conto della responsabilità civile verso terzi per tutti i rischi derivanti dall'attività di servizio di gestione, compresa intossicazione, avvelenamento, ingestione di cibi o bevande avariate, nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'impresa con un massimale non inferiore a € 2.000.000,00 (duemilioni).

La Concessionaria è responsabile di qualsiasi entità di danno, anche se superiore ai massimali sopra indicati.

ARTICOLO 10 – ONERI DELLA CONCESSIONARIA

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

- a garantire che il personale in servizio al momento dell'aggiudicazione della gara prosegua nelle attività svolte ai sensi dell'art. 2112 del codice civile e quindi mantenere in essere il rapporto di lavoro. Viene fatta salva diversa valutazione della Concessionaria che dopo idoneo periodo di prova dovrà motivarne le ragioni. Viene fatta salva, anche, eventuale ridimensionamento del numero di personale se risultante in esubero rispetto alla nuova organizzazione di lavoro e quindi risultante dal progetto tecnico ad esso relativa;

- all'applicazione di condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui svolgono lavori, nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabili nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato;
- al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale necessario, ivi incluso i relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- alla fornitura del vestiario per tutto il personale addetto al servizio;
- a tutte le imposte e tasse generali e speciali, sanzioni o ammende, 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;
- a tenere i registri fiscali a norma di legge;
- all'organizzazione di corsi di formazione di tutto il personale di servizio;
- all'organizzazione di percorsi di educazione alimentare diretti agli alunni (esempio: somministrazione di frutta nel corso della mattinata);
- ai costi derivanti dai consumi di acqua, energia elettrica, riscaldamento, gas metano, telefono e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti relativi al centro cottura (cucina di preparazione pasti). I costi derivanti dai consumi delle utenze fissati in misura pari al 10% dei costi rilevati dal Comune trimestralmente, dovranno essere versati dalla Concessionaria entro 15 gg dalla comunicazione degli stessi;
- ai costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione;
- alla formulazione e applicazione degli appositi manuali e procedure di autocontrollo;
- ad effettuare controlli di analisi di campionatura microbiologica almeno una volta ogni trimestre e provvedere altresì ad eseguire analisi chimiche sulle materie prime almeno due volte all'anno;
- alla manutenzione periodica dei depuratori d'acqua installati a propria cura;
- alla copertura delle spese derivanti dalla TARSU fornendo, se il caso, appositi contenitori ed i sacchetti, in particolare per l'umido, necessari per la raccolta differenziata dei rifiuti.

ARTICOLO 11 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di eventi (compresi eventuali scioperi del personale della Concessionaria) che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione dovrà essere avvisata con anticipo di almeno due giorni lavorativi.

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

In ogni caso la Concessionaria dovrà garantire la completa fornitura del servizio anche in presenza di eventi dovuti a causa di forza maggiore, eventualmente tramite altri centri cottura da essa gestiti.

ARTICOLO 12 – NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

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

La Concessionaria dovrà fornire al Comune, entro e non oltre il 1^a settembre, l'elenco completo del personale impiegato, corredato dalle qualifiche e dagli orari di servizio.

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

E' richiesto un organigramma composto, nel numero e nel tempo lavoro esposto nel piano programma di lavoro fornito dalla Concessionaria le seguenti figure professionali:

- un direttore del servizio con funzione di interfaccia con gli uffici dell'Ente, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio;
- un responsabile del servizio dietetico;
- un capo cuoco diplomato per il centro cottura, con funzioni di responsabile della produzione;
- di un addetto amministrativo per la gestione informatizzata delle presenze e delle rette;
- cuochi ed aiuto cuochi;
- ausiliari addetti ai servizi vari (scodellamento, pulizie cucine e refettori).

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

Il Rapporto personale/utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio e potrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con l'Amministrazione.

Vengono comunque indicati i seguenti rapporti (minimi) di somministrazione:

- ✓ scuola dell'infanzia 1 ASM / 35 pasti somministrati;
- ✓ scuola primaria 1 ASM / 30 pasti somministrati;
- ✓ asilo nido 1 ASM / 20 pasti somministrati;

Dovrà essere presentato il numero di personale impiegato ed il monte ore settimanale in funzione della proposta tecnica ad essa afferente.

In caso di assenza del personale sussiste l'obbligo per la Concessionaria del relativo reintegro.

La Concessionaria dovrà fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materie di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

E' altresì tenuta a fornire camici diversi da indossare per le operazioni di pulizia.

Tutto il personale dipendente della Concessionaria dovrà essere facilmente individuabile portando in modo visibile un cartellino di riconoscimento con foto e nome.

Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio effettuare un'adeguata e sistematica formazione del personale impiegato.

La Concessionaria è tenuta a presentare al Comune, entro e non oltre il 1^a ottobre, il piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale.

ARTICOLO 13 – RACCOLTA DEI RIFIUTI PRODOTTI

I rifiuti prodotti durante la preparazione dei pasti e quelli di risulta dalla loro consumazione dovranno essere separati e smaltiti in appositi contenitori, secondo la seguente separazione:

BORGARELLO

- Organico;
- Indifferenziata;
- Plastica;
- Carta e cartone;

- Vetro, lattine e contenitori a banda stagnata;
- Rifiuti vegetali;
- Raccolta ingombranti;
- Raccolta farmaci scaduti;
- Raccolta pile.

I giorni di esposizione dei relativi raccoglitori sono indicati sul calendario allegato.

ZERBOLO'

- Organico;
- Indifferenziata;
- Plastica;
- Carta e cartone;
- Vetro, lattine e contenitori a banda stagnata;
- Rifiuti vegetali;
- Raccolta ingombranti;
- Raccolta farmaci scaduti;
- Raccolta pile.

I giorni di esposizione dei relativi raccoglitori sono indicati con calendario consegnato all'aggiudicataria all'inizio stagione.

ARTICOLO 14 – RISPETTO DELLA NORMATIVA

La Ditta Aggiudicataria dovrà altresì garantire l'osservanza della normativa relativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dal D. Lgs 626/94, successive modifiche ed integrazioni.

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 HHCCP, specifico per il Centro Cottura ubicato nel Comune di Borgarello e di Zerbolò, secondo quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004.

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

ARTICOLO 15 – ALIMENTI

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la Concessionaria è tenuta a garantire la rispondenza degli alimenti ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate.

Si ritiene parte integrante del presente capitolato l'allegato A riguardante le caratteristiche delle materie prime da utilizzare durante lo svolgimento del servizio; inoltre gli alimenti dovranno rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- avere una corretta etichettatura, facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali è prevista; modalità di conservazione, istruzioni per l'uso negli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero di lotto);

- possedere imballaggi integri ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
- per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale nella fase di detenzione;
- lo scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in cella frigorifera.

Non è ammesso l'impiego di carne bovina, che non derivi da animali nati, allevati e macellati esclusivamente in Italia.

Non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti.

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma.

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti di pesce pangasio.

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

La Concessionaria è tenuta a presentare all'inizio del servizio e quando il Comune lo ritenga necessario le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità.

ARTICOLO 16 – MENU'

Il menu sarà unico per le scuole d'Infanzia e Primaria.

Il menù sarà unico per l'asilo nido di Zerbolò.

Durante il pasto dovrà essere servita acqua potabile in caraffe in acciaio inox da litri 1, dotate di coperchio.

E' richiesta, pertanto, alla ditta, la fornitura di un adeguato numero di caraffe in rapporto di una ogni quattro alunni, la prima riempitura e il servizio al tavolo.

E' altresì compito del personale addetto ai refettori il successivo ed eventuale riempimento delle caraffe secondo necessità.

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

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

La Concessionaria dovrà inoltre essere disponibile a fornire cestini freddi o pranzi per altre occasioni, secondo le modalità da concordarsi di volta in volta con l'Amministrazione.

La composizione dei suddetti cestini dovrà essere così formulata:

- n°1 panino con prosciutto cotto o crudo;
- n°1 panino con formaggio (asiago, montasio, edammer);
- n°1 frutto/succo di frutta;
- n°1 acqua minerale non addizionata di anidride carb onica da 50 cl;
- n°1 dolce tipo crostatina confezionata o altro;
- n°2 tovaglioli in carta;
- n°1 bicchiere a perdere.

Per tutti gli utenti in occasione di festività particolari quali: S. Natale, Carnevale e S. Pasqua, potranno essere richiesti in più alla ditta e quest'ultima si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per gli utenti, panettone/pandoro monoporzione, torte semplici di tipo casalingo o altri dolci analoghi, da concordare preventivamente con l'ufficio comunale preposto.

In occasione delle feste di fine anno scolastico potrà essere richiesta la fornitura di dolci, pizze e succhi di frutta senza oneri aggiuntivi per gli utenti.

Su proposta dell'Amministrazione, delle scuole e della commissione mensa o della ditta, potrà essere concordata la somministrazione di menù speciali (di regioni diverse dalla nostra, etnici ecc.), in occasione di particolari eventi e/o progetti sull'argomento alimentazione il tutto senza oneri aggiuntivi per gli utenti e i Comuni. I menù non potranno essere modificati da parte della Concessionaria se non previa intesa con l'Amministrazione, raccolto il parere della ASL di Pavia, nonché della Commissione Mensa.

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

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

In ogni caso la Concessionaria dovrà dare tempestiva comunicazione all'Amministrazione delle succitate variazioni di menu e dovrà essere effettuata comunicazione agli utenti a cura del Comune.

ARTICOLO 17 – DIETE SPECIALI E DIETE IN BIANCO

La Concessionaria si impegna a predisporre gratuitamente diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti, la cui richiesta sarà formalizzata dall'Amministrazione, allegando relativo certificato medico.

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

La formulazione delle diete speciali dovrà essere di simile composizione al menu del giorno, mediante eventuale inserimento di prodotti per un'alimentazione particolare.

La Concessionaria si adegua alle indicazioni formulate dalla locale ASL relativamente alle singole diete speciali.

Le diete speciali richieste dovranno essere confezionate dalla Concessionaria in contenitori singoli, porzionate singolarmente e sigillate con etichettatura riportante il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione.

Nel caso di trasporto, dovrà essere garantito un sistema di trasporto adeguato in contenitori singoli, atto a garantire il rispetto delle temperature di somministrazione richieste dalle attuali disposizioni legislative.

Presso il Centro Cottura (Cucina) dovrà essere presente un elenco dei soggetti allergici e/o intolleranti, completo dell'indicazione delle rispettive classi e degli alimenti non ammessi.

La somministrazione dei pasti di cui al presente articolo dovrà avvenire al medesimo costo delle diete normali, offerto in sede di gara.

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

La Concessionaria si impegna a fornire anche diete in bianco su specifica richiesta degli interessati, per le quali non sono necessarie certificazioni.

La durata della dieta in bianco sarà di tre giorni. Per diete più lunghe sarà necessaria relativa certificazione.

ARTICOLO 18 – PRODOTTI BIO, D.O.P. e I.G.P. e PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Saranno inclusi nel menù i seguenti prodotti ottenuti mediante tecniche di Agricoltura Biologica come definiti da Regolamento CE 2092/91 e Regolamento CE 834/2007, le cui caratteristiche generali sono indicate altresì nell'allegato "*prodotti biologici*": legumi secchi, orzo, farro, riso, yogurt, pasta, pasta integrale secca, olio extra vergine di oliva, aceto, pomodoro in scatola, uova, succhi di frutta, pane, carne rossa o bianca (almeno una volta alla settimana).

La Concessionaria dovrà indicare le modalità di gestione di tali alimenti e le eventuali analisi per la ricerca di pesticidi da effettuare nel corso di ciascun anno scolastico e il cui costo sarà a carico della Ditta stessa.

Saranno altresì richieste forniture di prodotti D.O.P. e I.G.P.: Grana, Parmigiano Reggiano, Asiago, Montasio, Bresaola della Valtellina, Prosciutto Crudo di Parma, le cui schede tecniche dovranno essere sottoposte all'Asl di Pavia per l'approvazione.

La Concessionaria dovrà, altresì, fornire i seguenti prodotti provenienti dal commercio equo e solidale, che dovranno, comunque, avere caratteristiche rispondenti a quanto previsto dalla vigente normativa in materia di sicurezza igienico-alimentare prevista per analoghi prodotti convenzionali: banane, succhi di frutta monoporzione in brick da 200 ml, cioccolato al latte o fondente in tavoletta, dolci o snack confezionati.

Gli stessi dovranno avere le caratteristiche previste dalle organizzazioni di certificazione ed i relativi marchi di garanzia.

Il caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica e provenienti dal commercio equo e solidale, la Ditta aggiudicataria dovrà fornire immediata comunicazione al competente Ufficio del Comune adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata dalle comunicazioni trasmesse ad Enti terzi e/o Organismi di controllo.

ARTICOLO 19 – 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:

- a) 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;
- b) l'eventuale trasporto del formaggio grattugiato deve avvenire in appositi contenitori;
- c) 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;
- d) tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- e) tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, saranno ammesse deroghe a tale disposizione solo dopo esplicita autorizzazione da parte del Comune;
- f) per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di +60°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione;
- g) per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +10°C;
- h) per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +4°C. Potranno essere applicate deroghe a tale disposizione, secondo quanto stabilito dal D.P.R. 327/80, in merito alla somministrazione differita;
- i) è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- j) tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- k) ai soli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali e per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;

- l) lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C, salvo che per gli alimenti che possono essere cotti tal quale;
- m) le verdure per i contorni devono preferibilmente essere cotte al vapore o al forno;
- n) le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
- o) nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci devono essere cotti in forno;
- p) 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;
- q) non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili. Nel caso in cui venga inserito in menu il purè o piatti simili è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate;
- r) tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- s) tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica;
- t) non può essere utilizzato per la preparazione dei pasti di dado di carne e di dado vegetale;
- u) l'acqua da bere da utilizzarsi durante i pasti sarà quella dell'acquedotto pubblico con la possibilità, a richiesta, di aggiunta di gas acido carbonico per renderla più gradevole.

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la Concessionaria dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili, di 150 grammi per ogni preparazione somministrata, tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C, presso il Centro Cottura per le 48 ore successive il giorno della somministrazione.

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

ARTICOLO 20 – FORNITURA DI STOVIGLIAME, BICCHIERI, POSATE, MATERIALE A PERDERE

La Concessionaria è tenuta a fornire, quando necessario:

- stovigliame e vasellame, bicchieri e posate in acciaio inox, nonché pentolame ed altre attrezzature in sostituzione di quello rovinato o consunto per usura o mancante, nonché le caraffe in acciaio inox da litri 1 dotate di coperchio, per il servizio di distribuzione di acqua potabile;
- integrare la dotazione iniziale di pentole, stoviglie, posate e bicchieri necessarie a garantire il servizio di ristorazione scolastica. Da indicare nella quantità prima dell'inizio della stagione scolastica;
- fornire materiale monouso a perdere quali tovagliette in carta monouso, tovaglioli di carta;
- fornire anche tutto l'occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette, qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio).

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

ARTICOLO 21 – PULIZIA E MANUTENZIONE DEGLI IMPIANTI

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

Il suddetto piano di sanificazione dovrà prevedere, oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione ordinaria, i seguenti interventi, oltre che nel Centro Cottura, anche nei refettori nei diversi plessi scolastici:

- a. pulizia dei vetri una volta ogni mese (o più frequentemente in caso di sporco dovuto a condizioni atmosferiche particolari o altre necessità);
- b. pulizia periodica degli eventuali davanzali interni presenti;
- c. deragnatura una volta ogni mese (come minimo) e qualora se ne presenti la necessità;
- d. utilizzo di attrezzature per un lavaggio meccanico dei pavimenti della cucina e dei refettori, una volta ogni mese;
- e. detersione e disinfezione settimanale dell'area stoccaggio rifiuti (umido e secco) e dei contenitori appositi.

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

Restano a carico della Concessionaria i prodotti necessari alla detersione ed alla disinfestazione degli ambienti, delle attrezzature e delle stoviglie.

Sono altresì a carico della Concessionaria la pulizia periodica ed eventuale manutenzione/riparazione delle zanzariere installate nei locali cucina, dispensa e refettori.

Tutti gli interventi di manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature e ambienti (cucina e refettori) sono a carico della Concessionaria.

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine, delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi per la distribuzione dei pasti, nonché la sostituzione delle stesse, qualora non più idonee all'utilizzo, presenti presso il Centro Cottura ed i refettori sono a carico della Concessionaria, che dovrà garantirne il funzionamento adeguato e il buono stato di manutenzione.

Le riparazioni occorrenti dovranno avvenire entro le 24 ore dalla rottura.

Tutto il materiale preso in consegna dalla Concessionaria è descritto nel verbale di consegna e s'intende in buono stato di conservazione.

La Concessionaria 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 Concessionaria non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo autorizzazione dell'Amministrazione.

La manutenzione ordinaria e straordinaria del Centro Cottura e dei refettori è a carico della Concessionaria che dovrà provvedere anche alla riparazione e/o sostituzione degli impianti termo-sanitari ed elettrici.

ARTICOLO 22 – MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA: SPECIFICHE TECNICHE

La Concessionaria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 2 giorni successivi al verificarsi del guasto.

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

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante della cucina e dei refettori.

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

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

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio la Concessionaria dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

1. dati identificativi della macchina;
2. sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario;
3. data di ogni intervento;
4. firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Sarà allegato al registro di manutenzione 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, macchine e impianti.

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

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

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

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

E' facoltà del Comune concedente il servizio:

- ✓ vigilare sulla gestione della cucina centralizzata e dei refettori e compiere tutti gli accertamenti ritenuti necessari alla verifica sullo stato di manutenzione;
- ✓ intimare l'esecuzione dei lavori ritenuti necessari per il buon funzionamento e la manutenzione della cucina e dei refettori;
- ✓ eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese alla ditta aggiudicataria, in caso di inottemperanza alle intimazioni di cui sopra;
- ✓ imporre la destinazione degli eventuali indennizzi assicurativi riscossi dalla ditta aggiudicataria per danni subiti o per incendi o per altre eventualità assicurative, alle riparazioni e ricostruzioni necessarie.

ARTICOLO 23 – ATTIVITA' ISPETTIVE DA PARTE DEL COMUNE E COMMISSIONE MENSA

L'Amministrazione si riserva il diritto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale tecnico incaricato, controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente contratto, sia presso il Centro Cottura, che presso i terminali di somministrazione.

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

I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno.

Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

La Commissione Mensa collabora nella rilevazione della modalità di erogazione del servizio di ristorazione scolastica. La Commissione Mensa esercita, nell'interesse dell'utenza un ruolo:

- a) di collegamento con l'Amministrazione, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- b) di monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso la compilazione di schede opportunamente predisposte e delle relative attività di controllo;
- c) di consultazione per quanto riguarda il menu scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio.

Ruolo, compiti, relazioni e modalità di funzionamento sono disciplinate da appositi regolamenti predisposti dalle Amministrazioni (regolamento commissione mensa): All. G per il Comune di Borgarello, All. H per il Comune di Zerbolò.

L'Amministrazione farà pervenire alla Concessionaria per iscritto, le osservazioni alle contestazioni rilevate in sede di ispezione e controllo.

Se entro otto giorni lavorativi dalla data di comunicazione la Concessionaria non fornirà nessuna controprova probante, l'Amministrazione applicherà le eventuali penalità previste dal presente capitolato, o assumerà altro provvedimento.

ARTICOLO 24 – CORRISPETTIVI A COMPENSAZIONE DEI COSTI SOCIALI

Il Comune nell'applicare i propri regolamenti per l'accesso agevolato ai servizi agli aventi diritto, corrisponderà alla Concessionaria con cadenza trimestrale la differenza tra quanto a carico dell'utente e quanto riconosciuto a titolo di compensazione dei costi sociali a carico del Comune.

Ovviamente il calcolo sarà complessivo, riguarderà cioè tutti gli aventi diritto che saranno segnalati alla Concessionaria entro il primo mese di servizio.

Analogamente provvederà a colmare la differenza eventuale tra prezzo di aggiudicazione e prezzo buono pasto.

ARTICOLO 25 – ROYALTIES

La Concessionaria potrà utilizzare, previa autorizzazione dell'Amministrazione, il Centro Cottura (Cucina) per la preparazione dei pasti per altri Enti o soggetti privati.

In tal caso la Concessionaria dovrà corrispondere al Comune proprietario della struttura la somma di € 1,00 per ogni pasto preparato.

ARTICOLO 26 – DEPOSITO CAUZIONALE

La Concessionaria dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva, nella misura del 20% dell'importo netto derivante dal numero di pasti annui stimati moltiplicati per la durata in anni del contratto per il prezzo pasto di aggiudicazione gara.

La cauzione è a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere

durante la gestione per fatto dell'appaltatore a causa di inadempienza dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.

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

La Concessionaria obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione della concessione.

ARTICOLO 27 – PENALITA'

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

Sulla base delle osservazioni rilevate dagli organi di controllo, l'Amministrazione farà pervenire per iscritto alla Concessionaria le osservazioni e le contestazioni relative alle singole inadempienze.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data delle contestazione la Ditta Aggiudicataria non fornirà alcuna giustificazione scritta il Comune, senza indugi, applicherà le seguenti penalità:

- ✓ € 1.100,00 (millecento/00) nel caso di fornitura non corrispondente alle grammature;
- ✓ € 550,00 (cinquecentocinquanta/00) nel caso di non corrispondenza delle temperature indicate;
- ✓ € 2.500,00 = (duemilacinquecento/00) nel caso di grave e duratura mancanza d'igiene;
- ✓ € 750,00 = (settecentocinquanta,00) nel caso di mancato rispetto del piano di sanificazione;
- ✓ € 1.500,00= (millecento/00) nel caso di mancato preavviso di due giorni previsto dal precedente articolo 11;
- ✓ € 1.500,00= (millecinquecento/00) per menù non corrispondente;
- ✓ € 1.500,00= (millecinquecento/00) per alimenti non conformi alle caratteristiche previste nell'allegato A);
- ✓ € 2.000,00= (duemila/00) per mancata fornitura di alimenti BIO/IGP/DOP senza adeguate comunicazioni e giustificazioni;
- ✓ € 2.000,00= (duemila/00) nel caso di mancato rispetto di quanto previsto nell'art 19 del presente Capitolato (tecnologia di manipolazione);
- ✓ € 500,00= (cinquecento/00) nel caso di mancata applicazione ed adeguata documentazione del piano di autocontrollo;
- ✓ € 500,00= (cinquecento/00) nel caso di mancata, insufficiente ed inadeguata dotazione del vestiario per il personale;
- ✓ € 500,00= (cinquecento/00) nel caso di mancato rispetto dell'orario della consegna dei pasti di cui al precedente articolo 5 penale elevata ad € 1.000,00= (mille/00) per reiterazione presso la medesima scuola;
- ✓ € 500,00= (cinquecento/00), per mancate registrazioni relative alla rintracciabilità dei prodotti alimentari;
- ✓ € 250,00= (duecento/50), nel caso di mancato approntamento del campione testimone;
- ✓ €. 500,00 (cinquecento/00) per mancato rispetto del menù senza la opportuna autorizzazione
- ✓ €. 500,00 (cinquecento/00) per mancato rispetto del rapporto personale utente, di cui al precedente art. 12.

Per le infrazioni alle norme del capitolato e del contratto per le quali non sia stata prevista una specifica sanzione, verrà applicata, secondo gravità, una sanzione da un minimo di € 500,00 (cinquecento/00) ad un massimo di € 3.000,00 = (tremila/00).

L'applicazione delle penalità avverrà previa contestazione e avvio del procedimento a cura della P.O. Responsabile Comunale, con raccomandata a/r o fax e l'assegnazione di un termine di 8 giorni lavorativi per la presentazione di eventuali controdeduzioni.

Si procederà al recupero della penalità da parte del singolo Comune ritenendola dal deposito cauzionale sino a capienza.

Il Comune può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti della ditta, con l'incameramento della cauzione, per l'importo stabilito per la penale e ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Nel caso in cui si verifichi l'applicazione di penali per più di 5 (cinque) volte nel corso di un anno o di un anno scolastico, o in caso di gravità rilevante dell'inadempimento, l'Amministrazione potrà dichiarare, *ex lege et ipso facto*, la decadenza della concessione per fatto e colpa grave della Concessionaria reclamandone il risarcimento dei danni subiti.

ARTICOLO 28 – SUBAPPALTO E CESSIONE DELLA CONCESSIONE

E' vietato, sotto pena di rescissione *de jure* del Contratto, la cessione e qualsiasi altra forma di sub-affidamento totale o parziale del servizio fatto salvo quanto dichiarato dalla Ditta Aggiudicataria in sede di offerta ai sensi dell'articolo 118 del D. Lgs. 163/2006.

La Concessionaria ha facoltà comunque di subappaltare i servizi accessori quali:

- servizio analisi di laboratorio;
- servizio di derattizzazione e disinfestazione;
- lavori di ristrutturazione, manutenzione.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri a carico dell'impresa aggiudicataria, che rimane l'unico e solo responsabile nei confronti dell'amministrazione aggiudicante.

La Concessionaria non potrà cedere a terzi la presente concessione senza il consenso dei due Comuni costituenti la stazione unica di gara.

La concessionaria potrà liberamente addivenire a fusione o incorporazione con altre Società o trasferire la concessione a Società ad essa collegata, dandone comunicazione ai Comuni.

ARTICOLO 29 – DICHIARAZIONE DI DECADENZA DELLA CONCESSIONE

Il Comune può dichiarare in qualsiasi momento, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, la decadenza della concessione nei seguenti casi:

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

ARTICOLO 30 – COLLEGIO ARBITRALE

Qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere tra le parti sull'interpretazione o esecuzione del presente contratto, dovrà essere risolta con giudizio arbitrale, ai sensi dell'art. 806 e seguenti del Codice di Procedura Civile, senza pregiudizio per le parti della facoltà di adire all'Autorità Giudiziaria.

Il Collegio Arbitrale giudicante sarà costituito a richiesta di una delle parti e sarà composto da tre Arbitri, dei quali due nominati da ciascuna delle parti; il terzo Arbitro, che avrà la funzione di Presidente, verrà nominato di comune accordo dai primi due, entro dieci giorni dall'ultima nomina.

In caso di mancato accordo, oppure qualora una delle parti non avesse provveduto a nominare il proprio arbitro entro venti giorni dalla richiesta di costituzione del Collegio Arbitrale, il terzo arbitro verrà nominato dal Presidente del Tribunale di Pavia, che nominerà l'eventuale arbitro di parte mancante.

ARTICOLO 31 – SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico della Concessionaria tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto che verrà stipulato sulla base del presente capitolato

ARTICOLO 32 – RIFERIMENTO A NORME DI DIRITTO VIGENTE

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