



COMUNE DI COLICO

PROVINCIA DI LECCO

ALLEGATO alla determinazione. n. 67 del 04.2017

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PASTI CALDI E DEL
SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE
DELL'INFANZIA DI CURCIO E VILLATICO E SCUOLA
PRIMARIA DI COLICO - ANNO SCOLASTICO 2017/2018
CON POSSIBILITA' DI RINNOVO PER L'ANNO
SCOLASTICO 2018/2019
CIG 7173615E5B.**

CPV principale: 55524000-0 - Servizi di ristorazione e distribuzione pasti

NUTS: ITC43



COMUNE DI COLICO

PROVINCIA DI LECCO

ART. 1 – OGGETTO

Il presente capitolato è parte del progetto del servizio approvato con pdetermina Struttura 1-U.O. 1/C n. 67 del 04.08.2017 a norma dei commi 14 e 15 dell'art. 23 del D.Lgs. 50/2016.

Oggetto del presente capitolato è la gestione del Servizio di pasti per anziani e persone segnalate dai Servizi Sociali del Comune di Colico (LC) per il servizio di preparazione, confezionamento e trasporto pasti e del Servizio di Mensa presso le Scuole dell'Infanzia di Curcio e Villatico e presso la Scuola Primaria di Colico per l'anno scolastico 2017/2018 (ed eventuale ulteriore anno scolastico 2018/2019), comprendente:

- preparazione dei pasti ai sensi delle normative vigenti in materia, con approvazione del menù da parte degli uffici sanitari competenti;
- sporzionamento pasti con personale dipendente in regola con le norme di legge;
- preparazione e pulizia delle cucine, dei tavoli, stoviglie, dispense con personale dipendente in regola con le norme di legge;
- fornitura dei generi alimentari del tipo, qualità e dosi previste ed approvate dai competenti uffici sanitari;
- fornitura di detersivi e altro materiale di consumo (stoviglie, materiale usa e getta, altro) per la mensa e le pulizie ordinarie dei locali e apparecchiature varie;
- preparazione, pulizia e sanificazione delle cucine, dei tavoli, dispense, compresi arredi e attrezzi, con lavaggio dei pavimenti, porte, finestre, e ogni quant'altro presente;
- trasporto pasti da idoneo centro di cottura distante non oltre 15 km dall'Istituto Comprensivo "G. Galilei" di Colico ai refettori adibiti al servizio mensa Scuola Primaria di Colico, nonché fornitura delle attrezzature necessarie;
- servizio di distribuzione dei pasti Scuola Primaria di Colico;
- servizio HACCP;
- preparazione pasti per utenti segnalati dai Servizi Sociali del Comune di Colico e fornitura di contenitori termici adeguati per il trasporto e servizio di distribuzione dei pasti caldi;
- gestione completa dei buoni mensa tramite procedura informatizzata (comprendente formazione e informazione agli utenti, verifica e gestione pagamenti utenti, predisposizione elenchi richiesti dal Comune, gestione presenze e assenze) come da progetto tecnico gestionale;
- interventi inerenti l'educazione alimentare, in accordo con l'Amministrazione Comunale e l'Istituto Scolastico "G. Galilei" di Colico;
- manutenzione ordinaria e straordinaria minore delle attrezzature preposte ed utilizzate per la preparazione, distribuzione e consumo dei pasti;
- effettuazione di un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio presso le cucine, la mensa ed il luogo di stoccaggio esterno dei contenitori dei rifiuti, e successivamente, con scadenza trimestrale o più spesso qualora ciò si renda necessario;
- ogni altra attività accessoria al servizio.
- partecipazione a Commissione mensa scolastica.



COMUNE DI COLICO

PROVINCIA DI LECCO

Il gestore si obbliga a fornire i pasti caldi preparati e confezionati secondo le modalità e i tempi indicati dall'amministrazione comunale gestendo il trasporto e la consegna all'utente finale in proprio o mediante il convenzionamento/accordo con altri Enti/Associazioni.

L'Amministrazione Comunale si riserva, a suo insindacabile giudizio, la facoltà di aumentare, ridurre o comunque modificare l'entità delle prestazioni di cui sopra, ove ciò si renda necessario in caso di riorganizzazione dei Servizi Scolastici e Sociali e/o per altre esigenze temporanee o definitive anche correlate a mutate necessità in ordine alla cadenza delle prestazioni o alle modalità di svolgimento delle stesse e comunque nel rispetto della normativa vigente.

Il numero dei pasti sarà indicativamente pari a:

- Scuole dell'Infanzia di Curcio e Villatico n. 140 giornalieri dal lunedì al venerdì;
- Scuola Primaria di Colico: n. 260 giornalieri nelle giornate di rientro pomeridiano (martedì e mercoledì, giovedì numero ridotto)
- Pasti al domicilio: n. 10 giornalieri dal lunedì al venerdì.

I numeri dei pasti suddetti è fornito ad esclusivo titolo indicativo e non comporta per l'ente appaltante alcun obbligo di garanzia del raggiungimento di tale livello.

Il pasto è, di norma, composto da:

- un primo piatto,
- un secondo piatto,
- un contorno,
- pane,
- frutta o dessert,
- acqua minerale.

Il gestore fornirà anche:

- il materiale ed i prodotti monouso necessari per la somministrazione e il trasporto;
- il materiale d'uso corrente, (contenitori, mestoli, piatti in ceramica, bicchieri di vetro, posate inox, etc.) ad eventuale integrazione della dotazione presente.

Per la scuola primaria l'erogazione dei pasti avverrà nella fascia oraria 12,30/13,30 e comunque concordata con il personale scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Per la scuola dell'infanzia di Curcio e Villatico l'erogazione dei pasti avverrà nella fascia oraria 11,45/12,30 e comunque concordata con il personale scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

La consegna dei pasti per utenti segnalati dai Servizi Sociali del Comune di Colico avverrà nella fascia oraria 11,30/12,30 e comunque concordata con l'amministrazione nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

ART. 2 - DISPOSIZIONI GENERALI

L'appalto, oltre che dal presente documento, in tutto ciò che non sia in contrasto con quanto espresso nel documento stesso, è disciplinato dalle seguenti fonti:



COMUNE DI COLICO

PROVINCIA DI LECCO

- Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50.
- Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) – CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI;
- Norme CEI e UNI;
- Linee Guida della Regione Lombardia sulla ristorazione scolastica;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della salute;
- Tabelle dietetiche emesse dall'ATS di competenza;
- Ogni altra legge, regolamento o singola disposizione che venga promulgata in sostituzione od integrazione delle fonti succitate nel corso di esecuzione del presente appalto.

ART. 3 - DURATA

La durata del presente contratto viene fin d'ora fissata per l'intero anno scolastico 2017/2018 con possibilità di rinnovo per un ulteriore anno scolastico 2018/2019. Lo stesso potrà essere eventualmente prorogato limitatamente al periodo presumibile di perfezionamento della procedura di gara per un nuovo appalto e comunque per il tempo necessario a tale formalizzazione nel rispetto della normativa vigente.

Il presente contratto non potrà in alcun modo intendersi tacitamente rinnovato, ne è cedibile, neppure parzialmente.

La data di avvio del servizio può subire un differimento al verificarsi di un allungamento dei tempi di svolgimento della gara.

In attesa della stipula del contratto l'Amministrazione potrà, se necessario, chiedere l'avvio del servizio all'impresa aggiudicataria mediante preavviso di cinque giorni, in considerazione dell'inizio delle attività scolastiche, in tal caso l'impresa si impegna a rispettare tutte le norme previste dal presente documento.

ART. 4 - CORRISPETTIVO A BASE D'ASTA, MODALITÀ DI RENDICONTAZIONE E COMPOSIZIONE DEI PASTI

Il compenso a pasto, posto a base d'asta, è fissato in € 5,00 oltre € 0,043 per pasto unitario per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e oltre IVA 4%.

Con tale corrispettivo, diminuito in misura del ribasso offerto in sede di gara, l'aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dal Comune con il pagamento di tale compenso.

Il valore del contratto, calcolato in ragione del numero dei pasti presunti annui per il costo/pasto di aggiudicazione, ammonta ad € 251.500,00, oltre € 2.200 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e oltre ad IVA di legge. L'importo massimo stimato del contratto, comprensivo di rinnovo, è di € 503.000,00, oltre € 4.400,00 oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e iva di legge.

I prezzi contrattuali risultanti dall'offerta prodotta in sede di gara dall'Impresa aggiudicataria sono impegnativi e vincolanti per il primo anno di durata dell'appalto. A partire dall'eventuale secondo anno di durata dell'appalto si potrà procedere alla revisione periodica dei prezzi, previa richiesta scritta dell'Impresa appaltatrice.



COMUNE DI COLICO

PROVINCIA DI LECCO

Ai sensi di quanto previsto dall'articolo 106 D.Lgs. n. 50/2016, la revisione dei prezzi viene operata restando ferme le disposizioni di cui all'art. 1, comma 511, legge 208/2015 (Legge di stabilità 2016). In caso di mancanza di dati, la revisione dei prezzi sarà effettuata in misura pari alla variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e di impiegati (IFOI) registrata nei dodici mesi precedenti.

I pagamenti verranno effettuati tramite mandato, su presentazione di regolari fatture elettroniche entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura e a riscontri amministrativi avvenuti; la fattura dovrà essere presentata mensilmente, riportare il numero dei pasti forniti suddivisi per scuole, numero e data della determinazione con la quale è stato aggiudicato l'appalto ed, infine, essere accompagnata contestualmente da elenco presenze degli alunni relativamente al periodo di riferimento.

Il numero dei pasti settimanali è indicato al precedente articolo 1 e il quantitativo dei pasti settimanali indicati ha valore puramente orientativo, calcolato sulla base della valutazione della effettiva affluenza di utenti negli anni precedenti, **non costituisce alcun impegno per l'Amministrazione comunale** e potrà essere variato in più o in meno in base al numero effettivo dei commensali che usufruiranno del servizio secondo quanto previsto dal citato articolo 1.

La composizione del pasto tipo giornaliero sarà indicato nella tabella dietetica, fornita dalla ASL di Lecco, ora ATS Brianza, e potrà essere suscettibile di integrazione e variazione a giudizio del medico ATS sopra richiamato.

Al gestore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte le tabelle dietetiche settimanali o giornaliere, salvo cause di forza maggiore, dandone comunicazione scritta all'Ufficio Istruzione del Comune ed al medico nutrizionista dell'ASL di Lecco, ora ATS Brianza.

Il prezzo di aggiudicazione rimarrà invariato anche in caso di rettifica del menù disposta dalla ASL.

ART. 5 - CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA

La preparazione ed il confezionamento dei pasti avverrà esclusivamente nel centro di cottura del gestore per la scuola primaria di Colico e trasportati con automezzo del gestore, autorizzato ai sensi dell'art. 43 del DPR n. 327/1980.

Per la scuola dell'infanzia di Curcio e Villatico la preparazione ed il confezionamento dei pasti avverrà esclusivamente presso le cucine di proprietà comunale site in via Asilo - frazione Villatico e in via alla Chiesa- frazione Curcio, nelle stesse sedi delle Scuole dell'infanzia.

La preparazione ed il confezionamento dei pasti per il servizio pasti caldi per gli utenti segnalati dai Servizi Sociali avverrà presso le cucine delle Scuole dell'Infanzia di Curcio e Villatico e/o nel centro di cottura del gestore nel rispetto della normativa vigente.

La somministrazione dei pasti avverrà presso i seguenti refettori:

- refettorio della scuola primaria "G. Galilei" di Colico in via Municipio;
- refettorio della scuola dell'infanzia sita in frazione Curcio in via alla Chiesa (quindi presso la stessa sede in cui è ubicata la cucina);
- refettorio della scuola dell'infanzia sita in frazione Villatico in via Asilo (quindi presso la stessa sede in cui è ubicata la cucina).

Il tempo necessario per il trasporto dei pasti dal centro di cottura del gestore al centro di consumo non dovrà essere superiore ai 20 minuti onde evitare alterazioni nella qualità e



COMUNE DI COLICO

PROVINCIA DI LECCO

nella appetibilità degli alimenti, il centro di cottura del gestore dovrà essere ubicato ad una distanza non superiore a 15 km dal plesso scolastico della scuola primaria sito in Via Municipio.

La distanza verrà determinata sulla base di tabelle ufficiali e del percorso più breve.

Il gestore dovrà essere munito di autorizzazione sanitaria prevista dalla legge 283/1962 (o essere diversamente autorizzato, con registrazione presso l'autorità sanitaria ai sensi di legge per i locali destinati alla preparazione e produzione degli alimenti e per le attrezzature, con intestazione a nome del legale rappresentante.

Ogni centro di cottura deve essere in possesso del manuale di autocontrollo di corretta prassi igienica (HACCP) tenendo conto, ove necessario, del codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali in materia di igiene dei prodotti alimentari, ai sensi del D.lgs. 193/2007. Copia del manuale deve essere depositato e tenuto in visione, oltre che nel centro di ogni unità di cottura, anche presso l'ufficio Istruzione del Comune.

Il gestore si impegna ad elaborare e fornire al Comune il manuale di corretta prassi igienica per ogni singola struttura adibita a centro di cottura.

Il gestore dovrà effettuare il servizio con proprio personale idoneo e qualificato e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità. Il personale occupato dal gestore deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, ai sensi dell'art 26 del D.lgs. 81/2008.

Il gestore, all'inizio dell'attività, dovrà trasmettere all'Ufficio Istruzione del Comune l'elenco del personale utilizzato. Tale elenco dovrà essere repentinamente aggiornato e comunicato al Comune ogni qual volta subisca delle variazioni.

Per centro di cottura del gestore si intende il locale o i locali, idonei alla preparazione dei pasti oggetto di questo appalto sotto ogni profilo normativo, per i quali l'Impresa sia titolare di un diritto di proprietà, d'uso o di godimento, comunque denominato, a titolo continuativo e per tutta la durata dell'appalto, dimostrabile mediante opportuna documentazione.

Il gestore sarà tenuto a provvedere a proprie cure e spese, all'analisi periodica dei cibi somministrati e, ogni giorno, alla conservazione a temperatura controllata di un pasto completo per le successive 72 ore, al fine di poter eseguire gli esami e le relative analisi in caso di eventuali tossinfezioni alimentari.

Le strutture e i beni delle mense scolastiche sono messi gratuitamente a disposizione del gestore, nelle condizioni esistenti, con l'obbligo di usufruirne unicamente per la distribuzione dei pasti agli alunni iscritti al servizio e dei docenti.

Il gestore ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi in uso per tutta la durata del contratto. Il rischio di furti, perdite e danneggiamenti resta a totale carico del gestore.

Il gestore ha preso piena cognizione delle condizioni dell'appalto di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio e tali da considerare remunerativo il prezzo offerto.

ART. 6 - ONERI A CARICO DEL GESTORE

Gli oneri a carico del gestore sono specificati nell'art. 1 del presente capitolato e nel DUVRI.

Inoltre il gestore dovrà:



COMUNE DI COLICO

PROVINCIA DI LECCO

- impiegare per l'espletamento delle attività oggetto del contratto operatori provvisti dei requisiti di professionalità utili alla corretta gestione dell'attività. Gli operatori dovranno essere dettagliati in elenchi, debitamente sottoscritti dal legale rappresentante, contenenti tutte le informazioni possibili a definire la posizione e professionalità di ognuno (figura professionale, qualifica, livello, titolo di studio, ecc...). Il gestore si assume ogni responsabilità in merito alla veridicità dei dati riportati;
- trasmettere, prima della stipula del contratto, o comunque entro 15 giorni dall'inizio del servizio, all'Ufficio Istruzione del Comune l'elenco del personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute e delle sedi di lavoro, nonché della posizione contributiva. Tale elenco dovrà essere repentinamente aggiornato e comunicato al Comune ogni qual volta subisca delle variazioni.
- fornire sistematicamente la lista nominativa del personale dipendente adibito al servizio al comune di Colico che si riserva la facoltà di operare tutti i controlli che riterrà più opportuni;
- in caso di utilizzo di eventuali soci volontari rispettare le norme contenute nell'art. 2 della Legge n. 381/91 e s.m.i., per prestazioni complementari, e non sostitutive a quelle degli operatori;
- assicurare lo svolgimento del servizio nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di igiene alimentare (Decreto Legislativo n. 155/1997 e s.m.i.),
- preparare i pasti ai sensi delle normative vigenti in materia, con approvazione da parte degli Uffici sanitari competenti;
- seguire le indicazioni dell'Ente;
- rispettare per il personale impiegato nell'attività e per i soggetti svantaggiati eventualmente inseriti, le norme e gli obblighi assicurativi previsti dal CCNL del settore. In particolare il gestore si impegna ad applicare condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo di Lavoro vigenti;
- comunicare al Comune di Colico, prima della stipula del contratto, o comunque entro 15 giorni dall'inizio del servizio, i soggetti che gestiranno l'eventuale servizio di trasporto pasti presso il domicilio degli utenti segnalati dal Servizio Sociale del Comune di Colico, fornendo loro idoneo cartellino di riconoscimento;
- comunicare al Comune di Colico, prima della stipula del contratto, o comunque entro 15 giorni dall'inizio del servizio, i soggetti e le modalità con cui verranno gestiti i buoni pasto;
- seguire le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili;
- trasmettere mensilmente ai Servizi Sociali e Scolastici del Comune di Colico in formato elettronico un elenco distinto per ogni tipologia di utenza (domicilio, scuola dell'infanzia di Curcio, scuola dell'infanzia di Villatico e scuola primaria di Colico), indicando per ogni singolo alunno il totale dei pasti usufruiti nel mese di riferimento nonché la relativa spesa che viene fatturata al Comune e la compartecipazione economica da parte della famiglia calcolata in relazione a quanto stabilito dal vigente Regolamento Comunale in materia;
- designare almeno n. 1 rappresentante del gestore che partecipi alla Commissione mensa scolastica, composta inoltre da n. 1 rappresentante del Comune, n. 1 rappresentante della scuola e n. 1 rappresentante dei genitori;
- preparare pasti differenziati in relazione alle seguenti esigenze documentate:



COMUNE DI COLICO

PROVINCIA DI LECCO

- motivi etico-religiosi sulla base della richiesta dei genitori pervenuta nell'ufficio comunale competente;
- particolari esigenze cliniche che richiedano diete speciali, su prescrizione medica (es. intolleranze e allergie, celiachia, diabete o altre particolari patologie).
- presentare opportuna documentazione che dimostri almeno il rispetto dei medesimi requisiti igienico sanitari e del mantenimento delle caratteristiche organolettiche dei pasti nel caso in cui il gestore, proponga un diverso sistema per il mantenimento delle temperature e delle caratteristiche organolettiche dei cibi rispetto a quanto indicato all'art. 19 del presente capitolato.
- elaborare e fornire prima della stipula del contratto, o comunque entro 15 giorni dall'inizio del servizio, al Comune il manuale di corretta prassi igienica per ogni singola struttura adibita a centro di cottura
- informare gli utenti sul menù proposto ai sensi del successivo articolo 20;
- durante l'anno scolastico, fornire all'Ufficio competente relazioni sull'andamento del servizio;
- prima dell'inizio del servizio e ad ogni variazione di menù, il gestore dovrà fornire il ricettario completo con la descrizione delle ricette di tutti i piatti/alimenti previsti in menù (menù base e menù per diete speciali e in bianco).
- fornire le schede tecniche delle derrate alimentari utilizzate durante l'appalto.
- predisporre la stampa del menù e provvedere alla distribuzione di una copia dello stesso a tutti gli utenti della scuola (anche per gli utenti con dieta speciale o etico religiosa)., Il menù base dovrà essere esposto nei locali scolastici in un punto facilmente visibile dai genitori, accompagnato dall'informativa relativa agli allergeni di cui al Reg UE 1169/2012 art. 44 lettera a).
- adottare modalità di rilevazione dello spreco e dello scarto e modalità per la destinazione e la gestione di cibo residuo al termine della somministrazione (in particolare frutta e pane) al fine di contenere lo spreco alimentare come da progetto tecnico gestionale;
- acquisire il certificato penale del casellario giudiziale di cui all'art. 25 del citato DPR n. 313/2002 relativo ad ogni persona impiegata nel servizio al fine di accertare l'assenza "di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori". Prima dell'avvio del servizio l'appaltatore deve attestare all'Amministrazione Comunale l'avvenuta acquisizione dei citati certificati e l'assenza di precedenti penali o misure interdittive che ostino all'impiego del personale dipendente in servizi che comportino contatti diretti e regolari con minori.

Il gestore, provvede direttamente a tutti gli atti e ai controlli di carattere contrattuale, assicurativo, sociale, sanitario, previdenziale previsti dalla vigente normativa relativi alla gestione e alla sicurezza del personale, di quello addetto all'organizzazione del servizio, compresa la fornitura del vestiario a tutto il personale previsto dalle vigenti normative, liberando l'Amministrazione Comunale da qualsiasi obbligo e/o responsabilità in tal senso.

L'organico deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello, monte ore complessivo di lavoro, coerente con il progetto tecnico gestionale presentato dal gestore in fase d'offerta e con il servizio descritto nel presente capitolato.



COMUNE DI COLICO

PROVINCIA DI LECCO

L'organico comunque non potrà mai essere inferiore a quello stabilito dalle normative di riferimento per numero, mansioni, livello ed orario lavorativo e comunque dovrà essere sempre adeguato alle esigenze del servizio.

Il personale dovrà essere adeguatamente formato e costantemente aggiornato ed in possesso del titolo di studio, dell'abilitazione e dell'esperienza prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

Il personale dovrà essere fisicamente idoneo allo svolgimento delle mansioni assegnate ed in possesso dell'idoneità sanitaria secondo le norme di legge vigenti. Inoltre, deve indossare tute o sopravvestiti di colore bianco, ai sensi dell'art. 42 del DPR n. 327/1980, nonché mascherina igienica.

I lavoratori svantaggiati ai sensi dell'art. 4 Legge 381/91, anche se soci di cooperativa, devono essere inseriti esclusivamente mediante assunzione a norma del CCNL. Per l'espletamento del servizio non possono essere utilizzate persone svantaggiate in tirocinio o in borsa lavoro.

Altresì il gestore dovrà identificare e comunicare per iscritto un proprio referente che manterrà i rapporti con l'Amministrazione Comunale, nonché la propria sede operativa indicando il recapito telefonico e gli orari di apertura secondo quanto previsto al successivo articolo 9.

Il gestore si impegna a garantire un centro cottura per la preparazione dei pasti destinati alla Scuola Primaria di Colico non distante oltre 15 Km dall'Istituto Scolastico "G. Galilei" di Colico.

Il gestore si impegna altresì a garantire, senza oneri aggiuntivi per il Comune, la fornitura di n. 10 pasti da destinare al domicilio degli utenti segnalati dai Servizi Sociali del Comune.

Il trasporto dei pasti deve avvenire in contenitori e con automezzo di proprietà (o comunque in disponibilità) della ditta aggiudicataria, muniti della idoneità igienico - sanitaria di cui all'art. 43 del DPRn. 327/1980.

ART. 7 - CLAUSOLA SOCIALE

Avendo riguardo alle disposizioni recate dall'art. 50 del Codice dei contratti pubblici di cui al d. lgs. 50/2016, in tema di condizioni particolari di esecuzione del contratto per esigenze sociali, fatto salvo quanto specificatamente disposto dai CCNL o da altro livello della contrattazione in tema di diritto alla riassunzione per il personale precedentemente impiegato nell'appalto, esclusivamente qualora nulla sia previsto in materia dal CCNL applicato dal gestore, in caso di cambio di gestione dell'appalto, si stabilisce per il gestore l'obbligo di verificare la possibilità di assunzione in via prioritaria, qualora disponibili, dei lavoratori che già erano adibiti a tali mansioni ed a mansioni collegate quali soci lavoratori o dipendenti del precedente gestore.

In caso di dissenso, il gestore avrà cura di comunicare formalmente, prima della stipula del contratto, i motivi organizzativi ed economici in virtù dei quali non procederà alla riassunzione del personale precedentemente impiegato nell'appalto. In caso di consenso delle parti sulle condizioni di passaggio della gestione, le stesse sottoscriveranno un verbale di accordo che verrà inviato alla stazione appaltante prima della stipula del contratto.



COMUNE DI COLICO

PROVINCIA DI LECCO

ART. 8 - TRATTAMENTO DEI LAVORATORI

Il gestore si obbliga ad applicare nei confronti dei propri dipendenti e, se cooperative, anche nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali vigenti, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto, secondo quanto disposto dall'art. 30 co. 4 del D. Lgs 50/2016.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopraindicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione. Il gestore è tenuto inoltre all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali vigenti nella zona di lavoro, nei confronti del proprio personale.

L'Amministrazione potrà richiedere al gestore, in qualsiasi momento, l'esibizione di idonea documentazione, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa. Il mancato rispetto di questa disposizione comporterà la risoluzione immediata del contratto.

In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente del gestore, il Comune trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi. In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale, il responsabile unico del procedimento invita per iscritto il gestore, a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, la stazione appaltante paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario del contratto.

ART. 9 - MONITORAGGIO DELL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO

Durante l'anno scolastico, il gestore fornirà all'Ufficio competente relazioni sull'andamento del servizio.

Il gestore dovrà affidare la direzione del servizio a personale con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di comprovata esperienza nella posizione di direttore di un servizio simile a quello richiesto dall'Amministrazione.

Il direttore costituirà il referente principale dell'Amministrazione per il controllo dell'andamento del servizio, pertanto dovrà essere presente e reperibile ogni giorno del calendario scolastico. A tale scopo il gestore, oltre al nominativo, dovrà fornire all'Amministrazione specifica indicazione di reperibilità.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni d'inadempienza fatte dall'Amministrazione al predetto direttore, s'intendono come presentate direttamente al gestore.

In caso d'assenza o impedimento del direttore (ferie, malattie ecc.), il gestore deve provvedere alla sua sostituzione con altri di pari professionalità.

ART. 10 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

Fatta salva la manutenzione ordinaria e straordinaria minore delle attrezzature preposte ed utilizzate per la preparazione, distribuzione e consumo dei pasti il cui onere è del



COMUNE DI COLICO

PROVINCIA DI LECCO

gestore, resta a carico dell'Amministrazione Comunale la manutenzione ordinaria e straordinaria delle sedi destinate a mensa scolastica e delle pertinenze affidate in gestione per l'espletamento del servizio (artt. 1576 e 1609 Codice Civile).

Rientra altresì negli obblighi dell'Amministrazione Comunale l'adeguamento delle strutture adibite a mensa alle normative Statali, Regionali e Comunitarie che dovessero intervenire.

ART. 11 - MENÙ E TABELLE DIETETICHE

I piatti proposti per il servizio di Ristorazione Scolastica dovranno corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nei menu approvati dell'ATS Brianza. Al gestore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte le tabelle dietetiche settimanali o giornaliere, salvo cause di forza maggiore, dandone comunicazione scritta all'Ufficio Istruzione del Comune ed al medico nutrizionista dell'ASL di Lecco, ora ATS Brianza .

Pertanto i pasti e le derrate alimentari dovranno corrispondere al menù predisposto con l'Amministrazione e autorizzato dall'ATS Brianza (ex ASL), e che il gestore si obbliga a rispettare anche nel caso di successive modifiche. E' escluso l'utilizzo di prodotti OGM.

La confezione dei pasti dovrà avvenire in giornata o nel giorno immediatamente precedente al loro consumo per i soli piatti che per i tempi di preparazione non possono essere confezionati in giornata. È escluso l'utilizzo di vivande preconfezionate, precotte e surgelate.

Il menù dovrà avere grammature specifiche per l'utenza cui è destinato (alunni di scuole dell'Infanzia, Primarie e adulti) secondo l'allegata tabella quantitativa per varie fasce di età trasmessa dall'ATS BRIANZA e allegata al presente capitolato che il gestore si obbliga a rispettare.

Le grammature dovranno essere riferite all'alimento crudo, al netto degli eventuali scarti di lavorazione e al netto del calo peso per scongelamento.

Ogni singola ricetta deve essere studiata considerando la composizione bromatologica, gli aspetti gastronomici e sensoriali in funzione dell'utenza, e dalle informazioni relative a qualità percepita, residui ed eccedenze. La ricetta deve essere coerente con scelte di promozione della salute e pertanto deve: ridurre l'impiego di sale aggiunto, privilegiare l'uso di acidi grassi insaturi, ridurre l'impiego di zuccheri semplici, aumentare l'impiego di frutta, verdura, legumi e cereali integrali.

Il gestore deve inoltre predisporre una tabella delle porzioni, che presenterà all'Amministrazione all'inizio del servizio, relativa ai pesi a cotto e ai volumi o al numero delle pietanze cotte (o pronte per la somministrazione), ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo (presenti nel ricettario) e le grammature a cotto (porzioni somministrate). Tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale in vigore e per ordine di scuola o servizio. Deve essere fornita al Comune ed essere utilizzata sia dagli operatori addetti alla somministrazione che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.”

Diete leggere (in bianco) nei casi di indisposizione temporanea degli utenti per periodi non superiori a 5 giorni. La dieta in bianco deve essere conforme a quanto previsto nelle Linee Guida della Regione per la ristorazione della Regione Lombardia (D.G.R. n. 14833 del 01.08.2002).



COMUNE DI COLICO

PROVINCIA DI LECCO

I prodotti sottoelencati devono provenire dall'agricoltura biologica:

- tutta la frutta fresca
- olio extravergine d'oliva utilizzato come condimento a crudo o a termine cottura
- yogurt alla frutta
- legumi secchi
- farina
- pasta, riso, orzo e farro
- uovo pastorizzato - pomodori pelati
- piselli surgelati, fagiolini surgelati, minestrone surgelati, spinaci surgelati

Essi dovranno corrispondere alle normative comunitarie in merito, regolamenti CE n.2092/91, e successivi, e alla normativa italiana decreto n.338 del 25.5.1992 e successivi.

I prodotti sottoelencati devono provenire **da "filiera corta" e a Km 0:**

- yogurt alla frutta da somministrare con frequenza circa quindicinale
- almeno 4 tipologie di formaggi freschi o a breve stagionatura, da far ruotare nel menù scolastico, e somministrare con frequenza settimanale.

Per alimenti a Km 0 devono intendersi i prodotti a filiera corta, acquistati direttamente dall'allevatore o dall'azienda produttrice, senza intermediari commerciali. Provenienti preferibilmente dalla provincia di Lecco, e/o dalle zone circostanti Colico, e comunque coltivati e/o prodotti a distanze non superiori a 50 Km, dal confine del territorio comunale.

I pasti proposti giornalmente dovranno essere indicati nel menu tipo invernale e estivo con rotazione di 4 (quattro) settimane e dovranno prevedere:

Un 1° Piatto (pasta o riso o altro cereale anche integrale asciutti o in brodo),

Un 2° Piatto (carne o pesce o legumi o formaggio o uovo)

Un Contorno: verdura cruda o cotta

Pane comune o integrale con meno sale (contenuto in sale dell'1,7% riferito alla farina)

Frutta: un frutto fresco di stagione o yogurt o gelato o dessert

Acqua minerale

Ciascun pasto deve prevedere un contorno di verdure/ortaggi crude o cotte variando la tipologia nel rispetto della stagione. Le patate possono essere previste 2-3 volte al mese associate ad un pasto povero di carboidrati (es. in abbinamento al primo piatto in brodo).

Per quanto riguarda la frutta, la ditta aggiudicataria si impegna a consegnare almeno 2-3 tipi diversi di frutto nella settimana. I dessert (yogurt o budino o gelato) possono essere previsti, in sostituzione della frutta solo in abbinamento a piatti unici o preparazioni con un basso indice di gradimento non e più di 2 volte al mese.

Al fine di potenziare l'assunzione di frutta e verdura come fattore protettivo per la salute, dovranno essere sperimentate nuove modalità di somministrazione e presentazione: per esempio il contorno di verdura potrà essere servito come antipasto (almeno 2 volte al mese), mentre la frutta a metà mattina o metà pomeriggio come spuntino invece di fine pasto. Queste variazioni non comporteranno alcun onere aggiuntivo sul costo del buono pasto.



COMUNE DI COLICO

PROVINCIA DI LECCO

I menù previsti per l'intero anno scolastico devono essere articolati su quattro settimane, con periodicità stagionale invernale ed estiva, per tutte le utenze.

La data di introduzione dei singoli menù sarà stabilita, con preavviso, dal gestore, tenendo conto della situazione climatica del momento.

Il gestore, senza alcuna maggiorazione di prezzo, introdurrà nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici, nonché richiederà prodotti aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico nel rispetto del PROGETTO TECNICO GESTIONALE

La composizione del menu deve rispettare su base settimanale le indicazioni nutrizionali espresse nelle Linee di indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica emanate dal Ministero della Salute (Conferenza Unificata Provvedimento 29 aprile 2010 Intesa, ai sensi dell'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, G.U. n. 134 del 11-6-2010)., nelle Linee Guida della Regione Lombardia sulla ristorazione scolastica (D.G.R. n. 14833 del 01.08.2002).

Gli apporti nutrizionali devono essere aderenti alla IV revisione dei LARN 2014 e dalle Linee guida per la sana e corretta alimentazione.

Salvo diverse indicazioni da parte degli insegnanti o della rappresentanza dell'utenza (commissione mensa), dovranno essere distribuite ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni. Deve essere evitata la somministrazione dei cosiddetti "BIS" (seconda porzione intera o mezza porzione) in particolare di primo piatto. Potranno essere previsti i BIS solo per i contorni (ad esclusione delle patate)."

Il gestore dovrà predisporre la stampa del menù e provvedere alla distribuzione di una copia dello stesso a tutti gli utenti della scuola (anche per gli utenti con dieta speciale o etico religiosa)., Il menù base dovrà essere esposto nei locali scolastici in un punto facilmente visibile dai genitori, accompagnato dall'informativa relativa agli allergeni di cui al Reg UE 1169/2012 art. 44 lettera a).

ART. 12 - VARIAZIONE MENÙ

Variazioni del menu sono consentite tassativamente solo nei seguenti casi:

- in caso di interruzione di servizio nei casi previsti dal presente documento;
- per cause di forza maggiore;
- in caso di blocco delle derrate a seguito dell'analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati dall'Amministrazione.
- In caso di sospensione delle lezioni per qualsiasi motivo, il gestore verrà tempestivamente avvisato e nessun indennizzo potrà essere preteso.

Qualora per motivi d'urgenza nella preparazione dei pasti si ravvisasse la necessità di sostituire un piatto, per quella giornata il gestore è tenuto a concordare la variazione con l'ufficio competente senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

ART. 13 - INTRODUZIONE DI NUOVI PIATTI

Nel caso in cui il gestore, nel corso dell'esecuzione del contratto, intendesse proporre l'introduzione di nuove preparazioni rispetto a quelle indicate nel menù approvato, dovrà



COMUNE DI COLICO

PROVINCIA DI LECCO

farne richiesta all'Amministrazione e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.

I nuovi piatti proposti devono avere equivalente valore dietetico ed economico del piatto sostituito.

ART. 14 - DIETE SPECIALI

Il gestore dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di refezione ai portatori di intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi al prospetto compilato dall'organo sanitario preposto, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.

Le diete speciali dovranno essere autorizzate dagli organi sanitari preposti e comunicate all'Amministrazione, la quale le trasmetterà al gestore. Dovranno essere consegnate all'utente in monorazione termosigillata, etichettata con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, refettorio d'appartenenza, classe.

Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Il gestore dovrà garantire inoltre la fornitura delle diete a carattere etico – religioso. In particolare, per evitare squilibri nutrizionali di adattamenti estemporanei sul menù classico, dovrà prevedere specifici menù dedicati, elaborati da personale specializzato e debitamente autorizzati dagli organi competenti.

Il menu così elaborato sarà consegnato alla famiglia dell'utente.

ART. 15 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E FREQUENZA DI CONSUMO DI ALIMENTI

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia anche con particolare riguardo alle linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica, allegato 8 "indicazioni tecniche relative a specifiche materie prime", che qui s'intendono tutte richiamate e alle schede tecniche allegate al PROGETTO TECNICO GESTIONALE.

In particolare:

- a) La pasta deve essere di semola di grano duro o di semola di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida;
- b) Le carni bovine, suine avicole ed avicunicole devono essere fresche e non surgelate, di consistenza non flaccida di provenienza certificata secondo la normativa vigente, avere buon sapore, essere tenere e ben digeribili, non avere odore sgradevole;
- c) I prodotti ittici devono presentare poco grasso ed essere privi di lisce. Sono ammessi prodotti ittici surgelati;
- d) I legumi devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei; i legumi freschi utilizzati fuori stagione devono essere surgelati.
- e) Gli ortaggi devono:
 - essere di stagione e di recente raccolta;



COMUNE DI COLICO

PROVINCIA DI LECCO

- essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;
- essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei
- essere indenni da difetti tali da alterarne le caratteristiche organolettiche;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

L'aglio, le cipolle e le patate non devono essere raggrinzite o flaccide o con germogli. L'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina).

f) Il formaggio:

- da condimento: deve essere della qualità e deve essere di prima scelta, marchiato, prodotto nelle zone tipiche, avere ottimo sapore e profumo, avere una stagionatura di almeno diciotto mesi;
- da pasto: non devono presentare alterazioni esterne ed interne.
- Le confezioni, in mono porzioni sigillate, devono riportare le seguenti informazioni: tipo di formaggio e nome del produttore;

g) Il prosciutto cotto deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, ma essere compatto, senza presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido. Non deve essere usato prosciutto affettato o confezionato sottovuoto.

h) L'olio usato per la cottura e per il condimento deve essere di tipo extravergine di oliva, di ottima qualità e deve rispondere alle vigenti norme igienico - sanitarie.

i) Il pane deve essere prodotto con farina "O" e con l'aggiunta di olio d'oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Deve essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente e a basso contenuto di sale, ben lievitato e non rigenerato.

Si richiede la fornitura di pane a ridotto contenuto di sale come previsto dall'iniziativa della Regione Lombardia "CON MENO SALE NEL PANE C'È PIU GUSTO ... e guadagni salute" (riduzione del quantitativo di sale nel pane dal 2% all'1,7%, riferito alla farina)."

l) La frutta deve essere:

- di stagione;
- esente da difetti all'epicarpio e alla polpa;
- di prima qualità;
- di calibratura e grammatura come da tabelle dietetiche;
- fisiologicamente matura;
- omogenea, uniforme e turgida.

m) Il sale deve essere del tipo iodato.

n) L'acqua deve essere di tipo oligominerale naturale non gassata.

Tutti gli alimenti biologici devono essere certificati in quanto provenienti da coltivazioni biologiche. I prodotti biologici devono essere ottenuti con concimazioni verdi ed organiche, senza impiego di antiparassitari chimici. Le coltivazioni biologiche nel caso specifico ortaggi, frutta e legumi, per definirsi tali, oltre ad essere certificati dagli organismi di controllo riconosciuti devono utilizzare in base al Regolamento CEE n. 2092 del 24.6.1991 e alla L.R. 27.4.1999, n. 14, sementi o materiale di moltiplicazione vegetativa, prodotti con il metodo biologico ovvero senza l'impiego di organismi geneticamente modificati OGM e/o prodotti derivati da tali organismi.



COMUNE DI COLICO

PROVINCIA DI LECCO

E' assolutamente vietato utilizzare:

- carni al sangue;
- carni preimpanate, prefritte, separate meccanicamente o ricomposte.”
- dadi da brodo;
- conservanti ed additivi chimici;
- residui dei pasti dei giorni precedenti.
- pesce prefritto, o ricomposto

Le derrate alimentari non conformi alle predette norme e non restituite immediatamente al fornitore dovranno essere evidenziate correttamente, isolate dal lotto e quindi segregate in apposita area.

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Il gestore dovrà attenersi alle tabelle di frequenza di consumo di alimenti previste dalle norme vigenti richiamate e alle schede tecniche allegate al progetto tecnico gestionale.

Il gestore dovrà fornire le schede tecniche delle derrate alimentari utilizzate durante l'appalto.

Il gestore adotterà modalità di rilevazione dello spreco e dello scarto e modalità per la destinazione e la gestione di cibo residuo al termine della somministrazione (in particolare frutta e pane) al fine di contenere lo spreco alimentare come da progetto tecnico gestionale

ART. 16 - PRODOTTI BIOLOGICI, DOP E IGP

I menu realizzati devono promuovere l'utilizzo di specifici prodotti (biologici, DOP, IGT, STG, a lotta integrata, tipici, tradizionali) nel rispetto della stagionalità mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM).

ART. 17 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente. Si richiamano comunque le seguenti disposizioni:

- il gestore deve garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi del sistema di autocontrollo HACCP (HazardAnalysis Critical Control Point);
- le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti congelati e surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti;
- la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire in apposite zone distinte;
- la protezione delle derrate da conservare, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare;



COMUNE DI COLICO

PROVINCIA DI LECCO

- i prodotti cotti, in attesa della distribuzione, devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori a norma di legge a temperatura superiore a + 60 °C o, se da consumarsi freddi, a temperatura non superiore a + 4 °C;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzati;
- le corrette procedure igieniche di produzione e confezionamento devono essere indicate su cartelli affissi nel locale di cucina;
- le corrette procedure igieniche di distribuzione degli alimenti dovranno essere indicate su cartelli affissi nei locali attinenti al servizio, adiacenti ai refettori.

ART. 18 - OPERAZIONI PRELIMINARI

Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- le confezioni sottovuoto delle carni dovranno essere tolte dalla propria confezione non oltre le 18 ore precedenti l'utilizzo e comunque almeno 2 ore prima dell'impiego;
- i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra +1 ° e + 4 °C.;
- tutti i prodotti surgelati da utilizzarsi previo scongelamento dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra +1 ° e + 4 °C;
- i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- la carne trita deve essere macinata nella stessa mattinata dell'utilizzo;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa mattinata dell'utilizzo;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra +1 ° e + 4 °C immerse in acqua acidulata con limone;
- la porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, salvo specificità autorizzate dall'Amministrazione comunale.

ART. 19 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Le preparazioni a vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura preferita.

E' escluso qualsiasi ricorso alle frittiture, che dovranno essere sostituite dalle cotture al forno.

ART. 20 - RICICLO

E' vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze già servite agli utenti.



COMUNE DI COLICO

PROVINCIA DI LECCO

ART. 21 - MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Per il confezionamento dei pasti e delle derrate, il gestore deve utilizzare contenitori multiporzione in acciaio inox, utilizzati per il trasporto dei primi piatti asciutti; dovranno avere un'altezza non superiore a 10 cm per evitare fenomeni d'impaccamento.

ART. 22 - DISTRIBUZIONE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla vigente normativa e a quanto espressamente previsto nel presente documento.

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- indossare idoneo vestiario (camice, copricapo che contenga tutta la capigliatura, guanti monouso, ecc.);
- predisporre la tavola disponendo ordinatamente per ciascun commensale una tovaglietta di carta, un tovagliolo di carta, le posate e il bicchiere;
- prima di iniziare il servizio di distribuzione, gli operatori dovranno effettuare l'operazione di taratura, che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o in peso da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze, fornite dall'Aggiudicatario; a tale scopo deve essere disponibile in ogni refettorio una bilancia di precisione per alimenti;
- le verdure cotte e crude andranno condite al refettorio con olio extra-vergine di oliva, aceto o limone e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al tavolo; pertanto tali condimenti dovranno essere dati in dotazione ai refettori;
- le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato (Parmigiano Reggiano/Grana Padano) andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione;
- il pane non dovrà essere riposto direttamente sui tavoli;
- la frutta, che verrà preventivamente lavata e asciugata al centro di produzione pasti, dovrà essere riposta in idonei contenitori;
- i contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti verranno aperti per le operazioni di condimento ed immediatamente richiusi per essere riaperti solo nel momento in cui avrà inizio la distribuzione, al fine di evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze cotte da consumarsi calde;
- l'inizio della distribuzione del secondo piatto e del contorno dovrà avvenire solo dopo che i bambini avranno terminato di consumare la prima portata.

Presso il refettorio dovrà essere disponibile un quantitativo di scorta dei materiali di gestione tale da consentire una rapida sostituzione dei singoli pezzi, in caso di rottura, danneggiamento, caduta per terra, ecc. dei medesimi.

Il trasporto dei pasti dal centro cottura alla sede della scuola deve essere effettuato con il metodo e i criteri del legume fresco-caldo e del legume fresco-freddo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione o confezioni monoporzioni nei casi di diete speciali e contenitori termici, messi a disposizione dal gestore che assicurino la temperatura e le garanzie igieniche previste dalla legge. Per il legume caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici e termicamente coibentati con sistema di mantenimento della temperatura a saturazione di vapore provvisti sul fondo di una valvola per l'immissione del vapore e una per lo scarico della condensa. In alternativa la ditta, potrà proporre un diverso sistema per il mantenimento delle temperature e delle caratteristiche organolettiche dei cibi. A tal fine dovrà essere presentata opportuna documentazione che dimostri, con riferimento alla situazione sopra indicata, almeno il rispetto dei medesimi requisiti igienico sanitari e del mantenimento delle caratteristiche organolettiche dei pasti. Il Comune si riserva altresì la facoltà di valutare se il sistema alternativo proposto dalla ditta può ritenersi soddisfacente rispetto alle esigenze evidenziate dal capitolato.



COMUNE DI COLICO

PROVINCIA DI LECCO

ART. 23 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO

Il gestore è tenuto ad informare gli utenti sul menù proposto. A tal fine dovrà affiggere, all'ingresso della scuola o in apposita bacheca, le schede dei menù somministrati e distribuire agli alunni periodicamente le stesse schede.

Le eventuali variazioni dovranno essere comunicate all'Autorità Scolastica e all'Ufficio competente dell'Amministrazione e motivatamente giustificate.

ART. 24 - PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA

I locali, le attrezzature di cucina, sale e servizi igienici annessi alle cucine dovranno essere mantenuti quotidianamente in perfetto stato di pulizia e disinfezione a cura e spese del gestore che dovrà inoltre provvedere:

- al lavaggio di tutte le attrezzature per la preparazione e consumazione dei pasti;
- alla disinfestazione ed alla disinfezione dei locali, attrezzature, macchinari, servizi igienici, ecc.;
- alle pulizie periodiche delle finestre, cappe e filtri relativi, con cadenza trimestrale e comunque ogni qualvolta ciò si rendesse necessario;
- alle normali pulizie di apertura delle mense dopo la chiusura invernale ed estiva, nonché al lavaggio degli eventuali tendaggi al termine del servizio mensa.

Nei locali dove sono preparati i cibi e confezionati i pasti dovranno essere garantite condizioni ottimali d'igiene ambientale e del personale.

Fermo restando quanto previsto al precedente articolo 10, il gestore dovrà assicurare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria e straordinaria minore necessarie a mantenere le attrezzature nel perfetto stato d'uso per tutto il periodo contrattuale.

La fornitura dei materiali occorrenti per le manutenzioni e per la pulizia è a carico del gestore, il quale sarà responsabile dell'uso dei materiali stessi, che devono essere assolutamente privi di tossicità. Il gestore dovrà attenersi a quanto indicato dal Comune in merito allo smaltimento dei rifiuti.

ART. 25 - CONTROLLO ANALITICO E DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE

Il gestore sarà tenuto a provvedere a proprie cure e spese, all'analisi periodica dei cibi somministrati e, ogni giorno, alla conservazione a temperatura controllata di un pasto completo per le successive 72 ore, al fine di poter eseguire gli esami e le relative analisi in caso di eventuali tossinfezioni alimentari.

E' facoltà dell'Amministrazione effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal gestore alle prescrizioni contenute nel presente Documento e nel progetto tecnico gestionale.

Il gestore è obbligato a fornire tutta la collaborazione necessaria, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere reperibili presso il centro di produzione pasti in originale e/o in fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

l'Amministrazione ha facoltà di muovere rilevi al personale alle dipendenze del gestore che sarà tenuto a non ostacolare il regolare svolgimento del controllo.



COMUNE DI COLICO

PROVINCIA DI LECCO

Il personale del gestore non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

I tecnici incaricati dall'Amministrazione effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, fermo restando il rispetto delle esigenze di privacy degli addetti.

Essi effettueranno i prelievi nei modi che riterranno più opportuni. Le quantità d'alimenti prelevate di volta in volta saranno quelle necessarie all'esecuzione delle analisi.

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione per le quantità di campioni prelevati.

I controlli effettuati potranno dar luogo al "blocco della derrata". In questo caso si provvederà a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella (se deperibile) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento". L'Amministrazione provvederà entro 24 ore a sottoporre il campione agli accertamenti necessari a valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a dare tempestiva comunicazione al gestore dell'esito dell'analisi; qualora i referti diano esito sfavorevole, al gestore saranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità.

ART. 26 - AUTOCONTROLLO

Il gestore deve essere in possesso di un piano d'autocontrollo documentato.

L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 155/97 concernente l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto il gestore deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Il Piano di autocontrollo deve riguardare i seguenti punti:

- identificazione e analisi dei rischi e misure di controllo da applicare,
- identificazione dei punti critici di controllo,
- limiti critici per ciascun punto,
- procedure di sorveglianza,
- determinazione delle misure correttive,
- procedure di verifica,
- documentazione e registrazione di tutte le procedure.

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

Il gestore deve inoltre disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori qualificati.

ART. 27 - CONTESTAZIONI

L'Amministrazione farà pervenire al gestore per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Il gestore, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuto a fornire giustificazioni scritte entro 4 giorni dalla data della comunicazione.

Trascorso tale termine, o se le controdeduzioni non saranno ritenute sufficientemente valide, l'Amministrazione procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste nel presente documento. L'Amministrazione potrà inoltre far pervenire al gestore eventuali



COMUNE DI COLICO

PROVINCIA DI LECCO

prescrizioni, alle quali essa dovrà uniformarsi entro 4 giorni dalla data della contestazione; il gestore, entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni, che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

ART. 28 - PENALITÀ

Il gestore, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente documento, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente documento, l'Amministrazione si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

a) € 500 per ogni giorno di mancata fornitura dei pasti ordinati, presso ogni singola mensa;

b) € 500 per ogni giorno di accertato utilizzo di centro di cottura diverso da quello autorizzato;

c) € 500 per ogni violazione dell'art. 5 del presente capitolato speciale d'appalto;

d) € 350 in ciascuno dei seguenti casi:

- per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
- per fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione;
- per mancato rispetto dei tempi di percorrenza indicati dall'art. 5 per il trasporto dei pasti dal centro di cottura al centro di consumo.

- per rinvenimento di parassiti.

e) € 250 in ciascuno dei casi seguenti:

- per mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
- per confezionamento non conforme alle vigenti normative;
- per etichettatura non conforme alla vigente normativa;
- per non corrispondenza dei pasti rispetto a quelli previsti dalla tabella dietetica giornaliera;
- per mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
- per rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei cibi preparati;
- per inadeguatezza igienica delle attrezzature ed utensili;
- per inadeguatezza igienica degli automezzi di trasporto dei pasti;
- per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei locali cucina;
- per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
- per mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti e trasporto;

f) € 150 in ciascuno dei seguenti casi:

- per mancata consegna di materiale a perdere (posate, bicchieri, tovaglioli, ecc.);
- per mancato rispetto della grammatura, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- per mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al contorno, alla frutta, al pane, al dessert;

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

L'Amministrazione può procedere nei confronti del gestore alla determinazione dei danni sofferti, rivalendosi con l'incameramento della cauzione e agendo altresì per il risarcimento dei danni subiti.

In caso di mancata esecuzione del servizio, salvo causa di forza maggiore, il gestore sarà gravato di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quella giornata, oltre al rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione per avviare al disservizio.



COMUNE DI COLICO

PROVINCIA DI LECCO

A decorrere dal secondo giorno consecutivo, la mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio e l'Amministrazione avrà facoltà di risolvere il contratto.

ART. 29 – DEPOSITI CAUZIONALI

Il gestore è chiamato a versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 103 del D.lgs n. 50/2016, nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di I.V.A.. La fideiussione bancaria o assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante; l'istituto garante dovrà espressamente dichiarare, pena la mancata accettazione della cauzione, di obbligarsi a versare al Comune, su semplice richiesta, senza eccezione o ritardi, la somma garantita e/o la minor somma richiesta dal Comune, senza poter opporre la preventiva escussione del debitore garantito e di dichiarare valida la fidejussione fino a sei mesi dopo il completo esaurimento del rapporto contrattuale principale.

Tale cauzione va intesa a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa aggiudicazione in caso di risoluzione del contratto per inadempimenti della Ditta. Resta salvo per il Comune 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 il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

ART. 30 – ASSICURAZIONE

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione o a terzi, a cose o a persone, sono senza riserve ed eccezioni a totale carico del gestore. Quest'ultimo, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare per tutta la durata del contratto apposita polizza assicurativa presso primaria Compagnia di Assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della stessa ad azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione.

La polizza assicurativa dovrà riguardare la R.C. verso terzi per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche non specificamente menzionato.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore ad Euro 5.000.000,00 (cinque milioni). Copia di detta polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione alla stipula del contratto.

L'esistenza di tale polizza non libera il gestore dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.



COMUNE DI COLICO

PROVINCIA DI LECCO

L'Amministrazione è conseguentemente esonerata da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

In particolare, il gestore si assume la responsabilità derivante da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, o al contatto, da parte di utenti ed eventuali terzi, di cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate, o di materiali e prodotti usati nell'espletamento dei servizi.

Il gestore deve assumersi qualsiasi responsabilità ed onere nei confronti dell'Ente o di terzi nei casi di mancata adozione di quei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti coinvolti e non nella gestione del servizio. A tal fine il gestore dovrà stipulare idonea assicurazione per rischi diversi di responsabilità civile verso terzi e verso gli operatori e soci volontari;

ART. 31 - RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile le seguenti fattispecie:

- gravissima o continuata violazione degli obblighi contrattuali e delle prescrizioni del presente documento non eliminati a seguito di diffida formale;
- sospensione od abbandono, salvo i casi di forza maggiore, del servizio;
- sopravvenuta incapacità giuridica del gestore;
- casi esplicitamente previsti dal presente documento;
- cessione del contratto; la cessione si configura anche nel caso in cui il soggetto Aggiudicatario venga incorporato da altre aziende, nel caso di cessione di azienda o di ramo di azienda e negli altri casi in cui l'impresa sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perde la propria identità giuridica;
- ritardo nell'inizio della gestione del servizio, secondo quanto disposto dall'art. 3 del presente documento;
- mancata attuazione di quanto indicato nel progetto tecnico gestionale;
- impiego di personale non dipendente dall'impresa;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e delle indicazioni presentate nella RELAZIONE TECNICA GESTIONALE relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche e dei prodotti biologici IGP e DOP.;
- un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- applicazione di 3 penali per una stessa delle violazioni previste dall'art. 28;
- ulteriore inadempienza dopo la irrogazione di 6 penalità complessive;
- assenza del Direttore dei servizi di cui all'art. 9;
- due violazioni dell'obbligo di mancata sostituzione di personale ritenuto non idoneo e per ogni mancato rispetto dell'organico a disposizione per lo svolgimento del servizio come dichiarato in sede di gara;
- mancato rispetto del monte ore settimanale dichiarato in sede di offerta;



COMUNE DI COLICO

PROVINCIA DI LECCO

- mancanza del possesso o della disponibilità, al momento dell'avvio del servizio, di un centro di cottura principale con le caratteristiche minime di preparazione e di fornitura dei pasti giornalieri richiesti, ad una distanza dal refettorio della Scuola primaria, sito in via Municipio, percorribile in un tempo massimo di 20(venti) minuti.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione dell'Amministrazione in forma di lettera raccomandata.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Amministrazione, di risarcimento per i danni subiti.

In caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione potrà:

- provvedere direttamente alla gestione;
- affidare il servizio a terzi di propria scelta;
- far proseguire il servizio al gestore fino al periodo di tre mesi dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni.

ART. 32 – COSTITUZIONE IN MORA

Il mancato rispetto dei termini contenuti nel presente capitolato costituisce in mora l'aggiudicatario senza obbligo per il Comune di intimazione o richiesta fatta per iscritto (art. 1219 C.C.).

ART. 33 – SPESE ED ONERI FISCALI

Tutte le spese, compresi oneri fiscali, inerenti e conseguenti la stipula del contratto d'appalto, nessuna eccettuata o esclusa, saranno a carico del gestore.

ART. 34 – RECESSO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Ai sensi dell'art. 1671 del Codice Civile il Comune può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne il gestore delle eventuali spese sostenute, lavori eseguiti e del mancato guadagno.

ART. 35 – CONTROVERSIE

Tutte le controversie che dovessero eventualmente insorgere per l'esecuzione ed interpretazione del presente capitolato e del contratto di servizio che verrà stipulato in forma pubblico/amministrativa con oneri a carico dell'aggiudicatario, sono di competenza del Foro di Lecco, salva l'eventuale giurisdizione esclusiva del giudice amministrativo.

ART. 36 – RIFERIMENTI

Per tutto quanto non previsto espressamente nel presente capitolato si richiamano le leggi e i regolamenti che regolano la materia, se ed in quanto applicabili.

ART. 37 – ELEZIONE DI DOMICILIO



COMUNE DI COLICO

PROVINCIA DI LECCO

L'aggiudicatario dichiara di eleggere sin da ora e mantenere domicilio per tutta la durata contrattuale, presso la sede del Comune di COLICO.

Allegati:

- tabella grammature
- linee guida regione Lombardia