



**COMUNE DI PARABIAGO**

PROVINCIA DI MILANO

C.F. 01059460152

Cap. 20015 – P.zza della Vittoria, 7

Tel. 0331.406011 – Fax 0331.552750

[www.comune.parabiago.mi.it](http://www.comune.parabiago.mi.it)

**SETTORE DEI SERVIZI ALLA PERSONA**

email: [servizi.persona@comune.parabiago.mi.it](mailto:servizi.persona@comune.parabiago.mi.it)

**SERVIZI DI CUI ALL'ALLEGATO IIB DEL D.LGS. 12.04.2006 N. 163**

**ART. 30 DEL D.LGS. 12.04.2006 n.163 E SUCCESSIVE MODIFICAZIONI ED INTEGRAZIONI**

**ARTT. 20 E 21 DEL D.LGS. 12.04.2006 n. 163 E SUCCESSIVE MODIFICAZIONI ED INTEGRAZIONI**

**CAPITOLATO DI GARA PER**

- **CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**
- **GESTIONE DEI SERVIZI DI:**
  1. **PREPARAZIONE DELLA GIORNATA ALIMENTARE PER LA CASA DI RIPOSO**
  2. **PREPARAZIONE DEI PASTI PER IL CENTRO DIURNO INTEGRATO**
  3. **PREPARAZIONE DEI PASTI A DOMICILIO**
  4. **PREPARAZIONE DEI PASTI PER L'ASILO NIDO**
  5. **PREPARAZIONE PASTI PER IL CENTRO ESTIVO**

**PERIODO: 01.01.2014 – 31.08.2018**

## TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI

### ARTICOLO 1 - OGGETTO

Costituisce oggetto del presente capitolato:

- a) la concessione del servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, riassetto dei locali refettorio per tutti i giorni feriali e riscossione delle rette per la ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria;
- b) la gestione del servizio di ristorazione presso l'asilo nido;
- c) la gestione del servizio di ristorazione per i centri estivi;
- d) la gestione del servizio di preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti nelle singole abitazioni degli utenti del servizio di pasti a domicilio;
- e) la gestione del servizio di preparazione dei pasti per gli utenti del centro diurno integrato;
- f) la gestione del servizio di preparazione della giornata alimentare per gli ospiti della casa di riposo.

Forma, inoltre, oggetto del presente capitolato:

- l'esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione delle attrezzature già esistenti;
- l'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria dei locali concessi in comodato gratuito dal Comune;
- l'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature concesse in comodato gratuito dal Comune e di quelle fornite dalla ditta ad integrazione e/o sostituzione di quelle già esistenti;
- l'esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione del materiale di consumo (piatti, bicchieri, tovaglioli mono uso, posate, pentole, contenitori, ecc.);
- l'esecuzione di interventi di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione delle cucine, dei refettori e delle relative zone di pertinenza (dispense, spogliatoi, bagni, ecc.).

### ART. 2 – MODALITA' DI GARA

L'aggiudicazione della gara d'appalto verrà effettuata secondo quanto disposto dal D.Lgs. 12.4.2006, n° 163 e successive modificazioni ed integrazioni, in particolare dall'art. 30, dagli artt. 20, 21, 65, 68, 225, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa e dalle norme del D.P.R. 5.10.2010, n° 207 "Regolamento di esecuzione e di attuazione del D.Lgs. 12.4.2006, n° 163".

Si precisa che il progetto tecnico dovrà essere esposto in maniera sintetica ed esaustiva, contenendo l'elaborato al massimo in 20 pagine, formato A4, oltre ad eventuali tabelle.

L'aggiudicazione sarà effettuata in base agli elementi sotto elencati, nell'ordine decrescente di importanza loro attribuito:

#### a) **OFFERTA ECONOMICA:** incidenza massima **40 punti**

La ditta dovrà indicare, nell'ambito dell'offerta economica, il prezzo per ogni singolo pasto e giornata alimentare, prodotti e somministrati, I.V.A. esclusa, comprensivo del costo inerente tutte le attività e prestazioni poste a suo carico e tutte le attività aggiuntive che essa ha proposto in sede di offerta ed è quindi tenuta a svolgere.

Al prezzo più basso verranno attribuiti 40 punti.

Per le altre offerte il punteggio verrà calcolato con la formula sotto riportata:

$$P_i = 40 \times \text{prezzo più basso}$$

\_\_\_\_\_

prezzo offerto

#### b) **OFFERTA TECNICA:** **incidenza massima 60 punti**

La valutazione del progetto viene effettuata secondo i seguenti fattori ponderali:

**1 – SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO**

**massimo 18 punti**

**APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE**

(massimo 5 punti)

<b>dettaglio</b>	<b>punteggio</b>
Piattaforma logistica interna con controlli e selezione fornitori	3
Piattaforma logistica esterna con controllo e selezione fornitori	2
Assenza di piattaforma logistica, con controllo e selezione fornitori	1

**DESCRIZIONE DETTAGLIA MODALITÀ CONSERVAZIONE MATERIE PRIME** (1 punto)

**DESCRIZIONE DETTAGLIA MODALITÀ DI COTTURA E DISTRIBUZIONE** (1 punto)

**LOCALI – ATTREZZATURE - TRASPORTO**

(massimo 5 punti)

**TINTEGGIATURA LOCALI**

max 3 punti

<b>dettaglio</b>	<b>punteggio</b>
3 volte nel quinquennio	3
2 volte nel quinquennio	2
1 volta nel quinquennio	1

**STOVIGLIE DEI REFETTORI**

max 2 punti

<b>dettaglio</b>	<b>punteggio</b>
Disponibilità al rinnovo totale	2
Disponibilità al rinnovo del 75%	1,5
Disponibilità al rinnovo del 50%	1

**TRASPORTO**

(massimo 3 punti)

<b>dettaglio</b>	<b>punteggio</b>
Trasporto pasti effettuato con veicoli elettrici	3
Trasporto pasti effettuato con veicoli Euro 4, Euro 5 o alimentati a GPL o metano	2

**GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE**

(massimo 5 punti)

<b>dettaglio</b>	<b>punteggio</b>
Organizzazione programma di emergenza che la ditta si impegna ad adottare.	5
Indicazione delle sedi alternative	3
Piano trasporti per emergenze	2

**2 – ALIMENTI E MENU'**

**massimo 12 punti**

Ulteriori prodotti biologici rispetto a quanto stabilito dal Capitolato merceologico, con riferimento alle quantità utilizzate, dettagliando i prodotti:

<b>dettaglio</b>	<b>punteggio</b>
Sino a 10%	2
tra 10,01% e 20%	4
tra 20,01% e 30%	6
oltre 30,01%	8

Introduzione di prodotti a km. zero, dettagliando i prodotti:

<b>dettaglio</b>	<b>punteggio</b>
Almeno il 2% sul totale dei prodotti	1
Dal 2,01 al 5%	1,5
Oltre il 5%	2

Introduzione di prodotti equosolidali

<b>dettaglio</b>	<b>punteggio</b>
Almeno il 1 prodotto	1
2 prodotti	1,5
3 prodotti	2

### **3 - MISURE DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE**

**massimo 9 punti**

Possedere certificazione di qualità ISO 14001, per la gestione dell'impatto ambientale  
(4,5 punti)

Recupero alimenti inutilizzati presso i punti di produzione e distribuzione, con consegna, a fine di solidarietà sociale presso centri ad O.N.L.U.S., anche indicate dall'Amministrazione comunale ai sensi della legge 155/2003 (legge del buon samaritano)  
(2,5 punti)

Impiego di prodotti di pulizia e igienizzazione delle cucine dei terminali, e del centro cottura, a basso impatto ambientale, certificati ECOLABEL.

(2 punti)

### **4 - FORMAZIONE DEL PERSONALE**

**massimo 7 punti**

Presenza di piano di formazione e aggiornamento aggiuntivo a quello minimo richiesto dalla normativa che la ditta si impegna da applicare al personale impegnato nel presente appalto:

- alimenti e salute;
- territorio e alimentazione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso di detersivi a basso impatto ambientale;
- energia trasporti e mense;

#### **ORE ANNUALI**

max 4 punti

<b>dettaglio</b>	<b>punteggio</b>
Numero ore annuali da 9 a 12	1
Numero ore annuali da 13 a 16	2
Numero ore annuali da 17 a 20	3
Oltre le 20 ore annuali	4

#### **TEMPI DI FORMAZIONE**

max 3 punti

<b>dettaglio</b>	<b>punteggio</b>
Formazione annuale	3
Formazione biennale	1,5

**5 - MIGLIORIE AGGIUNTIVE RISPETTO AD AZIONI GIA' CONSIDERATE  
IN PUNTI PRECEDENTI** **massimo 6 punti**

Ulteriori attrezzature per centri cottura  
(da intendersi nel periodo di durata contrattuale)

max 3 punti

<b>dettaglio</b>	<b>punteggio</b>
< €. 2.500 euro	1
Tra €.2.500 ed €.3.500	2
> €.3.500	3

Ulteriori attrezzature per refettori  
(da intendersi nel periodo di durata contrattuale)

max 3 punti

<b>dettaglio</b>	<b>punteggio</b>
< €.1.500	1
Tra €.500 e €.1.000	2
> €.1.500	3

**6 - ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**

**massimo 5 punti**

**PIANO DEI TEMPI**

**max 2 punti**

<b>dettaglio</b>	<b>Punteggio</b>
Piano tempi e turni migliorativo, con ottimizzazione del tempo lavoro	2
Piano tempi e turni analogo alla situazione attuale	1

**INSERIMENTO DI PERSONALE  
IN CONDIZIONI DI FRAGILITA' SOCIALE**

**3 punti**

(allegare piano del inserimento di tali figure lavorative)

**7 - SPONSORIZZAZIONE DI EVENTI CULTURALI  
DELL'ENTE**

**massimo 3 punti**

<b>dettaglio</b>	<b>punteggio</b>
Fino ad €. 5.250,00	0,5
Da €.5.251 ad €. 7.500	1,5
Da €. 7.501 ad €. 10.000	2
Oltre €. 10.000,00	3

### **ART. 3 – GESTIONE DELLE ISCRIZIONI E DELLA RISCOSSIONE DELLE RETTE DELLA REFEZIONE SCOLASTICA**

1) L'impresa concessionaria garantirà la gestione in concessione dei seguenti servizi, relativi alla ristorazione scolastica:

- a. gestione dei dati informatici relativi all'utenza del servizio così come comunicati dall'Amministrazione comunale;
- b. registrazione delle presenze quotidiane ed invio delle stesse al centro di cottura;
- c. gestione dei dati relativi alle fruizioni quotidiane del servizio come più oltre specificato;
- d. calcolo e riscossione delle rette mediante sistema prepagato, come più oltre specificato;
- e. gestione dei solleciti;
- f. recupero di eventuali crediti da utenti non riconosciuti dal Comune come casi sociali di cui farsi carico;
- g. campagna informativa delle nuove modalità di tariffazione con ogni mezzo e scopo atto a diffondere la comunicazione presso tutti i cittadini.

Il tutto secondo le modalità stabilite nei successivi articoli.

2) Restano a carico dell'Ente le seguenti procedure:

- a. gestione dei rapporti con l'utenza per la raccolta dei dati anagrafici relativi alle iscrizioni al servizio e comunicazione dei suddetti dati in formato informatico alla concessionaria del servizio;
- b. determinazione delle tariffe annuali del servizio di ristorazione;
- c. calcolo della fascia I.S.E.E. di appartenenza dell'utente richiedente la riduzione con definizione della tariffa relativa;
- d. comunicazione alla concessionaria della tariffa su base I.S.E.E. di appartenenza per gli utenti che ne facciano richiesta;
- e. comunicazione dell'elenco dei bambini iscritti al servizio;
- f. comunicazione dell'elenco degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito.

Per tutti i suddetti servizi il Comune non corrisponderà alcun costo aggiuntivo, se non le quote dovute ad integrazione delle tariffe, dando mandato alla concessionaria di introitare direttamente dagli utenti gli incassi del servizio di refezione scolastica.

Si precisa inoltre che negli ultimi tre anni scolastici le percentuali relative alle morosità sono andate così modificandosi:

- anno scolastico 2009/2010: 2,79%, pari ad € 19.404,40
- anno scolastico 2010/2011: 2,78%, pari ad € 20.749,01
- anno scolastico 2011/2012: 4,11%, pari ad € 33.211,64.

### **ART. 4 – ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLE ISCRIZIONI E DI RISCOSSIONE DELLE RETTE**

Il Comune affida alla concessionaria l'organizzazione e l'esecuzione del servizio di riscossione rette secondo le seguenti specificazioni:

- a. **ISCRIZIONI AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA** – Il Comune procede all'iscrizione degli utenti al servizio. I dati relativi agli utenti che si rendessero necessari verranno forniti alla concessionaria dal competente ufficio comunale in formato informatico da concordarsi fra le parti ad aggiudicazione effettuata. Tale formato non dovrà comportare costi aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale. Le procedure di iscrizione dovranno avere l'obiettivo di facilitare e snellire le pratiche di accesso al servizio da parte dei cittadini. **L'accesso al sistema dovrà avvenire attraverso il portale dell'Ente, previa autenticazione.** Le tariffe del servizio verranno stabilite annualmente dal Comune con apposito provvedimento. Eventuali differenze riscontrate fra il costo dei pasti erogati e gli introiti effettuati direttamente dalla Concessionaria saranno a carico del Comune, fatta eccezione per le morosità che restano esclusivamente a carico della concessionaria. Gli utenti che richiedono una riduzione rispetto alla fascia massima saranno invitati a rivolgersi ai Servizi Educativi del Comune ed a consegnare allo stesso la necessaria documentazione, affinché l'ufficio stesso proceda ad individuare la fascia tariffaria di appartenenza da comunicare alla concessionaria.
- b. **PRENOTAZIONE DEL PASTO E RACCOLTA DELLE PRESENZE** – La concessionaria procede quotidianamente alla raccolta delle prenotazioni e delle presenze relative ai

pasti nei singoli plessi mediante proprio personale, secondo modalità di accesso ai plessi, concordate con i Servizi Educativi comunali, al fine di non arrecare disturbo allo svolgimento delle lezioni. La concessionaria provvederà quindi all'inoltro dei dati al centro cottura.

- c. **PAGAMENTO DELLE RETTE** – La concessionaria articolerà il servizio riscossione rette su un sistema prepagato, secondo quanto più oltre specificato.
- d. **SOLLECITI E RISCOSSIONE COATTIVA A CARICO DEGLI INSOLUTI** – Con l'atto di concessione del servizio, il Comune trasferisce alla concessionaria 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, del recupero delle somme dovute, senza pregiudizio alcuno per l'Amministrazione concedente. La concessionaria è tenuta ad effettuare almeno 3 (tre) solleciti all'utente insolvente. Decorso inutilmente il tempo relativo ai solleciti, la concessionaria trasmetterà tutta la documentazione al Comune che valuterà, nel termine di giorni dieci, l'eventuale riconoscimento di situazioni sociali per le quali determinerà in che misura farsi carico. Le insolvenze che il Comune non riconoscerà come onere sociale proprio saranno rimosse coattivamente dal concessionario.
- e. **SISTEMA E PROCEDURE INFORMATICHE** – La concessionaria dovrà farsi carico dell'acquisto, della realizzazione, dell'implementazione di un sistema informatico per la prenotazione, l'addebito ed il pagamento anticipato dei pasti. Con l'introduzione di questo sistema informatizzato, l'Amministrazione comunale intende soddisfare i seguenti bisogni:
- ✓ fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici e veloci le procedure per il pagamento dei pasti da parte dei genitori;
  - ✓ permettere un costante e continuo flusso di informazioni tra le parti coinvolte nella gestione del servizio;
  - ✓ migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzando, inoltre, l'impiego e la professionalità delle risorse umane;
  - ✓ tutelare la riservatezza delle famiglie relativa ai dati sensibili (sanitari, religiosi, fasce di reddito, ecc.) con particolare attenzione nelle fasi di ricarica e di addebito;
  - ✓ dotarsi di uno strumento informatizzato in grado di gestire e monitorare costantemente gli indicatori significativi dei servizi di refezione attraverso uno strumento grafico di facile ed immediato utilizzo, attraverso il trasferimento di tutti i campi inseriti nel data-base su un foglio excel. Tra gli indicatori è da includersi, inoltre, la rilevazione statistica, dato ciascun intervallo di tempo, per singolo plesso scolastico, del numero di fruitori, distinto fra adulti e bambini;
  - ✓ permettere di effettuare in modo celere e sicuro il controllo delle eventuali morosità.
- f. **CARATTERISTICHE DEL SISTEMA** – Per consentire le prenotazioni ed i pagamenti il sistema dovrà permettere:
- ✓ la gestione completa delle prenotazioni dei pasti;
  - ✓ la gestione completa dei pagamenti di ricarica attraverso almeno 4 punti di ricarica sparsi sul territorio che verranno convenzionati direttamente dalla Concessionaria e che dovranno rappresentare una comodità per gli utenti in termini di orari e di accessibilità. Le attività commerciali che ospiteranno tali punti dovranno avere ampio orario di apertura ed essere facilmente fruibili. Le ricariche dovranno avvenire nel pieno rispetto della privacy con particolare riguardo alle diete speciali ed alle fasce di reddito;
  - ✓ la gestione dei pagamenti attraverso le modalità on line, in funzione sul portale dell'Ente;
  - ✓ la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento;
  - ✓ le comunicazioni con i genitori.

Il sistema proposto dovrà essere munito di terminali per la ricarica, dotati di stampante e modem per permettere la produzione di uno scontrino di ricarica per i genitori, contenente i dati dell'utente (numero del codice utente), l'importo versato e l'importo residuo. Dovrà, inoltre, essere in grado di trasmettere giornalmente i dati sulle ricariche effettuate al sistema informativo centrale e garantire, come minimo, l'espletamento di tutte le funzioni necessarie a gestire i processi sopra descritti.

## DESCRIZIONE DEL SERVIZIO INFORMATIZZATO

Il sistema dovrà prevedere anche la gestione dei pasti per il personale docente, differenziandone le relative prenotazioni, non dovrà prevedere l'uso di badge, smart card o tessere da parte degli utenti e dei loro genitori, allo scopo di semplificare le procedure operative, ridurre al minimo l'impatto delle prenotazioni sull'attività didattica ed evitare problemi connessi a smarrimenti delle tessere date agli studenti.

Il sistema dovrà consentire sempre di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti, totale e parziale secondo le date e i periodi considerati. Le ricariche dovranno essere possibili anche attraverso l'addebito automatico in conto corrente (RID) ed attraverso pagamento "home banking", per i genitori che volessero utilizzare questo sistema. Al sistema potrà accedere il Comune per la rilevazione dei dati.

Dovrà essere garantita la massima sicurezza informatica e la piena tutela della riservatezza secondo le normative vigenti.

Il software dovrà consentire la classificazione dei dati, **importabili in una tabella di excel**, secondo le diverse esigenze:

- ✓ per omogeneità di tariffe relative alle fasce di reddito,
- ✓ per omogeneità di dieta,
- ✓ in ordine alfabetico,
- ✓ suddivisi per scuole e classi di utenti,
- ✓ suddivisi per genitore e per alunno utente.

Dovrà permettere, inoltre, in modo semplice la definizione da parte dell'Amministrazione comunale di indicatori significativi del servizio, il loro costante aggiornamento ed il monitoraggio attraverso valori e grafici.

Oltre a quanto già specificato, compete alla concessionaria:

- ✓ la manutenzione, per tutta la durata della concessione, delle apparecchiature hardware e del software. Pertanto, la concessionaria dovrà comunicare ai Servizi Educativi del Comune il nome dell'azienda incaricata di eseguire la manutenzione, gli estremi del contratto, il numero di telefono ed indirizzo di posta elettronica cui fare riferimento per le richieste di assistenza ed il numero telefonico dell'assistenza dovrà essere attivo durante tutta la giornata;
- ✓ l'attivazione ed il mantenimento per tutta la durata della concessione dei contratti di assistenza e manutenzione atti a garantire la gestione del programma;
- ✓ l'acquisto e l'installazione di tutte le attrezzature necessarie presso il centro di cottura ed i plessi scolastici. Le attrezzature informatiche del centro cottura dovranno avere caratteristiche sufficienti ad operare sull'applicativo;
- ✓ la preparazione e consegna agli utenti degli eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con il Comune;
- ✓ la soluzione di eventuali problemi connessi alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- ✓ la verifica e la completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
- ✓ la stipulazione delle convenzioni con i punti di ricarica sul territorio per ricevere da tali punti gli importi pagati per la ristorazione scolastica;
- ✓ la realizzazione di un'opportuna campagna informativa verso le famiglie per far conoscere le nuove modalità di prenotazione e pagamento. Tale attività dovrà prevedere la fornitura di stampati quali depliant per le famiglie e manifesti da affiggere nel Comune per permettere una comunicazione chiara verso tutte le famiglie;
- ✓ la disponibilità di personale qualificato per l'eventuale effettuazione di incontri con l'utenza prima dell'avvio del servizio di ogni anno scolastico;
- ✓ la realizzazione della formazione professionale di base per gli operatori comunali del settore competente e la predisposizione e consegna agli stessi della manualistica d'uso per il programma informatico fornito;
- ✓ la trasmissione di estratto conto mensile a tutti gli utenti, sia con debito che con credito, tramite la consegna degli stessi ai bambini a scuola
- ✓ In caso di guasti e/o malfunzionamenti delle apparecchiature, comprese quelle informatiche, la concessionaria è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune ed a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino della regolarità, a propria cura e spese.

Il sistema descritto dovrà essere fornito in uso al Comune.

Al termine della concessione l'impresa dovrà trasferire, senza alcun costo aggiuntivo per l'Ente, le licenze d'uso del software al Comune, oltre alla piena proprietà di qualsiasi altro tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

## **ART. 5 – MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

Le offerte dovranno pervenire a mezzo del servizio postale o mediante agenzie di recapito autorizzate o a mano, anche a mezzo di terze persone, ad esclusivo rischio del concorrente, **entro le ore 12.00 del giorno 28.10.2013, termine perentorio, pena l'esclusione**, presso l'ufficio protocollo del Comune, Piazza della Vittoria n.7.

Il plico deve essere sigillato con ceralacca o con sigillatura idonea a garantirne l'integrità e la segretezza del contenuto, controfirmato sui lembi di chiusura, riportante il nominativo della Società mittente e, in caso di imprese riunite, di tutte le società associate, con evidenziata l'impresa mandataria capogruppo.

Il plico dovrà riportare la seguente dicitura:

**"GARA APERTA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E PER LA GESTIONE DEI SERVIZI DI REFEZIONE DI: ASILO NIDO, CENTRI ESTIVI, CASA DI RIPOSO COMUNALE, CENTRO DIURNO INTEGRATO, PASTI A DOMICILIO"**

Oltre detto termine non sarà valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva all'offerta precedente.

Il termine rimarrà fisso anche in caso di scioperi, ovvero altre agitazioni dei vettori, salva la facoltà dell'Amministrazione di prorogare il termine.

**Il giorno di apertura dei plichi è previsto per martedì 29 ottobre, a partire dalle ore 9,30, in seduta pubblica, presso la Sala Consiliare del Comune di Parabiago.**

L'assegnazione del punteggio all'offerta tecnica avverrà a seguito di esame delle offerte da parte di apposita Commissione Giudicatrice, in seduta separata, non pubblica.

Della valutazione della Commissione sarà redatto apposito verbale.

**Le ditte ammesse a partecipare alla gara verranno successivamente convocate per l'apertura, pubblica, delle buste contenenti l'offerta economica, tramite fax.**

Le Società avranno la possibilità di svincolarsi dalla propria offerta in caso di mancato affidamento dell'incarico da parte dell'Amministrazione comunale solo se saranno decorsi 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

### **IL PLICO DOVRÀ CONTENERE:**

#### **LA BUSTA N. 1 contenente:**

- ✚ La domanda di partecipazione alla gara, in carta libera, sottoscritta dal legale rappresentante della società o da un suo procuratore;
- ✚ Le dichiarazioni in carta libera facenti riferimento alla gara in oggetto e accompagnate da fotocopia di un valido documento di identità del sottoscrittore, in cui il legale rappresentante dichiara quanto previsto dagli allegati "A" e "B", modulo 1 e 2, al Bando di gara;
- ✚ Curriculum del responsabile della Società, preposto alla realizzazione dei servizi;
- ✚ Idonee referenze bancarie, rilasciate da almeno due Istituti di credito;
- ✚ Cauzione provvisoria corrispondente al 2% dell'importo presunto posto a base d'asta, pari ad €. 42.204,46;
- ✚ Capitolato speciale d'appalto siglato in ogni pagina e sottoscritto dal legale rappresentante;
- ✚ Ricevuta del versamento all'A.V.C.P., **obbligatoria pena l'esclusione.**

#### **LA BUSTA N. 2 contenente:**

L'OFFERTA TECNICA, in cui dovranno essere sviluppati i punti oggetto di valutazione per l'assegnazione del punteggio.

**L'offerta tecnica non dovrà superare le 20 pagine, formato A4, oltre ad eventuali tabelle.**

#### **LA BUSTA N. 3 contenente:**

L'OFFERTA ECONOMICA che deve essere chiusa con ceralacca o con sigillatura idonea a garantire l'integrità del plico e la segretezza del contenuto, controfirmata sui lembi di chiusura.

L'offerta deve essere scritta in lingua italiana, sia in cifre sia in lettere e sottoscritta dal legale rappresentante della Società (in caso di discordanza tra i numeri in lettere ed in cifre, sarà ritenuta valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione).

L'offerta economica dovrà essere articolata nel modo seguente, così come da modello che verrà allegato al bando:

- ✓ prezzo unitario per il pasto della refezione scolastica, dell'asilo nido, del centro estivo;
- ✓ prezzo della merenda per scuole dell'infanzia e centro estivo;
- ✓ prezzo per la giornata alimentare fornita alla casa di riposo;
- ✓ prezzo unitario per il pasto a domicilio;
- ✓ prezzo unitario per il pasto del centro diurno integrato.

Nell'offerta economica l'azienda dovrà indicare gli oneri per la sicurezza, da rischio specifico, ai sensi dell'art. 86 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..

Tali oneri devono essere compresi nell'offerta economica.

L'offerta economica deve essere redatta secondo il fac simile, allegato "D" al bando.

I dati forniti dalle Società saranno trattati ai sensi della legge 193/2003 e secondo le norme in materia di appalti pubblici e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Parabiago.

In sede di riscontro delle dichiarazioni presentate, in caso di non veridicità del contenuto e fermo restando quanto previsto dall'art. 76 del D.P.R. n. 445 del 28.12.2000 e s.m.i., il concorrente decade dai benefici eventualmente conseguiti sulla base delle dichiarazioni medesime.

## **ART. 6 – DURATA DEL CONTRATTO**

La durata del contratto è quinquennale ed è riferita al seguente periodo:  
1 gennaio 2014 – 31 agosto 2018.

Al termine, il contratto scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso.

## **ART. 7 – REQUISITI DI AMMISSIONE ALLA PROCEDURA DI GARA**

Per poter partecipare alla procedura di gara i concorrenti devono dichiarare il possesso dei seguenti requisiti:

### **Requisiti di ordine generale, ai sensi dell'art. 38 del D.Lgs 163/2006:**

- assenza di stato di fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo;
- assenza di condanne per reati a danno dello Stato o Comunità che incidano sulla moralità professionale;
- assenza di procedimenti pendenti per misure preventive di cui alla legge n° 1423/1956 (sicurezza e moralità pubblica);
- assenza di violazione di divieti di intestazione fiduciaria (prevenzione infiltrazione lavori);
- assenza di gravi infrazioni in materia di sicurezza;
- assenza di gravi negligenze o malafede in esecuzione di precedenti esecuzioni, affidate dalla stazione appaltante o gravi errori nell'attività professionale;
- assenza di gravi violazioni rispetto a obblighi di pagamento imposte e tasse;
- non aver reso false dichiarazioni o false documentazioni in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;
- assenza di violazioni in materia di contribuzione previdenziale e assistenziale;
- certificazione di cui alla legge 68/99 (obblighi assunzioni disabili);
- non essere soggetto a sanzione che comporta divieto di contrarre con la P.A.;
- obbligo di presentazione della certificazione di regolarità contributiva.

### **Requisiti di idoneità professionale, ai sensi dell'art. 39 del D.Lgs. n. 163/2006:**

- iscrizione alla C.C.I.A.A. per prestazione di servizi di ristorazione collettiva e scolastica;
- per imprese con sede in altro Paese: iscrizione in appositi registri professionali o commerciali di cui all'allegato XI C del D.Lgs. n. 163/2006;

**Tassatività delle cause d'esclusione**, ai sensi dell'art. 46, comma 1 bis, del D.Lgs. 163/2006.

**Requisiti di capacità economica e finanziaria, ai sensi dell'art. 41 del D.Lgs. n. 163/2006, da provare mediante:**

- idonee referenze bancarie;
- bilanci o estratti dei bilanci;
- dichiarazioni concernenti il fatturato globale nel triennio 2010 - 2011 - 2012;
- dichiarazione concernente il fatturato di servizi uguali nel triennio 2010 - 2011 - 2012.

**Requisiti di capacità tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 42 del D.Lgs. 163/2006, da provare mediante:**

- presentazione dei principali servizi resi nel triennio 2010-2011-2012;
- indicazione dei tecnici incaricati del controllo di qualità;
- indicazione dei titoli di studio dei soggetti responsabili della prestazione oggetto di concessione e appalto;
- numero medio dei dipendenti impiegati nell'ultimo triennio;
- disponibilità di un centro di produzione pasti di riserva con capacità produttiva libera di almeno 1000 pasti per garantire le prestazioni oggetto del contratto in caso di blocco forzato del centro pasto principale.

**Certificazione di qualità:**

- essere in possesso di certificazione di sistema qualità conforme alle norme UNI EN ISO serie 9000, rilasciata per attività corrispondenti all'oggetto dell'appalto.

**Tutte le dichiarazioni dovranno essere rese ai sensi degli articoli 38,46 e 47 del DPR n. 445/2000, e dell'art.76 del medesimo decreto per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, come da modelli allegati al bando di gara.**

**L'assenza anche di una sola delle dichiarazioni/documenti richiesti determinerà la necessità di successiva integrazione secondo la tempistica che sarà comunicata: il mancato rispetto di tale tempistica sarà causa di esclusione dalla gara perchè tale documentazione è ritenuta elemento essenziale, ai sensi dell'art. 46, comma 1bis, del D.Lgs. n° 163/2006 e successive modificazioni ed integrazioni.**

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese:

- Requisiti di ordine generale, ai sensi dell'art. 38 del D.Lgs. 163/2006: devono essere posseduti da tutte le aziende aderenti all'A.T.I.;
- Requisiti di idoneità professionale, ai sensi dell'art. 39 del D.Lgs. n. 163/2006: devono essere posseduti da tutte le aziende aderenti all'A.T.I.;
- Requisiti di capacità economico - finanziaria, ai sensi dell'art. 41 del D.lgs. 163/2006), possono essere cumulativi tra le aziende aderenti all'A.T.I.;
- Requisiti di capacità tecnico-professionale, ai sensi dell'art. 42 del d.lgs. 163/2006, possono essere cumulativi tra le aziende aderenti all'A.T.I.;
- Certificazione di qualità: deve essere posseduta da ogni singola azienda.

Le società presenti in Associazione Temporanea di Impresa non possono presentare, a pena di esclusione, offerte individuali, ovvero partecipare ad altre A.T.I.

In caso di aggiudicazione, l'A.T.I. dovrà conferire mandato collettivo con rappresentanza all'impresa mandataria, entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

Non possono partecipare alla medesima gara le Imprese che si trovino in situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile; la dimostrazione di tale situazione deve essere resa con apposita dichiarazione anche se negativa.

**Le Imprese, se necessario, verranno invitate a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto della documentazione presentata.**

## **ART. 8 – AVVALIMENTO**

I concorrenti potranno avvalersi dei requisiti di altri soggetti ai sensi dell'art. 49 del D. Lgs 163/2006.

Ai fini di quanto previsto il concorrente, per avvalersi dell'istituto dell'avvalimento deve allegare alla documentazione di gara, la seguente documentazione:

- a) dichiarazione verificabile ai sensi dell'articolo 48, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- b) dichiarazione sul possesso dei requisiti generali di cui all'articolo 38;
- c) dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'articolo 38;
- d) dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- e) dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o come associata o consorziata;
- f) originale o copia autentica del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti ed a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto;
- g) nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto di cui alla lettera f), l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dal comma 5 dell'art 49 del D.Lgs 163/06.

In caso di dichiarazioni mendaci, la stazione appaltante esclude il concorrente, escute la garanzia e trasmette gli atti all'Autorità Giudiziaria per le sanzioni di cui all'articolo 6, comma 11 del D.Lgs. n° 163/2006 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara.

In relazione a ciascuna gara non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Il contratto è in ogni caso eseguito dall'impresa che partecipa alla gara, alla quale è rilasciato il certificato di esecuzione e l'impresa ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

In relazione alla gara, la stazione appaltante trasmette all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture tutte le dichiarazioni di avvalimento, indicando altresì l'aggiudicatario, per l'esercizio della vigilanza e per la pubblicità sul sito informatico presso l'Osservatorio.

Per quanto qui non disciplinato si richiama integralmente l'art 49 del D.Lgs 163/06.

## **ART. 9 – PREZZO DEL PASTO - IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO**

Per ogni singolo pasto prodotto per il centro diurno integrato, per i pasti a domicilio e per ciascuna giornata alimentare della casa di riposo, l'Amministrazione comunale corrisponderà i compensi richiesti dall'appaltatore, calcolati sulla base dei prezzi unitari definiti in sede di aggiudicazione.

Per ogni singolo pasto prodotto per il servizio di ristorazione scolastica la concessionaria introiterà le tariffe direttamente dagli utenti e dal Comune le quote dovute ad integrazione della tariffe.

Il corrispettivo verrà liquidato sulla base dei pasti e delle giornate alimentari effettivamente erogati nel mese di pertinenza, a fronte di presentazione di regolare fattura ed entro 30 giorni dalla data di ricevimento del documento, previa determinazione di liquidazione.

I compensi si intendono comprensivi di tutti gli oneri derivanti dalla perfetta esecuzione dell'appalto, siano essi espressi e non espressi nel presente capitolato nonché di ogni altra spesa, fatta eccezione per quelle espressamente indicate a carico dell'Amministrazione comunale.

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese relative ad imposte o tasse connesse all'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.

L'importo complessivo stimato del contratto, calcolato per l'intera durata del servizio, è pari ad € 2.110.223,08= I.V.A. esclusa, fatta salva la parte relativa agli oneri per la sicurezza **derivanti dalla valutazione delle interferenze, per i quali è precluso qualsiasi ribasso** (art. 86, comma 3-bis. e comma 3-ter, del DLgs n. 163/2006), trattandosi di costi ritenuti necessari per la tutela dei soggetti interessati. Tale cifra è stimata nello 0,5% della base d'asta e quindi in € 10.551,17= oltre I.V.A.

L'importo a base d'asta è stato quantificato sulla base dei consumi registrati nell'anno 2012.

Si precisa che, ai sensi dell'art. 4, comma 3, del D.P.R. n. 207/2010, verrà disposto sull'importo netto progressivo delle prestazioni, una trattenuta dello 0,5%; la ritenuta complessiva verrà svincolata al termine di ogni annualità contrattuale, a seguito di certificato di regolare esecuzione dei servizi e previa presentazione di un DURC regolare.

#### **ART. 10 – REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI**

Il presente contratto, ai sensi dell'art. 115 del D. Lgs. 163/2006, è sottoposto alla revisione dei prezzi offerti, a partire dal secondo anno di durata del contratto, con frequenza annuale.

La revisione dei prezzi è effettuata dalla stazione appaltante con specifica istruttoria condotta dal Titolare P.O. del servizio interessato assumendo a riferimento come indicatori i dati elaborati dall'osservatorio ai sensi dell'art 7 comma 4 lett. c) e comma 5 del codice dei contratti.

Qualora non siano disponibili tali dati la stazione appaltante riconoscerà tale revisione sulla base dell'indice ISTAT di variazione dei prezzi per le famiglie operai e impiegati pubblicato nel mese di agosto.

#### **ART. 11 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

In caso di sciopero del personale della gestione o di altri eventi, che per qualsiasi motivo può influire sul normale espletamento del servizio, l'Impresa dovrà assicurare un numero di pasti tali da garantire il fabbisogno giornaliero e quindi superare l'emergenza.

#### **ART. 12 – CAUZIONI**

##### **a) PROVVISORIA**

L'Impresa concorrente, in sede di presentazione dell'offerta, dovrà prestare una cauzione provvisoria pari al 2% del valore dell'appalto, pari ad €. 42.204,46. Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono presentare la documentazione comprovante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria, ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006, in uno dei seguenti modi:

- ✓ mediante deposito in contanti presso la Tesoreria del Comune di Parabiago;
- ✓ mediante fidejussione bancaria o assicurativa.

Tale cauzione verrà svincolata per i concorrenti risultati non aggiudicatari immediatamente dopo l'esecutività del provvedimento di assegnazione definitiva e la conseguente stipulazione del contratto con l'Impresa aggiudicataria.

Possono beneficiare della riduzione del 50% della cauzione, in applicazione all'art. 75, comma 7, del D.Lgs. 163/2006, i concorrenti in possesso della certificazione di qualità ai sensi delle norme europee della serie UNI ENI ISO 90000, allegando la suddetta documentazione sulla qualità.

In caso di A.T.I. la cauzione dovrà essere presentata dall'impresa mandataria intestata a tutte le imprese partecipanti al raggruppamento.

La riduzione della cauzione è accordata qualora il possesso della certificazione di cui all'art. 2 lettera q) del D.P.R. 34/2000 sia comprovato dall'impresa capogruppo e da ciascuna delle ditte mandanti.

##### **b) DEFINITIVA**

L'Impresa aggiudicataria dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva in uno dei modi stabiliti nell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006, nella misura del 10% dell'importo netto di aggiudicazione, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi

derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa dell'inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'impresa appaltatrice, ivi compresa la maggiore spesa che l'Amministrazione comunale fosse costretta a riconoscere qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dell'affidamento aggiudicato, in caso di risoluzione del contratto per inadempimento.

L'impresa aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione nel caso di utilizzo, da parte dell'Amministrazione della stessa, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo verrà autorizzato dal dirigente del settore Servizi alla Persona, mediante apposito atto formale.

Se il contratto di concessione viene dichiarato risolto per colpa dell'appaltatore, questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione che verrà incamerata dall'Amministrazione comunale.

Possono beneficiare della riduzione del 50% della cauzione, in applicazione all'art. 75, comma 7, del D.Lgs. 163/2006, i concorrenti in possesso della certificazione di qualità ai sensi delle norme europee della serie UNI EN ISO 90000, allegando la suddetta documentazione sulla qualità. In caso di A.T.I. la cauzione dovrà essere presentata dall'impresa mandataria intestata a tutte le imprese partecipanti al raggruppamento. La riduzione della cauzione è accordata qualora il possesso della certificazione di cui all'art. 2 lettera q) del D.P.R. 34/2000 sia comprovato dall'impresa capogruppo e da ciascuna delle ditte mandanti.

Si richiamano integralmente l'art. 75 e l'art. 113 del D.Lgs. 163/2006.

In caso di consorzi di concorrenti si richiama quanto esposto per le a.t.i.

In caso di consorzi stabili e di cooperative vale quanto esposto per le imprese singole.

### **ART. 13 – RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE**

Qualora l'impresa aggiudicataria non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

### **ART.14 – CONTRATTO**

Il contratto che a seguito dell'aggiudicazione definitiva verrà stipulato, sarà redatto in forma pubblica amministrativa e tutte le spese relative, nessuna esclusa, comprese quelle di registrazione, sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria, senza diritto di rivalsa.

L'aggiudicataria dovrà rendere le prestazioni oggetto del contratto anche nelle more della stipulazione del medesimo.

### **ART.15 – DIVIETO DI CESSIONE O SUBAPPALTO DEL CONTRATTO**

Il subappalto è vietato in quanto il servizio in oggetto rientra nei servizi di cui all'allegato IIB del Codice dei contratti.

E' vietata la cessione anche parziale del contratto.

La cessione si configura anche nel caso in cui il soggetto aggiudicatario venga incorporato in altra azienda, nel caso di cessione d'azienda o di ramo d'azienda e negli altri casi in cui l'aggiudicatario sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perda la propria identità giuridica, fatto salvo quanto previsto dall'art. 116 del D.Lgs 163/2006 e successive modificazioni ed integrazioni.

### **ART. 16 – STRUTTURE MESSE A DISPOSIZIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

Allo scopo di consentire l'espletamento del servizio oggetto del contratto, il Comune mette a disposizione dell'impresa il centro di cottura completo delle attrezzature di cucina (vedi allegato), sito nell'immobile di via Gajo 6 e la cucina completa di attrezzature della casa di riposo, sita in via don Balzarini (vedi allegato).

Mette inoltre a disposizione le seguenti sedi dei servizi:

#### **Distribuzione pasti veicolati nelle strutture scolastiche**

1. Per alunni e insegnanti nei plessi scolastici sottoindicati:

- Scuola dell'Infanzia di via XXIV Maggio
- Scuola dell'Infanzia di via Brescia
- Scuola dell'Infanzia di via Gramsci
- Scuola primaria di via 4 Novembre
- Scuola primaria di via Brescia
- Scuola primaria di via Giovanni XXIII
- Scuola primaria di via Olona

2. Per gli utenti dei centri ricreativi estivi

- Scuola dell'Infanzia di via Brescia
- Scuola primaria di via Brescia

3. Per gli utenti dell'Asilo Nido di via Gajo

4. per gli utenti dell'area Anziani:

- preparazione pasti per la Casa di Riposo Comunale
- preparazione pasti per il Centro Diurno
- preparazione pasti per anziani da consegnare al domicilio degli utenti

**Le spese per le utenze (gas, luce, acqua) sono a carico del Comune.**

Saranno a carico dell'impresa appaltatrice le spese delle utenze telefoniche della linea installata presso la cucina centralizzata di via Gajo.

**E' vietato all'impresa appaltatrice confezionare pasti per soggetti diversi dall'Amministrazione comunale di Parabiago, all'interno delle cucine comunali.**

**ARTICOLO 17 – TIPOLOGIA E QUANTIFICAZIONE DELL' UTENZA**

L'impresa dovrà provvedere con proprio personale alla preparazione, distribuzione e scodellamento del pasto agli alunni e insegnanti e al riordino e pulizia dei refettori nei diversi plessi scolastici.

La dimensione stimata del servizio può essere dedotta dalla seguente tabella.

L'utenza è composta indicativamente da:

<b>TIPOLOGIA</b>	<b>PASTI ANNUI</b>	<b>PASTI GIORNALIERI MEDI</b>
Asilo nido comunale	10.725	49
Scuola dell'infanzia	44.549	245
Scuola primaria	134.462	805
Insegnanti di tutte le scuole	10.697	63
Centro estivo	4.324	144
Giornate alimentari casa di riposo (colazione, pranzo, cena, 2 idratazioni)	21.912	61
Pasti a domicilio	20.691	70
Pasti per centro diurno integrato	6.865	27

Il numero delle presenze è stato ricavato da quelle dell'anno solare 2012, per tutti i servizi.

Il numero degli iscritti al servizio di refezione scolastica potrà subire variazioni in più o in meno, nel corso del quinquennio di contratto, senza che per questo possa essere modificato il prezzo d'aggiudicazione.

In particolare, il servizio deve essere svolto anche a fronte di cambiamenti nella distribuzione dei pasti, legati alla didattica o all'applicazione di nuove disposizioni legislative di riferimento, secondo modalità indicate successivamente dall'Amministrazione Comunale, senza alcun aggravio di costi per la stessa.

**ARTICOLO 18 – FUNZIONAMENTO ANNUO DEL SERVIZIO**

L'Impresa si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario qui indicativamente specificato:

SCUOLE	INIZIO	TERMINE
Scuola dell'infanzia	Da calendario scolastico	30 Giugno
Scuola primaria	Da calendario scolastico	Da calendario scolastico
Centri Estivi	Da definirsi annualmente	Da definirsi annualmente
Asilo Nido	1 Settembre	31 Luglio

L'Amministrazione comunale e l'impresa, prima dell'inizio del servizio, dovranno richiedere i giorni esatti di funzionamento alle dirigenze scolastiche le quali, a loro volta, dovranno comunicare le chiusure forzate del servizio, non previste dal calendario scolastico.

**La casa di riposo funziona tutto l'anno, quindi per 365 giorni.**

**I pasti a domicilio verranno prodotti per tutto l'anno, quindi per 365 giorni, compresi i sabati, le domeniche e le festività infrasettimanali.**

**I pasti del centro diurno integrato verranno prodotti per 5 giorni la settimana, da lunedì a venerdì, per 52 settimane annue; il centro diurno integrato rimane chiuso ogni qualvolta si presentano festività infrasettimanali.**

#### **ARTICOLO 19 – PREPARAZIONE PASTI PER L'ASILO NIDO.**

Per quel che concerne il servizio di Asilo nido si prevede la fornitura delle derrate alimentari e dei prodotti di pulizia necessari per l'espletamento dell'intero servizio da consegnare direttamente presso la sede di Via Gajo in Parabiago.

Le "Linee guida dietologiche per Asili nido dell'ASL Provincia di Milano 1" vengono allegate alla documentazione di gara e devono essere integralmente rispettate. Nel caso venissero forniti alimenti difformi dalle caratteristiche merceologiche previste dalle suddette Linee Guida, il responsabile dei Servizi Educativi effettuerà la segnalazione di non conformità per iscritto e la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla sostituzione della derrate a sue spese ed alla fornitura successiva di alimenti conformi per il corretto utilizzo. In caso contrario saranno applicate le sanzioni previste dal presente capitolato.

Devono essere forniti con regolarità gli alimenti richiesti per le diete speciali, che verranno comunicati alla ditta con allegata la certificazione medica da parte della Responsabile dell'Asilo nido.

I prodotti biologici previsti nel menù scolastico, compresi quelli aggiuntivi offerti in sede di gara, dovranno essere forniti anche tra le derrate dell'Asilo nido e dovrà essere applicato il medesimo sconto previsto nell'offerta economica.

## TITOLO II° - ORGANIZZAZIONE GENERALE DEI SERVIZI

### ARTICOLO 20 – APPROVVIGIONAMENTO

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto ed al trasporto, presso i luoghi di produzione, delle derrate, del materiale monouso e dei materiali di pulizia.

Le forniture devono essere effettuate tenendo conto delle disponibilità di spazi nonché di frigoriferi e freezer in dotazione presso i centri cottura, nel rispetto del seguente piano di approvvigionamento:

- pane fresco, giornalmente;
- frutta e verdura, almeno tre volte la settimana;
- pollame fresco, il giorno precedente al consumo;
- derrate deperibili, (carni fresche sottovuoto, latticini, formaggi crudi a maturazione rapida, yogurt) almeno due volte la settimana;
- surgelati e derrate non deperibili, una/due volte alla settimana (pasta, pelati, olio, ecc.)
- salumi, una volta la settimana;
- detersivi e materiale monouso, una volta la settimana (nelle cucine e nei plessi di distribuzione); il materiale monouso, il materiale di pulizia ed i detersivi non devono superare le capacità degli appositi armadietti.

L'impresa aggiudicataria è tenuta, all'inizio del servizio, a comunicare all'Amministrazione comunale, i giorni della settimana in cui verranno effettuate le consegne in funzione dei menù vigenti e del suddetto piano di approvvigionamento.

Il piano degli approvvigionamenti ai centri cottura dovrà essere elaborato dall'impresa e presentato in sede di gara.

I fornitori dovranno presentarsi con mezzi atti al trasporto delle sostanze alimentari, dotati di idoneità sanitaria, igienicamente idonei ai requisiti di legge per quanto riguarda le modalità costruttive ed i materiali.

Durante il trasporto devono essere rispettate le condizioni di temperatura stabilite dalla legislazione vigente.

La consegna delle merci dovrà essere effettuata nelle prime ore della mattina (8 - 10.00) o nel pomeriggio (ore 13.30 - 15.30) e comunque in momenti diversi dalla preparazione e dalla distribuzione.

### ART. 21 – DERRATE

Le derrate fornite dall'impresa aggiudicataria dovranno presentare caratteristiche merceologiche e microbiologiche stabilite nell'allegato capitolato merceologico e **non dovranno contenere organismi geneticamente modificati (o.g.m.).**

Dovranno avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente.

Non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana.

Su richiesta dell'Amministrazione Comunale, l'impresa aggiudicataria dovrà consegnare certificazioni di qualità (certificazione di prodotto, di sistema, etc.) o dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal capitolato e/o dalla vigente legislazione in materia.

### ART. 22 – PRODOTTI BIOLOGICI, A MARCHIO CONTROLLATO E DI FILIERA CONTROLLATA, PRODOTTI A KM ZERO

#### a) Prodotti biologici

Dovranno essere forniti i seguenti prodotti biologici: riso, pelati, legumi, succhi di frutta.

L'impresa aggiudicataria, in sede di gara, potrà presentare un progetto che preveda l'inserimento di ulteriori prodotti biologici.

I prodotti biologici dovranno:

- essere certificati dagli istituti individuati dal Ministero per le Risorse agricole;
- presentare in etichetta la dicitura "agricoltura biologica regime di controllo CE", il marchio ed il nome dell'ente certificatore, con relativo numero di riconoscimento, il nome e l'indirizzo del produttore e del preparatore di prodotti trasformati.

#### b) Prodotti a marchio controllato

Dovranno essere forniti i seguenti prodotti a marchio DOP (denominazione d'origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta):

- prosciutto crudo di Parma (DOP)
- pecorino romano (DOP)
- taleggio (DOP)
- fontina (DOP)
- asiago (DOP)
- bresaola della Valtellina (DOP)

### **c) Prodotti a Km zero**

Potranno essere forniti tutti quei prodotti provenienti da areali di produzione provenienti dall'ambito provinciale – o delle province limitrofe – in cui è ubicato il mercato di vendita diretta, situati ad una distanza non superiore a 50 Km dal luogo in cui è effettuata la vendita.

### **d) Prodotti di "filiera controllata"**

Con tale termine di intendono quei prodotti dalla cui etichetta emergono chiaramente tutti i passaggi del prodotto dal momento di produzione al momento della consumazione e per i quali devono essere certificati:

- l'assoluta rintracciabilità che dice al consumatore tutti i passaggi che il prodotto ha fatto, chi li ha fatti e come;
- gli standard igienico – sanitari rigorosi definiti secondo i criteri dell'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

## **ART. 23 – VARIAZIONI AL MENU'**

Vengono previsti due menù stagionali, per la refezione scolastica, per l'asilo nido, per le giornate alimentari della casa di riposo, per i pasti del centro diurno integrato e per i pasti veicolati (invernale ed estivo), da attuare per tutta l'utenza.

I suddetti menù non dovranno in alcun caso essere modificati dall'impresa, se non previa intesa con l'Amministrazione comunale.

L'impresa, nella predisposizione dei menù della refezione scolastica, dovrà richiamarsi alle linee guida per l'elaborazione del menù scolastico pubblicate dall'A.S.L. MILANO 1 nel 2009, che sono allegate, quale documento fondamentale, alla documentazione di gara.

Tale documento riporta sia le grammature che alcune tipologie di piatti, da proporre da parte dell'Impresa appaltatrice del servizio.

Durante l'appalto potranno essere richieste dall'Amministrazione comunale, senza oneri aggiuntivi, modifiche del menù anche sulla base di indicazioni fornite dalle commissioni mensa.

In caso di forniture di prodotti diversi da quelli del capitolato, per far fronte a situazioni di conclamato allarme igienico o sociale, l'impresa dovrà sostituire i prodotti non voluti con altri di medesimo valore nutritivo ed economico.

E' consentita una variazione al menù, previo avviso scritto all'Amministrazione comunale, nei seguenti casi:

- ✓ guasti di uno o più impianti, durante le fasi di realizzazione del piatto previsto (il guasto in oggetto dovrà essere successivamente documentato),
- ✓ interruzione temporanea della produzione per cause varie (black-out, ecc.),
- ✓ avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

In ogni caso, i pasti dovranno essere somministrati nelle quantità e con le caratteristiche qualitative indicate negli allegati.

In caso di sciopero del personale dell'impresa o di altre situazioni che possono avere ripercussioni sui servizi di ristorazione, l'impresa stessa dovrà avvisare l'Amministrazione comunale con un anticipo di almeno 48 ore e garantire l'espletamento dei servizi essenziali secondo quanto stabilito con l'Amministrazione medesima.

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

Per causa di forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'impresa, che questa non possa evitare, agendo nel modo più corretto secondo quanto richiesto dal presente capitolato (ad es. terremoti, altre calamità naturali, guerre, sommosse, disordini civili, chiusura improvvisa delle scuole).

## **ART. 24 – DIETE SPECIALI**

L'impresa si impegna a fornire diete speciali, qualora ne venga fatta richiesta dall'utente.

L'istanza fornita dall'utente deve essere accompagnata da un certificato medico indicante la patologia contratta dall'utente cui devono essere allegati:

- ✓ le ricette e le grammature dei singoli piatti ed indicazioni del periodo per il quale è richiesta la dieta speciale, nel caso di patologie particolari quali, ad esempio, diabete, fenilchetonuria, etc.;
- ✓ gli esiti di test allergologici validati dalla comunità scientifica e/o (in caso di intolleranze non dimostrabili mediante test scientifici), certificazione specialistica allergologica.

Le diete speciali devono essere formulate in aderenza al menù settimanale vigente e trasportate in contenitori monoporzione, isotermici, identificati con nome e cognome dell'utente, idonei a mantenerli alla temperatura prevista dalla legge.

Le derrate per le diete speciali (es. prodotti senza glutine, privi di proteine del latte, ecc.) devono essere fornite dall'impresa, senza oneri per l'Amministrazione comunale.

## **ART. 25 – DIETE IN BIANCO**

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire, nel caso di indisposizione degli utenti, un'alternativa di dieta leggera al menù del giorno.

Per dieta in bianco si intende la sostituzione del menù del giorno con pasta, riso in bianco, pastina, riso in brodo, carne bianca al vapore, formaggio grana e ricotta, patate/carote lessate o al vapore, mela.

Quando la richiesta di diete in bianco verrà fatta per periodi superiori ai 3 giorni consecutivi, dovrà essere presentato il certificato medico da parte del richiedente.

Le diete in bianco, trasportate in contenitori monoporzione isotermici, dovranno essere formulate in aderenza al menù settimanale vigente.

## **ART. 26 – DIETE PER MOTIVAZIONI RELIGIOSE O ETICHE**

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire, compatibilmente con le possibilità organizzative, la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti normalmente con altri richiesti per motivi religiosi o etici (es. vegetariani).

In questi casi, sarà sufficiente una domanda scritta da parte del genitore o dell'utente della casa di riposo, del centro diurno integrato o dei pasti a domicilio, al soggetto titolare del servizio mensa.

Le diete in oggetto dovranno essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici.

## **ART. 27 – MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

L'impresa aggiudicataria dovrà impegnarsi ad iniziare il servizio alla data richiesta dall'Amministrazione comunale.

L'Amministrazione comunale porrà a disposizione dell'impresa le autorizzazioni sanitarie esistenti per gli impianti attuali.

Il menù del mezzogiorno per l'asilo nido e per tutti gli altri ordini di scuola dovrà comprendere:

- un primo piatto,
- un secondo piatto,
- un contorno,
- pane,
- frutta o, in sostituzione, succo di frutta, spremuta d'arancia, yogurt, gelato, budino.

A tale proposito, utilizzando l'acqua naturale, l'impresa dovrà farsi carico dell'installazione di filtri di depurazione sui rubinetti di ogni locale utilizzato per il consumo dei pasti e dell'installazione di un gasatore all'interno dei locali medesimi, per garantire il consumo di acqua gasata a coloro che lo richiedessero.

La manutenzione dei filtri è a totale carico dell'azienda aggiudicataria del servizio

L'impresa dovrà fornire, oltre alle derrate, ai prodotti biologici ed ai materiali di pulizia, i tovaglioli, le tovagliette di carta per i refettori, i sacchi in plastica per la raccolta differenziata dei rifiuti umidi, oltre al materiale monouso (piatti, bicchieri e posate).

L'impresa dovrà rilevare giornalmente le presenze, pulire le cucine ed i locali annessi, sanificare le pentole, le stoviglie, apparecchiare, sparecchiare, sanificare gli arredi dei refettori, portare i rifiuti fuori dall'edificio nel rispetto delle modalità vigenti in materia.

Sarà compito dell'impresa la pulizia dei pavimenti, delle porte, delle finestre e dei refettori.

I pasti dovranno essere preparati e somministrati giornalmente secondo gli orari indicati dal dirigente scolastico.

L'Amministrazione comunale si impegna a comunicare all'impresa eventuali variazioni degli orari dei turni o dei giorni di non effettuazione del servizio o la richiesta di pranzi al sacco in caso di gite scolastiche.

In tutti i refettori il servizio dovrà essere effettuato con piatti in melamina, posate in acciaio inox, bicchieri in vetro infrangibile, tovagliette e tovaglioli di carta.

L'eventuale impiego di materiale monouso (piatti, bicchieri, posate), la cui fornitura dovrà essere a carico dell'impresa, è consentito, previa comunicazione all'Amministrazione comunale oltre a quanto disposto nel punto precedente, solo nei casi d'impossibilità di utilizzare lavastoviglie per guasti temporanei.

Nell'asilo nido e nelle scuole dell'infanzia il personale dell'impresa dovrà distribuire le merende e provvedere al successivo sbarazzo.

## **ART. 28 – TRASFERIMENTO DI PASTI AI REFETTORI SCOLASTICI**

L'impresa aggiudicataria dovrà veicolare i pasti prodotti per il servizio di refezione scolastica, presso i refettori delle scuole seguenti:

- scuola primaria di via 4 Novembre,
- scuola primaria di via Brescia,
- scuola primaria di via Olona,
- scuola primaria di via papa Giovanni XXIII,
- scuola dell'infanzia di via Gajo,
- scuola dell'infanzia di via Brescia,
- scuola dell'infanzia di via Gramsci,

A questo propositito l'impresa dovrà provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli terminali di consumo utilizzando automezzi propri.

I mezzi di trasporto, rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile, dovranno essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi a quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. n° 327/80.

E' obbligatorio provvedere almeno settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento e contaminazione degli alimenti veicolati.

L'impresa dovrà presentare, in sede di gara, il piano dei trasporti studiato per garantire il rispetto dei tempi di consegna e salvaguardare le caratteristiche organolettiche ed igieniche degli alimenti.

## **ART. 29 – CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI TERMICI**

I pasti dovranno essere trasportati in appositi contenitori del tipo multiporzione, idonei ai sensi del D.P.R. n° 327/80, forniti dall'impresa, che dovrà utilizzare un numero adeguato di contenitori termici e gastronomici, così come dovrà disporre il ritiro degli stessi dai refettori, nel pomeriggio di ogni giorno.

Per evitare errori nelle consegne dei pasti, l'impresa dovrà prevedere un sistema di identificazione dei contenitori dedicati alle diverse scuole.

Nei casi di variazione del menù per le diete in bianco, le diete speciali, le diete religiose ed etiche, i pasti dovranno essere trasportati in contenitori termici mono-porzione.

## **ART. 30 - FORNITURA TEMPORANEA DI PASTI VEICOLATI**

In caso di particolari emergenze e tenuto conto che non è possibile sospendere il servizio di refezione, l'Amministrazione comunale si riserva di richiedere all'impresa aggiudicataria, senza oneri aggiuntivi, la fornitura di pasti veicolati in numero sufficiente a garantire il fabbisogno giornaliero.

## **ART. 31 - CARATTERISTICHE DEL MATERIALE MONOUSO**

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire del materiale monouso con le seguenti caratteristiche, il tutto senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione comunale:

- piatto piano gr. 14-16,
- piatto fondo gr. 14-16,
- bicchiere 160 cc,
- tris di posate confezionate.

## **ART. 32 – RILIEVO GIORNALIERO DELLE PRESENZE**

### **a. Servizi scolastici**

ai sensi dell'art. 4 del presente capitolato

### **b. Pasti a domicilio**

L'impresa dovrà garantire una rilevazione giornaliera delle presenze attraverso la compilazione di apposita modulistica predisposta dai Servizi sociali – area anziani.

### **c. Casa di riposo**

Il Servizio sociale - area anziani provvederà giornalmente a comunicare il numero dei pasti alla cucina.

### **d. Centro Diurno Integrato**

Il Servizio sociale - area anziani provvederà giornalmente a comunicare il numero dei pasti alla cucina.

## **ART. 33 – INFORMAZIONI AGLI UTENTI**

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad affiggere all'ingresso dei refettori, il menù mensile previsto.

L'impresa dovrà fornire, all'inizio di ogni anno scolastico, senza oneri per l'Amministrazione comunale, opuscoli a colori che riportino le finalità del processo di ristorazione, l'organizzazione e le modalità di erogazione del servizio, il menù estivo ed invernale, le linee guida sull'alimentazione dei bambini e degli anziani e proposte per il completamento della giornata alimentare in funzione del menù previsto.

L'impresa dovrà fornire all'Amministrazione comunale la carta dei servizi della ristorazione scolastica che comprenderà un questionario sulla customer satisfaction da somministrare ogni anno alle famiglie.

## **ART. 34 – TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE**

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le loro caratteristiche igieniche ed organolettiche.

Il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, devono essere confezionati a parte per poter essere aggiunti al momento del consumo presso i terminali di somministrazione.

La verdura, ad eccezione delle patate, deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo.

Tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione.

Tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, saranno ammesse deroghe a tale disposizione, solo se presenti idonee attrezzature e dopo esplicita autorizzazione da parte del Comune.

Per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura di +65°C e non inferiore a +60° in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione.

Per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi dovrà invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +10°C.

Per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato dovrà invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +4°C. Eventuali deroghe a tale disposizione dovranno essere supportate da adeguate procedure indicate nel manuale di controllo predisposto dalla ditta.

E' vietata ogni forma di utilizzo di avanzi.

Tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità.

Lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in cella frigorifera tra 0°C e +4°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tal quali.

Le verdure per i contorni dovranno essere cotte a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi a ulteriori lavorazioni (es.: patate per purè), non sono ammesse cotture in acqua.

Le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate.

Nessun alimento potrà essere fritto: frittate, crocchette, pesci dovranno essere cotti in forno.

Non potranno 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.

Non potranno 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.

Tutti i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità.

Tutte le operazioni di preparazione e somministrazione nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e semilavorati dovranno avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica.

### **ART. 35 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI ED ANALISI DI CAMPIONATURA**

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, l'impresa dovrà prelevare 100 grammi di cibo somministrato giornalmente, riporlo in 5 sacchetti sterili e conservarlo in frigorifero per le successive 72 ore rispetto alla somministrazione.

L'impresa dovrà presentare all'inizio di ogni anno scolastico un piano di analisi microbiologiche sugli alimenti e un piano di controlli ambientali che preveda almeno 30 campioni suddivisi a cadenza quadrimestrale da effettuarsi a propria cura e spese presso un laboratorio di analisi idoneo ai sensi di legge:

- ✓ 2 tamponi sul personale,
- ✓ 6 tamponi su superfici e attrezzature,
- ✓ 2 analisi microbiologiche su alimenti.

Di tali controlli, l'impresa dovrà dare tempestiva comunicazione al Comune il quale, quando lo ritenga necessario nel corso di ogni anno scolastico, potrà effettuare controlli sull'operato della ditta, e più precisamente:

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

Per tali controlli il Comune si avvarrà di laboratorio di analisi, con spese a carico dell'appaltatore.

### **ART. 36 – RISPETTO DELLE TEMPERATURE**

L'organizzazione del lavoro dovrà essere tale da garantire il rigoroso rispetto delle temperature indicate nella normativa vigente, per quanto riguarda tempi e temperature impiegate nel congelamento, scongelamento, cottura, riscaldamento, conservazione al caldo e al freddo, raffreddamento.

L'impresa deve impegnarsi a garantire le idonee attrezzature per il mantenimento delle temperature (T = + 65°C per prodotti caldi e non inferiore a + 60°; T = +4°C per yogurt, latte pastorizzato e formaggi freschi; T = + 10°C per alimenti freddi e contorni).

L'attenzione e la cura nel controllo e mantenimento delle temperature, nonché l'utilizzo di attrezzature idonee, devono essere rispettate sia per quanto riguarda il pasto veicolato sia per le diete speciali.

## TITOLO III°

### SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO LA CASA DI RIPOSO E IL CENTRO DIURNO INTEGRATO

#### ART. 37 - GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO LA CASA DI RIPOSO

La conduzione della cucina della Casa di riposo consiste nell'organizzazione, nella conduzione operativa e nella direzione complessiva dei momenti della refezione comprendendo la prima colazione, l'idratazione, il pranzo, la merenda e la cena per tutti i giorni dell'anno.

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere al rifornimento della dispensa della Casa di riposo, situata in via don Balzarini.

Le derrate alimentari consegnate, dovranno essere conformi alle caratteristiche descritte nel capitolato merceologico, allegato al presente capitolato.

Tutti gli altri generi, non elencati nel capitolato, ma necessari per l'espletamento del servizio, dovranno comunque possedere le caratteristiche merceologiche definibili di "prima qualità", secondo gli usi e le consuetudini commerciali generalmente riconosciuti.

Oltre alle derrate necessarie a garantire i pasti previsti dalla "giornata alimentare", di cui al successivo articolo, dovrà essere garantita la possibilità di consumo di acqua fuori pasto, a richiesta degli ospiti, senza limitazione alcuna.

A tale proposito, utilizzando l'acqua naturale, l'impresa dovrà farsi carico dell'installazione di filtri di depurazione sui rubinetti e dell'installazione di un gasatore in cucina, per garantire il consumo di acqua gasata agli ospiti che lo richiedessero.

#### ART. 38 - GIORNATA ALIMENTARE

La giornata alimentare di ogni singolo ospite della Casa di riposo viene così definita:

- *PRIMA COLAZIONE:*
  - caffè, latte, tè;
  - biscotti, fette biscottate, marmellata, miele.
- *IDRATAZIONE:*
  - acqua, acqua e menta, the, bibite, yogurt, budini, succhi di frutta in bottigliette e in brick da litro; fruttini.
- *PRANZO:*
  - due primi piatti asciutti a scelta; dovranno, inoltre, essere previsti: un piatto in brodo, (es. pastina), piatti unici (pasta di piccolo formato + carne frullata + sugo del giorno);
  - due secondi piatti di carne o pesce; dovranno, inoltre, essere sempre previsti un piatto di affettato o di formaggio, omogenizzati di carne.
- *CONTORNO DI STAGIONE:* oltre le normali verdure di stagione, dovranno sempre essere previsti insalata, purè o patate.
- *FRUTTA FRESCA O MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA, SPREMUTE, FRULLATI, OMOGENIZZATI;*
- *PANE E GRISSINI;*
- *½ LITRO DI ACQUA E ¼ DI VINO;*
- *CAFFÈ.*
- *MERENDA:* the, bibite, budini, biscotti, tortine, focaccia e/o pizza, yogurt, succhi di frutta e gelato (nel periodo estivo).

Una volta alla settimana in occasione del gioco di grande gruppo dovrà essere prevista un dolce cucinato alternando: torta di mele, torta al cioccolato, crostata, torta al limone.

Dovranno, inoltre, essere previste, su proposta della Direzione, merende particolari in occasione di festività o ricorrenze.

- *CENA:*

- un piatto asciutto ed un primo piatto in brodo con verdura, pastina, semolino, passato di verdura, a scelta;
- un secondo piatto caldo a base di carne o pesce ed un secondo piatto freddo a base di formaggio e/o affettato a scelta; dovranno inoltre essere previsti omogenizzati di carne, formaggi ed affettati diversi da quelli previsti nel menù;
- contorno di stagione; oltre le normali verdure di stagione dovranno sempre essere previsti insalata, purè o patate.
- *FRUTTA COTTA, FRUTTA FRESCA, OMOGENIZZATI DI FRUTTA;*
- *PANE E GRISSINI;*
- *½ LITRO DI ACQUA E ¼ DI VINO;*
- *CAMOMILLA.*

Le grammature delle porzioni e la tabella dietetico-nutrizionale della dieta normale è quella prevista dall'A.S.L. n° 1 della Provincia di Milano, di cui agli allegati.

L'impresa si impegna, senza aggravio di costi per l'Amministrazione comunale, a fornire "diete speciali" conformi alle indicazioni del direttore sanitario della Casa di riposo, per gli ospiti affetti da problemi della masticazione o da altre patologie.

Si rimanda, comunque, a quanto stabilito agli artt. 20, 21, 22 del presente capitolato.

Dovranno essere contemplati, inoltre, in occasione di alcune festività religiose e/o nazionali, quali Natale, S. Stefano, Epifania, Capodanno, Pasqua e Lunedì dell'Angelo, Ferragosto, S. Patrono, menù particolari (ANTIPASTO – PRIMO PIATTO – SECONDO CON CONTORNO – FRUTTA – DOLCE) da concordarsi con il responsabile della struttura.

In tali circostanze devono comunque essere previsti un primo piatto ed un secondo semplici, un piatto unico e/o frullato, affettati e purè.

### **ART. 39 – GIORNATE SPECIALI**

Per la Casa di riposo devono essere contemplate giornate speciali, durante le quali gli ospiti festeggiano, insieme agli animatori, momenti particolari quali compleanni o ricorrenze.

Durante questi momenti l'impresa dovrà mettere a disposizione:

#### **1. MENU MENSILI A TEMA:**

- Una volta al mese verrà proposto un pranzo particolare con un tema conduttore che richiami la stagione e/o un particolare alimento
- Le date dovranno essere concordate con la Direzione della Struttura.

#### **2. FESTA DI COMPLEANNO MENSILE:**

- intrattenimento musicale;
- piatti, bicchieri, posate e tovaglioli di carta;
- salatini, pasticcini, bibite, tè, spumante per circa 70 persone.
- Le date delle feste saranno proposte dalla Direzione della Struttura.

#### **3. TRE FESTE A TEMA nel corso di ogni anno solare:**

- piatti, bicchieri, posate e tovaglioli di carta;
- salatini, pasticcini, torte, bibite, spumante e tè, gelati nel periodo estivo, per circa 150 persone.
- Le date degli eventi dovranno essere proposte dalla Direzione della Struttura.

#### **4. GRIGLIATE SETTIMANALI**

- Nel periodo estivo è programmata una grigliata alla settimana, organizzata all'aperto, durante l'ora del pranzo, che prevede la presenza di ospiti a piccoli gruppi, per la quale dovranno essere fornite cotolette, salamelle, wurstel, formaggi e verdure.

### **ART. 40 – ORARIO DI CONSUMAZIONE DEI PASTI**

La giornata alimentare presso la Casa di riposo si articola secondo i seguenti orari d'inizio della distribuzione:

- |                   |            |
|-------------------|------------|
| - prima colazione | ore 08.00, |
| - idratazione     | ore 10.00, |
| - pranzo          | ore 12.15, |
| - merenda         | ore 15.30, |
| - cena            | ore 18.15. |

Gli orari potranno subire delle variazioni su indicazione della direzione della Casa di riposo e l'impresa aggiudicataria dovrà immediatamente adeguarsi.

#### **ART. 41 – DISTRIBUZIONE**

L'impresa si impegna a garantire che durante il pranzo e la cena, la distribuzione delle vivande sia effettuata dai cuochi, mediante il loro trasporto al piano, nelle due sale da pranzo della struttura, all'interno dei carrelli termici.

#### **ART. 42 - GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO IL CENTRO DIURNO INTEGRATO**

Il servizio di refezione a favore degli ospiti del Centro Diurno Integrato consiste nell'organizzazione, nella conduzione operativa e nella direzione complessiva dei momenti della refezione che comprendono l'idratazione, il pranzo e la merenda per tutti i giorni di funzionamento del Centro Diurno.

L'impresa dovrà provvedere al rifornimento della dispensa che è in comune con la Casa di riposo, situata in via don Balzarini. Le derrate alimentari consegnate, dovranno essere conformi alle caratteristiche merceologiche descritte nel capitolato merceologico, allegato del presente capitolato.

Tutti gli altri generi, non elencati nel capitolato, ma necessari per l'espletamento del servizio, dovranno comunque possedere le caratteristiche merceologiche definibili di "prima qualità", secondo gli usi e le consuetudini commerciali generalmente riconosciuti.

Oltre alle derrate necessarie a garantire i pasti previsti dalla "giornata alimentare", di cui al successivo articolo, dovrà essere garantita la possibilità di consumo di acqua fuori pasto, a richiesta degli ospiti, senza limitazione alcuna.

#### **ART. 43 – GIORNATA ALIMENTARE**

La giornata alimentare di ogni singolo ospite del Centro diurno viene così definita:

- *IDRATAZIONE:*
  - acqua, acqua e menta , tè, caffè, succhi di frutta in bottigliette.
- *PRANZO:*
  - due primi piatti asciutti a scelta; su richiesta dovranno, inoltre, essere previsti: un piatto in brodo e dieta bianca (pasta o riso o crema di carote, prosciutto o bresaola o carne bianca);
  - due secondi piatti di carne o pesce a scelta.
- *CONTORNO DI STAGIONE:* oltre le normali verdure di stagione, dovranno sempre essere previsti insalata, pure o patate.
- *FRUTTA FRESCA O MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA, SPREMUTE, FRULLATI,*
- *PANE E GRISSINI;*
- *½ LITRO DI ACQUA NATURALE E ¼ DI VINO;*
- *CAFFÈ'.*
- *MERENDA:* caffè, tè, bibite, budini, panini al latte o tramezzini con affettato o formaggio, focaccia e/o pizza, yogurt, macedonia di frutta fresca, succhi di frutta e gelato (nel periodo estivo).

Dovranno, inoltre, essere previste, su proposta della Direzione, merende particolari in occasioni di festività o ricorrenze.

#### **ART. 44 – GIORNATE SPECIALI**

Per il Centro Diurno Integrato devono essere contemplate giornate speciali, durante le quali gli ospiti festeggiano, insieme agli animatori, momenti particolari.

Durante questi momenti l'impresa dovrà mettere a disposizione:

1 **MENU MENSILI A TEMA:**

- Una volta al mese verrà proposto un pranzo particolare con un tema conduttore che richiami la stagione e/o un particolare alimento.
- Le date dovranno essere concordate con la Direzione della struttura.

2 **TRE FESTE A TEMA nel corso di ogni anno solare:**

- piatti, bicchieri, posate e tovaglioli di carta;
- salatini, pasticcini, torte, bibite, spumante e tè, gelati nel periodo estivo, per circa 100 persone.
- Le date degli eventi dovranno essere proposte dalla direzione della struttura.

3 **GRIGLIATE MENSILI**

- Nel periodo estivo è programmata una grigliata mensile, organizzata all'aperto, durante l'ora del pranzo, che prevede la presenza di tutti gli ospiti del Centro Diurno Integrato, per la quale dovranno essere fornite : cotolette, salamelle, wurstel, formaggi e verdure.

**ART. 45 – ORARIO DI CONSUMAZIONE DEI PASTI**

La giornata alimentare presso il Centro Diurno Integrato si articola secondo i seguenti orari d'inizio della distribuzione:

- |               |            |
|---------------|------------|
| - idratazione | ore 10.00, |
| - pranzo      | ore 12.15, |
| - merenda     | ore 15.30. |

**ART. 46 – PERSONALE**

L'impresa aggiudicataria dovrà prevedere, nella gestione dell'appalto, le seguenti figure professionali, dedicate alla Casa di riposo:

- a. IL RESPONSABILE, con qualifica di direttore di mensa e con titolo di studio adeguato, che abbia le seguenti competenze:
  - ✓ coordinamento del personale dipendente dell'impresa e del dipendente comunale operante nella cucina, nella fattispecie un cuoco, secondo un programma di turnazioni concordato con la responsabile della struttura;
  - ✓ controllo e verifica del gradimento, da parte degli ospiti, dei pasti preparati;
  - ✓ stretta collaborazione con la responsabile della Casa di riposo;
  - ✓ presenza alla commissione mensa, qualora l'Amministrazione comunale lo ritenga indispensabile.
- b. IL CUOCO che dovrà lavorare in stretto contatto con il personale comunale e dovrà avere le seguenti competenze:
  - ✓ rifornimento e stoccaggio delle derrate alimentari;
  - ✓ controlli delle scadenze delle derrate e loro conformità al capitolato merceologico allegato;
  - ✓ preparazione quotidiana dei pasti per gli ospiti;
  - ✓ controllo quotidiano della somministrazione dei pasti preparati;
  - ✓ raccolta di eventuali lamentele, al fine di portarle a conoscenza del direttore della mensa.
- c. PERSONALE INSERVIENTE DI CUCINA
  - ✓ riordino quotidiano della cucina e delle stoviglie.

L'impresa dovrà provvedere alla sostituzione di personale comunale addetto alla cucina, assente per malattia, ferie, ecc. concordandola con la responsabile del servizio e garantendo sempre la presenza del proprio cuoco o del cuoco comunale.

Nell'offerta economica dovrà essere indicato il costo orario per personale eventualmente incaricato per le sostituzioni e tale prezzo rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto, fatte salve le rivalutazioni ISTAT di cui all'art.7 del presente capitolato speciale d'appalto.

Resta inteso che le spese di eventuali sostituzioni di personale comunale saranno oggetto di opportune determinazioni di assunzione di impegno di spesa, integrative del contratto con l'impresa.

Il materiale di pulizia relativo alla gestione del servizio di refezione della Casa di riposo è da considerarsi a totale carico dell'impresa.

## TITOLO IV

### SERVIZIO DI REFEZIONE DOMICILIARE

#### **ART. 47 – MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO, CONSEGNA, SOMMINISTRAZIONE.**

I pasti relativi al servizio di refezione domiciliare dovranno essere confezionati presso la cucina della Casa di riposo e dovranno essere veicolati con mezzi e personale dell'impresa aggiudicataria alle singole abitazioni degli utenti del servizio.

Le preparazioni calde dovranno essere consegnate ai terminali di distribuzione entro 30 minuti dal termine della cottura.

L'impresa dovrà fornire un numero adeguato di mezzi di trasporto per la tempestiva distribuzione dei pasti presso i terminali di consumo.

Viene inoltre richiesta all'impresa la massima cura nella consegna dei pasti a domicilio, tenuto conto che il target dell'utenza è molto particolare e, in alcuni casi, problematico.

L'impresa dovrà essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste dalla legge n° 283 del 30.4.1960 e dal relativo regolamento di attuazione n. 327 del 26.3.1980.

#### **ART. 48 – MODALITA' DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

L'organizzazione del servizio di pasti a domicilio dovrà rispettare i criteri del legame fresco-caldo.

Il pasto cucinato nel centro cottura verrà collocato in contenitori mono razione i quali dovranno essere conformi a quanto stabilito dal D.P.R. n° 327/80.

Il pasto dovrà essere trasportato mantenendo, per i cibi caldi, la temperatura di almeno + 65° e per i cibi freddi una temperatura al di sotto dei + 15°.

#### **ART. 49 – TIPOLOGIA DEL PASTO E MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE A DOMICILIO**

Il servizio consiste nella preparazione di pasti in monoporzione composti da un primo, un secondo o un piatto unico, un contorno, pane, frutta fresca di stagione e/o yogurt e/o budino.

Dovrà essere possibile la seconda scelta tra i primi ed i secondi piatti, fatta salva la rilevazione delle preferenze degli utenti a domicilio attraverso la consegna agli operatori di un modulo prestampato.

Dovranno essere contemplati, inoltre, in occasione di alcune festività religiose e/o nazionali, quali Natale, S.Stefano, Epifania, Capodanno, Pasqua e Pasquetta, Ferragosto, S.Patrono, menù particolari (antipasto – primo piatto – secondo piatto con contorno – frutta – dolce)

Dovranno altresì prevedersi i menù mensili a tema: una volta al mese verrà proposto un pranzo particolare con un tema conduttore che richiami la stagione e/o un particolare alimento. Le date dovranno essere concordate con la direzione della struttura.

I pasti dovranno essere consegnati al domicilio dell'utente, in una fascia oraria compresa tra le ore 12.00 e le ore 13.00.

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire agli utenti diete speciali qualora ne venga fatta richiesta dall'Amministrazione comunale.

## TITOLO V

### STRUTTURE ED ATTREZZATURE

#### **ART. 50 – GESTIONE DELLE STRUTTURE E DELLE ATTREZZATURE**

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere ad assicurare le riparazioni delle attrezzature e degli impianti.

Essa, nel corso del contratto, potrà sostituire e/o integrare le attrezzature presenti nelle cucine e nei refettori, in rapporto ad eventuali modifiche dei menù da realizzare, previa informazione all'Amministrazione comunale e nel rispetto di quanto stabilito al successivo art. 55, senza nulla pretendere dall'Amministrazione stessa.

L'Amministrazione comunale, all'inizio e per tutta la durata del contratto, concede in uso all'impresa i locali di cucina, i refettori con i relativi arredi ed attrezzature, i locali per lo stoccaggio delle merci.

L'impresa è tenuta ad effettuare dei sopralluoghi obbligatori in tutte le sedi indicate all'art. 26 del presente capitolato.

All'atto della presa in consegna da parte della ditta, gli impianti dovranno essere funzionanti e verrà redatto, in contraddittorio, un verbale di consegna con allegato l'inventario di tutti i beni, sottoscritto dalle parti.

L'impresa ha la responsabilità della conservazione e della custodia dei beni concessi per tutta la durata del contratto e dovrà concordare con l'Amministrazione comunale tutti i cambiamenti che si renderanno necessari qualora si dovessero eseguire dei lavori di adeguamento delle cucine e dei refettori durante il corso dell'appalto.

#### **ART. 51 – RIPARAZIONE DI APPARECCHIATURE ED IMPIANTI**

La riparazione delle attrezzature e degli impianti nelle cucine è a carico dell'impresa aggiudicataria.

In particolare, gli interventi di riparazione sui forni, sui cuocipasta, sui frigoriferi dovranno essere effettuate entro 24/48 ore dal verificarsi del guasto.

#### **ART. 52 – SOSTITUZIONE STOVIGLIE**

L'impresa aggiudicataria dovrà avere cura delle stoviglie utilizzate nelle cucine e nei refettori.

Dovrà, inoltre, provvedere alla loro sostituzione a seguito di rottura o deterioramento delle stesse.

#### **ART. 53 – VERIFICA PERIODICA DI LOCALI, ATTREZZATURE ED ARREDI**

In qualunque momento l'Amministrazione comunale si riserva di verificare l'esistenza e lo stato di conservazione di quanto consegnato all'impresa aggiudicataria.

Qualora si verificassero delle mancanze, l'impresa deve provvedere alla sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'impresa, l'Amministrazione comunale provvederà al reintegro del materiale, dandone comunicazione scritta alla stessa e addebitandole un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale, in sede di conguaglio annuale.

#### **ART. 54 – ACCESSI NELLE STRUTTURE**

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire libero accesso al personale comunale o ad altri soggetti autorizzati, in qualsiasi ora e luogo, compresi i centri cottura, per permettere di controllare l'efficienza e la regolarità del servizio.

Lo stesso vale per sopralluoghi eventuali dei N.A.S. o di funzionari dei competenti servizi dell'AS.L. n° 1 della Provincia di Milano.

#### **ART. 55 – DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' LEGATE ALLA FORNITURA E POSA IN OPERA DELLE ATTREZZATURE.**

L'impresa aggiudicataria, in fase di gara, potrà proporre integrazioni e/o sostituzioni delle attrezzature esistenti o proporre migliorie dei locali.

Dovrà, quindi, presentare le caratteristiche tecniche delle attrezzature che intende fornire e che dovranno essere conformi alla normativa vigente.

L'impresa dovrà, inoltre, impegnarsi alla loro completa e perfetta posa in opera.

Nell'espletamento delle forniture e dei lavori, dovranno essere rispettate tutte le leggi, normative, regolamenti e circolari in vigore o che entreranno in vigore durante il periodo di esecuzione dell'appalto.

#### **ART. 56 – SVOLGIMENTO DELL'ESECUZIONE DELLA FORNITURA ED INSTALLAZIONE DI ATTREZZATURE**

L'impresa aggiudicataria è tenuta a svolgere l'attività di sostituzione o integrazione delle attrezzature nonché eventuali migliorie ai locali, in modo da non arrecare alcun danno alle strutture esistenti ed al funzionamento delle attività svolte all'interno degli edifici; ogni onere derivante da eventuali negligenze è interamente a carico dell'impresa.

Essa deve, inoltre, tener presente che le è vietato utilizzare gli ascensori presenti negli edifici per il trasporto ai piani superiori di materiale ed attrezzature in quanto questi sono riservati esclusivamente al trasporto di persone.

#### **ART. 57 – COLLAUDO DELLE ATTREZZATURE**

L'impresa aggiudicataria deve fornire all'Amministrazione comunale tutte le certificazioni di collaudo delle attrezzature installate nel corso dell'appalto.

#### **ART. 58 – STRUTTURE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE DEI SERVIZI DI REFEZIONE ALL'ESTINZIONE DEL CONTRATTO**

L'impresa aggiudicataria è tenuta a lasciare in proprietà e funzionanti le attrezzature acquistate e/o fornite nel corso dell'appalto, dopo la conclusione del contratto o la rescissione dello stesso.

In caso di ammanco di materiale e rotture di locali a lei affidati, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi sulla cauzione depositata, secondo quanto stabilito all'articolo 10 del presente capitolato.

## TITOLO VI

### DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

#### **ART. 59 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

E' a carico dell'impresa aggiudicataria l'osservanza delle norme igienico-sanitarie, con particolare riferimento alla legge n°283 del 30.4.1962 e successive modificazioni ed integrazioni, al Regolamento CE n. 852/2004, al Regolamento CE n. 178/2002 sulle procedure di tracciabilità, alle disposizioni contenute nel regolamento locale d'igiene vigente nel Comune di Parabiago e nelle linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia, di cui alla deliberazione della Giunta regionale n° 14833 del 1 agosto 2002.

Sono pure a carico dell'impresa le spese inerenti e conseguenti all'applicazione del D.lgs.193/2007.

#### **ART. 60 – PROCEDURE DA SEGUIRE NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI E NELLA DISTRIBUZIONE**

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire la preparazione dei pasti previsti dai menù allegati, nelle quantità previste nelle tabelle dietetiche e nel rispetto delle disposizioni tecniche indicate nel presente capitolato.

#### **ART. 61 – SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)**

L'impresa aggiudicataria, come previsto dal D.Lgs. 193/2007 e successive modificazioni ed integrazioni dovrà predisporre un manuale di autocontrollo secondo i principi dell'H.A.C.C.P.

Tale documento dovrà tenere conto di quanto stabilito nel presente capitolato, essere personalizzato per le esigenze specifiche del Comune di Parabiago (produzione nelle cucine comunali, trasporto pasti e distribuzione) e dovrà contenere, oltre all'analisi dei rischi, tutte le indicazioni necessarie a tenere sotto controllo i punti critici ed a garantire la salubrità dei prodotti erogati, derivanti dall'attenta analisi dei dati raccolti nelle singole realtà (procedure, criteri di valutazione dei fornitori, schede di registrazione dati, frequenza delle analisi chimiche e microbiologiche, strumentazioni utilizzate nei controlli, indicazione di tecnici o organismi responsabili del controllo).

L'impresa dovrà provvedere a dotare le cucine ed i refettori di termometro a sonda per il controllo giornaliero della temperatura degli impianti frigoriferi, degli alimenti in fase di cottura, conservazione a caldo ed a freddo, distribuzione.

Le temperature delle fasi di produzione sopra indicate e quelle degli alimenti inviati ai plessi, dovranno essere giornalmente registrate su apposite schede che dovranno essere considerate parte integrante del manuale di autocontrollo.

Una copia del manuale di autocontrollo dovrà essere consegnata ai Servizi educativi, per la refezione scolastica, ed ai Servizi sociali – area anziani per i servizi relativi alla Casa di riposo, al Centro diurno integrato ed ai pasti a domicilio, entro e non oltre un mese dall'inizio del servizio.

#### **ART. 62 – SANIFICAZIONE**

L'impresa aggiudicataria, come previsto dal D.Lgs. 193/2007, dovrà elaborare un piano di sanificazione personalizzato per ogni centro di produzione e distribuzione, indicante le fasi di pulizia, di frequenza e le modalità di attuazione.

Una copia di tale documento dovrà essere consegnata ai Servizi educativi per la refezione scolastica ed ai Servizi sociali – area anziani, per i servizi relativi alla Casa di riposo, al Centro diurno integrato ed ai pasti a domicilio, entro e non oltre un mese dall'inizio del servizio.

L'impresa dovrà fornire prodotti di pulizia di cucine, refettori, locali spogliatoio e servizi igienici dedicati al personale.

Dovrà fornire, inoltre, alle cucine ed ai servizi igienici riservati al personale, sapone liquido, carta monouso, salviettine monouso, carta igienica.

### **ART. 63 – INTERVENTI DI DISINFEZIONE E DISINFESTAZIONE**

L'impresa aggiudicataria dovrà effettuare gli interventi di disinfestazione e derattizzazione di tutti gli ambienti relativi alla produzione dei pasti ed alla distribuzione.

Tali interventi dovranno essere eseguiti secondo un programma con modalità e scadenze prestabilite ed ogni qualvolta se ne manifesti la necessità.

Il programma dovrà essere presentato in fase di gara.

Gli interventi dovranno essere effettuati da una ditta specializzata, lontano dalla produzione dei pasti, con prodotti e modalità che non provochino contaminazioni dirette o indirette degli alimenti e nel rispetto delle norme di sicurezza.

In nessun caso sono ammesse esche "a cielo aperto".

Al termine di ogni intervento dovrà essere consegnato all'Amministrazione comunale copia del documento rilasciata dalla ditta specializzata.

### **ART. 64 – RACCOLTA DEI RIFIUTI**

La raccolta differenziata dei rifiuti, nei centri di cottura di proprietà comunale e nei refettori, dovrà essere obbligatoriamente effettuata dall'impresa aggiudicataria.

I rifiuti dovranno essere raccolti in sacchetti regolamentari forniti dall'impresa e convogliati separatamente secondo quanto previsto dal regolamento comunale.

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

## TITOLO VII

### PERSONALE

#### ART. 65 – ORGANICO

Ogni servizio riguardante la produzione e la distribuzione dei pasti (organizzazione e gestione di cucine e refettori) verrà svolto da personale alle dipendenze dell'impresa, coadiuvato, per la Casa di riposo, il Centro diurno integrato ed i pasti a domicilio, da personale comunale.

Nella predisposizione dell'organico per lo svolgimento del servizio di preparazione dovrà essere rispettato il rapporto di un operatore ogni 120 pasti prodotti.

Nella predisposizione dell'organico per lo svolgimento del servizio di distribuzione dovrà essere rispettato il rapporto di 1 operatore ogni 50 utenti, sia in fase di somministrazione che in fase di riordino e pulizia degli arredi nelle cucine e nei refettori.

Il personale incaricato di svolgere i servizi sopra citati dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, produzione, distribuzione, sulle norme igieniche, di sicurezza e prevenzione, in ottemperanza alle leggi vigenti in materia d'igiene e di sicurezza sul lavoro.

L'organico ed il monte ore stabiliti per ogni singolo centro di produzione e distribuzione dovranno essere sempre rispettati.

Pertanto, in caso di assenza di uno o più operatori, dovranno essere previste le necessarie sostituzioni.

Una figura di responsabile, direttore mensa, dovrà coordinare e dirigere il servizio in modo continuativo.

Il direttore dovrà mantenere un contatto continuo con il personale preposto dall'Amministrazione comunale, per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del direttore, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla sua sostituzione con altro personale avente pari requisiti.

Dovrà essere assicurata la presenza costante della figura di dietista come supporto del direttore della mensa, con funzioni di controllo e monitoraggio sulla conduzione e l'andamento del servizio.

All'inizio del rapporto contrattuale, l'impresa aggiudicataria dovrà comunicare all'Amministrazione comunale i nominativi del personale in forza nelle cucine e nei terminali di distribuzione nonché i relativi orari di lavoro.

Il personale attualmente in carico alla Società di ristorazione che gestisce il servizio è descritto nelle tabelle sottostanti ed è suddiviso per centri cottura e per terminali di distribuzione:

#### CENTRO COTTURA DI VIA GAIO

<b>MANSIONE</b>	<b>LIVELLO</b>	<b>ORE SETTIMANALI</b>
<b>CAPO CUOCO</b>	<b>3</b>	<b>40</b>
<b>CUOCO CAPO PARTITA</b>	<b>4</b>	<b>40</b>
<b>CUOCO CAPO PARTITA</b>	<b>4</b>	<b>40</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6S</b>	<b>35</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6S</b>	<b>28,5</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6S</b>	<b>18</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6S</b>	<b>15</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6S</b>	<b>15</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6</b>	<b>12</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6</b>	<b>10</b>

**SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMSCI**

<b>MANSIONE</b>	<b>LIVELLO</b>	<b>ORE SETTIMANALI</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6S</b>	<b>16,5</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6S</b>	<b>12,5</b>

5

**SCUOLA DELL'INFANZIA BRESCIA**

<b>MANSIONE</b>	<b>LIVELLO</b>	<b>ORE SETTIMANALI</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6S</b>	<b>17,5</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6S</b>	<b>10</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6</b>	<b>10</b>

**SCUOLA DELL'INFANZIA VIA XXIV MAGGIO**

<b>MANSIONE</b>	<b>LIVELLO</b>	<b>ORE SETTIMANALI</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6S</b>	<b>15</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6</b>	<b>15</b>

**SCUOLA PRIMARIA MANZONI**

<b>MANSIONE</b>	<b>LIVELLO</b>	<b>ORE SETTIMANALI</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6S</b>	<b>20</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6S</b>	<b>17,5</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6S</b>	<b>16</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6S</b>	<b>15</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6S</b>	<b>14</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6S</b>	<b>12,5</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6</b>	<b>10</b>

**SCUOLA PRIMARIA BRESCIA**

<b>MANSIONE</b>	<b>LIVELLO</b>	<b>ORE SETTIMANALI</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6S</b>	<b>16</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6S</b>	<b>15</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6S</b>	<b>15</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6S</b>	<b>12,5</b>

**SCUOLA PRIMARIA TRAVAINI**

<b>MANSIONE</b>	<b>LIVELLO</b>	<b>ORE SETTIMANALI</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6S</b>	<b>20</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6S</b>	<b>12,5</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENZA</b>	<b>6S</b>	<b>12,5</b>

<b>ADDETTO SERVIZI MENSA</b>	<b>6</b>	<b>10</b>
----------------------------------	----------	-----------

#### **SCUOLA SAN LORENZO**

<b>MANSIONE</b>	<b>LIVELLO</b>	<b>ORE SETTIMANALI</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENSA</b>	<b>6S</b>	<b>12</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENSA</b>	<b>6S</b>	<b>10</b>

#### **CASA DI RIPOSO VIA DON BALZARINI**

<b>MANSIONE</b>	<b>LIVELLO</b>	<b>ORE SETTIMANALI</b>
<b>CUOCO</b>	<b>4</b>	<b>40</b>
<b>AIUTO CUOCO</b>	<b>5</b>	<b>29,5</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENSA</b>	<b>6S</b>	<b>22</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENSA</b>	<b>6S</b>	<b>22</b>
<b>ADDETTO SERVIZI MENSA</b>	<b>6S</b>	<b>15</b>
<b>AUTISTA</b>	<b>5</b>	<b>9</b>

#### **ART. 66 - QUALIFICHE**

Il personale operativo dovrà avere le seguenti qualifiche:

- ✓ cucine - cuoco, aiuto-cuoco, addetta mensa;
- ✓ refettori - addetta mensa.

I cuochi dovranno avere un'esperienza almeno triennale nei servizi di ristorazione scolastica e di comunità.

Il personale direttivo dovrà avere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed essere in possesso di un'esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nell'ambito della ristorazione scolastica e di comunità, di dimensione pari o superiore a quelle indicate nel presente capitolato.

Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal D.Lgs. 193/2007 e successive modificazioni ed integrazioni ed ai Regolamenti C.E. 852 e 854 del 2004, relativi all'igiene alimentare ed alle norme di sicurezza e prevenzione.

Le qualifiche e le esperienze delle diverse figure professionali dovranno essere documentate.

Il numero delle persone impiegate dall'impresa dovrà essere tale da garantire un servizio di qualità, efficiente, tempestivo ed ordinato.

L'elenco del personale in servizio dovrà essere sempre aggiornato ed inoltrato all'Ente.

In caso di assenza o di impedimento del personale di cui sopra (ferie, malattie, ecc.), l'impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altre figure aventi gli stessi requisiti e darne immediata comunicazione scritta al Comune.

#### **ART. 67 - COORDINATORE E RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione comunale saranno affidati dall'impresa ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune.

Ae figura professionale è anche affidato il coordinamento dell'attività del cuoco, dipendente comunale, della Casa di riposo.

#### **ART. 68 - VESTIARIO**

L'impresa dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia d'igiene (D.P.R. 327/80, art. 42) e sicurezza del lavoro (D.Lgs. 626/94 e successive modificazioni ed integrazioni), da indossare durante il servizio.

Dovranno essere fornite divise distinte e di colore diverso per le attività di preparazione e distribuzione e per le attività di pulizia.

In particolare, dovranno essere forniti camice, pettorina, cuffietta, in numero tale da garantire che durante le ore di servizio tali indumenti siano sempre indossati puliti.

#### **ART. 69 – RISPETTO DELLA NORMATIVA**

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

L'impresa dovrà, in ogni momento, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

#### **ART. 70 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE**

L'impresa si obbliga ad applicare nei confronti del proprio personale e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive conformi a quelle previste dai contratti collettivi nazionali di lavoro alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto.

Essa è tenuta, inoltre, all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'impresa ed impiegato nell'esecuzione del contratto, il responsabile del procedimento invita per iscritto l'appaltatore a provvedervi entro i successivi quindici giorni.

Decorso infruttuosamente il termine e ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, la Stazione appaltante si riserva di pagare anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'appaltatore, ai sensi del DPR 207/2010.

I pagamenti così effettuati dalla stazione appaltante hanno effetto liberatorio nei confronti dell'appaltatore e sono provati dalle quietanze predisposte a cura del responsabile del procedimento e sottoscritte dai lavoratori.

Nel caso in cui l'appaltatore contesti la posizione debitoria verso i lavoratori, il responsabile del procedimento provvede all'inoltro delle richieste dei lavoratori e delle contestazioni dell'appaltatore alla direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.

La stazione appaltante procede, in corso di esecuzione del contratto, alla verifica della regolarità contributiva dell'appaltatore mediante acquisizione del DURC.

In caso di ottenimento di un DURC che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il Responsabile del procedimento sospende i pagamenti fino alla regolarizzazione e trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza.

La stazione appaltante comunica l'inadempienza all'impresa con nota raccomandata, e invita alla regolarizzazione entro 15 gg.

L'impresa sarà comunque tenuta ad eseguire le prestazioni richieste in esecuzione del presente capitolato speciale d'appalto e nel contratto.

In caso di non regolarizzazione nel termine assegnato, il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il DURC, può essere disposto dalla Stazione appaltante direttamente agli Enti previdenziali ed assicurativi su loro indicazione. Il pagamento così effettuato ha effetto liberatorio nei confronti dell'appaltatore.

In ogni caso, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una trattenuta dello 0,50%. Le ritenute possono essere svicolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione della verifica di conformità, previo rilascio di DURC regolare.

#### **ART. 71 – FORMAZIONE**

L'impresa dovrà prevedere programmi di formazione ed aggiornamento professionale per tutto il personale impiegato, in materia di igiene, sicurezza e comunicazione, con cadenza almeno annuale.

Il programma, la frequenza, il contenuto dei singoli interventi formativi ed il personale docente incaricato dovranno essere dichiarati nel progetto presentato in sede di gara.

L'impresa dovrà garantire la possibilità di partecipare a corsi di formazione organizzati per il proprio personale, anche ai commissari mensa, docenti e personale comunale, senza oneri per l'Amministrazione comunale.

Dovrà comunicare all'Amministrazione comunale la data, l'ora ed il luogo in cui verranno effettuati i corsi di formazione, con almeno 30 gg. di anticipo e lasciare, inoltre, presso l'Ente appaltante un documento nel quale vengano indicati i corsi di formazione svolti ed i nominativi del personale aziendale cui sono stati rivolti.

## TITOLO VIII

### CONTROLLI SUI SERVIZI DI REFEZIONE

#### ART. 72 – DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione comunale potrà effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le procedure che riterrà più idonee, dei controlli nelle cucine e nei refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa aggiudicataria a quanto stabilito ed all'offerta effettuata dall'impresa stessa in sede di gara.

#### ART. 73 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

I controlli saranno svolti secondo le competenze ed i ruoli che sono loro propri, dai Servizi di Igiene pubblica dell'A.S.L. n° 1 della Provincia di Milano, competenti per territorio, dal personale degli uffici comunali e/o da personale specializzato incaricato dall'Amministrazione comunale.

Il personale incaricato dall'Amministrazione comunale e/o il personale degli uffici comunali dovrà verificare il rispetto delle clausole del contratto, l'organizzazione, la conduzione del servizio e le modalità di erogazione dei pasti nei refettori.

L'impresa ha l'obbligo di fornire agli organismi di controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo libero accesso ai locali e fornendo loro i chiarimenti e la documentazione (bolle di consegna delle derrate, documenti del manuale H.A.C.C.P.), eventualmente richiesta in visione.

L'impresa dovrà segnalare all'Amministrazione comunale le ispezioni ed i sopralluoghi effettuati nelle cucine e nei refettori dalle autorità preposte per legge al controllo e dovrà far pervenire agli uffici comunali competenti copia della documentazione rilasciata al momento del sopralluogo.

#### ART. 74 – COMMISSIONE MENSA PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

La commissione Mensa esercita il controllo delle modalità del servizio, dell'accettabilità e del gradimento del menù.

E' composta da:

- ✓ un rappresentante degli insegnanti ed uno dei genitori, per ogni plesso scolastico;
- ✓ un componente dei Servizi Educativi;
- ✓ un responsabile dell'impresa;
- ✓ assessore ai Servizi educativi.

Le eventuali disfunzioni sono segnalate dalla stessa commissione, tramite modulistica specifica da inviare ai Servizi Educativi del Comune.

I membri della commissione hanno libero accesso al centro cottura ed ai terminali di consumo secondo modalità concordate dal Comune direttamente con la ditta aggiudicataria.

I rappresentanti della commissione Mensa sono a loro volta tenuti a non intralciare il lavoro del personale addetto al servizio e al rispetto di tutte le regole organizzative e inerenti l'aspetto igienico-sanitario.

#### ART. 75 – COMMISSIONE MENSA PER R.S.A., C.D.I. E PASTI A DOMICILIO

La commissione Mensa esercita il controllo delle modalità del servizio, dell'accettabilità e del gradimento del menù.

E' composta da:

- ✓ 1 rappresentante della commissione Servizi sociali, di maggioranza;
- ✓ 1 rappresentante della commissione Servizi sociali, di minoranza;
- ✓ 1 referente dei parenti degli ospiti della R.S.A.;
- ✓ 1 referente dei parenti degli utenti del servizio pasti a domicilio;
- ✓ 2 componenti dei Servizi sociali – area anziani;
- ✓ 1 rappresentante degli operatori dell'impresa aggiudicataria della gestione della R.S.A., del C.D.I. e del servizio di assistenza domiciliare.

L'impresa dovrà nominare un proprio rappresentante che, quando necessario, parteciperà alle sedute della Commissione.

Le eventuali disfunzioni sono segnalate dalla stessa commissione, tramite modulistica specifica da inviare ai Servizi sociali – area anziani del Comune.

I membri della commissione hanno libero accesso al centro cottura ed alle sale da pranzo secondo modalità concordate dal Comune direttamente con la ditta aggiudicataria.

Possono, inoltre, effettuare controlli sui pasti a domicilio, prima del loro invio, direttamente nel centro cottura.

I rappresentanti della commissione Mensa sono a loro volta tenuti a non intralciare il lavoro del personale addetto al servizio e al rispetto di tutte le regole organizzative e inerenti l'aspetto igienico-sanitario.

#### **ART. 76 – MODALITA' DEL CONTROLLO**

Il controllo effettuato dall'Amministrazione comunale presso le cucine ed i refettori prenderà in considerazione:

- le condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature, degli utensili;
- le procedure di sanificazione;
- il funzionamento delle attrezzature;
- il personale (organico, stato igienico-sanitario, comportamento, professionalità);
- le caratteristiche quali-quantitative delle derrate fornite;
- le modalità di conservazione degli alimenti;
- le modalità di preparazione e somministrazione dei pasti;
- il rispetto degli standard quantitativi nei refettori;
- quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dal presente capitolato.

Il controllo potrà essere a vista o analitico.

In quest'ultimo caso i tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale potranno, in qualsiasi momento, prelevare dei campioni alimentari.

L'onere di eventuali analisi di laboratorio richieste sulle derrate o sullo stato igienico di attrezzature, utensili, superfici, ecc. con relativi campioni prelevati per le analisi, sarà a totale carico dell'impresa aggiudicataria.

#### **ART. 77 – BLOCCO DELLE DERRATE**

L'Amministrazione comunale, in caso di dubbi sulla qualità igienica e merceologica delle derrate che l'impresa aggiudicataria intenderà utilizzare, tramite il personale incaricato del controllo, potrà bloccarle, ovvero vietare temporaneamente il loro utilizzo per la preparazione dei pasti e chiederne la sostituzione.

Qualora l'impresa si rifiuti di sostituire le derrate in oggetto, queste dovranno essere contrassegnate con un apposito cartello recante la scritta "derrate temporaneamente non utilizzabili".

Nulla può essere richiesto all'Amministrazione comunale per il blocco delle derrate, qualunque sia l'esito delle analisi cui le stesse verranno sottoposte.

Anche nel caso in cui i referti diano esito positivo, all'impresa verranno addebitate le spese delle analisi sostenute dal Comune.

#### **ART. 78 – RILIEVI TECNICI E CONTESTAZIONI**

L'Amministrazione comunale dovrà far pervenire all'impresa aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organismi deputati al controllo e fissare un termine entro il quale la stessa dovrà presentare le proprie controdeduzioni e/o eliminare le non conformità riscontrate.

#### **ART. 79 – CONSEGNA LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI E ARREDI**

Per l'espletamento del servizio l'impresa utilizzerà i locali e le attrezzature già esistenti nei vari luoghi di refezione (centro cottura comunale e refettori dei plessi scolastici).

In sede di consegna del servizio, la Stazione appaltante procederà con un suo incaricato in contraddittorio con un rappresentante della ditta ad una verifica delle attrezzature presenti nel centro cottura e nei refettori scolastici e assegnati alla ditta in comodato d'uso.

Verrà quindi redatto un verbale di presa in consegna di detti locali e attrezzature che sono di proprietà del Comune di Parabiago e saranno utilizzati dall'impresa la quale dovrà

garantire nel periodo di utilizzo l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

Il Comune si impegna a consegnare all'impresa sia i locali del centro cottura sia quelli adibiti alla distribuzione unitamente ai locali annessi, con le apparecchiature e le attrezzature esistenti.

Il Comune si impegna altresì a fornire, unitamente agli impianti, la descrizione con le norme di sicurezza per l'uso degli stessi alle quali la ditta aggiudicataria dovrà scrupolosamente attenersi.

L'impresa s'impegna a garantire quanto segue:

- ✓ uso corretto e diligente con pulizia accurata delle installazioni, impianti e macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi;
- ✓ segnalazioni tempestive al Comune di Parabiago di qualsiasi eventuale guasto o inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possano averli determinati;
- ✓ osservare scrupolosamente tutte le disposizioni di legge, regolamenti, norme igieniche e profilattiche intese ad evitare qualsiasi tipo di inconveniente durante la manipolazione, conservazione, distribuzione degli alimenti.

L'impresa non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, se non a seguito di apposita autorizzazione del Comune di Parabiago.

Eventuali modifiche o trasformazioni alle strutture dovranno essere sottoposte per la dovuta approvazione all'Amministrazione comunale che ne determinerà le condizioni di realizzazione.

Tutte le eventuali opere realizzate rimarranno comunque, al termine del rapporto contrattuale, di proprietà del Comune.

Nel caso in cui l'impresa intervenisse apportando modifiche alle strutture senza l'autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, quest'ultima potrà chiedere di ripristinare la struttura originaria, con spese a carico della ditta appaltatrice, salvo l'applicazione delle penali previste dal successivo art. 83.

## TITOLO IX

### ELEMENTI ECONOMICI E GESTIONE DELLE CONTROVERSIE

#### ART. 80 – RAPPORTI CON GLI UFFICI COMUNALI

Il personale dell'impresa aggiudicataria dovrà segnalare ai Servizi educativi ed ai Servizi sociali – area anziani tutte le situazioni o avvenimenti che possano impedire il regolare svolgimento del servizio.

#### ART. 81 - CONTESTAZIONE ALL'IMPRESA

Nel caso in cui, da un controllo dell'Amministrazione comunale, dovessero sorgere violazioni a quanto previsto dal contratto, sarà fatta pervenire all'impresa contestazione scritta e la stessa dovrà uniformarsi e presentare entro un tempo massimo di cinque giorni lavorativi le proprie controdeduzioni per iscritto.

Se, entro cinque giorni dalla data di comunicazione delle contestazioni, l'impresa non avrà fornito nessuna controprova probante o se le giustificazioni non saranno accettabili, in seguito ad una attenta valutazione, l'Amministrazione comunale applicherà le penali previste nel successivo art. 82.

#### ART. 82 – PENALITA'

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

Sulla base delle osservazioni rilevate dagli organi di controllo, il Comune farà pervenire per iscritto all'impresa le osservazioni e le contestazioni relative alle singole inadempienze.

Se entro 10 (dieci) giorni dalla data di ricezione della comunicazione la ditta non fornirà alcuna controprova atta a giustificare l'accaduto, il Comune potrà applicare le seguenti penali:

- € 1.200,00.= (milleduecento/00) nel caso di fornitura non corrispondente alle grammature;
- € 1.000,00.= (mille/00) nel caso di non corrispondenza delle temperature indicate;
- € 2.500,00.= (duemilacinquecento/00) nel caso di forniture non conformi ai parametri stabiliti;
- € 1.500,00.= (millecinquecento/00) nel caso di grave e duratura mancanza d'igiene;
- € 750,00.= (settecentocinquanta,00) nel caso di mancato rispetto del piano di sanificazione;
- € 1.000,00.= (mille/00) per menù non corrispondente e non autorizzato;
- € 1.500,00.= (millecinquecento/00) per alimenti non conformi a quanto previsto all'art.23 del Capitolato, nonché con caratteristiche diverse rispetto a quelle previste nell'allegato Capitolato Merceologico;
- € 1.000,00.= (mille/00) nel caso di mancato rispetto di quanto previsto nell'art. 25 del presente capitolato (tecnologia di manipolazione);
- € 2.000,00.= (duemila/00) nel caso di modifiche o trasformazioni apportate ai locali ed agli impianti di proprietà comunale senza la prescritta autorizzazione da parte dell'Amministrazione comunale;
- € 500,00.= (cinquecento/00) per ogni mancata applicazione, anche parziale del piano di autocontrollo (HACCP);
- € 500,00.= (cinquecento/00) per ogni mancato rispetto dell'orario di consegna pasti alle mense terminali;
- € 500,00.= (cinquecento/00) per ogni mancato rispetto delle procedure relative all'informatizzazione del servizio rilevazione presenze e riscossione dei corrispettivi.

Per le infrazioni alle norme del capitolato e del contratto per le quali non sia stata prevista una sanzione fissa, la sanzione verrà applicata, secondo gravità, da un minimo di € 250,00.= (duecentocinquanta/00) ad un massimo di € 1.500,00.= (millecinquecento/00).

E' fatto assoluto divieto di utilizzare attrezzature e beni di pertinenza comunale annessi alle refezioni scolastiche per finalità diverse da quelle oggetto del presente capitolato, fatto salvo casi eccezionali autorizzati dal Comune.

In caso di contravvenzione alla presente norma sarà applicata la penale di € 5.000,00.= (cinquemila/00), salvo che l'infrazione non costituisca più grave reato punibile a norma del Codice Penale.

L'applicazione della penale non esclude, comunque, la risarcibilità del danno ulteriore eventualmente sofferto da Comune in conseguenza dell'adempimento.

Le suddette sanzioni verranno trattenute direttamente dal Comune in sede di liquidazione delle fatture.

Nel caso in cui si verifichi l'applicazione di 5 (cinque) penali nel corso di un anno scolastico, il Comune potrà chiedere la risoluzione del contratto.

Il Comune potrà risolvere il contratto con preavviso di soli 10 (dieci) giorni.

### **ART. 83 – RESPONSABILITA' E POLIZZE ASSICURATIVE**

Ogni responsabilità connessa con l'uso degli immobili, degli impianti, delle apparecchiature e delle attrezzature e con l'erogazione dei servizi oggetto della presente concessione è assunta totalmente dall'impresa aggiudicataria, con il Comune sollevato ed indenne da qualsiasi responsabilità per danni a persone o cose che dovessero accadere nell'esercizio della presente concessione.

L'impresa si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti all'ingerimento da parte dei commensali dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate, utilizzate dalla medesima.

In particolare, ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico dell'impresa.

L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto, impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi onere è da intendersi compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta a produrre entro quindici giorni dalla ricezione della nota con cui l'Amministrazione comunale comunicherà l'avvenuta aggiudicazione dei servizi di ristorazione, pena la decadenza dalla stessa, un'assicurazione per responsabilità civile verso terzi, con un massimale non inferiore ad € 5.000.000,00 per sinistro ed € 1.000.000,00 per persona, oltre una polizza infortuni per il proprio personale.

L'esistenza di tali polizze non libera l'impresa dalle proprie responsabilità avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

### **ART. 84 – ONERI A CARICO DELL'IMPRESA**

Sono a carico dell'impresa tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto che verrà stipulato sulla base del presente capitolato.

Qualora, nel corso del servizio, venissero emanate leggi, regolamenti, disposizioni aventi riflessi, sia diretti che indiretti, sul regime fiscale e tributario del contratto, le parti stabiliranno, di comune accordo, le conseguenti variazioni economiche.

### **ART. 85 – ONERI A CARICO DEL COMUNE**

L'Amministrazione comunale provvederà a:

- ✓ trasmettere alla ditta aggiudicataria i dati relativi agli alunni iscritti al servizio ristorazione, ai centri ricreativi estivi, all'asilo nido ed il numero degli utenti dei pasti a domicilio;
- ✓ mettere a disposizione i locali, gli arredi e la relativa manutenzione straordinaria nonché quanto serve al funzionamento del servizio;
- ✓ trasmettere informazioni su rischi specifici esistenti nei locali comunali in cui gli operatori sono chiamati ad operare;
- ✓ mantenere i rapporti ufficiali con i terzi, in particolare con le autorità scolastiche, gli organismi di rappresentanza dei genitori.

### **ART. 86 – CONTRIBUTI AGEA**

L'impresa si obbliga a fornire, al fine di consentire al Comune l'applicazione del Reg.CE 657/2008 e 966/2009 riguardanti il recupero dei contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari, la documentazione giustificativa necessaria e, in particolare, le fatture/bolle di consegna intestate all'impresa, recanti la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune di Parabiago, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione di pasti e di merende.

Tali documenti dovranno essere regolarmente quietanzati o accompagnati dalla prova di pagamento.

## **ART. 87 – DOTE SCUOLA**

In riferimento alla normativa regionale relativa al sistema "Dote Scuola", l'impresa, su richiesta della stazione appaltante, dovrà accettare il pagamento di parte delle tariffe per il servizio della ristorazione scolastica tramite voucher emessi dai gestori autorizzati dalla Regione Lombardia, provvedendo sia al ritiro dei voucher dall'utenza sia alla richiesta di rimborso autonomamente.

## **ART. 88 – RIMBORSO PASTI**

L'impresa è obbligata a rimborsare il costo del pasto a seguito del verificarsi di uno dei seguenti inconvenienti:

- ✓ distribuzione parziale del pasto con mancanza di una delle portate principali,
- ✓ reintegro delle pietanze mancanti oltre il tempo di venti minuti dall'orario di consegna previsto dal capitolato,
- ✓ variazione del menù senza previa autorizzazione comunale.

## **ART. 89 – CENTRO PER PRODUZIONE PASTI D'EMERGENZA**

All'impresa è richiesta la disponibilità, anche tramite convenzionamento con privato, di un centro di cottura di emergenza, dislocato ad una distanza massima di Km 30, da poter utilizzare in caso di necessità per la produzione di tutti o parte dei pasti richiesti dall'utenza di Parabiago.

La veicolazione dei pasti dovrà comunque avvenire secondo le modalità indicate nell'art. 13 del presente capitolato e comunque in un tempo massimo che non superi i 30 minuti.

Il ricorso all'utilizzo di tale centro di emergenza dovrà comunque essere concordato nei tempi e nelle modalità con gli uffici comunali competenti.

## **ART. 90 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO ANCHE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

L'impresa si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipulazione del relativo contratto.

In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla ditta stessa, purchè quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

## **ART. 91 – CESSIONE DEI CREDITI DERIVANTI DAL CONTRATTO**

L'eventuale cessione di crediti verso la stazione appaltante, derivante dal contratto di servizio, è disciplinata dall'art. 117 del D.Lgs. n° 263/2006 e successive modificazioni ed integrazioni.

## **ART. 92 – RISERVATEZZA DEI DATI**

I dati e le notizie di cui l'impresa aggiudicataria verrà a conoscenza nell'espletamento del servizio sono segreti e riservati.

In particolare, il soggetto aggiudicatario è tenuto all'osservanza del segreto d'ufficio sul contenuto degli atti e dei documenti nonché sui fatti e sulle notizie di qualunque tipo di cui sia venuto a conoscenza in occasione dello svolgimento del contratto.

Il soggetto è tenuto a dare istruzione al proprio personale affinché tutte le informazioni acquisite in occasione dello svolgimento del servizio vengono considerate riservate e come tali vengano trattate.

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni ed integrazioni, i dati personali dei soggetti intervistati raccolti in occasione del servizio dovranno essere utilizzati unicamente ed esclusivamente per l'espletamento del servizio stesso e nel rispetto delle vigenti norme in materia, per il tempo strettamente necessario all'esecuzione del servizio.

Tali dati sono e restano di esclusiva proprietà del Comune di Parabiago e non potranno in alcun modo ed a qualsiasi titolo essere ceduti a terzi né utilizzati direttamente o indirettamente dall'impresa aggiudicataria per scopi estranei all'esecuzione del servizio.

In caso di accertata violazione del presente articolo, il Comune di Parabiago si riserva di agire giudizialmente contro i responsabili nelle opportune sedi civili e penali.

#### **ART. 93 – TUTELA DELLA PRIVACY**

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni ed integrazioni, i dati personali delle imprese partecipanti raccolti dall'Amministrazione per l'espletamento della gara d'appalto saranno trattati esclusivamente per i fini della procedura di gara medesima e per i successivi adempimenti contrattuali, che risultino disciplinati dalle norme di legge e di regolamento richiamate nel presente Capitolato speciale d'appalto.

#### **ART. 94 – SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese e gli oneri per la stipulazione del contratto sono a completo ed esclusivo carico dell'impresa aggiudicataria, nella misura fissata dalla normativa vigente.

Qualora, nel corso del servizio, venissero emanate leggi, regolamenti, disposizioni, aventi riflessi, sia diretti sia indiretti, sul regime fiscale del contratto, le parti stabiliranno, di comune accordo, le conseguenti variazioni.

L'impresa si impegna ad eseguire tutte le prestazioni connesse all'appalto anche in pendenza di sottoscrizione del contratto.

#### **ART. 95 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

Il mancato rispetto degli obblighi previsti dal presente capitolato, così come il verificarsi dei seguenti casi:

- abbandono del servizio, salvo cause di forza maggiore;
- ripetute violazioni ai patti contrattuali (capitolato) o alle disposizioni di legge o regolamenti relativi al servizio;
- contegno abitualmente scorretto verso gli utenti da parte della ditta o del personale adibito al servizio;
- inosservanza da parte dell'impresa aggiudicataria di uno o più impegni assunti verso l'Amministrazione comunale;
- cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, di diritti ed obblighi inerenti al presente capitolato;
- casi di grave tossinfezione alimentare imputabile all'effettiva responsabilità dell'appaltatore;
- gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà dell'Amministrazione comunale;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto,

determinerà il venir meno del rapporto contrattuale con l'automatica risoluzione ex art. 1456 del Codice civile, addebitando gli ulteriori oneri per la stipulazione contrattuale con altra convenuta ditta sostitutiva a quella originaria appaltante.

#### **ART. 96 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO A SEGUITO DI ATTIVAZIONE DI CONVENZIONE CONSIP CON CONDIZIONI MIGLIORI**

In caso di attivazione da parte di CONSIP o di Centrali di committenza regionale di una convenzione avente ad oggetto le prestazioni del presente contratto di miglior vantaggio economico, il contratto stesso è risolto di diritto, fatta salva la possibilità dell'esecutore di adeguarsi ai predetti corrispettivi CONSIP e/o delle centrali di committenza regionali che prevedono condizioni di maggior vantaggio.

In caso di mancata risposta entro il termine assegnato o di mancato adeguamento, il contratto è risolto ai sensi dell'art. 1, comma 7, del D.L. 95/2012, convertito in L. 135/2012.

In caso di risoluzione si procederà al pagamento delle sole prestazioni eseguite sino alla data di risoluzione, senza che l'appaltatore possa vantare alcuna ulteriore pretesa.

#### **ART.97 – PROROGA TECNICA DEL CONTRATTO**

L'Amministrazione Comunale si potrà avvalere di una proroga tecnica del contratto, di durata non superiore ad un anno, in presenza di disposizioni normative che non permettano l'espletamento di una gara ad evidenza pubblica.

#### **ART. 98 – CONTROVERSIE**

Le eventuali controversie che dovessero sorgere tra l'Amministrazione comunale e l'impresa aggiudicataria saranno deferite in via esclusiva al Foro di Milano.

#### **ART. 99 – DISPOSIZIONI FINALI**

L'impresa si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali ed attrezzature su cui dovranno espletarsi i servizi specificati nel presente capitolato e che potranno essere prescritti in prosieguo, nel corso della durata del contratto.

L'Amministrazione comunale, dal canto suo, notificherà all'impresa tutte le determinazioni, ordinanze ed altri provvedimenti che comporteranno variazioni alla situazione iniziale.

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

## CAPITOLATO MERCEOLOGICO

### **NORME GENERALI**

- Tutte le confezioni degli alimenti devono riportare le indicazioni previste dalle normative di legge vigenti, oltre a quanto indicato negli specifici capitoli.
- Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture delle confezioni, presenza di umidità, ecc., riscontrabili attraverso l'ispezione organolettica.
- Le temperature di trasporto dei prodotti lattiero-caseari freschi deperibili, devono essere comprese tra 0°C e + 4°C.
- Si raccomanda di utilizzare fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione.
- L'ente appaltante si riserva il diritto di verificare il rispetto delle condizioni di cui al presente capitolato sottoponendo la merce a controlli analitici, avvalendosi di strutture a ciò ufficialmente riconosciute dal Ministero della Sanità. Una volta all'anno il committente potrà sottoporre i prodotti a spese della ditta aggiudicataria a verifiche analitiche del rispetto del capitolato, riservandosi il diritto di fare eventuali altri accertamenti e verifiche a proprie spese.
- Si evidenzia che i limiti riportati nelle schede allegate, relativi ai prodotti rientranti nel campo di applicazione DPR 54/97, sono limiti indicativi di qualità igienica alla produzione e come tali devono essere garantiti in fase di fornitura del prodotto.
- La consegna delle materie prime all'Asilo nido deve avvenire secondo le modalità previste nel capitolato speciale d'appalto.
- Si eviti di detenere scorte di prodotti (tranne, al più, le conserve in confezione sigillata) durante i mesi di chiusura estiva delle mense scolastiche, quando non si può garantire un accurato e costante controllo delle condizioni di stoccaggio con il rischio di favorire il deterioramento dei generi alimentari.
- Si raccomanda per i prodotti deperibili l'utilizzo di quantitativi smaltibili giornalmente; è vietato riutilizzare confezioni aperte; eventuali confezioni aperte vanno conservate nel modo più idoneo.

### **• CARNE BOVINA FRESCA**

Si richiede la fornitura esclusivamente di carni bovine fresche refrigerate, condizionate sottovuoto, di Classe di conformazione "U" (EXTRA) "R" (BUONA), di categorie merceologiche Vitello e Bovino adulto.

E' d'obbligo la provenienza delle carni da allevamenti nazionali e da macelli e laboratori di sezionamento abilitati nell'ambito della UE ai sensi della normativa vigente; dovranno essere muniti di marchio CEE e la relativa etichettatura dovrà consentirne la rintracciabilità, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Parametri igienico-sanitari:

- le carni dovranno aver subito un periodo di frollatura non inferiore a 3 giorni, dovranno avere un pH compreso tra 5,5 e 6,0 non dovrà essere riscontrata un'eccessiva presenza di liquidi tissutali.
- la carne dovrà essere esente da sostanze estrogeniche ed inibenti e dovranno essere assenti beta antagonisti.
- il trasporto dovrà avvenire con idonei automezzi, in ottime condizioni igieniche e regolarmente autorizzati dall'ASL di competenza. All'atto della consegna le carni dovranno avere una temperatura al cuore del prodotto compresa tra -1°C e + 7°C.

Requisiti igienico superficiali:

- Germi mesofili aerobi < 1.500.000. ufc/cm<sup>2</sup>
- (per reale) < 5.000.000 ufc/cm<sup>2</sup>
- E. Coli < 100 ufc/cm<sup>2</sup>
- Staf.coag+ < 100 ufc/cm<sup>2</sup>
- Salmonelle assenti su 25 cm<sup>2</sup>
- Listeria Monocitogenes assenti su 25 cm<sup>2</sup>
- Clostridi solfitoriduttori < 5 ufc/cm<sup>2</sup>

Su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura.

Aspetto della confezione:

- il vuoto deve essere totale,
- assenza di liquidi tissutali,

- assenza di macchie superficiali e di colorazioni anomale.

L'etichettatura dovrà essere conforme alle attuali disposizioni in materia, in particolare dovrà essere indicato in modo chiaro e facilmente leggibile:

- la denominazione di vendita indicante il taglio e la specie dell'animale e l'indicazione dello stato fresco refrigerato
- l'indicazione della data di lavorazione e confezionamento
- l'indicazione della data di scadenza
- l'indicazione del bollo CEE
- l'indicazione del numero identificativo dell'animale da cui la carne proviene e del paese in cui è nato, è stato allevato, in cui è stato macellato e sezionato.

#### • **CARNI DI BOVINO ADULTO**

L'età degli animali da cui provengono le carni non dovrà essere superiore ai 20 mesi Cat "A" = VITELLONE e Cat "B" = VITELLONE FEMMINA (secondo griglia CEE).

Potranno essere utilizzati i seguenti tagli di carne: Fesone di spalla, Scamone, Noce, Pesce, Magatello, Spinacino, Roast beef, Rosa.

Parametri organolettici

- colore rosso chiaro;
- consistenza pastosa;
- a grana fine;
- a tessitura compatta;
- grasso dovrà essere bianco e di consistenza soda.

Sono esclusi dalla fornitura i tori e le vacche.

#### • **CARNI DI VITELLO**

L'età degli animali da cui provengono le carni non dovrà essere superiore ai 6 mesi, i vitelli dovranno essere allevati esclusivamente a latte con un peso della carcassa minimo di Kg.130 e massimo Kg. 170.

Potranno essere utilizzati i seguenti tagli di carne: fesa francese, sottofesa, noce, scamone, reale.

Parametri organolettici

- colore da rosa lattescente a bianco rosato, uniforme e brillante
- consistenza del tessuto muscolare: soda
- grana delicata, molto fine:
- tessitura compatta per scarso connettivo;
- tessuto adiposo scarso, di colore bianco latte e di consistenza compatta.

E' d'obbligo la provenienza delle carni da allevamenti nazionali e da macelli e laboratori di sezionamento abilitati nell'ambito della UE ai sensi della normativa vigente; dovranno essere muniti di marchio CEE e la relativa etichettatura dovrà consentirne la rintracciabilità, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Il vuoto deve essere totale, non devono esserci liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

I sacchetti sottovuoto dovranno essere imballati in cartoni nuovi, sigillati con un'etichetta munita di numero di serie, recante il numero di riconoscimento veterinario del laboratorio di sezionamento e fissata o stampata sull'imballaggio in modo che questa si laceri al momento dell'apertura del cartone.

Sulla confezione dovrà inoltre essere riportata la data di confezionamento, non oltre 2-3 giorni da tale data, con la clausola di consegna della merce.

Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzo refrigerato, a temperature comprese tra 0° C e + 4° C, in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei 7° centigradi.

Sulla bolla di accompagnamento della carne dovrà comparire, oltre alle diciture riportate sul bollo sanitario,

- la data in chiaro della macellazione, (che dovrà essere avvenuta da non meno di 5 e non più di 10 giorni per il bovino adulto, e non meno di 3 e non più di 5 giorni per il vitello, rispetto alla data di consegna).

- il numero di codice attribuito dall'A.S.L. competente che consenta di identificare il veterinario ufficiale.

#### • **CARNI AVICUNICOLE**

##### 1. Polli e cosce di pollo

Di produzione nazionale, allevati a terra con mangimi tali da non determinare odori e sapori anomali nelle carni.

I polli devono provenire esclusivamente da allevamenti autorizzati, nei quali vengono osservate scrupolosamente le norme igieniche previste dalla legge.

I polli novelli di prima scelta devono essere completamente eviscerati, spennati e privi di testa, zampe e collo.

Petti e cosce devono già essere pronti per la cottura.

I polli devono essere incassettati ed ivi sigillati con sigillo antieffrazione recante il numero di codice attribuito dalla A.S.L. competente che consenta di identificare il veterinario ufficiale.

I parametri microbiologici di superficie del petto (in assenza quindi di pelle), dovranno essere i seguenti:

- Germi mesofili aerobi < 500.000. ufc/cm<sup>2</sup>
- E. Coli < 100. ufc/cm<sup>2</sup>
- Staf. Aureus < 100. ufc/cm<sup>2</sup>
- Salmonella assenti su 25 cm<sup>2</sup>
- Listeria Monocytogenes assenti su 25 cm<sup>2</sup>
- Clostridi solf. < 5. ufc/cm<sup>2</sup>

## 2. Tacchino

Le fese di tacchino devono essere ricavate da animali di sesso femminile, in ottimo stato di nutrizione, provenienti da allevamenti a terra nazionali, igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario.

La carne dovrà avere colore bianco roseo, buona consistenza, e non essere fibrosa, flaccida o trasudante sierosità, tenera e saporita e non presentare gusti od odori anomali.

Le fese devono essere costituite dai soli muscoli pettorali superficiali e profondi, senza masse muscolari corrispondenti alla prima falange delle ali, senza residui di cartilagine sternale o residui ossei.

Non dovrà essere ricavata da animali che abbiano subito trattamenti ormonali o antiormonali.

Se gli animali fossero stati trattati con antibiotici, dovranno essere stati macellati una volta trascorso il tempo di sospensione.

Non devono essere rilevate né sierosità né umidità eccessiva all'interno delle confezioni sottovuoto.

Il peso medio delle fese deve essere di circa 4 Kg, con una tolleranza del 10% in meno.

## 3. Coniglio

Le carni di coniglio dovranno provenire da allevamenti nazionali, da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti (D.P.R. 559 del 30.12.1992) ed essere state sottoposte ai controlli previsti dalla normativa vigente.

Le carcasse devono essere completamente prive di pelle, senza zampini, senza intestino e non bagnate.

Le carni devono provenire da animali in ottimo stato di nutrizione.

La pezzatura potrà variare da 1.200 a 1.500 grammi.

Le caratteristiche organolettiche sono le seguenti: colore bianco rosa, consistenza buona non flaccida, assenza di sierosità, tenerezza ed assenza di odori e sapori animali.

Devono essere confezionati in involucri protettivi, impermeabili e sigillati e riportare l'indicazione "Marchio di qualità Coniglio Italiano", la data di macellazione e le date di scadenza.

La consegna dovrà avvenire nei 3 giorni antecedenti l'utilizzo previsto.

La temperatura di trasporto deve essere compresa tra -2° C e +4°C.

### • **CARNI SUINE**

Le carni suine devono essere fresche, sane, provenienti dal carrè o dalla lonza di suino magro, pulite in ogni parte grassa.

La carne deve essere di origine italiana, essere confezionata sottovuoto e recare il bollo sanitario (DL 286 del 18 Aprile 1994).

Sono escluse dalla fornitura le carni di verro, criptorchide e scrofa e di capi affetti da sindrome P.S.E.

All'atto della consegna la carne deve risultare macellata da non meno di 4/6 giorni.  
Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare, come ad esempio i muscoli intercostali.  
La sezione delle lonze e metà della loro lunghezza deve presentare una larghezza di 11-12 cm ed uno spessore di 7-8 cm.  
La carne congelata deve essere stata sottoposta a congelamento rapido e non presentare punti di irrancidimento, scottature da freddo o altri difetti riconducibili all'applicazione poco accurata delle tecniche di conservazione.  
Allo scongelamento, eseguito in cella frigorifera positiva, non deve presentare perdite di succhi superiori al 5%.  
La carne fresca deve essere in perfetto stato di conservazione, non presentare bruciature a freddo, segni di irrancidimento o di essiccamento del muscolo in superficie, conservare l'odore caratteristico della specie, avere colore roseo chiaro, con tessitura compatta, grana fine e asciutta e non gemere succhi cellulari.

## • SALUMI

### 1. Prosciutto cotto

Si richieda la fornitura di prosciutti cotti di produzione nazionale, prodotti secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni igieniche.

Deve essere costituito da coscia suina intera, non ricomposto, di prima qualità..

Deve essere senza polifosfati, e glutammati, caseinati, proteine di soia e rispondere alle seguenti caratteristiche generali:

Aspetto: ovaleggiante

Principale caratteristiche: mondatura interna- accurata

Aspetto al taglio: buona tenuta della fetta assenza di iridescenza, alveolatura, picchiettatura o altri difetti;

Sapore: caratteristico

Profumo: delicato

Colore: rosa uniforme, con grasso di copertura bianco

Consistenza: compatto, mai elastico.

Deve essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione, comprese le colorazioni atipiche (verdastre e rossastre); essere di sapore gradevole e drogato in giusta misura; essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti; il prodotto deve avere carne rosa e chiara, compatta; grasso bianco sodo e ben rifilato.

Parametri microbiologici:

Lattici < 200.000. ufc/g

E. Coli < 10. ufc/g

Stafilococcus Aureus < 10. ufc/g

Anaerobi solf. Ridutt. < 10. ufc/g

Salmonelle assenti in 25 g

Listeria Monocytogenes assenti in 25 g

I prodotti devono essere confezionati sottovuoto, rivestiti con involucro plastico o carta alluminata, conservati e trasportati allo stato refrigerato, a temperature comprese tra +2°C e +6°C.

Tutte le confezioni devono essere originali e sigillate e recare in modo visibile la data di scadenza.

Non è ammessa la detenzione di prosciutto cotto con meno di 60 giorni dalla data di scadenza.

Parametri chimici Valore medio

Umidità 69,2

Grassi 9,4

Proteine 18,4

Acqua/Proteine 3,77

pH 6,0

Sale 1,8

### 2. Prosciutto crudo

**Prosciutto crudo "Parma" (DOP).** Deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13 Febbraio 1990 n.26, relativa alla tutela della denominazione di origine del prosciutto di Parma.

Deve presentare peso non inferiore agli 8 Kg.

Alla sezione deve presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari.

Deve presentare sapore dolce, delicato, moderatamente salato, e aroma fragrante, privo di odori anomali.

La stagionatura non deve essere inferiore ai 12 mesi. Farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione (Ordinanza Ministeriale 14.2.68)

Se disossato, il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto.

## 5. Bresaola

**Prodotto salato e stagionato, tipico della Valtellina (IGP)**, proveniente dalla coscia di bovino adulto in conformità alla normativa vigente, avente un minimo di 45 giorni di stagionatura. Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso.

La Carne, al taglio, deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, essere di consistenza tenera e non secca o elastica.

## • **PASTA ALIMENTARE BIO**

### 1. Pasta

La pasta deve essere prodotta con farina di semola ricavata dalla macinazione di grani duri; deve avere i requisiti precisati dalla Legge 4 luglio 1967, n. 580:

- umidità massima: 12,50%
- ceneri: contenuto minimo 0,70% - contenuto massimo 0,85%
- cellulosa: contenuto minimo 0,20% - contenuto massimo 0,45%
- sostanze azotate contenuto minimo 10,50%

Le analisi vengono eseguite su 100 parti di sostanza secca.

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, consegnata in perfetto stato di conservazione dopo un sufficiente periodo di essicamento, di odore e sapore gradevole; non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata, colorata artificialmente.

Deve essere immune da insetti e, quando rimossa, non deve lasciar cadere polvere o farina.

Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura di non meno di 15 minuti primi, non deve spaccarsi, disfarsi, divenire collosa o intorpidire sensibilmente l'acqua.

### 2. Paste speciali

I parametri chimici dovranno rispondere alla normativa vigente, in particolare non dovranno contenere acido glutammico.

Le paste speciali, contenenti vari ingredienti alimentari, devono essere prodotte esclusivamente con semola e devono riportare sulla confezione la denominazione di pasta di semola di grano duro seguita dalla specificazione degli ingredienti aggiunti. Le confezioni dovranno essere in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere, senza avanzare parte del prodotto sfuso. Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza.

## • **PANE BIO**

Il pane da somministrare deve essere confezionato per intero con farina di grano tenero tipo "0 speciale", rispondente ai requisiti precisati dalla Legge 4/7/1967, n. 580

- ACQUA contenuto massimo 14,5%
- CENERI contenuto massimo 0.5%
- GLUTINE contenuto minimo 7%

Le analisi sono state effettuate su cento parti di sostanza secca.

E' consentita l'aggiunta di correttivi, come il malto, i lieviti da usare devono essere fermenti selezionati:

- UMIDITA' massima 75%
- CENERI contenuto massimo 2,5%

- ACIDITA' massima 5%

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea così da non presentare bruciature e non contenere mollica spugnosa ed elastica.

E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

#### • **PRODOTTI DA FORNO BIO**

Dovranno avere le stesse caratteristiche del pane

#### • **RISO BIO**

La varietà di riso da utilizzare è il paraboiled. Il riso deve essere sano, di fresca lavorazione, secco, intero, inodore, pulito, resistente alla cottura, non oleato né brillato, deve pervenire dall'ultimo raccolto e possedere i requisiti previsti dalla Legge 325 del 18.3.1958 e successiva modifica n.56 del 5/6/1962.

Il riso deve essere consegnato presso i depositi comunali in pacchi sigillati.

Le confezioni in particolare devono essere sigillate, riportare le dichiarazioni riguardanti il peso netto, la Ditta produttrice e confezionatrice, il termine minimo di conservazione e tutte le altre dichiarazioni previste dalla Legge.

#### • **CEREALI MINORI** (Orzo perlato, miglio, avena)

Le confezioni ( in sacchi o in sacchetti) devono avere un minimo di conservabilità di 12 mesi. E' meglio evitare di acquistare sacchi di grosse pezzature, per non tenere troppo tempo il prodotto in confezioni aperte.

#### • **OVOPRODOTTI**

Verranno utilizzati ovoprodotti, conformemente alla direttiva 89/437/C.E.E. e Decreto Legislativo n.65 del 4.2.1993, con le seguenti caratteristiche:

- essere ottenuti esclusivamente da uova di gallina;
- essere trattati e preparati in uno stabilimento C.E.E. (autorizzato dal Ministero della Sanità);
- essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione, idonea a soddisfare i criteri microbiologici riportati al cap. VI dell'Allegato al citato decreto legislativo;
- essere confezionati o etichettati conformemente dal cap. VIII del citato Decreto Legislativo;
- essere immagazzinati e trasportati idoneamente con mezzi refrigeranti ed autorizzati.

#### • **PRODOTTI SURGELATI**

##### CARATTERISTICHE COMUNI

I prodotti surgelati devono essere confezionati e conservati nell'osservanza di quanto stabilito dalla Legge 27 gennaio 1968 n.32 e dal DM 15 Giugno 1971 e successive modificazioni.

I prodotti dovranno essere conformi alla normativa CEE per quanto concerne la qualità delle materie prime impiegate e i processi di lavorazione.

Il fornitore deve ritenersi impegnato a garantire la rigorosa osservanza della catena del freddo fino al momento della consegna.

La pezzatura delle singole derrate deve presentare un intervallo di variazione massimo del 10% rispetto ai pesi o alle misure indicate che devono intendersi come valori centrali di detto intervallo.

La consegna dovrà avvenire presso i centri di utilizzo, con veicolo refrigerato a -20 gradi centigradi.

#### **PRODOTTI DELLA PESCA**

##### **1. Filetti e tranci di pesce**

Il pesce richiesto deve essere esclusivamente costituito da filetti completamente privi di spine, cartilagini e pelle.

Le confezioni di peso netto non superiore ai 10 Kg: devono contenere un prodotto qualitativamente analogo a quello posto in vendita al dettaglio con riportate in etichetta le diciture previste dalla legislazione vigente.

Il pesce deve essere surgelato in confezioni impermeabili.

Le confezioni di pesce surgelato devono presentarsi sigillate dal produttore e devono essere in grado di proteggere le proprietà organolettiche, le caratteristiche qualitative del prodotto impedendo qualsiasi contaminazione e disidratazione del prodotto in questione.

Le percentuali di acqua di scongelamento, effettuato a 4° C per 24 ore non devono essere superiori del 20% per i filetti di platessa e al 10% per i filetti di merluzzo.

L'utilizzo di altri tipi di pesce sarà concordato di volta in volta dalle parti.

## **2. Molluschi cefalopodi**

I molluschi cefalopodi congelati o surgelati devono essere confezionati in confezioni originali, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

## **3 . Bastoncini di pesce impanati**

Sono parallelepipedi di filetti compressi di merluzzo, in confezione originale, non precedentemente fritti (condizione verificabile tramite apposita scheda tecnica da richiedere al fornitore).

Le carni devono essere di colore bianco, assenza di colore estraneo o macchie anomale.

Deve esserci assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e la panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto.

Durante il trasporto la temperatura deve essere mantenuta a un valore pari o inferiore a - 18° C.

Le consegne dei prodotti della pesca surgelati deve avvenire con veicoli costruiti e attrezzati in modo da garantire, durante tutto il trasporto, il mantenimento della temperatura nei termini sopra descritti.

Il prodotto non deve avere mai subito interruzioni della catena del freddo. Quindi non si devono evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazioni delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili).

Al momento della consegna i prodotti devono avere una durabilità minima residua di almeno 90 giorni.

*Utilizzo* : lo scongelamento dei prodotti della pesca deve avvenire a temperatura compresa tra 0° C e 4° C, in condizioni igieniche appropriate. Occorre evitare possibilità di contaminazione e provvedere ad un'efficace evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio.

Il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato prontamente, non oltre le 24 ore.

## **▪ ORTAGGI E VERDURE SURGELATI**

Fermo restando la priorità da dare all'utilizzo di verdura fresca e a filiera corta, in periodi dell'anno in cui non è previsto l'ortaggio presente a menù è consentito l'utilizzo di prodotti surgelati, che presentino residui di antiparassitari entro i termini di legge ed un tenore di nitrati non oltre i 5 ppm. Tutte le verdure surgelate dovranno avere aspetto sano, colore omogeneo e brillante tipico della specie, senza parassiti o segni di attacchi parassitari, o di malattie fungine, essere al punto di giusta maturazione, esenti da corpi estranei ed inclusioni terrose e congelate singolarmente. L'impaccamento verrà considerato prova di interruzione della catena del freddo con conseguente rifiuto della merce.

All'interno delle confezioni primarie non dovrà altresì esservi evidente brina.

I vegetali dovranno avere sapore ed odore rilevabili, gradevoli e tipici di ciascuna specie. Non dovranno presentarsi spappolati o legnosi.

Calo peso allo scongelamento inferiore al 20%.

Le confezioni non devono avere scadenze superiori ai 12 mesi dalla data di consegna.

La temperatura di trasporto dei prodotti surgelati deve essere non superiore a - 18° C.

Utilizzo: per le verdure surgelate è possibile procedere a immediata cottura senza passare dalla fase di scongelamento.

Nella preparazione e cottura degli ortaggi a foglia, bisogna porre particolare attenzione per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito . (sassi, terriccio, pezzi di imballaggio, ecc.)

- **PUREA DI PATATE**

Deve essere prodotta esclusivamente con patate BIO.

- **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E LEGUMI SECCHI DI PRODUZIONE NAZIONALE BIO**

**La frutta** deve essere di prima categoria. La frutta in posatura deve essere consegnata in casse originali, che non risultino in alcun modo manomesse.

Caratteristiche organolettiche della frutta da fornire:

- essere in maturazione pronta per il consumo, di pesatura uniforme, di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo;
- deve essere omogenea ed uniforme e la partita, in relazione alle rispettive ordinazioni, selezionata in modo uniforme e composta da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica e sana di produzione;
- non deve essere bagnata artificialmente, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- non deve presentare alterazioni che indichino processi di sovraturazione.

Sono esclusi dalla fornitura:

- i prodotti che abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione e abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo, tale da aver pregiudicato le caratteristiche organolettiche;
- i prodotti che portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimiche iniziali o in via di evoluzione, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terra o materiale eterogeneo;
- distacco prematuro del peduncolo e morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo, rachitismo, atrofia, malformazione;

I prodotti devono:

- essere di recente raccolta;
- presentare le precise caratteristiche microbiologiche di specie o qualità richiesta;
- essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere omogenei per maturazione, freschezza e di pezzatura uniforme a seconda della specie
- essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere indenni da difetti tali da alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

**Sono tassativamente esclusi dalla somministrazione:**

**i frutti che presentano tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni iniziali o che abbiano subito trattamenti artificiali per accelerare o ritardare la maturazione, favorire la colorazione e la consistenza vegetale.**

In particolare:

1. le mele devono essere Stark o Golden con peso di circa 150 g. ; non vengono ammesse mele con polpa farinosa.
2. Pere della varietà Williams, Abate, Conference, Kaiser, con peso di circa 150 g. devono raggiungere il giusto grado di maturazione entro tre giorni dalla fornitura.
3. L'uva deve essere Regina o Italia, con grappoli nella tonalità, asciutti e maturi; i grappoli stessi dovranno presentarsi di media lunghezza rispetto alla varietà, rimondati e privi di accentuata acinellatura, di bacche disseccate, ammaccate, depresse e marcescenti;
4. Le arance della varietà Tarocco, Navel, Valencia, Moro devono provenire dalla Sicilia ed avere un contenuto minimo di succo del 25%;
5. I clementini devono avere un tenore in succo minimo del 40%

Sarà immessa al consumo esclusivamente frutta secondo il seguente calendario che rispetta i periodi di consumo tipici di ciascuna varietà:

settembre = pere, uva, prugne, banane

ottobre = mele, pere, uva e banane

novembre, dicembre, gennaio, febbraio = mele, pere, arance, mandarini, kiwi, mandaranci

marzo e aprile = mele, pere, banane, arance

maggio, giugno, luglio = albicocche, pesche, prugne.

Nel caso degli agrumi è opportuno orientare la scelta verso prodotti che non siano stati trattati in superficie con E230 difenile, bifenile e/0 E231 - E232 orofenilfenolo ed ortofenilfenolo sodico.

Nel caso delle banane, sottoposte dopo la raccolta, ai fini della loro conservazione, a trattamento con l'anticrittogamico E233 tiavendazolo, è necessario che vengano sempre serviti ai bambini dell'asilo nido già completamente sbucciate.

## **ORTAGGI E VERDURE:**

Secondo la normativa vigente le forniture di ortaggi e verdure devono essere accompagnate dalla denominazione e sede della Ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo del prodotto e varietà della qualifica, dalla calibratura, dalla tara e dalla provenienza.

In particolare:

1. Le patate devono essere dell'ultimo raccolto e devono appartenere nelle singole partite ad una sola varietà. Verranno escluse patate che presentano germogli, macchie nere o verdi, incrostazioni terrose e tracce di marcescenza, ferite aperte o trattamento con radiazioni gamma.
2. Le cipolle devono essere intere, pulite, compatte, senza ciuffi radicali, germogli, con calibro omogeneo e non sottoposte a trattamenti radianti.
3. Le carote devono essere sane, pulite, consistenti e adatte per essere consumate a crudo, non devono presentare il cuore legnoso.
4. I pomodori devono essere interi, sani, puliti, turgidi, senza ammaccature e screpolature; devono essere maturi in modo omogeneo e pronti ad essere consumati nel giro di due o tre giorni.
5. Gli ortaggi a foglia (erbette, coste, spinaci, prezzemolo) devono essere sani, interi, opportunamente mondati senza foglie gialle e rinsecchite.
6. Le insalate devono essere intere, pulite, ben chiuse ed opportunamente mondate; la scelta della varietà dovrà essere effettuata in base alla stagione.

Anche nel caso dei legumi secchi si richiede la provenienza nazionale, da agricoltura biologica; la consegna prevede confezioni originali sigillate, regolarmente etichettate ai sensi del D.Lgs. n. 109/92 e del Regolamento CE 834/2007. I legumi dovranno essere mondati, privi di muffe, di insetti o di altri corpi estranei (pietrisco e steli) ed uniformemente essiccati (la granella non deve avere umidità superiore al 13%) il colore sarà quello caratteristico della varietà, l'odore ed il sapore saranno tipici.

### **• LATTE VACCINO BIO**

Il latte intero tutto di vacca, sottoposto alla regolare pastorizzazione a circa 75° C e a tutte le normative igieniche prescritte per tale lavorazione, deve avere le seguenti caratteristiche come indicato dalla legge 14 marzo 1977 n. 89 e riportare la data di scadenza come da D.P.R. n. 322/82:

- CONTENUTO GRASSO MINIMO 3,20%
- RESIDUO MAGRO 8.70%
- PESO SPECIFICO A 15° C fra 1029 e 1034

### **• YOGURT BIO**

Yogurt naturale e alla frutta in sapori assortiti.

Lo yogurt deve avere i requisiti richiesti dalle leggi attuali in merito alla flora microbica presente, all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grasso così come previsto dal R.D. 9 maggio 1929

n. 994. La Ditta in particolare, dovrà indicare il numero di lattobacilli e di streptococchi vivi per grammi di prodotto alla data di scadenza del prodotto che intende offrire e che non potrà essere minore di 1.000.000 per g. di prodotto per ciascuna delle due specie microbiche. Il confezionamento in vaschette da 125 grammi cadauno deve avvenire a norma di legge. Non deve contenere ed antimicrobici nella preparazione della frutta.

## • BUDINO

Sono da preferire quelli pastorizzati, rispetto a quelli sterilizzati.

Devono essere confezionati in monoporzione da gr. 110/120; la loro temperatura di conservazione e trasporto deve essere inferiore a 10° C. Si consiglia l'utilizzo di confezioni monodose da gr. 125, con almeno 15 giorni di conservazione, prima della data di scadenza.

Il prodotto confezionato deve essere prodotto con latte intero o parzialmente scremato, panna, zucchero, cacao o vaniglia, amido di mais, pectina, privo di coloranti, da conservare in frigorifero. E' assolutamente esclusa la presenza di carragenina.

La massima carica microbica tollerata è di 1.000 ufc/g di conta totale, i restanti microorganismi devono risultare assenti/g.

## • GELATO

In monoporzione di peso circa 65 g. o del volume di 90/100 cc.

Si richiede un prodotto confezionato con i seguenti ingredienti:

- \_ Latte intero o scremato fresco
- \_ Zucchero
- \_ Panna
- \_ Uova
- \_ Polpa di frutta o succo di frutta
- \_ Addensanti,
- \_ Aromi naturali

**E' vietato l'uso di coloranti, insaporitori chimici e della carragenina.**

La preferenza sarà per formulazioni semplici, dove figurino il minor numero di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Deve essere privo di oli e grassi vegetali idrogenati. Ogni confezione dovrà essere pulita e non aperta, esente da difetti di forma e di aspetto.

La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata.

La consegna dovrà essere costituita da prodotto con ancora 90 giorni di conservazione.

Le cariche batteriche devono rientrare nei limiti dell'O.M. 11/10/1978

## • PRODOTTI CASEARI

### Caratteristiche comuni

**E' vietato utilizzare formaggi fusi.**

I formaggi devono essere di ottima qualità commerciale e in tutto idonei e pronti all'uso; devono essere ricavati dalla coagulazione acida di latte intero o parzialmente scremato.

Non devono presentare difetti (gonfiore, cattivo odore, fessure, ecc.) e devono essere di stagionatura normale. Non devono essere sofisticati con grassi estranei a quelli del latte e devono contenere la qualità di grassi prescritta per ogni tipo di formaggio dalle disposizioni di legge in vigore e riferito a sostanze secche.

I formaggi freschi dovranno essere ottenuti da puro latte vaccino fresco. Le confezioni dovranno riportare evidente e ben leggibile la data di scadenza.

I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire loro l'odore e il sapore dei formaggi maturi.

In particolare i formaggi da somministrare devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche:

- **PARMIGIANO REGGIANO:** Il formaggio deve essere a denominazione di origine secondo quanto previsto dal D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1955. La forma non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazione anomala od altre cause; non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta né tanto meno difetti esterni tipo marcescenze o altro.

Il formaggio non deve contenere formaldeide residua e deve essere idoneo alla grattugia. Deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco " Parmigiano Reggiano ".

La maturazione deve essere protratta fino al termine dell'estate dell'anno successivo a quello di produzione. Contenuto minimo di materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 32%:

**RICOTTA :** Prodotto italiano ottenuto dalla coagulazione del siero di latte vaccino nazionale.

I conservanti dovranno essere assenti. L'umidità non dovrà essere superiore al 60 – 65%. I parametri microbiologici dovranno essere i seguenti:

Germi contaminanti < 10 ufc/g

E. coli <10 ufc/g

Staffilococco aureo <100 ufc/g

Salmonella spp. Assente in 25 g

Muffe <100 ufc/g

lieviti <10 ufc/g

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili a temperature comprese tra +2C e +4C.

Di recentissima produzione (2 o 3 giorni) trasportata in perfette condizioni igieniche, la confezione dovrà

riportare: la data di produzione, la data di scadenza, il peso sgocciolato, gli ingredienti, il nome dell'azienda

- **FONTINA** : formaggio grasso a pasta dura, cotta, di sapore delicato, senza occhiatura o con occhiatura di piccolissime dimensioni, prodotto con latte intero. Conservazione a 15 c°, la maturazione si compie in 4-6 mesi, successivamente la crosta si presenta compatta e sottile, la pasta è leggermente paglierina, fondente in bocca e contiene il 34-36% di acqua e il 45-50% di grasso su sostanza secca.

- **CRESCENZA** : Formaggio fresco italiano a pasta cruda, dovrà essere di provenienza lombarda, ottenuto con puro latte vaccino, con ottime caratteristiche igieniche. Sarà prodotto esclusivamente con latte intero pastorizzato, caglio, lattoinnesto naturale, sale.

I conservanti dovranno essere assenti.

La carta di avvolgimento del singolo panetto deve riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la data di produzione, la data di scadenza. Il prodotto fornito deve essere di recente produzione (4 o 5 giorni).

I parametri microbiologici dovranno essere i seguenti

E. coli <10 ufc/g

Staffilococco aureo <1000 ufc/g

Salmonella spp. Assente in 25 g

Muffe < 100 ufc/g

lieviti <1000 ufc/g

- Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili a temperature comprese tra 0C° e 4C°

- **MOZZARELLA FIOR DI LATTE** : Prodotto italiano di solo latte vaccino pastorizzato nazionale, fermenti lattici, caglio e sale.

Di recentissima produzione (2 o 3 giorni) trasportata in perfette condizioni igieniche, a temperature comprese tra 0C e +4C.

Confezionate singolarmente in incarti adatti, in presenza di liquido di governo sufficiente a ricoprire interamente il prodotto. Sia la carta di avvolgimento, che la vaschetta di contenimento, dovranno riportare: la data di produzione, la data di scadenza, il peso sgocciolato, gli ingredienti, il nome dell'azienda.

I conservanti dovranno essere assenti.

I parametri microbiologici dovranno essere quelli già evidenziati per la crescenza.

A richiesta l'azienda produttrice dovrà fornire certificato con la composizione bromatologica e la carica microbiologica del prodotto.

- **BURRO** : deve essere di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale, caratterizzato da un buon sapore e odore gradevole.

Deve essere esente da sostanze estranee, da grassi aggiunti di qualunque natura e deve contenere la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'82%. E' vietato l'uso di surrogati del burro e l'impiego di margarina. Va utilizzato a cottura ultimata e a crudo.

## • OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE BIO

Le forniture dovranno essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento C.E.E. 2568/91 dell'11.7.1991 e successive modificazioni, in particolare l'olio di oliva extravergine deve avere un'acidità espressa come acido oleico inferiore all'1%.

Deve essere di produzione italiana ed estratto a freddo.

Il prodotto deve presentarsi limpido, privo di impurità con colorazione caratteristica, secondo la provenienza, privo di difetti e di odore rancido.

Deve essere consegnato in contenitori sigillati a perdere, da 1 a 5 litri. Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e al riparo da luce diretta. Le bottiglie e le lattine devono sempre essere mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate.

L'olio extravergine di oliva è da utilizzare a crudo, come condimento delle verdure, o aggiunto a fine cottura nelle altre preparazioni.

## • POMODORI PELATI BIO

Pomodori pelati bio

Il prodotto utilizzato deve essere conforme al Regolamento CE 834/2007.

Per pomodoro pelato si intende il prodotto ai sensi della Legge 10/03/1969 N. 96 e suo regolamento di

esecuzione D.P.R. 11/04/1975 n. 428

I pomodori pelati devono provenire dall'ultimo raccolto ed il peso del prodotto sgocciolato non deve

essere inferiore al 70% del peso netto.

Dovranno essere confezionati in contenitori in banda stagna con superficie interna, fondi e tondelli

verniciati. Il contenitore non dovrà presentare alcun difetto, sia all'interno che all'esterno (ammaccature,

macchie, colorazioni anomale ecc.)

### **CARATTERISTICHE GENERALI**

colore Rosso vivo, uniforme

Odore e sapore caratteristici

Forma e struttura del frutto Consistenti, simili al frutto fresco

Necrosi e parassitari assenti

Residuo secco al netto sale aggiunto <5%

marciumi Max 1%

Frammenti di buccia assenti

Corpi estranei assenti

Corpi vegetali estranei assenti

NaCl sul secco Max 0.35%

NaCl su prodotto finito Max 0.12%

Howard Mould sul frullato <35%

Residuo ottico sul frullato 6.5+/-brix

Filth test negativo

Non devono inoltre essere presenti sali di calcio aggiunti e zuccheri di alcuna natura.

La fornitura deve avvenire in confezioni da Kg 1 o da Kg 2.5.

Sui contenitori devono essere esposte, con caratteri chiari, evidenti ed indelebili le seguenti indicazioni:

- nome o ragione sociale e la sede legale del produttore;
- sede dello stabilimento di produzione;
- denominazione della conserva
- peso netto;
- eventuali aggiunte permesse dalla legge.

I prodotti devono essere confezionati in modo tale da assicurare la conservazione dei medesimi ed il mantenimento dei requisiti prescritti.

La banda stagnata dei contenitori deve essere in buono stato in modo da non subire attacchi di acidità.

## • CONSERVE DI FRUTTA

Il prodotto da utilizzare dovrà rispondere ai requisiti di cui al D. Lgs 20/02/2004 n. 50. – allegato I – punti 2 e 5.

I prodotti dovranno essere forniti in confezione alberghiera (minorazione) da 25 g. o in vasetti da 200 gr.

#### • **SUCCHI DI FRUTTA BIO**

Il prodotto da utilizzare dovrà essere conforme al D.lgs 151 del 21/05/2004 e successive modificazioni, con una presenza di frutta (purea di frutta) pari almeno al 100% degli ingredienti.

Non devono contenere solfati o zuccheri aggiunti.

I succhi di frutta dovranno essere forniti in confezione tetrabrick da 200 ml. (minorazione) e da 1 lt. ed esclusivamente ai seguenti gusti:

- pesca
- albicocca
- pera
- mela
- arancia

#### **PESTO FRESCO O PESTO BIO**

Il prodotto da utilizzare deve essere fresco preparato con i soli ingredienti: basilico, pinoli, olio di oliva extravergine, grana padano o parmigiano reggiano o pecorino, aglio e sale.

Non deve contenere conservanti e/o additivi, oli vegetali e/o grassi vegetali idrogenati e deve essere contenuto in barattoli di vetro o di plastica per alimenti conservati a temperatura tra 0°C e 4°C.

In caso di impiego di pesto pronto deve essere esclusivamente biologico – prodotto da azienda certificata privo di oli vegetali e/o grassi vegetali idrogenati.

#### **ZAFFERANO**

Il prodotto richiesto deve essere in polvere e consegnato in involucri sigillati, recanti sulla confezione: gli ingredienti, il peso netto, il nome e la sede della ditta produttrice e confezionatrice.

Deve provenire preferibilmente dalle zone di produzione della provincia dell'Aquila. Non è ammesso quello di produzione estera.

#### **MIELE ITALIANO**

Il prodotto deve rispondere alle caratteristiche dell'allegato previsto dall'art. 2 del Decreto Legislativo

21/05/2004 n. 179.

Il miele non deve:

- essere di provenienza estera
- presentare sapore o odore estranei
- aver iniziato un processo di fermentazione
- essere sottoposto a trattamenti termici
- presentare un'acidità modificata artificialmente
- essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine.

L'etichettatura deve essere conforme alle seguenti normative D.lgs 181/03 del 23/06/2006 – circolari

MIPAAF n. 1/2005 – 2/2006 – 3/2007 e art. 2bis Legge 11/03/2006 n. 81

## **PRODOTTI UTILIZZATI NELLA FORMULAZIONE DELLE DIETE SPECIALI**

Sono alimenti che devono rispondere ai requisiti fissati dal D.Lgs. n. 111/92, concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e che necessitano dell'Autorizzazione del Ministero della Salute.

Le confezioni devono rispettare quanto previsto dal D.Lgs. n. 109/92, come etichettatura generale e quanto previsto dal D.Lgs. n. 111/92, come prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e cioè:

- Denominazione di vendita, accompagnata dall'indicazione delle caratteristiche particolari;
- Elenco degli ingredienti;
- Gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- Peso netto;
- Termine minimo di conservazione;
- Le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- Le istruzioni per l'uso;
- Il tenore dei carboidrati, proteine e grassi ( come da D.Lgs. n. 77 del 16.2.1993);
- L'indicazione del valore energetico;
- La sede dello stabilimento;
- L'analisi chimica del prodotto.

### **PRODOTTI DA FORNO E PASTE SENZA GLUTINE**

Le proteine devono provenire da latte o uova, unicamente; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%.

Se sono anche senza latte, senza lattosio, senza uovo, gli ingredienti che possono essere contenuti sono :

farina di riso, amido di mais, farina di soia, fecola di patate.

I formati richiesti sono del tipo : spaghetti, vermicelli, penne rigate, fusilli, tagliatelle nido, lasagne.

Le confezioni dovranno avere un peso di gr. 250.

#### **Pane bianco**

Pane a fette sottovuoto, del tipo senza glutine e senza uovo.

Analisi media per 100 gr. di prodotto:

- proteine gr 2,5
- lipidi gr 1,5
- carboidrati gr 40
- fibra alimentare gr.8
- ceneri gr.1
- umidità gr.47

#### **Farina per celiaci**

Il prodotto dovrà essere senza glutine e senza uovo, di peso netto di gr. 500

Analisi media del prodotto:

- proteine gr.6,38
- lipidi gr. 0,6
- carboidrati gr. 75,59
- ceneri gr. 2.19
- umidità gr. 8,9
- fibra alimentare gr. 8,9

#### **Biscotto al cioccolato e dolci per celiaci**

Questi prodotti non dovranno contenere glutine, latte,lattosio,uova.

Tra i dolci, i tipi richiesti saranno : plum cakes, dolce al limone, dolce al cioccolato.

#### **Yogurt di soia**

Ingredienti:

- estratto di soia (71%) – zucchero – sciroppo di glucosio – emulsionante – farina di semi di carrube, alginato di sodio – carragenani – gomma di guar – aromi

#### **Budino di riso**

Ingredienti:

- succo di mele (42%), acqua, purea di pere (21%), riso (8,4%), addensante, sale marino, scorza di limone.

## DEFINIZIONI

### **PRODUZIONE BIOLOGICA** (Definizione art. 2 Regolamento CE n. 834/2007)

Si intende l'impiego dei metodi di produzione in conformità alle norme stabilite nel regolamento CE 834/2007, in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione. Le principali tecniche di agricoltura biologica sono: "l'agricoltura integrata" e "l'agricoltura biodinamica".

Le produzioni biologiche a lotta integrata sono quelle che per prevenire e combattere le infestazioni delle colture impiegano esclusivamente o prevalentemente metodi naturali. Le produzioni biologiche "biodinamiche" prevedono l'utilizzo di una serie di prassi di coltivazione che seguono il ritmo della natura, quindi rotazione delle colture, uso di prodotti naturali per il concime, lotta agli infestanti con prodotti naturali ecc.

### **PRODOTTO BIOLOGICO**

Si intende quello ottenuto mediante la produzione biologica o ad essa collegato. Questi prodotti vengono comunemente distinti in tre categorie:

**Prima categoria** – almeno il 95% degli ingredienti agricoli è stato coltivato secondo il metodo biologico per almeno due anni. In tal caso l'indicazione del biologico è riportata nella denominazione di vendita.

**Seconda categoria** – almeno il 70% degli ingredienti agricoli è stato coltivato secondo il metodo biologico per almeno due anni. In tal caso l'indicazione del biologico è riportata nell'elenco degli ingredienti.

**Terza categoria** – Prodotti coltivati, secondo il metodo biologico da almeno un anno prima del raccolto da un'azienda che ha smesso i metodi di coltivazione convenzionali da oltre un anno. Questi prodotti riportano la dicitura "Prodotto in conversione all'agricoltura biologica". Tutti i prodotti biologici offerti in sede di gara dovranno rispondere per: caratteristiche, produzione, etichettatura commercializzazione, a quanto previsto dal vigente Regolamento CE 834/2007 del 28/06/2007 che abroga il regolamento CEE 2092/91, e successive modificazioni ed integrazioni.

Tutte le norme e leggi vigenti in materia che non vengono qui citate si intendono richiamate.

### **FILIERA CORTA**

Per filiera corta o a circuito breve si intende quell'insieme di attività che prevedono un rapporto diretto tra produttore e consumatore, singolo o associato, che accorcia il numero degli intermediari e diminuisce il prezzo finale.

(Normativa di riferimento D.M. 20/11/2007)

### **"CHILOMETRO ZERO"**

Ai fini dell'offerta di prodotti, inerenti il presente capitolato, per prodotti a "chilometro zero" si intendono tutti quei prodotti provenienti da areali di produzione appartenenti all'ambito provinciale – o delle province limitrofe - in cui è ubicato il mercato di vendita diretta, situati ad una distanza non superiore a 50 km. dal luogo in cui è effettuata la vendita ovvero è ubicato il mercato.

### **FILIERA E "FILIERA CONTROLLATA"**

Con filiera (agro-alimentare, industriale, tecnologica) si intende, in senso lato, l'insieme articolato (anche detto 'rete' o 'sistema') che comprende le principali attività (ed i loro principali flussi materiali e informativi), le tecnologie, le risorse e le organizzazioni che concorrono alla creazione, trasformazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto finito; in senso più stretto, si intende l'insieme delle aziende che concorrono alla catena di fornitura di un dato prodotto. Per filiera "controllata" si intende la certificazione rilasciata ad una azienda da un ente terzo indipendente che dichiara che il prodotto dell'azienda ha:

- una assoluta rintracciabilità che dice al consumatore tutti i passaggi che il prodotto ha fatto, chi li ha fatti e come.

- standard igienico-sanitari (per gli alimentari) rigorosi definiti secondo i criteri dell'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

Relativamente alla presente tabella merceologica per "prodotti a filiera controllata" si intendono tutti quei prodotti dalla cui etichetta emergono chiaramente tutti i passaggi del prodotto dal momento della

produzione al momento della consumazione.

## **INDICE**

### **TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI**

- ART.1 - OGGETTO
- ART.2 - MODALITA' DI GARA
- ART.3 - GESTIONE DELLE ISCRIZIONI E DELLA RISCOSSIONE DELLE RETTE DELLA REFEZIONE SCOLASTICA
- ART.4 - ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLE ISCRIZIONI E DI RISCOSSIONE DELLE RETTE
- ART.5 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA
- ART.6 - DURATA DEL CONTRATTO
- ART.7 - REQUISITI DI AMMISSIONE
- ART.8 - AVVALIMENTO
- ART.9 - PREZZO DEL PASTO - IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO
- ART.10 - REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI
- ART.11 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
- ART.12 - CAUZIONI
- ART.13 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE
- ART.14 - CONTRATTO
- ART.15 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO
- ART.16 - STRUTTURE MESSE A DISPOSIZIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA
- ART.17 - TIPOLOGIA E QUANTIFICAZIONE DELL'UTENZA
- ART.18 - FUNZIONAMENTO ANNUO DEL SERVIZIO
- ART.19 - PREPARAZIONE PASTI PER L'ASILO NIDO

### **TITOLO II - ORGANIZZAZIONE GENERALE DEI SERVIZI**

- ART.20 - APPROVIGIONAMENTO
- ART.21 - DERRATE
- ART.22 - PRODOTTI BIOLOGICI, A MARCHIO CONTROLLATO, A KM ZERO E DI FILIERA CONTROLLATA
- ART.23 - VARIAZIONI AL MENU'
- ART.24 - DIETE SPECIALI
- ART.25 - DIETE IN BIANCO
- ART.26 - DIETE PER MOTIVAZIONI RELIGIOSE O ETICHE
- ART.27 - MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
- ART.28 - TRASFERIMENTO DI PASTI AI REFETTORI SCOLASTICI
- ART.29 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI TERMICI
- ART.30 - FORNITURA TEMPORANEA DI PASTI VEICOLATI
- ART.31 - CARATTERISTICHE DEL MATERIALE MONOUSO
- ART.32 - RILIEVO GIORNALIERO DELLE PRESENZE
- ART.33 - INFORMAZIONI AGLI UTENTI
- ART.34 - TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE
- ART.35 - CONSERVAZIONE CAMPIONI E ANALISI DI CAMPIONATURA
- ART.36 - RISPETTO DELLE TEMPERATURE

### **TITOLO III - SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO LA CASA DI RIPOSO COMUNALE E IL CENTRO DIURNO INTEGRATO**

- ART.37 - GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO LA CASA DI RIPOSO
- ART.38 - GIORNATA ALIMENTARE
- ART.39 - GIORNATE SPECIALI
- ART.40 - ORARIO DI CONSUMAZIONE DEI PASTI
- ART.41 - DISTRIBUZIONE
- ART.42 - GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO IL CENTRO DIURNO INTEGRATO
- ART.43 - GIORNATA ALIMENTARE

ART.44 - GIORNATE SPECIALI

ART.45 - ORARI DI CONSUMAZIONE DEI PASTI

ART.46 - PERSONALE

#### **TITOLO IV - SERVIZIO DI REFEZIONE DOMICILIARE**

ART.47 - MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO, CONSEGNA, SOMMINISTRAZIONE

ART.48 - MODALITA' DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

ART.49 - TIPOLOGIA DEL PASTO E MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE A DOMICILIO

#### **TITOLO V - STRUTTURE ED ATTREZZATURE**

ART.50 - GESTIONE DELLE STRUTTURE E DELLE ATTREZZATURE

ART.51 - RIPARAZIONE DI APPARECCHIATURE ED IMPIANTI

ART.52 - SOSTITUZIONE STOVIGLIE

ART.53 - VERIFICA PERIODICA DEI LOCALI, ATTREZZATURE ED ARREDI

ART.54 - ACCESSI NELLE STRUTTURE

ART.55 - DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' LEGATE ALLA FORNITURA E POSA IN OPERA DELLE ATTREZZATURE

ART.56 - SVOLGIMENTO DELL'ESECUZIONE DELLA FORNITURA ED INSTALLAZIONE DI ATTREZZATURE

ART.57 - COLLAUDO DELLE ATTREZZATURE

ART.58 - STRUTTURE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE DEI SERVIZI DI REFEZIONE ALL'ESTINZIONE DEL CONTRATTO

#### **TITOLO VI - DISPOSIZIONI IGIENICO - SANITARIE**

ART.59 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO

ART.60 - PROCEDURE DA SEGUIRE NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI E NELLA DISTRIBUZIONE

ART.61 - SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)

ART.62 - SANIFICAZIONE

ART.63 - INTERVENTI DI DISINFEZIONE E DISINFESTAZIONE

ART.64 - RACCOLTA DEI RIFIUTI

#### **TITOLO VII - PERSONALE**

ART.65 - ORGANICO

ART.66 - QUALIFICHE

ART.67 - COORDINATORE E RESPONSABILE DEL SERVIZIO

ART.68 - VESTIARIO

ART.69 - RISPETTO DELLA NORMATIVA

ART.70 - APPLICAZIONE CONTRATTUALE

ART.71 - FORMAZIONE

#### **TITOLO VIII - CONTROLLI SUI SERVIZI DI REFEZIONE**

ART.72 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

ART.73 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

ART.74 - COMMISSIONE MENSA PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

ART.75 - COMMISSIONE MENSA PER R.S.A., C.D.I., E PASTI A DOMICILIO

ART.76 - MODALITA' DEL CONTROLLO

ART.77 - BLOCCO DELLE DERRATE

ART.78 - RILIEVI TECNICI E CONTESTAZIONI

ART.79 - CONSEGNA LOCALI, IMPIANTI. ATTREZZATURE, UTENSILI, ARREDI

#### **TITOLO IX - ELEMENTI ECONOMICI E GESTIONE DELLE**

## **CONTROVERSIE**

- ART.80 - RAPPORTI CON GLI UFFICI COMUNALI
- ART.81 - CONTESTAZIONE ALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA
  
- ART.82 - PENALITA'
- ART.83 - RESPONSABILITA' E POLIZZE ASSICURATIVE
- ART.84 - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA
- ART.85 - ONERI A CARICO DEL COMUNE
- ART.86 - CONTRIBUTI A.G.E.A.
- ART.87 - DOTE SCUOLA
- ART.88 - RIMBORSO PASTI
- ART.89 - CENTRO PER PRODUZIONE PASTI D'EMERGENZA
- ART.90 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO ANCHE IN PENDENZA DI STIPULA
- ART.91 - CESSIONE DEI CREDITI DERIVANTI DAL CONTRATTO
- ART.92 - RISERVATEZZA DEI DATI
- ART.93 - TUTELA DELLA PRIVACY
- ART.94 - SPESE CONTRATTUALI
- ART.95 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA
- ART.96 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO A SEGUITO DI ATTIVAZIONE DI CONVENZIONE CONSIP CON CONDIZIONI MIGLIORI
- ART.97 - PROROGA TECNICA DEL CONTRATTO
- ART.98 - CONTROVERSIE
- ART.99 - DISPOSIZIONI FINALI

## **CAPITOLATO MERCEOLOGICO**

### **DEFINIZIONI**