



COMUNE DI CERIANO LAGHETTO

Provincia di Monza e della Brianza
Via Roma 18 20020 – Ceriano Laghetto
www.ceriano-laghetto.org

Codice Fiscale 01617320153 Partita IVA 00719540965

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA ANNI 2010/2011 – 2011/2012 – 2012/2013 CIG 05169329C5

ART. 1 - SERVIZIO OGGETTO DELLA CONCESSIONE

I servizi oggetto della concessione sono la fornitura, l'organizzazione e la preparazione presso il centro di cottura del concessionario, il trasporto, la consegna presso il plesso scolastico, la somministrazione/distribuzione in tutti i giorni feriali, escluso il sabato e i giorni festivi in conformità al calendario ed orario scolastico, di un pasto giornaliero agli studenti e al personale docente della scuola primaria che usufruiscono della mensa scolastica ed il riassetto dei locali di ristorazione.

Inoltre, è prevista l'eventuale attivazione del servizio anche per gli studenti e personale docente della secondaria di primo grado presso il medesimo locale, situato nel plesso della scuola primaria, in caso di modifiche dell'orario delle lezioni che prevedano il rientro pomeridiano, che attualmente non viene effettuato.

L'organizzazione del servizio presso la scuola primaria (ed eventualmente secondaria di primo grado) prevede l'adesione di iniziative di educazione alimentare destinate agli studenti, alle famiglie ed ai componenti della commissione mensa che saranno indicate annualmente dall'Amministrazione Comunale in collaborazione con la Commissione Mensa per la realizzazione delle stesse. Il concessionario dovrà inoltre provvedere alla predisposizione e distribuzione all'inizio di ciascun anno scolastico e a ciascun utente del servizio di un opuscolo informativo con l'inserimento del menù proposto, il cui contenuto dovrà essere concordato con il Comune. Il relativo progetto dovrà essere presentato e valutato in fase di gara e diventerà parte integrante del capitolato.

Il centro di cottura dove saranno cucinati i pasti dovrà essere nella disponibilità e possesso/detenzione esclusivi del concessionario, per tutto il periodo della concessione (e quindi quanto meno sino al 30.6.2013) , a tal fine occorrendo idoneo titolo di proprietà o equipollente.

Il centro non potrà distare oltre 25 Km dal Comune di Ceriano Laghetto. Tale distanza si intende misurata con automezzo dal confine di Ceriano Laghetto al centro di cottura.

Il suddetto requisito è richiesto a tutela della qualità del pasto (cottura) da somministrarsi agli utenti del servizio che diversamente, per distanze maggiori, non si ritiene garantita.

Nel servizio oggetto di concessione è compresa anche la fornitura e la gestione di un sistema informatizzato analogo a quello attualmente utilizzato (GRS WEB - Acme Italia s.r.l., con sede in Via Carlo Barbiano di Belgioioso 332/4, 20141 Milano, tel 02 56805632, fax 02 57400011, info@acmeitalia.it), nel rispetto delle seguenti modalità:

- La gestione e registrazione dei pagamenti in tempo reale dovrà essere effettuata nella modalità PRE-PAGATO a partire dal mese di novembre 2010. Per il bimestre settembre/dicembre 2010 la modalità di riscossione dovrà essere quella attualmente vigente (post-pagato) e il concessionario dovrà provvedere ad informare l'utenza in merito al passaggio del sistema di pagamento da post-pagato a pre-pagato.
- I nominativi dei fruitori del servizio saranno comunicati dall'Ufficio Scuola prima dell'inizio del servizio al Concessionario per l'inserimento nella banca dati del sistema. Lo stesso ufficio comunicherà i nominativi degli utenti che dovranno essere fatturati al Comune e degli utenti soggetti a tariffe differenziate;
- L'effettiva iscrizione sarà accettata dal concessionario il quale dovrà a tale fine accertare l'insussistenza di posizioni di morosità dell'iscritto al servizio, a partire dal secondo anno scolastico di concessione;
- Il sistema dovrà essere in grado di gestire la rilevazione delle presenze giornaliere nominative dei fruitori del servizio , attraverso l'associazione di un codice a barre per ogni singolo utente, (studenti e



COMUNE DI CERIANO LAGHETTO

Provincia di Monza e della Brianza
Via Roma 18 20020 – Ceriano Laghetto
www.ceriano-laghetto.org

Codice Fiscale 01617320153 Partita IVA 00719540965

insegnanti) distintamente per ogni classe, o altro sistema informatizzato, a scelta dal concessionario, tale da garantire il medesimo risultato, tenuto conto anche del regime delle diete speciali.

La rilevazione giornaliera delle presenze e l'inoltro giornaliero delle stesse al centro di cottura per la preparazione dei relativi pasti si intende a carico del Concessionario, il quale dovrà mettere a disposizione il proprio personale per tali operazioni.

Il concessionario dovrà fornire al Comune di Ceriano Laghetto, senza onere alcuno per quest'ultimo, la possibilità di accedere alla banca dati completa del sistema via web o attraverso una postazione hardware dedicata (dotata di specifico software) da realizzarsi presso l'ufficio scuola del Comune, per il riscontro giornaliero degli utilizzatori del servizio (studenti e insegnanti). Per banca dati completa si intendono tutte le informazioni registrate dal programma e quindi anche i nominativi dei fruitori e i pagamenti effettuati, anche secondo tariffe differenziate. Per riscontro giornaliero si intende che, entro la fine della giornata, i dati devono essere resi disponibili per la consultazione da parte dell'ufficio scuola.

Presso due o più punti di vendita (banche, supermercati, cartolerie), il Concessionario dovrà installare a sua cura e spese un POS, tramite il quale gli utenti potranno effettuare, tramite un codice di accesso, una ricarica per effettuare il pagamento dei buoni, anche attraverso tariffe differenziate, senza necessità di utilizzare documentazione cartacea. E' pertanto escluso il sistema di riscossione attraverso buoni cartacei.

Gli utenti potranno effettuare ricariche con qualsiasi tipo di importo (corrispettivo di un buono/più buoni), senza necessità di acquistare un minimo di buoni virtuali.

Il sistema dovrà rilevare il credito residuo di ogni utente ed essere in grado di segnalarlo al concessionario, così come il mancato pagamento del pasto già fruito dagli utenti.

Il concessionario dovrà poi effettuare (settimanalmente) il ritiro degli incassi presso i punti vendita incaricati.

E' altresì a carico del concessionario, per tutta la durata del contratto, l'estrazione dalla propria procedura informatica di un file xml, contenente tutti i dati relativi al servizio, atto ad alimentare la piattaforma del sistema informativo comunale. Si specifica fin d'ora che al fine di esportare il suddetto file nell'anagrafe estesa del sistema, la procedura informatica messa a disposizione del concessionario per la gestione delle presenze potrà richiedere la gestione del campo del codice fiscale degli utenti.

Il sistema informatico messo a disposizione dal concessionario dovrà rimanere a disposizione del Comune di Ceriano Laghetto anche dopo la fine del periodo di concessione nelle more di conclusione ed aggiudicazione della nuova gara (nel caso in cui questa non sia stata espletata prima della scadenza del periodo di concessione) onde permettere ai partecipanti di avere cognizione del sistema utilizzato.

ART. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione avrà la durata dei seguenti anni scolastici : 2010/2011 – 2011/2012 – 2012/2013, eventualmente rinnovabile per non più di una volta per un periodo non superiore ad anni due (2) corrispondente agli anni scolastici 2013/2014 e 2014/2015.

ART. 3 - PRESENZE GIORNALIERE

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire nei locali destinati al consumo dei medesimi pasti presso la Scuola Primaria "Don Antonio Rivolta" di Ceriano Laghetto.

Il numero medio presunto dei pasti giornalieri è di n. 215, per un **totale complessivo presunto di pasti per ciascun anno scolastico pari a n. 37.500.**

Si precisa che il numero dei pasti indicati è da considerarsi a titolo indicativo, in quanto la fornitura dei pasti avverrà di volta in volta in base alle effettive presenze degli studenti, del personale docente e in riferimento alla conferma delle iscrizioni degli studenti ad inizio anno scolastico.

Le variazioni del numero dei pasti in aumento o in diminuzione non comportano variazioni del prezzo del pasto. Anche l'eventuale mancata attivazione, parziale o totale, di alcuni servizi preventivati non dà diritto al concessionario di richiedere indennizzi o risarcimenti di alcun tipo.



COMUNE DI CERIANO LAGHETTO

Provincia di Monza e della Brianza
Via Roma 18 20020 – Ceriano Laghetto
www.ceriano-laghetto.org

Codice Fiscale 01617320153 Partita IVA 00719540965

Il concessionario si impegna inoltre a garantire, senza spese a carico del Comune e dell'utenza, giornalmente un numero di pasti completi in più per i bis, pari al 10 % del numero dei pasti forniti nella giornata di riferimento.

ART. 4 – PRENOTAZIONI

Le rilevazioni delle prenotazioni pasti effettuate nel plesso scolastico saranno disponibili entro le ore 9,30 di ogni giorno, salvo i casi di sciopero, riunioni o casi che interrompono il normale iter giornaliero.

ART. 5 - ORARIO DELLA FORNITURA E DEI SERVIZI

La consegna dei pasti dovrà avvenire alle ore 12,30 presso la Scuola Primaria (nel caso di attivazione del servizio anche per la scuola secondaria di primo grado dovranno essere effettuate due consegne separate e ciascuna dovrà avvenire mezz'ora prima dell'inizio dei rispettivi orari del pranzo). Il concessionario deve autonomamente organizzarsi affinché il servizio di apparecchiatura, predisposizione e distribuzione dei pasti sia svolto garantendo l'orario di fruizione da parte degli studenti della scuola primaria alle ore 13.00.

Gli orari di erogazione e gli elenchi degli utenti iscritti al servizio di ristorazione scolastica, distinti per plessi scolastici, saranno comunicati al concessionario prima dell'inizio dell'anno scolastico; gli orari potranno subire modifiche qualora subentrassero variazioni al programma didattico concordato con la Dirigenza Scolastica che provvederà con il dovuto anticipo a darne comunicazione.

Il personale del concessionario oltre a provvedere a quanto indicato sopra dovrà provvedere alla successiva spaccatura e pulizia ordinaria e straordinaria delle attrezzature utilizzate nei locali adibiti alla distribuzione, dei servizi igienici utilizzati dal personale e dagli studenti e dei tavoli, che dovrà essere eseguita al termine della fruizione del pasto da parte degli studenti stessi.

ART. 6 - SCIOPERI

In caso di scioperi del personale dell'Istituto Comprensivo, di uscite didattiche o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale o lo stesso Istituto Comprensivo dovrà avvisare il concessionario almeno 24 ore prima.

In caso di sciopero dei propri dipendenti il concessionario si impegna, in riferimento alle prestazioni di cui al presente capitolato, a rispettare le prescrizioni della normativa sui servizi pubblici essenziali.

Nel caso di non rispetto della presente prescrizione l'Amministrazione Comunale si riserva di applicare una penale come riferito nell'art. 30.

ART. 7 - COMPOSIZIONE DEL PASTO

Il pasto giornaliero è così composto:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane comune o integrale
- frutta o gelato o altro in monoporzione

Durante il pasto dovrà essere servita acqua potabile, microfiltrata dall'impianto già presente presso il locale mensa. E' richiesta, pertanto, al concessionario la fornitura di un adeguato numero di caraffe in polycarbonato con coperchio in rapporto di una ogni sei utenti, con la prima riempitura e il servizio al tavolo.

In caso di manutenzioni all'acquedotto pubblico e in ogni caso di impossibilità di utilizzo dell'acqua dell'acquedotto pubblico, il concessionario dovrà fornire acqua minerale non gasata a propria cura e spese.

ART. 8 - DIETE SPECIALI

Il concessionario si impegna a fornire, ricompresi nel prezzo di aggiudicazione, i prodotti dietetici necessari alla preparazione delle diete speciali, in particolare per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, è tenuto a far riferimento al Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia aggiornato. Per la preparazione e la distribuzione di pasti per utenti celiaci e per i soggetti allergici devono essere utilizzati flussi produttivi, attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione del menù base e di altre



COMUNE DI CERIANO LAGHETTO

Provincia di Monza e della Brianza
Via Roma 18 20020 – Ceriano Laghetto
www.ceriano-laghetto.org

Codice Fiscale 01617320153 Partita IVA 00719540965

diete. La preparazione e distribuzione dei pasti dietetici per patologie deve seguire rigorosamente procedure atte a garantire l'utenza. Sia la preparazione che la distribuzione delle diete devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentirne la completa tracciabilità.

Presso il refettorio dovrà essere presente elenco dei soggetti a dieta con indicazione della tipologia della dieta, elenco degli alimenti vietati ed ogni altra indicazione utile al personale per evitare errori nella distribuzione dei pasti e/o degli alimenti.

Il concessionario dovrà inoltre fornire “dieta leggera” in caso di lievi indisposizioni e per soggetti che ne facciano formale richiesta (genitori in caso di minori e/o adulti) sul diario. La dieta leggera non necessita di prescrizione medica, se non supera la durata di 3 giorni, deve essere richiesta entro le ore 9,30 e seguire lo schema dietetico di riferimento.

Il concessionario si impegna a fornire le diete con particolari regimi dietetici che saranno comprovate da ricetta medica su indicazioni del medico e, per i casi di appartenenza a minoranze religiose o a particolari regimi dietetici (vegetariani), in base all'autocertificazione di un responsabile del minore.

Tali diete dovranno essere fornite in contenitori monoporzione a perdere termosigillate.

Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata contrassegnata dal cognome e nome dell'utente e possibilmente la classe frequentata, perfettamente ed immediatamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Il concessionario, deve, inoltre, garantire un pasto di semplice preparazione per i casi di imprevista necessita e nei casi di cui al successivo articolo 10.

ART. 9 - COMPOSIZIONE DEL MENU'

Il pasto per le scuole sarà composto secondo l'allegata tabella dietetica (ALLEGATO 1) redatta in base alle linee guida dell'ASL di competenza.

Il concessionario dovrà adeguarsi al menu' e alle grammature per la preparazione dei pasti descritti nell'ALLEGATO 1 e nell'ALLEGATO 2 ed ai requisiti qualitativi dei prodotti alimentari così come indicati dal Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione della competente ASL.

Si fa riferimento a requisiti qualitativi degli alimenti come indicati dalla Direttiva della Regione Lombardia.

Tutte le derrate alimentari non devono contenere nessun Si precisa che non è ammesso:

- l'impiego di carne bovina che non derivi da animali nati, allevati e macellati esclusivamente in Italia;
- l'impiego di prodotti precucinati o precotti;
- l'utilizzo di prodotti di IV gamma;
- l'utilizzo di prodotti di pesce pangasio;
- l'utilizzo di coloranti e conservanti alimentari;
- l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

Il Comune si riserva di effettuare variazioni/integrazioni del menù in caso di: costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, particolari progetti educativi, proposte e indicazioni da parte degli organismi competenti (ASL, Commissioni Mensa, ecc.).

Per eventuali variazioni, effettuate arbitrariamente dal Concessionario e per variazioni non concordate con il Comune, verrà applicata la penalità indicata nel presente Capitolato.

La ditta concessionaria dovrà garantire la fornitura dei seguenti prodotti biologici, certificati a norma di legge, compresi nel prezzo offerto in sede di gara:

- Yogurt
- Legumi secchi
- Pomodori pelati

Per prodotti biologici si intendono gli alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici si sintesi nel rispetto del regolamento CEE n. 2092 del 24.06.91 reperiti presso aziende sottoposte ai controlli di legge da parte di uno degli enti autorizzati. Le etichette dei prodotti dovranno essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire la fornitura dei seguenti prodotti tipici, certificati a norma di legge, compresi nel prezzo offerto in sede di gara:



COMUNE DI CERIANO LAGHETTO

Provincia di Monza e della Brianza
Via Roma 18 20020 – Ceriano Laghetto
www.ceriano-laghetto.org

Codice Fiscale 01617320153 Partita IVA 00719540965

- Parmigiano Reggiano
- Grana Padano
- Asiago
- Prosciutto crudo di Parma

Per prodotti tipici si intendono i prodotti a denominazione di origine protetta (DOP) e quelli a indicazione geografica protetta (IGP) di cui al Regolamento CEE n.2081/92 e succ. modificazioni.

Al concorrente è lasciata la possibilità di inserire prodotti del commercio equo-solidale.

RT. 10 - VARIAZIONE DEL MENU'

Il menu' in linea di massima è unico per tutti salvo modifiche concordate con il personale dell'Ufficio competente del Comune ed il concessionario, anche per eventuali casi di indisposizioni che necessitano di dieta in bianco.

I pasti prenotati giornalmente non dovranno essere diversi (ne più ne meno in tipo e qualità) da quelli indicati nel menù (ALLEGATO 1).

E' consentita tuttavia una variazione, previo avviso, nei seguenti casi:

1. guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto (il tipo di guasto dovrà essere successivamente documentato);
2. interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, incidenti, black-out, ecc.);
3. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
4. mancata consegna di prodotti da parte dei fornitori (da documentare);
5. costante non gradimento di alcuni piatti.

ART. 11 - SISTEMA A LEGAME MISTO

Il sistema adottato per la distribuzione sarà il legame fresco caldo.

Per quanto concerne le temperature si fa riferimento alla legge n. 283/62 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327/80.

I pasti dovranno essere preparati e confezionati nel centro di cottura con personale, attrezzature, derrate e quanto altro del concessionario. Il concessionario deve effettuare il trasporto e la consegna dei pasti con propri contenitori multiporzioni in dotazione e con automezzi dotati di struttura isoterma e aventi idoneità sanitaria adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti.

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, il gestore dovrà provvedere tempestivamente ad integrare i pasti mancanti.

ART. 12 - CONDIMENTI

Il condimento dei contorni (es. insalata, verdure lessate) dovrà essere effettuato presso il refettorio con olio extravergine d'oliva solo al momento del confezionamento; il sale e l'aceto, negli opportuni casi, verranno aggiunti al momento della distribuzione. Gli stessi sono a carico del concessionario. In ogni caso prevale la soluzione che meglio risponde al rispetto del prodotto.

Il pesce deve essere accompagnato da uno spicchio di limone. Le paste asciutte devono essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato deve essere lasciato a disposizione degli utenti su ciascun tavolo, secondo le grammature adeguate. Il formaggio grattugiato, Parmigiano Reggiano o Grana Padano, deve essere preparato in giornata.

La temperatura deve essere non inferiore a +65° gradi per i cibi caldi e inferiore a +10° per i cibi da consumare freddi.

ART. 13 - METODI DI COTTURA

Le preparazioni delle seguenti pietanze: sogliola dorata, tacchino impanato, ecc. dovrà essere realizzata con forni a termoconvezione e non in grassi di cottura. Quest'ultimo è previsto nei casi di grave impedimento e nella seguente modalità: l'olio verrà cambiato ogni 30 minuti e non si dovrà procedere a nessuna aggiunta di olio durante la frittura.



COMUNE DI CERIANO LAGHETTO

Provincia di Monza e della Brianza
Via Roma 18 20020 – Ceriano Laghetto
www.ceriano-laghetto.org

Codice Fiscale 01617320153 Partita IVA 00719540965

ART. 14 - CONTENITORI

I pasti dovranno essere contenuti in contenitori gastronomici multirazioni già suddivisi scuola per scuola.

Detti contenitori dovranno essere idonei ai sensi del D.P.R. 327/80.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e dovranno consentire ai cibi una costante temperatura non inferiore ai 65° C fino al momento della consumazione; in particolare le vivande confezionate col sistema della multiporzione dovranno essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche tecniche che assicurano una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico che dell'appetibilità.

I contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti, dovranno essere recuperati a fine servizio, lavati e pronti per l'uso, con onere a carico del concessionario.

Il concessionario dovrà, comunque, essere fornito di una scorta dei contenitori multiporzione tale da garantire il servizio nei casi di necessità.

Nell'espletamento del servizio di distribuzione dei pasti, il concessionario è tenuto a fornire a proprie spese un numero sufficiente di carrelli termici inox (scaldavivande), al fine di consentire un regolare svolgimento del servizio.

In caso di numero insufficiente di carrelli termici scaldavivande il concessionario è tenuto al reintegro degli stessi.

ART. 15 – DISTRIBUZIONE E PREPARAZIONE TAVOLI

Si precisa che il servizio dovrà espletarsi col sistema tradizionale per la scuola primaria; i pasti dovranno essere serviti solo in presenza delle utenze al tavolo da parte del personale del concessionario direttamente dai contenitori in stoviglie non a perdere da fornire in quantitativi adeguati, con onere a carico del concessionario.

L'attesa tra le varie portate non deve superare i 10 minuti e complessivamente il tempo di permanenza ai tavoli non deve superare i 40 minuti.

Per i soli studenti delle classi prime della scuola primaria la frutta dovrà essere somministrata già sbucciata o spremuta e la seconda portata di carne già tagliata in piccoli pezzi. Tali operazioni dovranno essere effettuate immediatamente prima della somministrazione dell'alimento e non ad inizio giornata.

Per quanto riguarda l'eventuale servizio della scuola secondaria di primo grado, dovrà espletarsi col sistema self-service.

I tavoli saranno apparecchiati lo stesso giorno del consumo del pasto, per ciascun utente con una tovaglietta di carta ed un tovagliolo di carta (materiale monouso a perdere di buona consistenza e qualità), un bicchiere in vetro infrangibile, piatti in ceramica, stoviglie in acciaio e caraffe in policarbonato con coperchio.

Anche la dotazione delle stoviglie per la distribuzione è a carico del concessionario, che deve opportunamente istruire il proprio personale sul loro utilizzo e relativo metodo di porzionatura.

E' compreso nel prezzo del pasto, una scorta di materiale monouso (piatti, bicchieri, posate) per eventi contingenti che dovessero impedire l'utilizzo delle regolari stoviglie (es. mancato funzionamento delle lavastoviglie).

ART. 16 - MODALITÀ' DA ESPLETARE

Il Concessionario farà pervenire ogni giorno ad ogni scuola insieme ai pasti, la relativa bolla di consegna sulle quali dovranno essere indicate la data, l'ora di consegna ed il numero dei pasti consegnati suddiviso per alunni e le cui copie, debitamente firmate da un addetto al ritiro dei pasti stessi, saranno inviate all'ufficio scuola per gli adempimenti contabili necessari ai fini della liquidazione del corrispettivo per gli eventuali pasti a carico del Comune.

ART. 17 - MATERIALI E ATTREZZATURE

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione del concessionario per l'esercizio della mensa:

- i locali di ristorazione scolastica della scuola primaria sita in Via Stra Meda n. 33;
- i relativi impianti per il funzionamento (energia elettrica, acqua, ecc.);



COMUNE DI CERIANO LAGHETTO

Provincia di Monza e della Brianza
Via Roma 18 20020 – Ceriano Laghetto
www.ceriano-laghetto.org

Codice Fiscale 01617320153 Partita IVA 00719540965

- gli arredamenti (tavoli, sedie, armadi, ecc.) e le attrezzature (carrelli portavivande, erogatore acqua microfiltrata, caraffe per l'acqua in policarbonato ecc.).

Il materiale preso in consegna dal concessionario s'intende in buono stato di conservazione.

Il concessionario si assume immediatamente in carico le attrezzature e gli impianti, provvedendo fin da subito alla loro manutenzione.

I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e nello stato in cui sono stati ricevuti, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso.

Inoltre l'Amministrazione comunale si farà carico delle spese inerenti il consumo di acqua, luce e gas relative al locale di refezione e ai locali annessi.

Il concessionario si impegna a fornire:

- a) contenitori termicamente ed igienicamente idonei al trasporto dei pasti, conformi al D.P.R. 327/80 e garantire le temperature previste dal citato D.P.R. fino al momento del consumo. In particolare non saranno ammessi contenitori in polistirolo o altro materiale espanso. I contenitori dovranno essere preferibilmente in polipropilene, all'interno dei quali dovranno essere allocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalle vigenti normative. Le gastronorm in acciaio inox per il trasporto delle paste asciutte dovranno avere un'altezza non superiore ai 10 cm al fine da evitare fenomeni di impaccamento. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per i primi, per il sugo, per le pietanze, per i contorni). Il formaggio grattugiato dovrà essere riposto in appositi sacchetti per alimenti, il pane dovrà essere contenuto in sacchetti per alimenti, mentre la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare.
- b) automezzi, in numero adeguato, come specificato in sede di gara, che dovranno essere igienicamente idonei al trasporto di sostanze alimentari e conformi al D.P.R. 327/80 ;
- c) carrelli termici per la conservazione dei pasti e carrelli e altro materiale necessario per la distribuzione dei pasti;
- d) una tovaglietta ed almeno un tovagliolo in carta per ogni singolo utente;
- e) bicchieri in vetro infrangibile e brocche per l'acqua in policarbonato munite di coperchio;
- f) almeno un contenitore graduato munito di coperchio per la distribuzione dei quantitativi di formaggio giornalieri necessari al condimento dei primi piatti;
- g) contenitori idonei al trasporto di pane, formaggio grattugiato e frutta;
- h) tutto il materiale di consumo ordinario nella mensa scolastica e nei relativi servizi igienici;
- i) stoviglie, posate in acciaio, piatti in ceramica ed utensili idonei al servizio;
- j) una bilancia elettronica ed un termometro ad infissione (a disposizione della Commissione Mensa);
- k) almeno un bidone portaimmondizie con comando di apertura a pedale;
- l) **due lavastoviglie nuove**, idonee alla qualità e quantità del materiale da lavare e alle caratteristiche degli impianti e dei locali, che al termine della concessione verranno iscritte nell'inventario dei beni dell'Ente. Il concessionario dovrà provvedere anche all'idoneo smaltimento delle due lavastoviglie attualmente presenti .

In ogni caso di deterioramento del materiale o anche in dipendenza dell'aumentato numero degli utenti il concessionario è tenuto ad integrare le suddette attrezzature. Il reintegro deve avvenire entro il termine di 10 giorni dal momento delle richieste o segnalazioni. Inoltre il concessionario deve prevedere una dotazione di piatti, bicchieri, posate con una maggiorazione del 10 % rispetto al numero degli utenti previsti.

Su richiesta dell'Amministrazione Comunale ed in caso di rinnovo o scadenza del contratto, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato con l'intesa che alle eventuali mancanze il concessionario sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte del concessionario, l'Amministrazione Comunale, provvederà al reintegro del materiale necessario dandone comunicazione scritta al concessionario e addebitandogli un importo pari alla spesa sostenuta maggiorata del 25% a titolo penale.



COMUNE DI CERIANO LAGHETTO

Provincia di Monza e della Brianza
Via Roma 18 20020 – Ceriano Laghetto
www.ceriano-laghetto.org

Codice Fiscale 01617320153 Partita IVA 00719540965

ART. 18 - COMMISSIONE MENSA

La Commissione Mensa è costituita ai sensi della normativa regionale e regolamentata a livello locale.

La commissione, pertanto, ha il potere di esercitare i seguenti compiti:

- verificare le modalità di erogazione del servizio ed, in particolare, le eventuali disfunzioni che vengono rilevate nell'espletamento dello stesso;
- effettuare sopralluoghi nei locali di ristorazione scolastica e presso il centro di cottura,
- instaurare, mantenere sviluppare un'attività di collaborazione e di supporto per tutto ciò che concerne la sorveglianza igienico-nutrizionale;
- proporre soluzioni migliorative del servizio ai competenti Organi Istituzionali responsabili;
- verificare la corretta attuazione delle specifiche clausole e della normativa igienico/sanitaria;
- organizzare iniziative di educazione sanitaria ed alimentare, dirette a fasce diverse di età, dato lo stretto legame esistente tra alimentazione e salute;
- garantire il livello qualitativo e dietetico dei cibi, anche ai fini di una corretta educazione alimentare (L.R. n. 353/79, art. 4).

Le segnalazioni di eventuali irregolarità compiute consentiranno all'Ente di procedere alle contestazioni previste dall'art. 30 del presente capitolato.

Il porre ostacoli al normale funzionamento della Commissione mensa e delle sue iniziative verrà considerato violazione contrattuale.

Il concessionario deve nominare un rappresentante che avrà l'obbligo di partecipare alle sedute della Commissione mensa.

ART. 19 - OSSERVANZA DELLA NORMATIVA

Nell'espletamento delle suddette attività il concessionario è tenuto alla più rigorosa osservanza delle vigenti disposizioni legislative concernenti l'acquisto, la conservazione, la lavorazione, il trasporto delle vivande, la somministrazione, l'igiene e la sanità delle materie prime da impiegare, degli ambienti, delle attrezzature, delle strutture, del personale, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità in specie eventuali disposizioni o raccomandazioni della competente A.S.L..

In particolare il concessionario dovrà aver adempiuto agli obblighi previsti dal Regolamento CEE 852/2004 Allegato II concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.

ART. 20 - CONTROLLO A CARICO CONCESSIONARIO

Il concessionario dovrà controllare che la somministrazione avvenga secondo quanto disposto dalla Legge 283/62 e dal DPR 327/80, inoltre dovrà dimostrare di aver provveduto con **minimo cadenza mensile** all'effettuazione di analisi di laboratorio (microbiologiche, tamponi ambiente e/o attrezzature, agronomiche, chimiche o fisiche , ecc.) presso la sede scolastica. Gli esiti dovranno essere portati a conoscenza dell'Amministrazione Comunale entro 10 giorni dall'effettuazione di dette analisi.

ART. 21 - CONTROLLI DELL'ENTE CONCEDENTE

La vigilanza sui servizi competerà all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo di affidamento in concessione, con la facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge e regolamenti in materia di igiene e sanità.

Il Comune potrà, conseguentemente, disporre in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio l'ispezione delle attrezzature, locali ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, nonché al controllo della preparazione e somministrazione dei pasti e alla buona conservazione degli alimenti.

Per una funzionalità nel controllo il concessionario è obbligato a fornire al personale degli Uffici Comunali incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento l'accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

Il concessionario dovrà conservare in frigorifero ed in appositi contenitori chiusi, alla temperatura di 4°C e per 72 ore, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, sia presso il centro di cottura che presso il centro di distribuzione.



COMUNE DI CERIANO LAGHETTO

Provincia di Monza e della Brianza
Via Roma 18 20020 – Ceriano Laghetto
www.ceriano-laghetto.org

Codice Fiscale 01617320153 Partita IVA 00719540965

Tali contenitori dovranno essere muniti di etichetta recante la data, il contenuto, la firma dell'alimentarista che ha provveduto ad effettuare il prelievo e saranno utilizzati nel caso si verificano casi di intossicazione alimentare, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

Infine, il Comune si riserva di effettuare controlli sull'esecuzione del servizio mediante apposita commissione, come ampiamente descritto nell'art. 18 - Commissione mensa - del presente capitolato.

ART. 22 – PREZZO

Il prezzo a base d'asta per la concessione del servizio è costituito dal prezzo di un pasto, fissato in **€ 3,54** I.V.A. esclusa, comprensivo di ogni voce relativa a derrate alimentari, personale addetto alla preparazione dei tavoli, alla distribuzione dei pasti, alla pulizia dei tavoli e pavimenti, alla fornitura di un sistema informatizzato di gestione delle presenze giornaliere ed alla riscossione **ed estrazione file xml** ed a ogni altra voce a carico del concessionario prevista nel capitolato stesso, ivi incluse le migliorie offerte dal concessionario in sede di gara.

L'Amministrazione comunale si riserva di determinare, in relazione agli oneri gravanti sul bilancio comunale, il costo del buono pasto che sarà effettivamente posto a carico degli utenti, (che potrà essere superiore o inferiore al prezzo di aggiudicazione) e quindi anche secondo tariffe differenziate. Le eventuali differenze in più o in meno saranno oggetto di conguaglio tra il Concessionario ed il Comune di Ceriano Laghetto, con la cadenza temporale di ogni bimestre, come descritto nel paragrafo successivo.

La revisione del prezzo di aggiudicazione potrà essere accordata mediante un adeguamento annuo dello stesso sulla base dell'incremento dei costi stabilito dall'Istituto Nazionale di Statistica (Indice medio dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati) in seguito a specifica richiesta inoltrata dal concessionario del servizio. La revisione potrà essere accordata solo dopo il primo anno scolastico.

A titolo indicativo e al fine del calcolo delle cauzioni e delle spese contrattuali il valore contrattuale è fissato in € 398.250,00 (trecentonovantottomiladuecentocinquanta/00) oltre Iva di legge per l'intera durata della concessione del servizio (anni scolastici 2010/2011, 2011/2012, 2012/2013) mentre l'importo complessivo presunto, comprensivo dell'ipotetico rinnovo per gli anni scolastici 2013/2014 e 2014/2015, è pari ad € 663.750,00 (seicentosessantatremilasettecentocinquanta/00).

ART. 23 – PAGAMENTI

Al termine di ogni bimestre il concessionario presenterà al Comune di Ceriano Laghetto la fattura relativamente ai pasti degli utenti esenti dal pagamento del buono mensa e la differenza per gli studenti con tariffe agevolate in base al valore ISEE, che saranno segnalati dall'ufficio comunale competente, e relativamente ai docenti che hanno diritto al pasto.

Detta fattura sarà liquidata, a mezzo bonifico bancario, entro 90 giorni dalla data del suo ricevimento, previa acquisizione del DURC.

Le fatture dovranno essere intestate al Comune di Ceriano Laghetto.

Nel caso in cui l'Amministrazione Comunale abbia determinato tariffe differenziate a carico degli utenti, (inferiori o superiori a prezzo di aggiudicazione), le eventuali differenze in più o in meno saranno oggetto di conguaglio tra il Concessionario ed il Comune di Ceriano Laghetto, con la cadenza temporale di ogni bimestre: in caso di prezzo superiore a quello di aggiudicazione il Concessionario verserà la differenza al Comune di Ceriano Laghetto, in caso di prezzo inferiore a quello di aggiudicazione, il Comune verserà la differenza al Concessionario.

ART. 24 - VINCOLO GIURIDICO E CAUZIONE DEFINITIVA

L'aggiudicazione, che sarà comunicata via fax al concessionario interessato, costituirà impegno per lo stesso all'assunzione del servizio anche in pendenza del contratto di concessione, dal momento in cui essa verrà comunicata.

La cauzione definitiva dovrà essere prestata per un importo pari al 10 per cento dell'importo di aggiudicazione.



COMUNE DI CERIANO LAGHETTO

Provincia di Monza e della Brianza
Via Roma 18 20020 – Ceriano Laghetto
www.ceriano-laghetto.org

Codice Fiscale 01617320153 Partita IVA 00719540965

In caso di ribasso d'asta superiore al 10 per cento la garanzia fidejussoria e' aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento, ove il ribasso sia superiore al 20 per cento l'aumento e' di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento.

La cauzione potra' essere costituita nelle seguenti modalita':

- versamento in contanti presso la tesoreria comunale, in tal caso andrà richiesta l'emissione all'ufficio ragioneria di apposita reversale;
- fideiussione bancaria o assicurativa o da garanzia rilasciata da intermediari finanziari, iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del Dlgs 385/93 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzia, a ciò autorizzati dal Ministro dell'Economia e delle finanze, costituita nel rispetto della normativa che disciplina le cauzioni provvisorie richieste nelle gare per l'affidamento dei lavori pubblici, contenente le seguenti clausole:
 1. risulti operativa entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
 2. preveda espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale
 3. preveda espressamente la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile

La garanzia bancaria deve essere prestata da imprese autorizzate dalla Banca d'Italia all'esercizio dell'attività bancaria ed iscritte in apposito albo ai sensi degli artt. 13 e 14 del D.Lgs. 385/1993 ("Testo unico in materia bancaria e creditizia).

La garanzia assicurativa deve essere prestata da imprese autorizzate con decreto ministeriale all'esercizio dell'attività assicurativa nel ramo cauzioni ai sensi dell'art. 17 del D.P.R. 449/1959 ("Testo unico delle leggi sull'esercizio delle assicurazioni private").

La garanzia può essere prestata anche da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale tenuto dalla Banca d'Italia ai sensi dell'art. 107 del già citato D.Lgs. 385/1993, che svolgono in via prevalente o esclusiva attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi del D.P.R. 30 marzo 2004, n. 115.

Trovano applicazioni le disposizioni previste dagli articoli 43 e 75, comma 7°, del D. Lgs. n. 163/06 (riduzione del 50% della cauzione e garanzia fideiussoria per le imprese certificate UNI EN ISO 9000 ovvero in possesso della dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema). A tal fine, l'impresa deve produrre la certificazione prescritta dagli articoli sopra richiamati, in originale o in copia autentica, resa anche dallo stesso rappresentante ai sensi dell'art. 19 del DPR. 445/2000.

Lo svincolo della cauzione verrà disposto solo dopo la liquidazione dell'ultima fattura e non prima che siano state definite tutte le ragioni di debito e credito ed ogni altra eventuale pendenza.

Il concessionario si impegna a ricostituire la garanzia, fino alla concorrenza dell'importo originario, nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto la Stazione Appaltante dovesse in tutto o in parte valersi della stessa.

Tutte le spese contrattuali di registrazione o di bollo sono a carico del concessionario.

ART. 25 – ONERI

Il concessionario dovrà costituire polizza di responsabilità civile che garantisce i terzi da tutti i danni cagionati nell'espletamento del servizio, compresi i casi di intossicazione di ingestione di cibo o per altra causa dipendente dal servizio stesso con un massimale pari a € 5.000.000,00 (diconsi cinque milioni dieuro). Copia della polizza deve essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio, anche in pendenza del contratto e senza ulteriore richiesta dell'Amministrazione Comunale.

Il concessionario e' obbligato ad ogni scadenza annuale (o comunque in caso di rateizzazione del premio, ad ogni scadenza) della polizza a fornire copia della quietanza di pagamento, comprovante l'effettiva operativita' della stessa, e cio' indipendentemente dal fatto che venga richiesto o meno dalla stazione appaltante.

Ogni eventuale appendice alla polizza depositata per la sottoscrizione del contratto, così come l'eventuale sostituzione della polizza con altra o con differente agenzia assicurativa dovrà essere immediatamente comunicata all'Amministrazione Comunale per il tramite del fax e dovrà al più tardi pervenire al Comune di Ceriano Laghetto entro cinque giorni dalla data di modifica, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 30.



COMUNE DI CERIANO LAGHETTO

Provincia di Monza e della Brianza
Via Roma 18 20020 – Ceriano Laghetto
www.ceriano-laghetto.org

Codice Fiscale 01617320153 Partita IVA 00719540965

Il concessionario si obbliga a sollevare l'Amministrazione Comunale da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi con possibilità dell'Amministrazione Comunale di rivalsa in caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente anticipare a tale titolo potranno essere dedotte dalla polizza o dai crediti del concessionario ed in ogni caso da questa rimborsate.

ART. 26 - PERSONALE

Il concessionario si impegna a trasmettere all'Amministrazione Comunale i nominativi del personale che verrà impiegato nel refettorio.

Al fine di garantire all'Amministrazione Comunale una elevata qualità del servizio, il concessionario si impegna ad utilizzare personale in un rapporto utente/dipendente addetto al servizio mense di 1: 40 (o frazioni superiori a 20 pasti) per la scuola primaria e di 1: 60 (o frazioni superiori a 20 pasti) per l'eventuale servizio per la scuola secondaria di 1° grado.

La dotazione attuale è la seguente:

n. 1 Asm	livello 6	n. 13 ore settimanali
n. 1 Operaio	livello 6s	n. 30 ore settimanali
n. 5 Asm	livello 6s	di cui
	n. 1	n. 25 ore settimanali
	n. 1	n. 20,5 ore settimanali
	n. 1	n. 18 ore settimanali
	n. 1	n. 17 ore settimanali
	n. 1	n. 13 ore settimanali

Oltre a tale organico, il concessionario dovrà garantire la presenza di un direttore mensa cui l'Amministrazione Comunale potrà rivolgersi per qualsiasi necessità. Il direttore deve avere una provata esperienza in refezione scolastica di dimensioni simili e deve essere **presente almeno una volta a settimana** presso il locale mensa di Ceriano Laghetto ed essere quotidianamente reperibile telefonicamente. In caso di assenza del direttore deve essere individuato tra il personale in servizio un referente.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un responsabile, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Il concessionario fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro, prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

Il datore di lavoro ha l'obbligo e onere della formazione/addestramento ed aggiornamento del personale come previsto dalla L.R. 12/03 che abolisce il libretto di idoneità sanitaria.

Nella documentazione di tale procedura, inserita nel manuale di autocontrollo, devono essere indicati contenuti e scadenze della formazione/addestramento ed aggiornamento del personale. Il concessionario dovrà depositare documentazione dell'effettivo aggiornamento e della frequenza della stessa.

Il concessionario dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dei decreti alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori, dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale addetto dovrà essere iscritto nel libro paga dell'impresa.

Il concessionario dovrà, inoltre, attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili dalla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nelle località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

L'uso di quanto messo a disposizione dell'Amministrazione Comunale è regolato come segue:



COMUNE DI CERIANO LAGHETTO

Provincia di Monza e della Brianza
Via Roma 18 20020 – Ceriano Laghetto
www.ceriano-laghetto.org

Codice Fiscale 01617320153 Partita IVA 00719540965

- l'immobile dovuto in consegna deve essere usato secondo lo scopo cui è stato designato ;
- gli impianti avuti in consegna vanno utilizzati da personale qualificato secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo le disposizioni emanate in materia, conformi alle norme antinfortunistica, ogni responsabilità per uso non corretto degli impianti e a carico del concessionario;
- il concessionario è tenuto ad osservare scrupolosamente le norme vigenti nei vari settori dell'antinfortunistica.

I danni provocati per cattivo uso e per incuria o per dolo verranno contestati per iscritto al concessionario e, qualora egli non provveda entro 15 giorni dalla contestazione al ripristino di quanto danneggiato, l'Amministrazione Comunale provvederà a quanto necessario dandone comunicazione scritta al concessionario ed addebitando un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

L'impegno di energia, gas, vapore e acqua potabile da parte del concessionario dovrà essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica ogni responsabilità connessa è a carico del concessionario.

ART. 27 - PULIZIA

La pulizia ordinaria e straordinaria di tavoli, sedie, locale mensa e locali annessi, stoviglie, contenitori termici, carrelli termici, attrezzature e servizi igienici del personale e degli studenti annessi al locale mensa è a carico del Concessionario che dovrà inoltre provvedere a fornire i prodotti detergenti/disinfettanti e le attrezzature necessarie.

La pulizia deve essere effettuata dopo il consumo dei pasti e comprende: sparcchiatura e pulizia dei tavoli, lavaggio delle stoviglie, contenitori, e in generale la pulizia della cucina delle attrezzature che sono presenti nel locale cucina (carrelli, lavastoviglie, ecc.).

Il personale dovrà inoltre effettuare la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti con modalità nel rispetto delle norme igieniche e in base al piano stabilito dall'Amministrazione comunale (ALLEGATO 4); la fornitura dei sacchi è a carico del concessionario.

ART. 28 – MANUTENZIONE

Viene definita manutenzione ordinaria (ex art. 1609 del c.c.): quella dipendente da deterioramenti prodotti dall'uso e non quella dipendente da vetustà o caso fortuito. Inoltre, ex art. 31 L. 457/78, vengono definiti interventi di manutenzione ordinaria quelli che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti.

Viene definita manutenzione straordinaria (ex art. 23 L. 392/78 ed ex art. 31 L. 457/78): le opere e le modifiche necessarie per rinnovare e sostituire parti anche strutturali degli edifici, nonché per realizzare ed integrare i servizi igienico-sanitari e tecnologici.

Gli interventi di manutenzione ordinaria sono a carico del concessionario. Il concessionario dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria tempestivamente e non oltre 3 giorni dal verificarsi del guasto.

Inoltre, ex art. 1577 del c.c., nel caso in cui la struttura necessiti di riparazioni che non sono a carico del concessionario, questi è tenuto a darne avviso al Comune. Tale comunicazione dovrà avvenire per iscritto nel momento in cui si è rilevata la necessità dell'intervento.

Qualora il concessionario non provveda alle manutenzioni ordinarie oppure non avvenga la comunicazione di cui sopra, il costo delle riparazioni, anche se straordinarie, sarà a carico del concessionario.

ART. 29 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

L'Amministrazione Comunale avrà cura che:

1. vi sia l'agibilità dell'edificio per la destinazione oggetto del presente contratto;
2. vi sia corrispondenza delle strutture alle vigenti norme in materia sanitaria;
3. vi sia corrispondenza delle attrezzature e impianti alle norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro.

ART. 30 - PENALI



COMUNE DI CERIANO LAGHETTO

Provincia di Monza e della Brianza
Via Roma 18 20020 – Ceriano Laghetto
www.ceriano-laghetto.org

Codice Fiscale 01617320153 Partita IVA 00719540965

Fatte salve le implicanze di carattere penale e l'esercizio dei diritti spettanti per il risarcimento danni, l'Amministrazione Comunale applicherà al concessionario le seguenti sanzioni pecuniarie:

1. Alimenti avariati o scaduti

Qualora la qualità delle derrate detenute o distribuite presenti segni evidenti di deterioramento è prevista una penale di € 2.000,00 a infrazione.

2. Menù

Il gestore può apportare variazioni al menù previsto, per esigenze eccezionali, previa segnalazione e consenso da parte dell'Amministrazione Comunale.

Viene considerato mancato rispetto del menù la mancanza di qualsiasi pietanza o derrata prevista dal menù del giorno senza che vi sia stata regolare segnalazione via fax all'Ufficio Scuola **entro le ore 9,30**.

Per tale infrazione è prevista una penale di € 500,00.

3. Grammature

Qualora la grammatura, effettuata sulla media di 5 porzioni, della pietanza distribuita non corrisponda a quella stabilita è prevista una penale di € 500,00.

4. Corpi estranei

Per rinvenimento di corpi estranei è prevista una penale di € 1.500,00.

5. Tecniche di manipolazione

Qualora le procedure di conservazione e manipolazione non corrispondessero a quanto previsto dal presente capitolato è prevista una penale di € 1.500,00 a infrazione.

6. Organizzazione del lavoro

Qualora l'organizzazione del servizio non corrispondesse a quanto richiesto in capitolato e/o offerto in sede di gara è prevista una penale di € 1.500,00 a infrazione.

7. Fumo e Divisa

Mancanza del rispetto del divieto di fumare nei locali adibiti alla preparazione o distribuzione dei pasti o mancato rispetto dell'obbligo di indossare la divisa completa obbligatoriamente prevista: penale di €500,00.

8. Analisi

Nel caso che le analisi microbiche risultassero non conformi a quanto previsto nelle tabelle merceologiche è prevista una penale di € 2.000,00 per ogni infrazione.

9. Temperatura

Non corrispondenza delle temperature previste: penale di € 1.000,00.

10. Trasporto

Se il trasporto e la consegna dei pasti non avvengono secondo le modalità previste dal presente capitolato: penale di € 1.000,00.

11. Ritardi

Ritardi nella consegna e/o nella distribuzione delle vivande che superino di 15 minuti i tempi indicati nel presente capitolato: penale di € 500,00.

12. Personale

Personale non corrispondente per numero a quello previsto per più di tre giorni consecutivi o di cinque giorni nell'arco di ventuno giorni lavorativi: penale di €1.000,00.



COMUNE DI CERIANO LAGHETTO

Provincia di Monza e della Brianza
Via Roma 18 20020 – Ceriano Laghetto
www.ceriano-laghetto.org

Codice Fiscale 01617320153 Partita IVA 00719540965

13. Manutenzioni

Per ogni rilevazione di non conformità al piano di manutenzione: penale di € 1.000,00.

14. Modalità di trasporto

Nel caso in cui le modalità di trasporto non corrispondano a quanto presentato e/o aggiornato in sede di gara: penale di € 1.000,00.

15. Formazione

Mancato corso di formazione per gli addetti come previsto dalla normativa vigente; penale di € 1.000,00.

16. Igiene

Qualora non siano attuate corrette procedure igieniche: penale di € 1000,00.

17. Utilizzo locali

Nel caso che il Gestore utilizzi i locali affidati per uso diverso da quello stabilito senza autorizzazione del Comune; penale di € 2.000,00.

18. Scioperi

Nel caso di mancata segnalazione di scioperi come previsto all'art. 6; penale di € 500,00.

19. Diete

Per mancata o erronea consegna di dieta speciale; penale di € 2.000,00.

20. Sanificazione

Per grave e duratura mancanza d'igiene (rilevabile con due contestazioni consecutive nell'arco di trenta giorni per lo stesso evento o con tre contestazioni inerenti lo stato igienico nell'arco di trenta giorni o mancata attuazione del piano di pulizia previsto: penale di € 2.000,00.

21. Polizza rc - Mancato inoltro delle eventuali appendici apportate alla polizza di responsabilità civile depositata in sede di stipula del contratto di concessione o eventuale stipula di nuova polizza entro il termine di giorni 5 dalla data delle modifiche : € 500

Nel caso venissero distribuite un numero inferiore di porzioni rispetto a quello delle presenze segnalate, è fatto obbligo al concessionario l'immediato rimpiazzo delle stesse senza alcuna variazione di menù, anche nel caso di distribuzione di un numero inferiore di porzioni previste per i bis (10% del numero dei pasti giornalieri). In tale evenienza è comunque facoltà dell'Amministrazione comunale applicare di volta in volta la penale di € 100,00.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione Comunale il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie in un anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

L'applicazione delle penalità deve essere preceduta dalla regolare contestazione dell'inadempienza contrattuale rispetto alla quale il concessionario avrà facoltà di presentare entro 10 giorni regolare controdedizione. Il recupero delle penalità verrà effettuato mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto a conguaglio al concessionario.

ART. 31 - DIVIETO DI SUB-CONCESSIONE - CESSIONE



COMUNE DI CERIANO LAGHETTO

Provincia di Monza e della Brianza
Via Roma 18 20020 – Ceriano Laghetto
www.ceriano-laghetto.org

Codice Fiscale 01617320153 Partita IVA 00719540965

E' assolutamente vietato, sotto pena di immediata risoluzione del contratto per colpa del concessionario e del risarcimento di ogni danno e spesa all'Amministrazione Comunale, la sub-concessione, anche parziale, della gestione del servizio di ristorazione scolastica, così come la cessione del contratto.

ART. 32 - CONTROVERSIE TRA COMUNE E CONCESSIONARIO

Nel caso di vertenza tra il Comune e il concessionario che si verifichino durante il periodo contrattuale come al suo termine, quale che sia la loro natura, tecnica, amministrativa o giuridica, nessuna esclusa, le stesse ove non siano definibili in via bonaria saranno rimesse al giudizio della magistratura ordinaria. Si indica fin d'ora quale Foro competente quello di Monza.

ART. 33 - CONTROVERSIE TRA UTENTI E CONCESSIONARIO - INSOLUTI

Ogni controversia che dovesse insorgere fra utenti e concessionario sarà deferita al giudizio della Giunta Comunale, che il concessionario si obbliga ad osservare con rinuncia al ricorso all'autorità giudiziaria nel caso in cui il giudizio della stessa non venisse accettato dal privato cittadino.

Al fine di evitare l'instaurarsi di situazioni di eventuali insoluti, che possano dare adito a controversie, il concessionario è tenuto a controllare giornalmente la situazione contabile dei pagamenti.

Nel caso riscontri un mancato pagamento o situazione di insolvenza è tenuto sin dal primo giorno in cui l'iscritto abbia usufruito del servizio in mancanza di credito a consegnare ai genitori dell'iscritto al servizio una segnalazione scritta.

Se nonostante detta prima segnalazione la situazione di insoluto perdura il concessionario è tenuto (a distanza di qualche giorno dalla prima segnalazione) a consegnare al docente in busta chiusa una seconda segnalazione da consegnare all'iscritto al servizio.

Il Concessionario è tenuto ad informare il Comune in merito alle situazioni di insoluto pendenti e ai solleciti inviati e a consegnare preventivamente le bozze di tali comunicazioni al Comune.

Rimane in capo al Comune l'onere di provvedere all'emissione dei ruoli per il recupero delle morosità in nome e per conto del Concessionario, senza assunzione di titolo obbligazionario nei confronti del Concessionario, che rimane tra concessionario ed utente.

ART. 34 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge sia previste dalle disposizioni del presente capitolato, nelle seguenti ipotesi:

- Qualora si verificassero da parte del concessionario inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato;
- In caso di inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei centri di produzione pasti;
- In caso di apertura di una procedura di fallimento a carico del concessionario;
- In caso di cessione di attività ad altri;
- In caso di mancata osservanza del divieto di subconcessione ;
- Qualora si verificasse un caso di intossicazione alimentare accertato dalle autorità sanitarie, riconducibili a comportamento doloso o colposo del concessionario, fatta salva ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- Per interruzione non motivata del servizio;
- Per inadempienze reiterate, nel corso del medesimo anno scolastico, per più di tre volte, che L'Amministrazione Comunale giudicherà non più sanzionabili, tramite penali;



COMUNE DI CERIANO LAGHETTO

Provincia di Monza e della Brianza
Via Roma 18 20020 – Ceriano Laghetto
www.ceriano-laghetto.org

Codice Fiscale 01617320153 Partita IVA 00719540965

- Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione alle norme previste dal contratto e degli allegati relativi alle caratteristiche merceologiche;
- Violazione del divieto di somministrazione di prodotti OGM (organismi geneticamente modificati);
- Perdita del requisito della distanza dal centro di cottura al Comune di Ceriano Laghetto come previsto all'art. 1.

In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà scegliere:

- O di far proseguire il servizio fino al periodo di un mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni;
- Oppure affidare il servizio al concorrente che segue in graduatoria, e in subordine affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto al concessionario.

E' sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze, potendo rivalersi l'Amministrazione Comunale su eventuali crediti del concessionario nonché sulla cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di alcun genere.

ART. 35 ELEZIONE DOMICILIO

Per tutti gli effetti del contratto giudiziali ed extragiudiziali, il concessionario dovrà eleggere domicilio in Ceriano Laghetto presso la residenza municipale.

ART. 36 NORME FINALI

E' richiesto ai partecipanti di effettuare apposito sopralluogo, pena l'esclusione della gara.

Ciò a tutela della serietà dell'offerta nonché al fine di far conoscere ogni peculiarità del servizio così come ogni caratteristica tecnico-funzionale degli spazi ed attrezzature che saranno messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale al concessionario che direttamente o indirettamente influiscano sulla determinazione del prezzo che il concorrente offrirà.

ART.37 TRATTAMENTO DEI DATI SENSIBILI

Il concessionario è responsabile ai sensi del D.Lgs. 196/2003, del trattamento di tutti i dati personali e sensibili di cui venga in qualunque modo venga a conoscenza nell'espletamento del servizio.

In particolare il concessionario:dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato, non potrà procedere alla raccolta di dati presso le famiglie, non potrà comunicare a terzi e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza della concessione.

Il Segretario comunale/Responsabile del Servizio
Affari Generali
F.TO Dott. Mario Giammarrusti

ALLEGATI:

1 – MENU'

2 – GRAMMATURE E TABELLE MERCEOLOGICHE

3 – DIETE SPECIALI

4 – PROGRAMMA PULIZIA