

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA E SERVIZI CORRELATI**
ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023

**RIF. CIG
GARA**

**N.
N.**

CAPITOLATO SPECIALE
CHE SARÀ INTEGRATO CON GLI ELEMENTI
DELL'OFFERTA QUALITATIVA E DELL'OFFERTA ECONOMICA

Il Responsabile del procedimento:

Il Responsabile del Settore
Servizi alla Persona e alla Famiglia

P.E.C. calozziocorte@legalmail.it

Indice generale

DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE.....	4
ART. 1 - RIFERIMENTI DEL CONCEDENTE.....	4
ART. 2 - LUOGO, DESCRIZIONE, NATURA, DURATA E IMPORTO COMPLESSIVO DELLA CONCESSIONE.....	4
ART. 3 - SERVIZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE.....	4
A. SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA.....	4
B. GESTIONE ISCRIZIONI, PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE RETTE RISTORAZIONE PREPAGATE.....	5
C. SERVIZIO DI RISTORAZIONE E PULIZIE PRESSO I SERVIZI PRIMA INFANZIA - PER IL COMUNE DI CALOLZIOCORTE E SOLO RISTORAZIONE PER IL SERVIZIO PRIMA INFANZIA DEL COMUNE DI MONTE MARENZO - ASILO NIDO LIQUIRIZIA.....	5
D. SERVIZIO DI PRODUZIONE PASTI TRASPORTATI PER PERSONE IN CARICO AI SERVIZI SOCIALI COMUNALI.....	6
E. SERVIZIO DI ACCOMPAGNAMENTO AL TRASPORTO PER GLI ALUNNI SCUOLA DELL'INFANZIA DI LORENTINO E PASCOLO E DELLA SCUOLA PRIMARIA DI PASCOLO E ROSSINO, PER IL COMUNE DI CALOLZIOCORTE, E PER I COMUNI CHE LO RICHIEDERANNO SERVIZIO DI ACCOMPAGNAMENTO AL TRASPORTO PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA.....	6
F. FORNITURA DI SERVIZIO CATERING O RINFRESCHI SU RICHIESTA DELLE AMMINISTRAZIONI COMUNALI.....	6
G. FORNITURA MENU' COMPOSTO ALL'80% DA CIBO BIOLOGICO.....	6
H. FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI A KM 0.....	6
ART. 4 - DURATA ED IMPORTO DELLA CONCESSIONE.....	6
ART. 5 - NUMERO PRESUNTO PASTI.....	8
ART. 6 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO.....	9
ART. 7 - ADEMPIMENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO.....	9
ART. 8 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	10
ART. 9 - RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA.....	10
ART. 10 - REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE.....	10
ART. 11 - PREVENZIONE, SICUREZZA E SALUTE DEI LAVORATORI SUL LUOGO DI LAVORO.....	11
ART. 12 - VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LA SICUREZZA.....	11
ART. 13 - AUTORIZZAZIONI PER IL FUNZIONAMENTO DEGLI SPAZI MENSA.....	11
ART. 14 - CAUZIONI.....	11
ART. 15 - CONTRATTO.....	12
ART. 16 - TRACCIABILITA'.....	12
ART. 17 - PENALITA'.....	12
ART. 18 - DOMICILIO.....	13
ART. 19 - CONTROVERSIE.....	13
ART. 20 - SEGRETO PROFESSIONALE E D'UFFICIO/TUTELA DELLA PRIVACY.....	14
ART. 21 - CONSEGNA DEGLI IMMOBILI, ATTREZZATURE, UTENSILI E IMPIANTI.....	14
ART. 22 - RICONSEGNA DEGLI IMMOBILI, ATTREZZATURE, UTENSILI E IMPIANTI.....	14
CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEI SERVIZI.....	14
ART. 23 - ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE.....	14
23.1 MENU' E TIPOLOGIA DEI PASTI E DELLE DERRATE.....	14
A) MENÙ E GRAMMATURE.....	14
B) TIPOLOGIA DEGLI ALIMENTI.....	15
C) BIOLOGICO.....	15
D) OGM.....	15
E) CESTINO CON PRANZO AL SACCO.....	15
F) DIETE SPECIALI: MEDICHE, ETICHE/RELIGIOSE, "LEGGERE" E ALTRE COMUNQUE CERTIFICATE DAGLI ORGANISMI COMPETENTI.....	16
G) DISTRIBUZIONE ANTICIPATA DELLA FRUTTA O DELLA VERDURA.....	16
H) VARIAZIONI AL MENÙ.....	16
23.2 - PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI.....	16
ART. 24 - SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.).....	17
ART. 25 - MATERIALE DI PULIZIA E PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI.....	17
ART. 26 - CONSERVAZIONE CAMPIONATURE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE.....	18
ART. 27 - LOGISTICA ATTUALE DEL SERVIZIO: CENTRI DI COTTURA, SEDI DI DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI, TRASPORTO CENTRI DI COTTURA E SEDI E GIORNI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.....	18
A) PASTI TRASPORTATI.....	20
1) PIANO DEI TRASPORTI.....	20
2) TRASPORTO.....	20

B) ATTIVITA' CONNESSE AL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI.....	20
1) SERVIZIO PRESSO I REFETTORI.....	20
2) ATTIVITA' CONNESSE AL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI.....	20
3) STOVIGLIAME E MATERIALE CONNESSO AL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI..	21
4) CENTRI DI COTTURA.....	21
ART. 28 - UTILIZZO DEL CENTRO DI COTTURA.....	22
ART. 29 - MODIFICHE STRUTTURALI.....	22
ART. 30 – MANUTENZIONE.....	22
ART. 31 - RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI.....	22
ART. 32 - GARANZIE DI QUALITA'.....	22
ART. 33 - APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	23
ART. 34 - OBBLIGHI NORMATIVI ALL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI.....	23
ART. 35 - DIVIETO DI RICICLO E LEGGE DEL BUON SAMARITANO.....	23
ART. 36 - CONTRIBUTI CEE/AGEA.....	23
ART. 37 - PERSONALE E ORGANICO.....	23
37.1 PERSONALE A CARICO DEL CONCESSIONARIO.....	23
37.2 ORGANICO.....	24
37.3 VESTIARIO.....	24
37.4 RISPETTO NORMATIVE SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO E SUL DIVIETO DI FUMO.....	24
37.5 FORMAZIONE PROFESSIONALE.....	24
37.6 SCIOPERO.....	24
ART. 38 - CONTROLLO QUALITA'.....	24
ART. 39 - COORDINATORE E RESPONSABILE DEL SERVIZIO.....	26
ART. 40 - DISPOSIZIONI FINALI.....	26
 ALLEGATI:.....	 27
SCHEDE RELATIVE ALLA GESTIONE DEL SERVIZIO.....	27
ALTRO MATERIALE ALLEGATO (formato file).....	27
ALLEGATO 1) MENU' SCOLASTICI.....	28
ALLEGATO 2) ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE ISCRIZIONE E PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE RETTE RISTORAZIONE.....	30
ALLEGATO 3) SERVIZI PRIMA INFANZIA.....	31
ALLEGATO 4) ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO PASTI TRASPORTATI PER PERSONE IN CARICO AI SERVIZI SOCIALI COMUNALI	35
ALLEGATO 5) SERVIZIO A RICHIESTA DI ACCOMPAGNAMENTO AL TRASPORTO PER GLI ALUNNI SCUOLA DELL'INFANZIA DI LORENTINO E PASCOLO E DELLA SCUOLA PRIMARIA DI PASCOLO E ROSSINO PER IL COMUNE DI CALOLZIOCORTE, E PER I COMUNI CHE LO RICHIEDERANNO SERVIZIO DI ACCOMPAGNAMENTO AL TRASPORTO PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA.....	38
ALLEGATO 6) SERVIZIO DI CATERING O RINFRESCHI A SEGUITO DI RICHIESTA PER MANIFESTAZIONI COMUNALI O SCOLASTICHE... ..	39

Premessa

Trattandosi di concessione del servizio di refezione scolastica, per l'espletamento della gara la normativa a cui si fa riferimento è costituita dalla parte III, titolo 1, capitolo 1, articolo 164 e seguenti del D.lgs 50 del 18.04.2016 (Contratti di concessione); la concessione sarà risultato del ricorso ad una procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.lgs 50/2016; l'aggiudicazione avverrà sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 commi 2 e 3 del D.lgs 50/2016 . Il Bando rispetta inoltre le disposizioni di cui all'art. 144 (servizi di ristorazione) del D.lgs 50/2016.

DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE

ART. 1 - RIFERIMENTI DEL CONCEDENTE

Comune di Calolziocorte (LC), Piazza Vittorio Veneto 13 – 23801 Calolziocorte (LC)
Tel. 0341/639258 - Fax 0341/639288 - Cod. Fisc. 82001550167 e P. IVA 00630000164
Sito: www.comune.calolziocorte.lc.it - e-mail: ferrari.patrizia@comune.calolziocorte.lc.it

ART. 2 - LUOGO, DESCRIZIONE, NATURA, DURATA E IMPORTO COMPLESSIVO DELLA CONCESSIONE

- **Luogo di esecuzione:** Comuni di Calolziocorte, Carenno, Erve, Monte Marengo e Torre de' Busi.
- **Descrizione:** la concessione ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica e servizi correlati nell'ambito dei comuni sopra indicati.
- **Durata:** dal 01.09.2018 al 31.08.2023
- **Importo:** l'importo complessivo della concessione ammonta a presunti € 3.560.250,00 (tremilacinquecentosessantamila duecentocinquanta,00 euro) IVA esclusa di cui € 2.272,50 (duemiladuecentosettantadue,50 euro) IVA esclusa per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta. Tale importo è stato calcolato sulla base del costo pasto a base d'asta (€ 4,70) comprensivo di € 0,003 stimati per i costi della sicurezza e dei consumi previsti. La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe secondo le modalità indicate nel capitolato. In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe, così come determinate dal Comune, siano inferiori al prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara, i Comuni si obbligano a corrispondere la differenza tra il costo dei pasti erogati e gli introiti effettuati direttamente dalla concessionaria.

ART. 3 - SERVIZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

I servizi oggetto della concessione sono i seguenti:

A. SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

1. Fornitura del servizio completo di refezione scolastica con la produzione, l'eventuale trasporto e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo, come oltre specificato, destinati ai servizi di ristorazione scolastica svolti con le modalità stabilite nei successivi articoli e riguardanti: Comune di Calolziocorte (LC), Comune di Carenno (LC), Comune di Erve (LC), Comune di Monte Marengo (LC), e Comune di Torre de' Busi (LC), per gli alunni e gli insegnanti delle scuole statali dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado. I locali adibiti a refezione scolastica e ai centri di cottura nei plessi scolastici con le relative attrezzature in dotazione al momento dell'avvio del servizio, saranno messi a disposizione del Concessionario da parte dei Comuni;
2. La fornitura, all'occorrenza e su richiesta, di cestini con pranzo al sacco, in confezioni idonee che il Concessionario metterà a disposizione, secondo quanto più oltre specificato, in alternativa al pasto consumato presso il refettorio scolastico;
3. L'apparecchiamento dei tavoli, scodellamento, distribuzione dei pasti e delle eventuali merende all'utenza;
4. Il servizio di erogazione dell'acqua, per il pranzo, con la fornitura di tutto quanto necessario per il consumo di acqua potabile o la fornitura di acqua minerale, dove richiesto per particolari esigenze dalle scuole o dai Comuni;
5. L'allestimento, sparcchiamento e riordino dei refettori comunali e degli spazi adibiti a refettorio, nonché degli arredi relativi, la loro pulizia e sanificazione;
6. L'allestimento, all'occorrenza, delle aree temporaneamente adibite a refettorio;
7. Il lavaggio e lo stoccaggio di tutte le stoviglie utilizzate;
8. La fornitura di tutti i prodotti, i materiali e le attrezzature necessarie per l'esecuzione di quanto sopra specificato;

9. Le operazioni di pulizia, disinfestazione e derattizzazione di tutte le aree interessate dal servizio di mensa scolastica;
10. I Comuni, senza che il Concessionario abbia nulla a pretendere, possono – anche nel corso del primo anno di concessione – apportare modifiche ai quantitativi e alla tipologia dei pasti da fornire, ai menù, nonché procedere all'accorpamento, alla variazione di sede dei centri cottura e dei refettori, in conseguenza dell'aumento o della diminuzione del numero dei pasti prodotti per possibili modificazioni dell'assetto strutturale e/o operativo del piano degli orari scolastici in un plesso, quale ad esempio le lezioni nel solo orario mattutino senza rientri pomeridiani, o per cause di forza maggiore;
11. I Comuni si riservano la facoltà di richiedere al Concessionario eventuali prestazioni occasionali di ristorazione collettiva anche a favore di terzi e di ristorazione nei Centri Estivi.
12. Il Concessionario si impegna a comunicare tempestivamente ogni eventuale problema o difficoltà che si dovesse presentare, sia in ambito nutrizionale che igienico-sanitario.
13. Il servizio potrà essere esteso, su richiesta, ad altri Comuni anche in corso di durata del contratto fino ad un incremento pari al 20% del valore contrattuale.

B. GESTIONE ISCRIZIONI, PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE RETTE RISTORAZIONE PREPAGATE

- B.1 Il Concessionario garantirà per il Comune di Calolziocorte, il Comune di Carenno, il Comune di Torre de' Busi, dall'anno scolastico 2018-2019 la gestione in concessione dei seguenti servizi:
- a) Raccolta e gestione dei dati anagrafici, informatizzati, relativi alle iscrizioni e all'utenza del servizio, in collaborazione con le Scuole e di concerto con i Comuni;
 - b) Registrazione presenze quotidiane ed invio delle stesse al centro cottura di riferimento;
 - c) Gestione dati relativi alle fruizioni quotidiane del servizio, come più oltre specificato;
 - d) Ogni anno campagna informativa delle modalità di tariffazione presso utenti e cittadini, con ogni mezzo e scopo atto a diffondere la comunicazione presso tutti i cittadini.
- B.2 Il Concessionario garantirà per il Comune di Calolziocorte, il Comune di Carenno e il Comune di Torre de' Busi a partire dall'anno scolastico 2018-2019 la possibilità di provvedere pagamento del servizio con le modalità organizzative di cui al relativo allegato 2):
- a) Presso esercizi commerciali convenzionati per tutti gli utenti (prepagato)
 - b) Per il personale statale e non statale non aventi diritto alla mensa gratuita il buono pasto stesso può essere acquistato sia presso le sedi scolastiche dalla ditta appaltatrice del servizio sia presso gli esercizi commerciali convenzionati.
 - c) Per il personale statale e non statale non avente diritto alla mensa gratuita il buono pasto del valore del costo del pasto stesso può essere acquistato sia presso le sedi scolastiche dalla ditta appaltatrice del servizio sia presso i negozi che hanno dato la disponibilità alla vendita degli stessi.
 - d) Gestione dei solleciti;
 - e) Recupero di eventuali crediti da utenti non riconosciuti dal Comune come casi sociali di cui farsi a carico.
- B.3 Restano a carico dei Comuni le seguenti procedure:
- a. Determinazione per ogni anno scolastico delle tariffe annuali del servizio ristorazione a carico degli utenti;
 - b. Verifica fascia ISEE di appartenenza dell'utente che richiede la riduzione, con definizione della tariffa relativa alle eventuali agevolazioni;
 - c. Comunicazione al Concessionario della tariffa su base ISEE di appartenenza o di altre agevolazioni previste per gli utenti che ne facciano richiesta;
 - d. Comunicazione elenco insegnanti aventi diritto al pasto gratuito.
- B.4 Per il Comune di Monte Marengo al momento la riscossione delle rette è effettuata in proprio ma si riserva di poter accedere a tale servizio previa comunicazione scritta, trasmessa via Pec, almeno due mesi prima dell'attivazione del servizio, nell'ambito della durata dell'appalto.

C. SERVIZIO DI RISTORAZIONE E PULIZIE PRESSO I SERVIZI PRIMA INFANZIA - PER IL COMUNE DI CALOLZIOCORTE E SOLO RISTORAZIONE PER IL SERVIZIO PRIMA INFANZIA DEL COMUNE DI MONTE MARENZO - ASILO NIDO LIQUIRIZIA

L'impresa concessionaria garantirà inoltre la gestione del servizio di refezione e pulizie presso i Servizi Prima Infanzia secondo le seguenti modalità:

- C.1) Il servizio di refezione presso i Servizi Prima Infanzia avverrà secondo le modalità previste dall'allegato 3) del presente capitolato e relativo al servizio.
- C.2) Il Menù applicato sarà quello stabilito in accordi con il competente servizio dell'Ats Brianza – Dipartimento di Igiene e Prevenzione sanitaria - UOC Igiene Alimenti Nutrizione, UOS-Lecco.
- C.3) Il servizio comprende anche lo svolgimento delle pulizie relative al servizio presso i Servizi Prima Infanzia del Comune di Calolziocorte secondo lo schema operativo comunque indicato nell'allegato 3).

Il costo pasto nell'offerta economica per la partecipazione della gara dovrà essere comprensivo di tutte le prestazioni ivi indicate, senza alcun maggior onere per l'Amministrazione Comunale. Per quanto non indicato nel presente articolo e nello specifico allegato 3) circa le modalità di gestione della cucina, del refettorio, e sulle modalità di lavorazione del cibo vale quanto già indicato precedentemente per il servizio di refezione scolastica.

C.4) Sarà facoltà delle Amministrazioni Comunali richiedere, oltre alle prestazioni relative alla refezione ed alle pulizie, anche prestazioni di accoglienza presso i Servizi Prima Infanzia con una maggiorazione del costo pasto base da indicare in sede di gara nell'ambito dell'offerta economica.

D. SERVIZIO DI PRODUZIONE PASTI TRASPORTATI PER PERSONE IN CARICO AI SERVIZI SOCIALI COMUNALI.

I Servizi in concessione prevedono inoltre la produzione, su richiesta, di pasti trasportati a domicilio a cura di terzi per persone assistite da parte dei servizi sociali. Il servizio comprende:

- A) il confezionamento, presso un centro di cottura indicato dall'Amministrazione Comunale, di pasti che verranno trasportati a cura di terzi al domicilio di anziani/assistiti o a cura della ditta su richiesta dell'Amministrazione Comunale. Il servizio dovrà essere svolto secondo quanto previsto dal relativo allegato 4) del presente capitolato d'appalto. Il menù dovrà essere concordato con il Servizio Sociale.
- B) Il confezionamento ed il trasporto pasti da un centro di cottura indicato dall'Amministrazione Comunale al C.D.D. (Centro Diurno Disabili) del Comune di Calolziocorte secondo le modalità specificate nell'allegato 4).

Per tutto quanto riguarda la gestione delle cucine, il personale, le procedure del confezionamento pasti vale quanto già indicato per il servizio di refezione scolastica.

Il costo pasto per servizi di cui al presente punto D) verrà fatturato all'Amministrazione Comunale che provvederà ad esigere da parte degli utenti la quota di rimborso per ciascun pasto, se dovuta.

E. SERVIZIO DI ACCOMPAGNAMENTO AL TRASPORTO PER GLI ALUNNI SCUOLA DELL'INFANZIA DI LORENTINO E PASCOLO E DELLA SCUOLA PRIMARIA DI PASCOLO E ROSSINO, PER IL COMUNE DI CALOLZIOCORTE, E PER I COMUNI CHE LO RICHIEDERANNO SERVIZIO DI ACCOMPAGNAMENTO AL TRASPORTO PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA.

Sarà facoltà:

- A) dell'Amministrazione Comunale di Calolziocorte richiedere nell'ambito del presente contratto una prestazione aggiuntiva di accompagnamento del servizio di trasporto rivolto agli alunni della Scuola dell'Infanzia di Lorentino e Pascolo e Primaria di Pascolo e Rossino.
- B) dell'Amministrazione Comunale di Carenno, Erve, Monte Marenzo e Torre de' Busi richiedere nell'ambito del presente contratto una prestazione aggiuntiva di accompagnamento del servizio rivolto agli alunni del loro territorio.

Il servizio, attivato a richiesta dalle Amministrazioni Comunali dovrà essere svolto secondo le modalità di cui all'allegato 5) del presente capitolato.

F. FORNITURA DI SERVIZIO CATERING O RINFRESCHI SU RICHIESTA DELLE AMMINISTRAZIONI COMUNALI.

Sarà possibile per i Comuni di Calolziocorte, Carenno, Erve, Monte Marenzo e Torre de' Busi in occasione di manifestazioni comunali e/o scolastiche richiedere un servizio di catering o di rinfresco secondo le modalità di cui all'allegato 6).

G. FORNITURA MENU' COMPOSTO ALL'80% DA CIBO BIOLOGICO

L'impresa concessionaria dovrà fornire, cercando di contenerne l'incidenza, un preventivo relativo alla maggiorazione al costo pasto base relativa ad un menù composto per l'80% da cibo biologico. Dovrà fornire l'elenco delle derrate biologiche che compongono questo menù e la denominazione dei fornitori con le relative certificazioni. All'interno di questo menù dovrà essere compresa la fornitura totale della frutta. Questo servizio verrà attivato solo a richiesta da parte dei Comuni che intendano avvalersene assumendo direttamente tutti gli oneri relativi alla maggiorazione del prezzo.

H. FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI A KM 0

Il Concessionario dovrà dichiarare la disponibilità a fornire, su richiesta di singole Amministrazioni e con costi aggiuntivi uno o due prodotti ortofrutticoli a Km 0. Questo servizio verrà attivato solo a richiesta da parte dei Comuni che intendano avvalersene assumendo direttamente tutti gli oneri relativi alla maggiorazione del prezzo.

ART. 4 - DURATA ED IMPORTO DELLA CONCESSIONE

La presente concessione avrà una durata:

- di anni 5 (cinque) scolastici. Avrà decorrenza operativa dal 01.09.2018, durerà fino al 31.08.2023 per i Comuni di Calolziocorte, Carenno, Erve, Monte Marenzo e Torre de' Busi.

Il Concessionario dovrà essere in grado di attivare i servizi di refezione scolastica previsti dal Capitolato Speciale prima dell'inizio dell'anno scolastico 2018-2019 per i Comuni di Calolziocorte, Carenno, Erve, Monte Marenzo e Torre de' Busi.

L'importo complessivo della concessione ammonta a presunti € 3.560.250,00 (tremilionicinquecentosessantamila duecentocinquanta,00 euro) IVA esclusa di cui € 2.272,50 (duemiladuecentosettantadue,50), IVA esclusa derivanti dai costi per la sicurezza non soggetti a ribasso. Tale importo è stato calcolato sulla base dei consumi previsti durante la durata contrattuale e del costo pasto al base d'asta comprensivo dell'ammontare del costo degli oneri per la sicurezza stimati in € 0,003 IVA esclusa. Il valore stimato della convenzione è stato calcolato in base ad un numero previsto di 151.500 pasti annui complessivi (757.500 pasti per l'intera durata della concessione) moltiplicato per il costo pasto a base d'asta (€ 4,70).

Il numero dei pasti stimati tiene conto delle previsioni di utenza riferite al prossimo quinquennio in base al prevedibile calo dell'utenza scolastica prevista per il Comune di Calolziocorte ed all'aggiunta dei dati relativi al servizio di produzione pasti per il servizio Liquirizia del Comune di Monte Marenzo secondo la **TABELLA** sottoindicata.

COMUNE	NUMERO PASTI	COSTO PASTO BASE D'ASTA	VALORE CONTRATTUALE ESCLUSO IVA (ARROTONDATO)
Comune di Calolziocorte			
Scolastica	93777	€ 4,70	€ 440752
Nido	8000	€ 4,70	€ 37600
CDD	4468	€ 4,70	€ 21000
Anziani	4255	€ 4,70	€ 19998
totale	110500	€ 4,70	€ 519350
Comune di Torre de' Busi			
Scolastico	11500	€ 4,70	€ 54050
Comune di Carenno			
Scolastico	7000	€ 4,70	€ 32900
Comune di Erve			
Scolastico	2500	€ 4,70	€ 11750
Comune di Monte Marenzo			
Scolastico	17000	€ 4,70	€ 79900
Nido Liquirizia	3000	€ 4,70	€ 14100
totale	20000	€ 4,70	€ 94000
Totale complessivo ANNUALE Comuni			
	151500	€ 4,70	€ 712050

FINANZIAMENTO DELLA CONCESSIONE

ENTRATE DA UTENTI	
Calolziocorte	€ 408500
Altri	€ 63000
Totale	€ 471500
ENTRATE DA COMUNI (SITUAZIONE	

TARIFFARIA VIGENTE)	
Comune di Calolziocorte	
Scolastica	€ 88000
Nido	€ 2500
Altri	€ 41000
Totale	€ 131500
Comune di Torre de' Busi	
Scolastica	€ 10000
Comune Carenno	
Scolastica	€ 2450
Comune di Erve	
Scolastica	€ 12000
Comune di Monte Marenzo	
Scolastica e Nido Liquirizia	€ 84600
Totale altri Comuni escluso Calolziocorte	€ 109050
Totale complessivo ANNUALE Comuni	€ 240550

Durante l'intera durata della concessione, a partire dal secondo anno, l'unico aumento che verrà riconosciuto al Concessionario sarà l'incremento del costo del pasto sulla base della variazione dell'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati, come accertato dall'ISTAT e pubblicato in G.U.. L'offerta economica dovrà essere formulata indicando un prezzo unitario del singolo pasto più basso rispetto al prezzo indicato come base d'asta, IVA esclusa, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico del Concessionario dal presente Capitolato e per tutte le attività aggiuntive che lo stesso proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuto a svolgere qualora risulti aggiudicatario del servizio con la sola esclusione di quelle per le quali è prevista una maggiorazione specifica del prezzo base del pasto da indicare in sede di presentazione dell'offerta economica. Il Concessionario verrà individuato sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa conformemente ai criteri individuati nel Bando di gara.

ART. 5 - NUMERO PRESUNTO PASTI

I servizi di ristorazione individuati nel presente Capitolato sono da intendersi riferiti alle sedi dei Comuni di Calolziocorte, Carenno, Erve, Monte Marenzo e Torre de' Busi.

Il numero dei pasti stimati tiene conto delle previsioni di utenza riferite al prossimo quinquennio in base al prevedibile calo dell'utenza scolastica prevista per il Comune di Calolziocorte ed all'aggiunta dei dati relativi al servizio di produzione pasti per il servizio Liquirizia del Comune di Monte Marenzo secondo la **TABELLA** sottoindicata.

COMUNE	NUMERO PASTI	COSTO PASTO BASE D'ASTA	VALORE CONTRATTUALE ESCLUSO IVA (ARROTONDATO)
Comune di Calolziocorte			
Scolastica	93777	€ 4,70	€ 440752
Nido	8000	€ 4,70	€ 37600
CDD	4468	€ 4,70	€ 21000
Anziani	4255	€ 4,70	€ 19998

totale	110500	€ 4,70	€ 519350
Comune di Torre dè Busi			
Scolastico	11500	€ 4,70	€ 54050
Comune di Carenno			
Scolastico	7000	€ 4,70	€ 32900
Comune di Erve			
Scolastico	2500	€ 4,70	€ 11750
Comune di Monte Marenzo			
Scolastico	17000	€ 4,70	€ 79900
Nido Liquirizia	3000	€ 4,70	€ 14100
totale	20000	€ 4,70	€ 94000
Totale complessivo ANNUALE Comuni			
	151500	€ 4,70	€ 712050

L'organizzazione del servizio deve essere di volta in volta concordata con gli uffici preposti dei vari Comuni.

A tal proposito, prima dell'inizio dell'attività, verranno comunicati alla Ditta Appaltatrice i nomi dei referenti operativi per ciascuna Amministrazione Comunale.

Avranno accesso al servizio mensa tutti gli utenti regolarmente iscritti ed il personale docente ed educativo autorizzato con comunicazione dell'Amministrazione Comunale, regolarmente iscritto allo stesso.

Le prestazioni avranno luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento dei servizi secondo il calendario scolastico Regionale e di Istituto, fatte salve eventuali interruzioni dovute a consultazioni elettorali, alcune gite scolastiche, calamità naturali o altre cause non prevedibili.

I suddetti dati hanno valore puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per i Comuni. Le indicazioni del fabbisogno esposto nel Capitolato sono suscettibili di eventuali variazioni di utenza o delle diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici interessati, nonché di variazione della popolazione scolastica; pertanto l'impresa dovrà erogare quantità di pasti annualmente soggetti a variazioni, sia in aumento che in diminuzione, senza nulla pretendere dal Comune.

Il servizio di ristorazione non necessariamente ha inizio con il primo giorno di scuola e verrà avviato, in accordo tra le parti e con la Dirigenza Scolastica, in modo tale da consentire tutte le necessarie informazioni agli utenti, nonché le iscrizioni e i pagamenti.

ART. 6 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del procedimento è il Responsabile del Settore Servizi alla Persona ed alla Famiglia del Comune di Calolziocorte (LC).

ART. 7 - ADEMPIMENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

L'impresa aggiudicataria dovrà:

1. Essere in grado di attivare i servizi di refezione scolastica e servizi correlati previsti dal Capitolato speciale entro l'inizio dell'anno scolastico 2018/2019 dei servizi.
Per motivi di urgenza e nelle more della stipula del contratto d'appalto ai sensi dell'art. 32 c.8 del D. Lgs. 50/2016, l'Amministrazione concedente potrà richiedere al concessionario l'esecuzione anticipata in urgenza del servizio in assenza della stipula di contratto, per garantire l'avvio dei servizi dell'anno scolastico 2018/2019.
In caso di esecuzione anticipata del contratto la cauzione definitiva e le polizze assicurative dovranno essere consegnate prima dell'avvio del servizio.
2. Costituire la cauzione definitiva secondo quanto previsto nel capitolato speciale.
3. Produrre la documentazione che verrà richiesta dall'ufficio contratti ai fini della stipula del contratto, compreso il pagamento delle spese contrattuali e diritti di segreteria.

4. Sottoscrivere il contratto nel giorno e nell'ora che verranno indicati con comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, l'Amministrazione Comunale potrà procedere alla revoca dell'atto di concessione e all'affidamento al concorrente che segue in graduatoria.

ART. 8 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati, ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs n. 196/2003 esclusivamente nell'ambito della presente gara ed i concorrenti, con la presentazione delle offerte, consentono il trattamento dei propri dati, anche personali, ai sensi della citata normativa, per le esigenze concorsuali e per la stipula del successivo contratto.

Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione alla gara, pena l'esclusione della stessa.

I suddetti dati verranno raccolti presso il Comune di Calolziocorte per la suddetta finalità.

Le informazioni richieste nell'ambito della gara potranno essere comunicate alle Amministrazioni Pubbliche direttamente interessate allo svolgimento della gara o alla gestione del contratto, oppure ai soggetti titolari per legge del diritto di visione e rilascio copie dei documenti amministrativi comunali, secondo le modalità previste dal vigente regolamento comunale che disciplina la materia.

In riferimento alla citata legge, l'interessato gode inoltre dei diritti di accesso ai dati che lo riguardano, nonché di alcuni diritti complementari, tra cui il diritto di far rettificare, aggiornare, completare o cancellare i dati erronei, incompleti, o raccolti in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Il responsabile del trattamento è il responsabile del Settore Servizi alla Persona e alla Famiglia.

ART. 9 - RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

1. 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 assunto totalmente dal Concessionario, rimanendo i Comuni sollevati e indenni da qualsiasi responsabilità per danni a persone o a cose che dovessero accadere nell'esercizio della presente concessione.

Il Concessionario assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'impresa stessa quanto del Comune o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto o per cause connesse allo stesso, anche se eseguito da terzi.

2. Il Concessionario si impegna a stipulare con primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa a copertura del rischio da responsabilità civile dell'impresa in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui alla concessione. Detta polizza, nella quale dovrà risultare che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti, dovrà prevedere tra l'altro, la copertura dai rischi da intossicazione o da tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati con le derrate fornite dall'impresa aggiudicataria.

L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza massimali non inferiori a € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila,00) per sinistro.

3. I Comuni sono esonerati da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale dell'impresa durante lo svolgimento del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo della concessione.

ART. 10 - REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE

La controprestazione a favore del Concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica secondo le modalità indicate nel Capitolato.

In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe, così come determinate dal Comune, siano inferiori al prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara, il Comune si obbliga a corrispondere la differenza fra il costo dei pasti erogati e gli introiti effettuati direttamente dal Concessionario. Il Comune si obbliga altresì a corrispondere al Concessionario un prezzo, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara, relativo ai pasti degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito, comunicati dal Comune.

Nel caso in cui i Comuni decidano di procedere direttamente all'emissione delle rette relative alla refezione scolastica, (attualmente Monte Marenzo e Erve) il costo del pasto dovrà essere fatturato per intero al Comune che provvederà alla liquidazione delle fatture.

Infine il Comune si obbliga a rimborsare al Concessionario, sempre nella misura dell'importo unitario offerto in sede di gara, i pasti consumati dagli utenti riconosciuti come onere sociale dal Comune, per i quali il Concessionario dimostri di aver correttamente ed effettivamente erogato e fatturato il pasto, senza aver utilmente riscosso la tariffa, nonostante l'effettuazione di almeno due solleciti.

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del Comune nei confronti del Concessionario è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti e fatturazione degli importi dovuti.

La fatturazione a carico di ogni singolo Comune, ciascuno per quanto di propria competenza, avverrà con cadenza mensile. In caso di eventuale controversia giudiziaria che accerti l'esistenza di irregolarità e vizi

imputabili al Concessionario, il Comune avrà diritto di ripetere ed ottenere da quest'ultimo tutte le somme eventualmente già corrisposte.

I Comuni, verificata la correttezza della fatturazione, provvederanno ad effettuare i pagamenti entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento della fattura e farà fede la data di protocollo del Comune.

Il Concessionario dovrà, in qualità di agente contabile, redigere e presentare al termine di ogni esercizio Finanziario specifica rendicontazione ai sensi di legge separatamente per ciascun Comune.

ART. 11 - PREVENZIONE, SICUREZZA E SALUTE DEI LAVORATORI SUL LUOGO DI LAVORO

E' fatto obbligo alla società aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "salute e sicurezza dei lavoratori" di cui al D. Lgs 81 del 09/04/2008 "Attuazione dell'art. 1 della legge 3 agosto 2007, nr. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" e successive modificazioni.

La società risponde direttamente dei danni alle persone e/o alle cose, provocati nell'esecuzione del servizio, restando **a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento**. Essa è perciò tenuta ad osservare tutte le disposizioni di legge e di regolamento vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro. Sono inoltre a suo totale carico, gli obblighi e gli oneri dettati dalla normativa vigente, in materia di assicurazioni antinfortunistiche, assistenziali, previdenziali.

La società è altresì responsabile della rispondenza alle norme di legge delle attrezzature utilizzate nei vari plessi, nonché dell'adozione delle misure e cautele antinfortunistiche necessarie durante il servizio.

La società deve garantire, obbligatoriamente ed entro 30 giorni dalla data di inizio del servizio, lo svolgimento di corsi di addestramento previsti dal D. Lgs 81/2008 e s.m.i ed in particolare dal D.M. 10.03.1998 e dal Decreto 15.07.2003 a tutto il personale impiegato, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali la ditta intende applicarli.

La società è tenuta, inoltre, a presentare alla stazione appaltante l'elenco del proprio personale che ha sostenuto i corsi di cui sopra, nonché corsi di aggiornamento, corsi specifici per il personale nuovo assunto ed all'addestramento dei lavoratori impiegati nel servizio sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento nonché sulle misure da adottare in caso di emergenza.

ART. 12 - VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LA SICUREZZA

Fermo restando quanto previsto al precedente articolo, la società appaltatrice è tenuta altresì, ENTRO 30 GIORNI DALL'INIZIO DEL SERVIZIO, a dimostrare di aver effettuato una congrua valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute degli operatori, dei dipendenti della stazione appaltate e degli eventuali utenti presenti durante il servizio (art. 28 comma 2, lettera a) del D. Lgs. nr. 81 del 09/04/2008). A tal fine la ditta deve adeguare **la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute** individuando le misure di prevenzione e di protezione e i dispositivi di protezione individuale, il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento, nel tempo dei livelli di sicurezza.

Ai fini conoscitivi si allega la bozza di DUVRI riguardante le interferenze tra il servizio e i soggetti interagenti presso le postazioni interessate al servizio.

Il documento definitivo dovrà essere trasmesso alla stazione appaltante che si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali la ditta dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 30 giorni dall'inizio dell'attività. Tale documento sarà adottato in modo congiunto tra la stazione appaltante e la società.

In attuazione di quanto disposto dall'art. 28 del D. Lgs nr. 81 del 09/04/2008, i Comuni promuovono la cooperazione e il coordinamento con la società appaltatrice, nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e coordineranno gli interventi di protezione e prevenzione dei rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti ad eventuali interferenze tra i lavori ed i servizi delle diverse imprese coinvolte nel complessivo funzionamento del servizio. Tale obbligo non si estende ai rischi specifici propri dell'attività della società appaltatrice.

Sono a totale carico della ditta appaltatrice gli obblighi e gli oneri dettati dalla norma vigente, in materia di assicurazioni antinfortunistica, assistenziali, previdenziali.

ART. 13 - AUTORIZZAZIONI PER IL FUNZIONAMENTO DEGLI SPAZI MENSA

Le spese necessarie per gli eventuali aggiornamenti delle autorizzazioni sanitarie/SCIA dei Centri cottura comunali, delle cucine e dei refettori sono a carico della società appaltatrice.

ART. 14 - CAUZIONI

Cauzione definitiva:

1. In sede di stipulazione del contratto l'impresa aggiudicataria sarà tenuta a prestare una garanzia fidejussoria definitiva a tutela della regolare esecuzione del servizio e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempienza delle obbligazioni, fatta salva la risarcibilità del maggior danno. Il valore della garanzia sarà pari al 10% del valore del presente affidamento.
2. La garanzia fidejussoria dovrà essere costituita come prescritto ai sensi della normativa contrattuale vigente e come inoltre precisato all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016; avere efficacia fino all'emissione del

certificato di regolare esecuzione da parte dell'Amministrazione; dovrà prevedere espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante; superato infruttuosamente tale termine, sarà applicato quanto previsto art. 103 c. 1 D. Lgs. 50/2016.

3. In caso di riduzione della garanzia per incameramento parziale, la medesima andrà ricostituita nell'ammontare iniziale entro 15 giorni dal verificarsi della riduzione.

ART. 15 - CONTRATTO

Il contratto di concessione che a seguito dell'aggiudicazione definitiva verrà stipulato sarà redatto in forma pubblica amministrativa. Tutte le spese di quest'ultimo, nessuna esclusa ed eccettuata, comprese quelle di registrazione, sono a totale carico dell'aggiudicatario senza diritto di rivalsa. Il Concessionario dovrà rendere le prestazioni oggetto della concessione anche nelle more della stipulazione del contratto.

È vietata in tutto o in parte la cessione del contratto.

La costituzione delle cauzioni definitive e la stipulazione dei contratti, in qualsiasi forma, avviene presso i singoli Enti aderenti alla gara. Ciò per la quota-parte di competenza.

ART. 16 - TRACCIABILITA'

Ai sensi dell'art. 3 della Legge 136 del 2010 tra le parti vi è obbligo del rispetto delle clausole relative alla tracciabilità dei flussi finanziari, pena la nullità del contratto. E' inoltre fatto obbligo per l'aggiudicatario di comunicare all'Amministrazione Comunale gli estremi del conto corrente bancario o postale dedicato e le generalità delle persone delegate ad operare su di esso.

ART. 17 - PENALITA'

Poiché il servizio oggetto della presente concessione è da ritenersi di pubblica utilità, il Concessionario per nessuna ragione può sospenderlo, effettuarlo in maniera difforme a quanto stabilito e/o eseguirlo in ritardo.

Sono previste le seguenti penalità:

Accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge e di Capitolato fissati per i pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate dall'impresa o spontaneamente dai Comuni (che si riservano fin d'ora questa facoltà)	fino a €. 4.000,00= per ciascuna violazione
Mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti alle mense	fino a €. 1.500,00= per ciascuna violazione
Fornitura di pasti non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal relativo allegato al presente capitolato o di pasti per quantità, e/o qualità, e/o grammatura non corrispondenti a quanto previsto dagli allegati al presente Capitolato	fino a €. 3.000,00= per ciascuna violazione
Fornitura di pasti in numero inferiore a quanto necessario senza immediata reintegrazione	fino a €. 2.500,00= per ciascuna violazione
Inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti, alle condizioni igienico/sanitarie degli addetti	fino a €. 2.000,00= per ciascuna violazione
Ulteriori casi di violazione, inadempimenti, ritardi nell'esecuzione del Capitolato desumibili direttamente o indirettamente dal capitolato stesso, oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti	fino a €. 3.000,00= per ciascuna violazione

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati al Concessionario mediante l'invio di segnalazione a mezzo raccomandata A.R. Il provvedimento è assunto dal competente Responsabile del Servizio del Comune di Calolziocorte su segnalazione del Comune interessato se l'inadempienza ha riguardato i servizi di refezione dei comuni di Carenno, Erve, Monte Marenzo e Torre de' Busi.

Il Concessionario ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro gg. 8 (otto) dal ricevimento della raccomandata.

In mancanza di accordo fra le parti, entro gg. 30 (trenta) dalla data di ricevimento della raccomandata di contestazione, il Concessionario dovrà emettere al Comune interessato una nota di accredito, in riferimento all'ultima fattura non liquidata, pari al valore della penalità applicata.

La mancata emissione di tale nota di accredito è motivo, salvo diverso accordo con il Comune, di revoca della concessione per colpa e responsabilità del Concessionario aggiudicatario.

Il responsabile competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'impresa, potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

Il Responsabile competente, non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Egli potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento, seppur accertato, non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine per il Comune e non abbia causato alcun disservizio (dovranno sussistere tutte e tre le condizioni). I termini per la definizione di tale procedimento sono fissati in giorni 30 (trenta) dal ricevimento dei giustificativi inviati dal Concessionario.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di ristorazione scolastica, il Comune ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione temporanea del servizio di cui al presente Capitolato, addebitando al Concessionario del servizio i relativi costi sostenuti ed applicando una penale di €. 1.000,00=.

In caso di revoca della concessione per colpa e responsabilità del Concessionario aggiudicatario, tutti i costi necessari a garantire l'effettuazione temporanea del servizio, nonché tutti i costi relativi al nuovo affidamento verranno addebitate al Concessionario per colpa e responsabilità del quale si è addivenuti alla revoca della concessione. In caso di revoca della concessione per colpa e responsabilità del Concessionario, lo stesso incorre nella perdita della cauzione, che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuova gara e per tutte le altre circostanze che si possono verificare. Il Comune incamererà in tal caso la cauzione e il Concessionario non potrà richiedere danni o compensi di sorta, ai quali dichiara sin d'ora di rinunciare.

In caso di revoca della concessione per colpa e responsabilità del Concessionario, tutte le forniture, in materiali ed attrezzature, fino a tale data effettuate, resteranno di proprietà del Comune e il Concessionario non potrà richiedere danni o compensi di sorta, ai quali dichiara sin d'ora di rinunciare.

Nel caso di revoca della concessione per qualsiasi motivo, il Comune, a suo insindacabile giudizio, si riserva la facoltà di utilizzare la graduatoria formulata dalla commissione di gara, per procedere ad un eventuale affidamento del servizio.

Al verificarsi di un numero superiore a 3 (tre) inadempienze, verificatesi durante lo stesso anno scolastico, le quali abbiano comportato l'applicazione di una penale, sarà facoltà del Comune procedere alla revoca della concessione per colpa e responsabilità del Concessionario.

Sarà inoltre facoltà del Comune procedere alla risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità del Concessionario in tutti i casi specificati all'interno del presente capitolato, nonché nel caso di apertura di procedura di fallimento a carico del Concessionari, abbandono del servizio da parte del Concessionari, interruzione di servizio da parte del Concessionario, difformità nella realizzazione dell'allestimento dei locali rispetto al progetto offerto in sede di gara (fatto salvo diverso accordo con il Comune e nel rispetto del valore economico complessivo della fornitura), quando il Concessionario, e/o i fornitori dalla stessa incaricati, si rendano colpevoli di frode, per sopravvenuta insussistenza dei requisiti richiesti dal bando di ammissione alla gara e dal presente capitolato ed in ogni altro caso che renda impossibile la prosecuzione del servizio nei termini previsti dall'art. 1453 del Codice Civile.

Oltre ai casi sopra elencati, il Comune potrà revocare la concessione per colpa e responsabilità del Concessionario, per inadempienza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida (vedasi quanto in precedenza specificato in tema di comunicazione di inadempimenti). Trascorsi 8 gg. dalla suddetta diffida, in assenza di accordo fra le parti, il Comune potrà revocare la concessione per colpa e responsabilità del Concessionario.

La revoca della concessione sarà notificata a mezzo lettera raccomandata A.R. al domicilio del Concessionario.

In tal caso il contratto di concessione sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune di volersi avvalere della clausola risolutiva.

ART. 18 - DOMICILIO

Il Concessionario è obbligato a comunicare il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi della concessione. A tale domicilio sarà inviata ogni comunicazione concernente la concessione del servizio, comprese contestazioni, penalità e diffide.

ART. 19 - CONTROVERSIE

Tutte le controversie in ordine alla concessione sono devolute alla giurisdizione esclusiva del giudice amministrativo.

ART. 20 - SEGRETO PROFESSIONALE E D'UFFICIO/TUTELA DELLA PRIVACY

1. Il personale del Concessionario è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio nonché la tutela della privacy, in osservanza del D. Lgs. 196/2003 e della deontologia professionale ed è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto.
2. Il Concessionario si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

ART. 21 - CONSEGNA DEGLI IMMOBILI, ATTREZZATURE, UTENSILI E IMPIANTI

Entro trenta giorni dall'avvio dell'attività verrà redatto congiuntamente tra i Comuni interessati dal servizio e la Ditta appaltatrice un verbale di consegna dei locali. Nel verbale verrà dato conto dello stato dei locali, degli impianti e delle attrezzature connesse. Tale verbale verrà redatto per la ditta con il supporto dei propri tecnici designati e per il Comune con il supporto dell'Ufficio Tecnico comunale.

ART. 22 - RICONSEGNA DEGLI IMMOBILI, ATTREZZATURE, UTENSILI E IMPIANTI

Alla scadenza del contratto la società si impegna a riconsegnare i locali con gli impianti e le attrezzature connesse, compresi gli impianti e le attrezzature installate presso i Centri di cottura, a cura e spese della società aggiudicataria.

Gli impianti e le attrezzature dovranno essere consegnati in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati e addebitati alla società.

CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEI SERVIZI

ART. 23 - ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

23.1 MENU' E TIPOLOGIA DEI PASTI E DELLE DERRATE

I menù stagionali (invernale ed estivo) e diversificati (invernali ed estivi) per ogni fascia scolastica (Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado - adulti) da produrre e somministrare sono definiti in allegato al presente Capitolato allegato 1) - solo stagionali - e costituiscono parte integrante dello stesso. Si precisa che i **menù sono quelli attualmente in vigore ed approvati dal competente servizio dell'Ats Brianza – Dipartimento di Igiene e Prevenzione sanitaria _UOC Igiene Alimenti Nutrizione, UOS-Lecco.**

In relazione ai servizi di ristorazione scolastica previsti nel presente Capitolato, per la tipologia, la qualità e le quantità di prodotti da servire all'interno dei menù, fanno da riferimento normativo specifico i seguenti documenti:

- a) **MINISTERO DELLA SALUTE - LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA, emanate dal Ministero della Salute – Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione, con provvedimento del 29.04.2010 (G.U. N. 134 del 11.06.2010)**
- b) **REGIONE LOMBARDIA - LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA, emanate dalla Regione Lombardia – Assessorato alla Sanità – Direzione Sanità Pubblica - D.G.R. n. 14833 del 01.08.2002 e sue successive modificazioni.**
- c) **REGOLAMENTO UE 1169/2011 RELATIVO ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI.**

Dovrà essere predisposta una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione dei menù. Le tabelle dei pesi a cotto - comprendente anche l'equivalente in termini di n. fette, n. mestoli, ecc. per porzione - dovranno essere fornite sia agli operatori addetti allo scodellamento, che agli operatori predisposti al controllo del servizio, al fine di verificare l'adeguatezza della porzione distribuita.

Entro 30 giorni dall'avvio del servizio la ditta concessionaria dovrà far pervenire il ricettario relativo ai menù, la tabella dei pesi a cotto di ogni singola preparazione e le indicazioni di porzionatura per la distribuzione dei relativi ai menù praticati che verranno trasmessi all'Ats Brianza – Dipartimento di Igiene e Prevenzione sanitaria - UOC Igiene Alimenti Nutrizione, UOS-Lecco da parte dell'ufficio Scuola del Comune di Calolziocorte

A) MENÙ E GRAMMATURE

I menù dovranno essere articolati in "menù invernale", attualmente con avvio il primo giorno di servizio dopo la festività del primo novembre e "menù estivo", attualmente con avvio il primo giorno di servizio dopo il 25 aprile.

Il pranzo dovrà comprendere:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto (o, in sostituzione dei due, un piatto unico)
- Un contorno
- Pane

- Frutta (alternando le tipologie secondo la stagionalità e fornendone almeno tre tipi diversi la settimana) o yogurt o gelato o budino
- Acqua minerale o acqua potabile se richiesta.

Sarà inoltre possibile per le Amministrazioni Comunali chiedere a parte la fornitura delle merende per i bambini che usufruiscono dell'orario prolungato presso le scuole dell'infanzia.

La tipologia di prodotto da servire all'interno del menù (a solo titolo esemplificativo: tipo di formaggio da servire nella porzione di formaggio, tipo di frutta, ecc..) deve essere definita in accordo alle Linee Guida della Regione Lombardia.

I menù della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di 1° grado sono idonei anche per gli adulti, con la precisazione che per gli adulti l'impresa dovrà attenersi alla specifica grammatura se prevista.

Potrà essere richiesto all'impresa di apportare modifiche a tali menù, su istanza del servizio comunale competente o su istanza dell'Autorità Sanitaria competente.

Se nel corso della durata del contratto dovessero verificarsi episodi imprevisti ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate (come si è verificato in passato, per es. BSE o influenza aviaria), anche legati ad un particolare marchio, il Comune si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù e la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

B) TIPOLOGIA DEGLI ALIMENTI

a) Pane. Il pane sarà pane comune fresco di tipo 0 o integrale ove richiesto dalle scuole con un contenuto ridotto in sale come previsto dal protocollo d'intesa del 31.12.2010 della Regione Lombardia e Unione Regionale panificatori: contenuto di sale pari al 1,7% (riferito alla farina) al menù dovrà essere aggiunto quotidianamente pane a basso contenuto di sale. Il quantitativo previsto sarà di n. 1 panino, pari a circa 50 g., per le scuola primaria, secondaria di primo grado e per gli adulti. Per la scuola dell'infanzia il quantitativo giornaliero di pane sarà proporzionato alle esigenze riscontrate, al fine di evitare per quanto possibile gli sprechi e gli eccessivi avanzzi.

b) Carni: le carni bovine, avicunicole e suine dovranno essere in possesso di rintracciabilità totale di filiera.

Non è ammesso l'utilizzo di carni pre impanate o pre fritte. Tutte le carni, così come gli alimenti, dovranno essere in possesso della documentazione prevista dalle leggi vigenti.

c) Olio: Come condimento è necessario utilizzare l'olio extra-vergine d'oliva, mentre per la cottura è possibile utilizzare olio d'oliva.

d) Uova: le uova fresche devono essere preferibilmente di origine nazionale e provenire da animali allevati "a terra" e la cui alimentazione è stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati. Devono avere categoria di qualità "extra" o "A", categoria di peso da 55 a 60 g. standard, non devono aver subito trattamento di pulizia umida, conservazione, né essere state refrigerate.

e) Sale: utilizzare sale marino integrale arricchito di iodio di cui al D.M. n. 255 del 1.08.90 n. 562 del 10.08.1995 e alla legge n. 55 del 21.03.2005 ("disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica")

f) Bastoncini di merluzzo: in caso di utilizzo di bastoncini di merluzzo gli stessi dovranno essere costituiti da filetti di merluzzo selezionati in quantità di almeno 65%. Il filetto di merluzzo non deve essere sbriciolato o ricompattato, deve essere privo di spine, di categoria prima, impanato con solo pane grattato, senza aggiunta di additivi e coloranti. L'aggiunta di olii vegetali dovrà essere indicata in etichetta specificandone la composizione. I bastoncini dovranno essere in pezzature di 30 grammi, non pre-fritti

C) BIOLOGICO

Si richiede la presenza di prodotti biologici nell'ambito del menù proposto, nella misura non inferiore a: pasta e pelati tutti i giorni in cui tale piatto è previsto dal menù, yogurt e frutta un giorno la settimana. Le derrate di tipo biologico dovranno essere provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento CE n.834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici ed il regolamento CE n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento CE n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica ed all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura ed il controllo. Per tutti i prodotti biologici la Concessionaria dovrà fornire al Comune idonea documentazione.

D) OGM

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o derivati da organismi geneticamente modificati.

E) CESTINO CON PRANZO AL SACCO

In caso di gite scolastiche le cui classi richiedano la colazione al sacco e in tutte quelle occasioni in cui si farà richiesta o sarà necessario ricorrere al pranzo al sacco, l'impresa appaltatrice dovrà garantire la seguente tipologia di pranzo al sacco:

- SCUOLE MATERNE E PRIMARIE: 2 panini imbottiti, 1 frutto, 1 merendina, 1 succo di frutta in tetrapak, ½ lt. di acqua minerale naturale, tovagliolo e bicchiere a perdere
- SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO: 3 panini imbottiti, 1 frutto, 1 succo di frutta in tetrapak, ½ lt. di acqua minerale naturale, tovagliolo e bicchiere a perdere.

Anche nei pranzi al sacco, si dovrà provvedere al cestino speciale per gli utenti a dieta speciale.

F) DIETE SPECIALI: MEDICHE, ETICHE/RELIGIOSE, “LEGGERE” E ALTRE COMUNQUE CERTIFICATE DAGLI ORGANISMI COMPETENTI

Il Concessionario dovrà garantire la possibilità di seguire diete speciali a quegli utenti che presentino richiesta motivata e documentata, quando previsto dalla vigente normativa, con certificazione medica specialistica.

Il Concessionario dovrà anche predisporre diete speciali richieste per motivi etici e religiosi.

Tutte le diete mediche dovranno essere approvate dall'Ats Brianza – Dipartimento di Igiene e Prevenzione sanitaria _UOC Igiene Alimenti Nutrizione, UOS-Lecco, secondo le vigenti indicazioni;

Tutti gli ingredienti e le attrezzature destinati alla preparazione delle diete speciali dovranno essere forniti dal Concessionario. Laddove l'industria alimentare lo consenta, con la presenza di prodotti alimentari alternativi e privi dei fattori scatenanti di particolari allergie (es. celiachia), il menù speciale predisposto dovrà essere il più possibile simile al menù scolastico fornito.

Il Concessionario, per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione, dovrà attenersi a quanto stabilito dalla normativa in materia di protezione dei dati personali.

Sarà inoltre prevista la preparazione di diete “leggere” per i casi di indisposizione temporanea degli utenti, per periodi non superiori ai 5 giorni ed in seguito a semplice richiesta senza la necessità di presentare certificati medici.

G) DISTRIBUZIONE ANTICIPATA DELLA FRUTTA O DELLA VERDURA

Potrà essere introdotta la distribuzione anticipata della frutta o della verdura compresa nel pasto, secondo modalità da convenire.

Tale distribuzione dovrà avvenire anche per i bambini che non fossero iscritti al servizio di refezione scolastica, con spese a carico delle famiglie.

Il servizio richiesto deve comprendere la fornitura in loco, la predisposizione della frutta o eventualmente della verdura (sbucciatura, porzionatura, nonché fornitura di stoviglie, tovaglioli e riordino dei locali al termine dell'attività). Durante tutte le operazioni dovrà essere garantita la presenza di personale di servizio.

In particolare, nella scuola dell'infanzia, potrà essere sperimentata, in accordo e in collaborazione con il personale delle scuole, la distribuzione anticipata della verdura oltre che della frutta, per facilitare una corretta ed equilibrata nutrizione ed educazione al gusto.

H) VARIAZIONI AL MENÙ

Nessuna variazione potrà essere apportata al menù, da parte del Concessionario, senza una preventiva autorizzazione del Comune. In caso di autorizzazione all'introduzione di nuove e diverse preparazioni gastronomiche, il Concessionario sarà tenuto a fornire al Comune l'esatta composizione qualitativa e quantitativa dei piatti proposti (Grammatura e valutazione nutrizionale in rapporto all'età, porzionatura, ecc.). E' consentita, tuttavia, una variazione temporanea (non superiore a 7 gg. lavorativi, salvo diverso accordo con il Comune) al menù stabilito nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti o attrezzature necessarie per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Il Concessionario sarà comunque tenuto a comunicare tempestivamente le variazioni al competente Servizio del Comune e a predisporre apposita comunicazione scritta, riportante la motivazione della variazione, da esporre per conoscenza agli utenti.

Devono altresì essere mantenute le seguenti consuetudini:

- prevedere la sostituzione di una preparazione gastronomica, con altra di equivalente valore nutrizionale, qualora si riscontri una ripetuta e generale valutazione negativa dall'utenza;
- prevedere la sostituzione dei primi piatti in brodo e dei primi piatti freddi qualora particolari condizioni meteorologiche lo richiedano;
- aggiungere al menù di una giornata dolci caratteristici o prodotti particolari in occasione di ricorrenze o festività, come Natale, Carnevale, Pasqua (es. pandoro, chiacchiere, ecc.);
- inserire nel menù in vigore una giornata con un menù a tema, su specifici progetti delle scuole concordati con l'Amministrazione Comunale di riferimento ed eventuali accordi con
- assicurare che, all'interno dello stesso plesso scolastico, sia distribuita a tutte le classi la medesima tipologia di frutta;
- esporre copia dei menù in vigore in ciascun refettorio.
- esporre in ogni refettorio durante il servizio di refezione scolastica il piatto campione del giorno.

23.2 - PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

Tutti i pasti devono essere preparati presso i centri di cottura indicati nel presente Capitolato all'art. 27.

Le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti devono essere condotte in maniera igienica e in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa che:

- a) ove si rendesse necessario il trasporto del pasto dal centro di cottura al plesso di consumo, il condimento dei primi piatti e delle verdure deve essere confezionato a parte per poter essere

aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione. Nel caso delle pastasciutte è consentito condirle in un primo momento con olio extravergine di oliva, affinché le caratteristiche organolettiche non risultino alterate, aggiungendo poi il restante condimento solo al momento della distribuzione;

- b) la verdura fresca deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- c) tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- d) tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo; saranno ammesse deroghe, solo se presenti idonee attrezzature e dopo esplicita autorizzazione da parte del Comune;
- e) per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di + 65°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione. In relazione alla possibile verifica di tali temperature tutte le cucine dei refettori devono essere fornite di termometri;
- f) 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;
- g) per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato dovrà essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 4°C;
- h) lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera, tra 0°C e +4°C, salvo che gli alimenti che possono o debbano essere cotti tal quale;
- i) le verdure per i contorni, quando non sono da consumarsi crude, dovranno preferibilmente essere cotte al vapore o al forno;
- j) le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
- k) nessun alimento potrà essere fritto in olio: frittate, crocchette, pesci, ecc. dovranno essere cotti al forno e dovranno essere evitati i grassi di cottura. Ogni cottura analoga potrà essere realizzata in forno.
- l) non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffriggitura degli ingredienti o in altro modo;
- m) non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con il Comune;
- n) 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;
- o) è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- p) tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- q) le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura e i semilavorati custoditi nel regime di temperatura idoneo.

ART. 24 - SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)

1. La qualità degli alimenti e tutte le fasi del servizio dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia igienico-sanitaria dei prodotti.
2. In riferimento a quanto suddetto, si ribadisce la necessità che le carni bovine, avicunicole e suine debbano essere provviste di certificazione di filiera e dotate di tutti i certificati e documenti previsti dalla normativa vigente
3. Il Concessionario è tenuto a porre in essere tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal Regolamento CEE 852/2004 e s.m.i..
4. In particolare dovranno essere documentate dal Concessionario le procedure operative del sistema di autocontrollo e la relativa documentazione deve essere resa disponibile al Comune. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato posto in essere dal Concessionario non fosse ritenuto adeguato, il Concessionario dovrà provvedere alle modifiche concordate con il Comune, adottando tutte le conseguenti misure attuative.
5. In relazione alle attività di cui sopra, il Concessionario dovrà designare prima dell'inizio del servizio un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto del Concessionario medesimo – la qualifica di "responsabile dell'industria alimentare".
6. Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari e di formazione ed informazione professionale degli alimentaristi.

ART. 25 - MATERIALE DI PULIZIA E PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

La Società Appaltatrice deve provvedere alla fornitura delle attrezzature, del materiale di pulizia, dei prodotti detergenti e sanificanti necessari per lo svolgimento di tutte le operazioni di pulizia. Devono essere forniti anche i prodotti necessari alla pulizia delle persone (sapone liquido, asciugamani monouso e carta igienica) presso i servizi igienici utilizzati dal personale addetto.

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere conformi alle disposizioni normative in materia, che qui si intendono tutte richiamate, per quanto attiene alla loro composizione, etichettatura e confezionamento.

Ove siano disponibili, son da preferire prodotti eco-compatibili.

Tutte le sostanze detergenti-sanificanti devono essere conservate in contenitori originali o comunque con chiara indicazione del contenuto e dell'utilizzo al quale il prodotto è destinato.

Tutte le attrezzature e i prodotti devono essere riposti in appositi locali o armadi chiusi.

ART. 26 - CONSERVAZIONE CAMPIONATURE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Per individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari e consentire i controlli che il competente servizio sanitario riterrà di compiere, la società appaltatrice deve conservare un campione di riferimento, rappresentativo del pasto completo di ogni giorno, in appositi sacchetti riportanti la data di campionamento e la denominazione del prodotto, da utilizzare per eventuali analisi di laboratorio.

Tale campione di riferimento deve comprendere tutti gli alimenti distribuiti che abbiano subito un trattamento di preparazione in loco, cotti e non (primo piatto, secondo piatto, contorno); deve essere conservato a +4°C per 72 ore e ogni tipo di alimento deve essere così conservato in quantità sufficiente per le eventuali analisi (150 gr edibili).

La società appaltatrice deve far pervenire ai Comuni le procedure operative attuate per la raccolta e la conservazione del campione sopra richiesto.

Compete alla società appaltatrice la fornitura dei sacchetti per la campionatura di cui al presente articolo.

ART. 27 - LOGISTICA ATTUALE DEL SERVIZIO: CENTRI DI COTTURA, SEDI DI DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI, TRASPORTO CENTRI DI COTTURA E SEDI E GIORNI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Vedi tabella sottoindicata

La tabella riprende il numero di pasti preparati nel corso dell'anno 2017 ed è proposta solo a titolo informativo (numero dei plessi, tipologia dei pasti, orari). Il numero dei pasti sul quale occorrerà formulare l'offerta è quello indicato in sede di determinazione del valore della concessione (151.500 pasti annui per cinque anni). Tale valorizzazione tiene infatti conto delle modifiche previste relativamente al servizio (calo dell'utenza scolastica di Calolziocorte e servizio prima infanzia liquirizia di Monte Marenzo)

tipologia di utenti	nr. pasti alunni (riferimento anno 2017)	nr. pasti insegnanti (riferimento anno 2017)	inizio/ fine servizio	gg. Settimanali di servizio	orario inizio consumazione frutta se richiesta	orario inizio consumazione pasti
COMUNE DI CALOLZIOCORTE	96080	979				
	merende	6483				
Scuola dell'Infanzia Lorentino	5345	434	secondo calendario	da lunedì a venerdì	ore 10,00	ore 12,00
Scuola dell'Infanzia Pascolo	8961	738	secondo calendario	da lunedì a venerdì	ore 10,00	ore 12,00
Scuola dell'Infanzia Sala	6319	726	secondo calendario	da lunedì a venerdì	ore 10,00	ore 12,00
Scuola dell'Infanzia Foppenico	6666	677	secondo calendario	da lunedì a venerdì	ore 10,00	ore 12,00
Merende Foppenico			secondo calendario	da lunedì a venerdì	ore 16,00	
Scuola dell'Infanzia Via Lavello	12801	901	secondo calendario	da lunedì a venerdì	ore 10,00	ore 12,10
Scuola Primaria Foppenico	20257	1074	secondo calendario	da lunedì a venerdì	ore 10,30 circa (intervallo) se richiesto, giovedì di	1° turno ore 12,25 2° turno ore 13,15

					sicuro		
Scuola Sala	Primaria	13003	696	secondo calendario	da lunedì a venerdì	ore 10,30 circa (intervallo) se richiesto, giovedì di sicuro	1 turno ore 12,25
Scuola Pascolo	Primaria	15677	827	secondo calendario	da lunedì a venerdì	ore 10,30 circa (intervallo) se richiesto	1° turno ore 12,25 2° turno ore 13,15
Scuola Rossino	Primaria	4266	259	secondo calendario	da lunedì a giovedì	ore 10,30 circa (intervallo) se richiesto	1° turno ore 12,20 2° turno ore 13,10
Scuola Secondaria di 1° grado		2785	151	secondo calendario	Lunedì martedì e giovedì		un turno ore 13,05.
COMUNE DI CARENNO		6451	390				
Scuola Primaria		3395	213	secondo calendario	da lunedì a venerdì		12,15
Scuola Secondaria di 1° grado		3056	177	secondo calendario	Lunedì, martedì e giovedì		13,10
COMUNE DI ERVE		2141	166				
Scuola dell'Infanzia		384	111	secondo calendario	da lunedì a venerdì	10,15	11,55
Scuola Primaria		1757	55	secondo calendario	da lunedì a venerdì	10,30 (lunedì, mercoledì e venerdì)	12,45
COMUNE DI MONTE MARENZO		15908	1118				
Scuola dell'Infanzia		5739	514	secondo calendario	da lunedì a venerdì	ore 10,00	Ore 12,00
Scuola Primaria		10169	604	secondo calendario	da lunedì a venerdì	Ore 10,00	Ore 12,40
COMUNE DI TORRE DE' BUSI		10906	581				
Scuola Primaria		8153	407	secondo calendario	da lunedì a venerdì	Ore 10,20	Ore 12,20
Scuola Secondaria di 1° grado		2753	174	secondo calendario	martedì e giovedì		Ore 13,00
ASILO NIDO CALOLZIOCORTE		7522 pasti 4917 merende	669				
bambini		7522	669	secondo calendario	da lunedì a venerdì	Ore 9,15 – 9,30	Dalle ore 11,30 alle 13,00 circa
merende		4917		secondo calendario	da lunedì a venerdì	dalle 15,30 alle 15,15 circa	
Pasti CDD		3961		sett/luglio (47 settimana)	da lunedì a venerdì		Ore 12,00

			ne all'anno)		
Pasti Anziani	5730		tutto l'anno	da lunedì a venerdì	Consegna entro le ore 10,45/11,00
TOTALE PASTI	148699 pasti 5896 merende	9407			

A) PASTI TRASPORTATI

1) PIANO DEI TRASPORTI

Il Concessionario dovrà organizzare, ove necessario, un piano dei trasporti e far sì che i tempi tra produzione dei pasti e distribuzione nei luoghi di ristorazione siano ridotti al minimo. Si precisa che i pasti dovranno essere consegnati ai refettori in tempo utile alla organizzazione della distribuzione, secondo orari concordati con i competenti Servizi del Comune e le Scuole in relazione alle esigenze didattiche e alla funzionalità del servizio.

Il piano di trasporto dovrà fornire indicazione quantificata dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'inizio della distribuzione in ogni mensa. Le attrezzature e i mezzi per la veicolazione, il trasporto e la conservazione che dovranno essere conformi al D.P.R. 327/1980 e s.m.i ed al Regolamento CEE 852/2004 e s.m.i.

2) TRASPORTO

I pasti trasportati dovranno essere contenuti in contenitori gastronomici multi porzioni in acciaio con coperchi a tenuta stagna, muniti di guarnizioni, già suddivisi per luoghi di ristorazione. 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 mantenere i cibi ad una temperatura costante conforme a quanto definito all'art. 23.2 del presente capitolato, fino al momento della consumazione. I contenitori multiporzione dovranno avere caratteristiche tecniche che assicurino 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.

B) ATTIVITA' CONNESSE AL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI

1) SERVIZIO PRESSO I REFETTORI

Come specificato dal presente Capitolato, il Concessionario dovrà provvedere, per tutte le aree adibite a centro di cottura, a refettorio e gli annessi locali di servizio, a tutte le operazioni di pulizia e sanificazione preliminare delle stesse (con particolare riferimento agli arredi), all'apparecchiamento, allo scodellamento, allo sparcchiamento, al ritiro delle stoviglie e dei rifiuti, alla pulitura accurata ed alla sanificazione, dopo i pasti e la merenda, dove richiesta, di tutto quanto utilizzato per i refettori e dei refettori stessi (inclusi arredi, tovaglie, tavoli, sedie, pavimenti, ecc.).

I Comuni si riservano – anche nel corso del primo anno di concessione – la facoltà di apportare modifiche, di procedere all'accorpamento, alla variazione di sede, all'aumento od alla diminuzione del numero di refettori, in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale e/o operativo del servizio di ristorazione scolastica o di cause di forza maggiore, senza che ciò possa incidere sulle mansioni del Concessionario o sulle condizioni economiche definite in sede di gara e dal presente Capitolato.

I Comuni si riservano altresì – anche nel corso del periodo della concessione – la facoltà di apportare modifiche agli orari ed alle modalità di somministrazione dei pasti presso i refettori.

2) ATTIVITA' CONNESSE AL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI

Relativamente al servizio di distribuzione dei pasti presso i refettori scolastici, la società appaltatrice deve:

- apparecchiare i tavoli del refettorio, disponendo ordinatamente tovagliette individuali, tovagliolo, piatti, posate, bicchieri capovolti e acqua, con modalità e tipologia da concordare con l'ufficio scuola comunale;
- scaricare i contenitori termici dal furgone di consegna;
- verificare che i pasti consegnati corrispondano alle prenotazioni richieste e che siano fornite tutte le diete speciali previste, segnalando tempestivamente al centro cottura eventuali mancanze;
- aggiungere i condimenti necessari (sughi, brodi, formaggio, olio, aceto, sale), avendo cura di aprire i contenitori solo al momento della distribuzione per evitare la dispersione della temperatura;
- dovrà aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- procedere alla distribuzione ai tavoli solo in presenza degli utenti, avendo cura – per le sole scuole dell'infanzia – di procedere allo scodellamento dei primi piatti in brodo immediatamente prima dell'ingresso dei bambini in refettorio;

- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni. Di norma non sono ammessi bis di primi piatti. E' consentita la distribuzione in due tempi della porzione complessiva per incentivare il consumo in bambini lenti o inappetenti (finto bis);
- collocare in tavola il pane, adeguatamente riposto in appositi cestini, solo al termine della distribuzione del primo piatto, o direttamente sulla singola tovaglietta se richiesto dalla scuola;
- sparecchiare i tavoli;
- lavare i contenitori e le stoviglie;
- pulire e sanificare i tavoli e le sedie dei refettori, e provvedere alla pulizia dei pavimenti;
- pulire e sanificare le zone di preparazione annesse ai refettori e tutte le attrezzature utilizzate.

Il servizio per la distribuzione della merenda di metà mattina verrà concordato per ogni scuola che chiede tale servizio all'avvio dell'anno scolastico di comune accordo con l'Ufficio Scuola e le Scuole

E' obbligo della ditta appaltatrice evitare che avvengano incroci tra la fase di distribuzione dei pasti e la fase di riassetto e pulizia dei locali.

La società appaltatrice è tenuta, altresì, ad accogliere eventuali richieste particolari che potrebbero essere avanzate dai singoli plessi scolastici relativamente alla predisposizione dei posti a tavola nei refettori (es. necessità di suddividere tra più classi gli alunni di unica classe in caso di assenza di insegnanti o necessità di predisporre uno o più tavoli composti da alunni appartenenti a diverse classi).

A tale scopo la società appaltatrice deve garantire la massima collaborazione con il personale scolastico, al fine di individuare le modalità operative più idonee a salvaguardare contemporaneamente le esigenze didattico-educative delle scuole e le esigenze organizzative del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

3) STOVIGLIAME E MATERIALE CONNESSO AL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI

Per lo svolgimento del servizio di distribuzione la società appaltatrice deve prevedere presso ciascun plesso scolastico le forniture e le successive eventuali integrazioni, in quantità sufficiente a garantire un corretto ed adeguato servizio di :

- tovagliette e tovaglioli monouso;
- piatti e bicchieri in materiale non a perdere;
- posate (cucchiaini compresi) in acciaio inox;
- stoviglie monouso (piatti, bicchieri, posate) da usare esclusivamente in caso di emergenza;
- utensili necessari per la distribuzione;
- reintegro delle stoviglie e da sostituire (piatti ingialliti o graffiati, o scheggiati, o bicchieri e caraffe con opacità, o posate deformate);
- detergenti e materiali accessori necessari per le operazioni di pulizia e sanificazione;
- termometri idonei alla rilevazione della temperatura delle derrate alimentari da mettere a disposizione di ogni refettorio;
- bilance;
- carrelli di distribuzione in quantità sufficiente a consentire un rapido ed efficiente servizio di distribuzione.

La tipologia della fornitura delle stoviglie è da concordare con l'ufficio Pubblica Istruzione, a seconda del bisogno del servizio attivato.

4) CENTRI DI COTTURA

I Comuni mettono a disposizione i locali attualmente utilizzati per il servizio di refezione scolastica, come centri di cottura con gli annessi locali di servizio (dispense e servizi igienici per il personale), e gli arredi e attrezzature in essi presenti.

E' a carico del concessionario:

- La fornitura e l'integrazione, rispetto a quanto già in dotazione nei refettori e centri di cottura comunali, di tutto ciò che è necessario alla adeguata preparazione e distribuzione dei pasti e alla loro somministrazione: ad es. attrezzature di cucina, mobili, suppellettili, tavoli, sedie, tovaglie, tovagliette e tovaglioli monouso di carta, bicchieri, piatti, posate in acciaio inox, contenitori termici idonei per il trasporto, ecc.. Ogni investimento che il Concessionario attiverà all'interno dei locali adibiti al servizio di refezione - centri di cottura e preparazione, refettori - diventerà di proprietà del Comune proprietario dell'immobile al termine del periodo di concessione. Alla fine del periodo di concessione, il Concessionario dovrà lasciare i centri di cottura e i refettori dotati, in termini di arredo e attrezzature, di tutto ciò che è necessario all'adeguato svolgimento futuro del servizio e perfettamente funzionante;
- Il Concessionario potrà utilizzare per altri servizi di refezione collettiva o eventi particolari i centri di cottura, solo se questo utilizzo, compatibile con il numero previsto dalle autorizzazioni, non compromette l'efficacia complessiva del servizio scolastico, non intralcia le attività didattiche e dopo averne ricevuta autorizzazione scritta da parte del Comune proprietario delle struttura, che ne definisce anche le modalità, i vincoli e gli eventuali oneri;
- Il Concessionario potrà estendere i servizi resi nell'ambito del contratto con prestazioni svolte a favore di altri Enti Pubblici nell'ambito della ristorazione scolastica, solo alle seguenti condizioni: che questo utilizzo non comprometta l'efficacia complessiva del servizio per le scuole dei Comuni di Calolziocorte, Carenno, Erve, Monte Marengo e Torre de' Busi, che non intralci le attività didattiche, che resti nei limiti delle capacità produttive dei centri di cottura coinvolti nell'estensione prevista, che i

menù siano i medesimi in essere nel contratto al momento dell'estensione, che i Comuni autorizzino tali estensioni e definiscano eventuali royalties da incassare;

- I Comuni si riservano la possibilità di accedere a tutte le aree e i locali oggetto del presente capitolato in ogni momento senza obbligo di preavviso al fine di poter effettuare le verifiche di conformità al presente Capitolato, ai relativi allegati ed alle norme sanitarie inerenti il servizio fornito dal Concessionario;

ART. 28 - UTILIZZO DEL CENTRO DI COTTURA

I locali adibiti a refezione scolastica e ai centri di cottura nei plessi scolastici con le relative attrezzature in dotazione al momento dell'avvio del servizio, saranno messi a disposizione del Concessionario da parte dei Comuni.

La società aggiudicataria riconoscerà ai Comuni proprietari dei Centri di cottura un canone annuo pari a complessivi € 8.000,00 (ottomila,00 euro) da versarsi a ciascuno in proporzione al numero di pasti prodotti presso il centro di cottura di proprietà. Tale canone, da corrispondere entro il 31 gennaio di ogni anno, sarà rivalutato annualmente in base all'indice ISTAT nazionale dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati, a partire dal secondo anno d'appalto.

ART. 29 - MODIFICHE STRUTTURALI

La società appaltatrice si obbliga a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti, senza autorizzazione della stazione appaltante.

ART. 30 - MANUTENZIONE

La società appaltatrice deve provvedere alla manutenzione, ordinaria e straordinaria, di tutte le attrezzature e degli arredi presenti in tutti i locali messi a disposizione per l'espletamento del servizio.

E' altresì a carico, secondo normative vigenti, della società appaltatrice la manutenzione ordinaria degli impianti e dei locali utilizzati per la gestione del servizio. Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante del centro cottura. Nella manutenzione ordinaria si intende compresa la tinteggiatura dei locali e relativa pulizia da effettuarsi almeno una volta a biennio nel corso di svolgimento dell'appalto.

Particolare attenzione deve essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono pregiudicare, se non eseguiti tempestivamente, la qualità, l'efficienza e la sicurezza delle attrezzature, degli arredi, degli impianti e dei locali. La società appaltatrice è tenuta ad effettuare lavori o modifiche che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle norme in materia di sicurezza e prevenzione.

Il piano di manutenzione dovrà prevedere anche la tempistica entro cui saranno effettuati gli interventi di assistenza richiesti a seguito di guasti alle attrezzature, precisando che per intervento di assistenza si intende la risoluzione del problema (riparazione o sostituzione, anche temporanea) dell'apparecchiatura guasta.

Sono inoltre a carico della ditta appaltatrice:

- la manutenzione e la periodica sostituzione dei filtri per il corretto funzionamento degli erogatori di acqua potabile, se richiesti dalle scuole;
- la manutenzione e l'assistenza tecnica dell'impianto di rilevazione incendi;
- la pulizia delle aree esterne di pertinenza (cortile);
- gli interventi manutenzione (che rientrano nei punti sopra elencati) prescritti dall'ATS a seguito di sopralluoghi ispettivi.
- la pulizia dei vetri e delle zanzariere dei centri cottura, refettori, dispense, cucine e annessi locali di servizio, almeno una volta al bimestre;

ART. 31 - RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI

Il Concessionario sarà tenuto al rispetto delle disposizioni comunali per la raccolta differenziata dei rifiuti. In particolare dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti o prescrizioni:

1. effettuare sempre la raccolta differenziata in base alle tipologie previste;
2. depositare i rifiuti esclusivamente negli appositi contenitori;
3. mantenere i contenitori in buone condizioni igieniche;
4. segnalare tempestivamente la rottura o il malfunzionamento dei contenitori all'ufficio scuola del Comune sede della refezione;
5. mantenere gli spazi adibiti alle aree rifiuti in modo decoroso, ossia in buone condizioni di igiene e pulizia;
6. rispettare i giorni previsti dal calendario per la raccolta in base alle zone;
7. provvedere all'acquisto dei sacchetti per la raccolta differenziata dei rifiuti;
8. provvedere a sua totale cura e spesa al conferimento presso gli appositi centri di raccolta esistenti nell'ambito del territorio comunale del Comune sede del servizio dei cartoni o contenitori in legno, plastica, vetro e altri materiali oggetto di raccolta differenziata, utilizzati per la gestione del servizio.

ART. 32 - GARANZIE DI QUALITA'

La società appaltatrice deve assicurare e dimostrare che tutte le derrate alimentari utilizzate sono conformi alle normative vigenti e ai requisiti di sicurezza igienico-sanitaria.

Su richiesta della stazione appaltante, la società appaltatrice dovrà consegnare la documentazione sui sistemi e procedure istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti e le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal capitolato e/o dalla vigente legislazione. Certificazioni e schede tecniche, acquisite dalla ditta appaltatrice nel corso dell'appalto, dovranno essere trasmesse all'Ente appaltante su richiesta.

ART. 33 - APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE DERRATE ALIMENTARI

L'approvvigionamento delle derrate alimentari deve avvenire secondo il piano prestabilito presentato nell'offerta qualità redatto dalla società. In particolare, nel rifornimento di derrate non deperibili, devono essere evitati stoccaggi prolungati della merce e per i prodotti deperibili devono essere organizzate le forniture in modo tale da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo: a tale scopo il piano di approvvigionamento deve essere elaborato tenendo in attenta considerazione i menù. L'approvvigionamento delle derrate deve inoltre tenere conto delle differenti capacità di stoccaggio delle diverse cucine.

La consegna delle derrate alimentari alle varie cucine deve tassativamente avvenire in orari tali da non creare difficoltà o intralcio al regolare svolgimento delle attività scolastiche né alle attività di preparazione e distribuzione dei pasti, dalle ore 9,00 alle ore 11,00.

In particolare, nelle cucine interne ai vari plessi scolastici, non devono avvenire forniture durante gli orari di entrata e uscita degli alunni, nonché durante la consumazione del pasto.

I fornitori delle derrate alimentari devono essere accuratamente selezionati; devono essere in grado di assicurare e certificare le garanzie di qualità richieste dal capitolato.

La stazione appaltante potrà in qualsiasi momento effettuare delle verifiche sulla correttezza, professionalità dei fornitori suddetti.

Nei casi in cui sia necessario acquistare derrate alimentari in quantitativi minimi, la società appaltatrice deve attuare le modalità più opportune, nel pieno rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie, per soddisfare comunque queste esigenze.

La società appaltatrice deve garantire che la fornitura di tutte le derrate alimentari, incluse le fasi di trasporto, consegna, stoccaggio e conservazione, avvenga nel pieno rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie.

ART. 34 - OBBLIGHI NORMATIVI ALL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

La Società appaltatrice si impegna ad adottare un modello organizzativo del ciclo produttivo tale da garantire il pieno rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente (in particolare L. 283/62 e suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80; Reg. CE 178/02 e le successive modifiche ed integrazioni).

La società appaltatrice è inoltre tenuta al rispetto delle indicazioni suggerite dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate nel 2010 dalla Conferenza Stato-Regione e dalle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" – approvate con Decreto della Direzione Generale della Sanità 1/08/2002.

ART. 35 - DIVIETO DI RICICLO E LEGGE DEL BUON SAMARITANO

E' vietata espressamente ogni forma di riciclo dei pasti eventualmente prodotti in eccesso rispetto alle esigenze del giorno.

Sono escluse da tale divieto eventuali forme inerenti iniziative di solidarietà per la destinazione del cibo ad enti assistenziali in accordo con le Amministrazioni comunali.

Gli avanzi o i residui mensa devono essere eliminati.

Ogni violazione al presente divieto sarà sanzionata.

ART. 36 - CONTRIBUTI CEE/AGEA

Il Concessionario, onde permettere, ai Comuni interessati a farlo, in applicazione del Regolamento CE 2707/00, modificato dal Regolamento CE 816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche, sarà tenuto a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture/bolle intestate alla ditta di ristorazione o al Comune devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche dei Comuni, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e devono essere muniti della prescritta bollatura sanitaria.

ART. 37 - PERSONALE E ORGANICO

37.1 PERSONALE A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Tutti i costi di organico e di personale sono a carico del Concessionario. Il Concessionario, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata della concessione.

Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dai Reg. CE 852, 853 e 854/2004 e s.m.i. sull'igiene alimentare nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione.

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

In caso di subentro alla ditta che attualmente gestisce la mensa scolastica:

- nei Comuni di Calolziocorte, Carenno, Erve, Monte Marengo e Torre de' Busi, il Concessionario del servizio si impegna ad assorbire il personale della ditta cessante, attualmente impegnato nell'erogazione del servizio per l'anno scolastico 2017/2018, secondo le vigenti normative.
- Il concessionario si impegna inoltre a favorire il passaggio degli stessi dal precedente soggetto gestore alla nuova gestione, previa assunzione con medesima tipologia contrattuale, mantenendo inquadramento e livello contrattuale senza soluzione di continuità nella progressione dell'anzianità. Il concessionario si impegna a mantenere personale in forza riservandosi variazioni in difetto nell'organico soltanto in relazione ad una diminuzione del numero degli utenti che lo giustifichi previa comunicazione e approvazione dell'Amministrazione comunale.

Tutti gli oneri diretti o indiretti relativi al personale si intendono ad esclusivo carico del Concessionario, essendo il Comune sollevato da ogni tipo di responsabilità.

37.2 ORGANICO

Il numero di persone impiegate dal Concessionario dovrà essere tale da garantire un servizio di qualità, efficiente, tempestivo e ordinato. L'elenco del personale in servizio dovrà essere sempre aggiornato e inoltrato all'Ente. Il Concessionario dovrà pertanto provvedere alle opportune comunicazioni ogni volta che avverrà un cambio, una sostituzione o un avvicendamento del personale. Il Concessionario dovrà presentare al Comune, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale assegnato ai plessi di erogazione dei servizi oggetto della presente concessione.

Il Concessionario garantirà la continuità e l'efficienza del servizio provvedendo alla tempestiva sostituzione del personale assente. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. E' opportuno pertanto che il Concessionario non effettui continui spostamenti tra un plesso e l'altro e che tale personale non venga, nei limiti del possibile, sostituito nel corso dell'anno scolastico. L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa. **Per il personale addetto alla distribuzione dei pasti presso i refettori dovrà essere garantita la presenza di almeno n. 1 (un) operatore ogni 40 (quaranta) utenti compresenti per ogni turno, con oscillazioni accettabili in più o in meno del 15%.** Il rapporto di presenza indicato potrà essere modificato previo accordo con il Comune a fronte di oggettivi condizionamenti logistici e organizzativi.

Il Concessionario garantirà il servizio anche nel caso di assenza del lavoratore assegnato originariamente e si impegna alla sua tempestiva sostituzione.

37.3 VESTIARIO

Il Concessionario dovrà fornire al proprio personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'azienda (generalità e ragione sociale), il nome e cognome del dipendente e le sue mansioni e dovranno essere, ovviamente, distinti indumenti per la distribuzione degli alimenti e per le operazioni di pulizia.

37.4 RISPETTO NORMATIVE SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO E SUL DIVIETO DI FUMO

Il Concessionario si impegnerà ad adottare, nell'esecuzione del servizio, tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità degli operatori e dei terzi. In particolare si impegnerà ad applicare, per quanto di sua competenza, le prescrizioni del D.Lgs. 81/2008 e sue successive modifiche ed integrazioni, comunicando al momento della stipula del contratto i nominativi dei soggetti da considerare datore di lavoro, responsabile della sicurezza nonché l'applicazione della vigente normativa antifumo.

37.5 FORMAZIONE PROFESSIONALE

La formazione professionale è obbligatoria. La formazione professionale di tutto il personale in forza è a carico del Concessionario. Il personale è tenuto a partecipare gratuitamente ai corsi periodici di aggiornamento organizzati dal Concessionario con particolare attenzione alla formazione professionale sostitutiva del Libretto di Idoneità Sanitaria per gli Alimentaristi (LISA).

37.6 SCIOPERO

In caso di sciopero del personale dipendente del Concessionario, ai Comuni dovrà essere comunque garantito l'espletamento del servizio, trattandosi di servizio minimo essenziale.

ART. 38 - CONTROLLO QUALITA'

1. Ogni Comune vigilerà sul servizio di propria competenza per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che il Concessionario possa eccepire eccezioni di sorta.

Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite sia a cura del personale dipendente dal Comune o di terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Comune, sia mediante i preposti organi dell'Ats Brianza – Dipartimento di Igiene e Prevenzione sanitaria _UOC Igiene Alimenti Nutrizione, UOS-Lecco, competente per il territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente Capitolato.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, il Concessionario è tenuto a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta. Deve inoltre fornire il materiale igienico sanitario funzionale allo svolgimento dell'ispezione in condizioni di sicurezza.

2. In particolare si prevedono quattro tipi di controllo:

- **controllo tecnico-ispettivo**, svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati, comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna, la distribuzione dei pasti ed il rispetto di tutto quanto definito dal presente Capitolato; in tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di cottura ed ai refettori, visita che dovrà essere consentita anche ai rappresentanti dei genitori e delle scuole che compongono la Commissione Mensa o organo equivalente;
- **controllo igienico-sanitario**, svolto dalla competente Ats Brianza – Dipartimento di Igiene e Prevenzione sanitaria _UOC Igiene Alimenti Nutrizione, UOS-Lecco, relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti forniti ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'impresa; le richieste poste in essere dalla competente Ats Brianza – Dipartimento di Igiene e Prevenzione sanitaria _UOC Igiene Alimenti Nutrizione, UOS-Lecco dovranno essere immediatamente recepite dal Concessionario;
- **controllo sull'andamento complessivo del servizio**, da parte dei componenti la Commissione Mensa, presso ogni singola struttura scolastica servita; i rappresentanti della Commissione Mensa o organo equivalente potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali: aspetto, temperature, gusto, servizio, ecc., sul rispetto del Capitolato ed, in generale, sull'andamento complessivo del servizio;
- **controllo sulla gradibilità dei cibi** svolto in ogni plesso scolastico dai genitori indicati all'inizio dell'anno per non più di 6 volte nell'arco dell'anno scolastico.

Il Comune si riserva in ogni caso la facoltà di operare tali e altri ulteriori controlli nei modi e nei tempi che riterrà più opportuni.

In occasione dei momenti di verifica, il Comune si riserva la facoltà di proporre modifiche e/o alternative al servizio in atto, con particolare riferimento ai menù, alle tabelle dietetiche ed al tipo di alimenti da utilizzare o alle precauzioni igienico-sanitarie da porre in essere sia per problemi di natura gestionale che per eventuali emergenze sanitarie, come nel caso della BSE o dell'influenza aviaria.

3. Ai fini del controllo igienico-sanitario il Concessionario dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese, per l'intera durata del contratto, una campionatura sul prodotto fornito almeno per due volte durante l'anno scolastico (una entro dicembre e una entro giugno di ogni anno)

4. Il Concessionario dovrà inoltre obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto una campionatura del tipo e sugli alimenti di seguito elencati: **vegetali freschi**: pesticidi; **pasta e riso**: parassiti; **farina di mais**: ogm; **prodotti ittici surgelati**: mercurio, piombo, cromo. Le citate operazioni dovranno essere effettuate per tutte le mense servite.

5. Il Concessionario è tenuto a comunicare al Comune i risultati delle analisi non appena disponibili. Qualora i risultati delle analisi microbiologiche di cui sopra superassero i limiti indicati, ovvero, nel caso dalle analisi chimiche si rilevasse la presenza di sostanze indesiderate, come i seguenti elementi: pesticidi per vegetali freschi, parassiti per pasta e riso, ogm per la farina di mais, mercurio, piombo, cromo per pesce surgelato, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione della fornitura fino all'accertamento del risultato batteriologico completamente negativo, imputando all'impresa i costi sostenuti per lo svolgimento del

servizio da parte di altra ditta. In casi di particolare gravità il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

6. Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'impresa. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà il diritto di risolvere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste dal Capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma e impregiudicata la facoltà dei Comuni di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche sui pasti forniti dall'impresa con riserva di adottare tutte le iniziative e provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici sopra indicati.

ART. 39 - 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 i Comuni saranno affidati dal Concessionario ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto a tutti i Comuni.

ART. 40 - DISPOSIZIONI FINALI

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

Il Concessionario è pertanto tenuto, nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali e quant'altro di propria pertinenza, che verranno durante la durata della concessione emanate.

ALLEGATI:

SCHEDE RELATIVE ALLA GESTIONE DEL SERVIZIO

- **ALLEGATO 1) MENU' SCOLASTICI**
- **ALLEGATO 2) ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE ISCRIZIONE E PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE RETTE RISTORAZIONE**
- **ALLEGATO 3) SERVIZI PRIMA INFANZIA**
- **ALLEGATO 4) ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO PASTI TRASPORTATI PER PERSONE IN CARICO AI SERVIZI SOCIALI COMUNALI**
- **ALLEGATO 5) SERVIZIO A RICHIESTA DI ACCOMPAGNAMENTO AL TRASPORTO PER GLI ALUNNI SCUOLA DELL'INFANZIA DI LORENTINO E PASCOLO E DELLA SCUOLA PRIMARIA DI PASCOLO E ROSSINO PER IL COMUNE DI CALOLZIOCORTE, E PER I COMUNI CHE LO RICHIEDERANNO SERVIZIO DI ACCOMPAGNAMENTO AL TRASPORTO PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA.**
- **ALLEGATO 6) SERVIZIO DI CATERING O RINFRESCHI A SEGUITO DI RICHIESTA PER MANIFESTAZIONI COMUNALI O SCOLASTICHE**

ALTRO MATERIALE ALLEGATO (formato file)

- **BOZZE DUVRI POSTAZIONI INTERESSATE AL SERVIZIO**
- **ELENCO ATTUALE DOTAZIONE ORGANICA**
- **BUON APPETITO.....**

ALLEGATO 1) MENU' SCOLASTICI
A) MENU' INVERNALE ATTUALMENTE IN VIGORE PER SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° settimana	Riso e prezzemolo Bresaola Patate al forno Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo al forno Finocchi Frutta fresca di stagione Pane integrale	Passato di legumi [^] con crostini o pasta Frittata al forno Fagiolini e carote Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pinzimonio di verdure crude (bastoncini di carote, finocchi, sedano) Pizza margherita Yogurt alla frutta Pane integrale	Risotto alla parmigiana Platessa impanata al forno Spinaci Frutta fresca di stagione Pane integrale
2° settimana	Risotto al pomodoro Mozzarella Cavolfiore o broccolo verde Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pesto Merluzzo gratinato al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Passato di verdura con farro Arrosto di vitello Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane	Pasta all'olio e grana Scaloppina di pollo Erbette o spinaci Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Tortino di legumi Carote cotte Torta paradiso Pane integrale
3° settimana	Pasta agli aromi Frittata al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Risotto alla milanese Petto di pollo dorato al forno Cavolfiore o finocchi Frutta fresca di stagione Pane	Passato di legumi [^] con pasta Formaggio Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane	Piselli [^] e carote Pasta pasticciata Budino Pane	Pasta al pomodoro Filetti di platessa impanati Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane integrale
4° settimana	Pasta con pesto alla siciliana (pomodoro, pesto e ricotta) Piselli [^] stufati Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane	Gnocchi al pomodoro Bastoncini di merluzzo Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Pasta all'olio e grana Frittata al forno Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane	Passato di verdura con pasta Arrosto di tacchino con verdure e patate Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pesto Lenticchie in um Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane integrale

B) MENU' ESTIVO ATTUALMENTE IN VIGORE PER SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro Frittata al forno con formaggio Fagiolini Yogurt alla frutta Pane	Pasta agli aromi Tacchino al forno Zucchine Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pesto alla siciliana Lenticchie o purea di ceci Carote cotte Frutta fresca di stagione Pane	Risotto aurora Bastoncini di merluzzo al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Minestra primavera Scaloppine agli aromi Patate al forno Frutta fresca di stagione Pane
2	Pasta al pesto Prosciutto cotto Finocchi Frutta fresca di stagione Pane	Risotto agli aromi Petto di pollo dorato Fagiolini Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al sugo con fagioli Carote cotte Gelato Pane	Pasta alle zucchine Mozzarella Pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Platessa al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane
3	Pasta agli aromi Uova strapazzate Carote Frutta fresca di stagione Pane	Pizza margherita Piselli Yogurt alla frutta Pane	Risotto alla milanese Arrosto di vitello Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Merluzzo gratinato al forno Pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Passato di verdura con pasta Tacchino al forno Patate in insalata Frutta fresca di stagione Pane
4	Pasta al pesto Mozzarella Pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Riso e prezzemolo (pasta al pomodoro per scuola secondaria di 1° grado) Arrosto di lonza Patate al forno Frutta fresca di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Platessa al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane	Pasta agli aromi Bocconcini di pollo Zucchine Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Tortino di legumi Insalata mis' Gelato Pane

ALLEGATO 2) ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE ISCRIZIONE E PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE RETTE RISTORAZIONE

Il Comune di Calolziocorte, Carenno e Torre de' Busi affidano alla Concessionaria l'organizzazione e l'esecuzione del servizio di gestione iscrizioni e riscossione e vendita buoni secondo le seguenti specifiche:

1. ISCRIZIONI AL SERVIZIO RISTORAZIONE: Il Concessionario procede, in collaborazione con le Scuole interessate e in accordo con il Comune, all'iscrizione e registrazione degli utenti al servizio. Eventuale fascia ISEE o agevolazioni corrispondenti 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 il Comune. Le procedure di iscrizione dovranno essere concepite con l'obiettivo di facilitare e snellire le pratiche di accesso al servizio da parte dei cittadini. Le tariffe per il servizio verranno stabilite annualmente dal Comune con apposito provvedimento indipendentemente dal costo effettivo del pasto contrattualmente pattuito. L'eventuale differenza tra il costo del singolo pasto erogato e i costi a carico degli utenti sarà a carico del Comune.

Gli utenti che richiedano una riduzione rispetto alla fascia massima saranno invitati a rivolgersi al Comune ed a consegnare allo stesso la necessaria documentazione, affinché l'Ufficio proceda ad individuare la fascia tariffaria di appartenenza da comunicare alla Concessionaria.

2. PRENOTAZIONE PASTO E RACCOLTA PRESENZE

La concessionaria procede quotidianamente alla raccolta prenotazioni e presenze pasti nei singoli plessi, mediante proprio personale, secondo modalità di accesso ai plessi concordate con i competenti uffici del Comune e le Direzioni scolastiche interessate, al fine di non arrecare disturbo allo svolgimento delle lezioni. La concessionaria provvederà quindi all'inoltro dei dati ai centri di cottura.

Nessun pagamento è dovuto per i pasti la cui prenotazione verrà annullata, per qualsiasi motivo, entro le ore 11.00

3. MODALITA' DI RISCOSSIONE RETTE E DI VENDITA BUONI PREPAGATI

La Concessionaria articolerà il servizio di pagamento del servizio secondo le seguenti modalità:

- Presso esercizi commerciali convenzionati per tutti gli utenti;
- Per il personale statale e non statale non aventi diritto alla mensa gratuita il buono pasto stesso può essere acquistato sia presso le sedi scolastiche dalla ditta appaltatrice del servizio sia presso gli esercizi commerciali convenzionati. I buoni verranno raccolti giornalmente presso le sedi di erogazione del servizio a cura della concessionaria.

Nessun onere né finanziario né operativo potrà derivare all'Amministrazione Comunale dalla raccolta di un numero di buoni inferiore ai pasti erogati.

4. SOLLECITI E RISCOSSIONE COATTIVA INSOLUTI

Con l'atto di concessione del servizio, i Comuni di Calolziocorte, Carenno e Torre de' Busi trasferiscono al Concessionario le prerogative proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi. A tale fine spetta al Concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva, per il recupero delle somme dovute, senza pregiudizio alcuno per l'amministrazione concedente.

Il Concessionario è tenuto ad effettuare almeno n. 2 (due) solleciti scritti all'utente insolvente. Decorso inutilmente il tempo relativo ai solleciti, il Concessionario trasmetterà tutta la documentazione al Comune che valuterà 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, che dovrà comunicare preventivamente alla famiglia l'eventuale sospensione del servizio dell'alunno.

ALLEGATO 3) SERVIZI PRIMA INFANZIA

A) SERVIZI PRIMA INFANZIA COMUNE DI CALOLZIOCORTE

PIANO GESTIONALE DELLE RISORSE PER FUNZIONI DI PULIZIA DEGLI AMBIENTI

N.B.: le seguenti prestazioni dovranno essere comprese nel costo pasto a base d'asta.

A.1 ACCOGLIENZA

DALLE 7.30 ALLE 16.00

- Apertura nido e del cancello, rispondere al telefono ed in caso di necessità supporto alle educatrici
- Alle 9.30 numero pasti bambini – educatrici

A.2 REFEZIONE

9.00/16.00

- controllo e chiusura porta entrata e cancello
- lavanderia / stiratura
- pulizia vetri porta d'entrata e vetri bassi stanze di gioco
- supporto educatrici (emergenze ,cambio –lavaggio mani dopo attività di manipolazione)
- lavaggio giochi
- controllo pulizia bagni , sapone, salviette....
- cucito (bavaglie ecc.)
- preparazione telini per bagno
- pulizia sala pittura
- pulizia Centro gioco
- pulizia bagno grandi e piccoli
- riordino casetta sezione grandi e sezione piccoli
- lavaggio bavaglie
- pulizia gioco simbolico
- spazio esterno: scopatura ingresso – raccolta carta giardino – lavaggio giochi
- preparazione e somministrazione merenda

A.3 PULIZIE

DALLE 15.30 – ALLE 18.30 (coopresenza)

- pulizia salone
- pulizia angolo morbido
- pulizia bagni e spazio genitori

Pulizia sezione grandi :

- rifare i lettini : cambio lenzuolini 1 volta la settimana o al bisogno, lavaggio pavimento sala del sonno 1 volta la settimana e a giorni alterni passare la scopa a forbice.
- pulizia casetta centrale – bagni – salone – corridoio –

Pulizia sezione piccoli:

- tutta la sezione : bagni - sala giochi – sala merenda – vetri interni e specchi .
- rifare i lettini – cambio lenzuolini 1 volta la settimana o al bisogno. lavaggio pavimento sala del sonno 1 volta la settimana a giorni alterni passare la scopa a forbice.
- pulizia ufficio
- pulizia entrata

2 volta la settimana:

- pulizia interna degli armadietti e delle porte

1 volta la settimana o al bisogno

- lavaggio coperture tappeti e cuscini grandi .
- al bisogno rispondere al telefono e apertura porta cancello

La pulizia degli spazi prevede giornalmente:

- la pulizia dei tappeti e il loro sollevamento
- lo spostamento e la spolveratura dei mobili sia esterna che interna,
- la pulizia delle seggioline dei bambini

2 volte la settimana:

- spolveratura dei copri caloriferi

2 volte l'anno:

- pulizia di tutti i vetri interni e esterni (prima della riapertura a settembre e tra marzo e aprile)

Menù estivo 15-36 mesi Servizi Prima Infanzia “Insieme Giocando “ Asilo Nido e Nido Primavera - Comune di Calolziocorte

Settimana	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1	Pasta all'olio e grana Grana o casera Lenticchie e fagiolini MERENDA : yogurt con marmellata e fette biscottate	Passato di verdure con pasta Coscia di pollo al forno con Salvia , carote MERENDA : budino al cioccolato	Insalata di farro con lenticchie e piselli MERENDA : Yogurt alla frutta con biscotti	Riso al pomodoro Platessa al forno Insalata MERENDA : The con torta (o gelato)	Riso freddo con pomodorini e frittata MERENDA : Yogurt alla frutta e fette biscottate
2	Gnocchi al pomodoro o alla romana Bresaola Zucchine MERENDA : yogurt con marmellata e fette biscottate	Passato di verdura con crostini Filetto di platessa impanata al forno Fagiolini MERENDA : focaccia e succo di frutta o frutta di stagione	Pizza con mozzarella e origano Spinaci all'olio o cavolfiori gratinati MERENDA : yogurt alla frutta con biscotti	Riso allo zafferano Frittata con verdure MERENDA : frutta di stagione e pane oppure gelato	Insalata d'orzo con pomodorini e piselli MERENDA : yogurt alla frutta e fette biscottate
3	Risotto con piselli Carote <u>prezzemolate</u> MERENDA : yogurt con marmellata e fette biscottate	Minestra di farro Platessa con pomodorini Patate <u>prezzemolate</u> MERENDA : torta con succo di frutta o gelato	Pasta la basilico Cotoletta di tacchino Fagiolini MERENDA :yogurt alla frutta con biscotti oppure frappe o budino	Riso con zucchine Uova strapazzate Pomodori MERENDA : frutta di stagione e pane	Pasta al pomodoro Platessa alla mugnaia al forno Insalata MERENDA : yogurt alla frutta e fette biscottate
4	Pasta alla carbonara Zucchine e fagiolini all'olio MERENDA : yogurt con miele o marmellata e fette biscottate	Pasta al pomodoro Petto di tacchino al forno Spinaci all'olio MERENDA budino al cioccolato	Pizza margherita Carote MERENDA : Yogurt alla frutta con biscotti	Pasta in bianco Legumi Insalata MERENDA : Focaccia e succo di frutta	Riso al basilico Platessa al forno Pomodori MERENDA : yogurt alla frutta e fette biscottate

Menù invernale 15-36 mesi Servizi Prima Infanzia “Insieme Giocando “ Asilo Nido e Nido Primavera - Comune di Calolziocorte

	1 settimana dell'orto	2 settimana del sapore e aromi	3 settimana del colore	4 settimana della tradizione
lunedì	Pasta all'olio d'oliva e grana Formaggio (grana o casera) piselli MERENDA : yogurt con miele o marmellata e fette biscottate	Gnocchi al pomodoro o alla romana bresaola zucchine MERENDA : yogurt con miele o marmellata e fette biscottate	Risotto con piselli Formaggio (grana o Casera) Carote <u>prezzemolate</u> MERENDA : yogurt con miele o marmellata e fette biscottate	Pasta alla carbonara Cavolfiori o fagiolini all'olio MERENDA : yogurt con miele o marmellata e fette biscottate
martedì	Pastina in brodo vegetale Coscia di pollo al forno con salvia broccoletti all'olio MERENDA budino al cioccolato	Passato di verdura con crostini Filetto di platessa impanata al forno Patate <u>prezzemolate</u> MERENDA : focaccia e succo di frutta	Minestra di farro Lenticchie Patate <u>prezzemolate</u> MERENDA : torta con spremuta o succo di frutta	Pasta al pomodoro Petto di tacchino al forno Spinaci all'olio MERENDA : budino al cioccolato
mercoledì	Passato di legumi con farro Zucchine in umido MERENDA : yogurt alla frutta con biscotti	Pizza con mozzarella e origano Spinaci all'olio o cavolfiori gratinati MERENDA : yogurt alla frutta con biscotti	Polenta Spezzatino di manzo con verdure in umido MERENDA : yogurt alla frutta con biscotti oppure Frappè o budino	Orzo con verdure Fagioli Finocchi gratinati/patate MERENDA : yogurt alla frutta con biscotti
giovedì	Riso al pomodoro Platessa al forno Carote cotte con olio e prezzemolo MERENDA : the con torta (o Gelato)	Riso allo zafferano Frittata con verdure Fagiolini MERENDA : frutta di stagione e pane (oppure gelato)	Crema di carote o zucca o zucchine Con crostini Uova strapazzate Fagiolini all'olio MERENDA : frutta di stagione e pane	Lasagne con ragù di carne e verdura o <u>pizzoccheri</u> Carote MERENDA : Focaccia e succo di frutta
venerdì	Minestra di pasta con verdure Frittata Purè di patate MERENDA : yogurt alla frutta e fette biscottate	Minestra d'orzo Fagioli Carote MERENDA : yogurt alla frutta e fette biscottate	Pasta al pomodoro Platessa alla mugnaia al forno Zucchine trifolate MERENDA : yogurt alla frutta e fette biscottate	Minestra di riso e latte e zucca o piselli o zucchine Platessa al forno Fagiolini all'olio MERENDA : yogurt alla frutta e fette biscottate

Menù 6-15 mesi Servizi Prima Infanzia "Insieme Giocando "

Asilo Nido - Comune di Calolziocorte

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
lunedì	Piatto unico con crema di riso o riso rotto in brodo vegetale , formaggio,carote e patate,olio extravergine d'oliva MERENDA : yogurt alla frutta	Piatto unico con pastina in brodo vegetale, passato di prosciutto cotto, carote e patate, olio extravergine d'oliva MERENDA : yogurt alla frutta	Piatto unico con pastina in brodo vegetale, caprino o ricotta e verdure passate, olio extravergine d'oliva MERENDA : yogurt alla frutta	Piatto unico con pastina in brodo vegetale uovo e verdure olio extravergine d'oliva MERENDA : yogurt alla frutta
martedì	Piatto unico con pastina in brodo vegetale , passato di pollo e verdure frullate , olio extravergine d'oliva MERENDA latte con biscotti	Piatto unico con crema di riso o riso cotto in brodo vegetale , passato di platessa e verdure, olio extravergine d'oliva MERENDA : latte con biscotti	Piatto unico con crema di riso o riso cotto in brodo vegetale, passato di lenticchie e carote, olio extravergine d'oliva MERENDA : latte con biscotti	Piatto unico con semolino di grano in brodo vegetale , passato di tacchino e carote, olio extravergine d'oliva MERENDA : latte con biscotti
mercoledì	Piatto unico con crema di riso con passato di legumi, carote e erbe frullate, olio extravergine d'oliva MERENDA : yogurt alla frutta	Piatto unico con pastina o pancotto in brodo vegetale, grana,erbe e carote frullate, olio extrav. d'oliva MERENDA : yogurt alla frutta	Piatto unico con semolino di grano in brodo vegetale , passato di manzo, patate e zucchine , olio extravergine d'oliva MERENDA : yogurt alla frutta	Piatto unico con crema multi cereali o riso cotto in brodo vegetale, passato di fagioli e verdure, olio extrav. d'oliva MERENDA : yogurt alla frutta
giovedì	Piatto unico con semolino di grano in brodo vegetale, passato di platessa e verdure Olio extravergine d'oliva MERENDA : latte con biscotti	Piatto unico con semolino di riso in brodo vegetale, uovo, verdura, olio extravergine d'oliva MERENDA : latte con biscotti	Crema di carote o zucca in brodo vegetale ,uovo e verdure, olio extravergine d'oliva MERENDA : latte con biscotti	Piatto unico di mais e tapioca in brodo vegetale, passato di manzo, erbe e patate all'olio, olio extravergine d'oliva MERENDA : latte con biscotti
venerdì	Piatto unico crema di mais e tapioca in brodo vegetale , uova e verdure, olio extravergine d'oliva MERENDA : yogurt alla frutta	Piatto unico con orzo cotto, grana e passato di fagioli, carote e patate, olio extravergine d'oliva MERENDA : yogurt alla frutta	Piatto unico con pastina o crema di mais e tapioca in brodo vegetale , passato di sogliola e verdure, olio extravergine d'oliva MERENDA : yogurt alla frutta	Piatto unico con crema di riso o riso cotto in brodo vegetale , passato di platessa, olio extravergine d'oliva MERENDA : yogurt alla frutta

B) SERVIZIO PRIMA INFANZIA DEL COMUNE DI MONTE MARENZO ASILO NIDO LIQUIRIZIA

1. OGGETTO

Il presente disciplinare definisce i rapporti relativi all'affidamento in concessione della gestione del servizio di ristorazione per gli utenti dell'Asilo Nido Lquirizia

2. UTENTI DEL SERVIZIO

Utenti dell'asilo nido e operatori che ne fanno richiesta

3. MODALITA' DI ACCESSO E SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

a) Attivazione del servizio:

L'accesso al servizio avviene al momento dell'iscrizione del servizio di Asilo Nido, pertanto ad inizio anno scolastico verranno comunicati il numero degli iscritti.

Attualmente il numero medio dei pasti preparati è di **20**.

La prenotazione/sospensione giornaliera dei pasti verrà effettuata dagli operatori dell'asilo nido entro le ore 10.00 del giorno di riferimento.

b) Svolgimento del servizio:

Il servizio dovrà essere assicurato tutti i giorni di apertura del centro dal lunedì al venerdì per n. 47 settimane all'anno. Il calendario verrà comunicato all'inizio dell'anno formativo dalla Coordinatrice dell'Asilo Nido; in caso di variazioni queste saranno tempestivamente comunicate . Sono a carico della concessionaria la fornitura dei pasti all'Asilo Nido, con consegna in contenitori multiporzione forniti dalla Ditta concessionaria, la fornitura di piatti, bicchieri, posate e quant'altro necessario per la distribuzione del pasto.

Il centro di produzione dei pasti è attualmente situato presso la Scuola Primaria di Monte Marenzo.

I contenitori verranno trasportati dalla ditta concessionaria dal punto di cottura all'asilo nido entro le ore 12.00 ed il ritiro delle stoviglie e degli scarti dovrà avvenire entro le ore 14.00. Eventuali variazioni, relative alla programmazione delle attività, verranno concordate di volta in volta, così pure eventuali diverse modalità per le ordinazioni potranno essere oggetto di specifico accordo per il miglioramento del servizio.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante sopprimere il servizio di refezione in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni, mancato guadagno o indennizzi di sorta.

c) Composizione del pasto:

Il menù e le grammature dovranno rispettare i parametri stabiliti per la refezione dei bambini in età da 0 tre anni

Il menù dovrà essere quello già indicato per il Centro Prima Infanzia del Comune di Calolziocorte.

La ditta dovrà assicurare diete speciali o di salute su richiesta del Servizio attraverso la Coordinatrice del Servizio stesso. Dovrà essere inoltre possibile concordare variazioni al menù standard che potrebbe comportare sia la preparazione di piatti freddi sia di piatti caldi.

4. RAPPORTI CON IL COMUNE

Il Comune di Monte Marengo identifica come suo referente per il servizio la Responsabile del Servizio AA.GG. e/o la Coordinatrice dell'Asilo Nido alla quale la Ditta si rivolgerà per qualsiasi problema di carattere organizzativo e gestionale.

La ditta nomina come suo referente il responsabile di unità del servizio di ristorazione scolastica.

5. NORME FINALI

Per tutto quanto non determinato dal presente disciplinare si fa riferimento alle modalità previste per la gestione del servizio di refezione scolastica.

ALLEGATO 4) ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO PASTI TRASPORTATI PER PERSONE IN CARICO AI SERVIZI SOCIALI COMUNALI .

1. OGGETTO

Il presente disciplinare definisce i rapporti relativi all'affidamento in concessione della gestione del servizio di ristorazione, nell'ambito del servizio di refezione scolastica, per gli utenti del Centro Diurno Disabili (CDD) di Calolziocorte, per gli anziani e gli assistiti del Comune di Calolziocorte, e per gli anziani e gli assistiti, se richiesto dai comuni residenza ricompresi nel bando.

2. UTENTI DEL SERVIZIO

Utenti del CDD e operatori che ne fanno richiesta

Utenti che si trovano in situazione di disagio psico sociale e che ne fanno richiesta

3. MODALITA' DI ACCESSO E SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

3.1 PASTI C.D.D. Calolziocorte

a) Attivazione del servizio

L'accesso al servizio avviene su richiesta delle famiglie degli utenti; all'inizio di ogni anno formativo verrà comunicato il numero di utenti che usufruiscono del servizio. Attualmente il numero medio dei pasti preparati è di **19**.

La prenotazione/sospensione giornaliera dei pasti verrà effettuata dagli operatori del CDD entro le ore 11.00 del giorno di riferimento. Le famiglie degli utenti sono tenute a informare gli operatori del CDD delle eventuali sospensioni giornaliere dell'erogazione del pasto. In caso di mancata comunicazione i pasti preparati verranno conteggiati al fine del calcolo della quota di compartecipazione al costo.

b) svolgimento del servizio:

Il servizio dovrà essere assicurato tutti i giorni di apertura del centro dal lunedì al venerdì per n. 47 settimane all'anno. Il calendario verrà comunicato all'inizio dell'anno formativo dal servizio servizi sociali; in caso di variazioni queste saranno tempestivamente comunicate. Sono a carico della concessionaria la fornitura dei pasti al C.D.D, con consegna in contenitori multiporzione forniti dalla Ditta concessionaria, comprese le tovagliette monouso. Potrebbe essere richiesta da parte del CDD la frullatura/tritatura di alcuni pasti, in casi di necessità.

Il centro di produzione dei pasti è attualmente situato presso la Scuola Primaria del Pascolo.

I contenitori verranno trasportati dalla ditta concessionaria dal punto di cottura al Centro entro le ore 12.00. Eventuali variazioni, relative alla programmazione delle attività, verranno concordate di volta in volta, così pure eventuali diverse modalità per le ordinazioni potranno essere oggetto di specifico accordo per il miglioramento del servizio.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante sopprimere il servizio di refezione in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni, mancato guadagno o indennizzi di sorta.

c) composizione del pasto

Il menù e le grammature dovranno rispettare i parametri stabiliti per la refezione scolastica adulti

Il pasto giornaliero è composto da:

- 1° piatto
- 2° piatto
- contorno
- pane
- frutta/dolce
- acqua

La ditta dovrà assicurare diete speciali, su richiesta del CDD, che rispondano a particolari prescrizioni dietetiche/esigenze di alcuni utenti. Dovrà essere inoltre possibile concordare variazioni al menù standard che potrebbe comportare sia la preparazione di piatti freddi sia di piatti caldi.

3.2 PASTI ANZIANI DI CALOLZIOCORTE

a) Attivazione del servizio: l'accesso al servizio avviene su richiesta degli interessati e/o parenti; il servizio servizi sociali, dopo aver concluso l'istruttoria, comunica agli operatori della ditta l'attivazione/sospensione del pasto entro le ore 9.30 del giorno stesso.

Ogni utente ammesso al servizio è tenuto a comunicare al servizio servizi sociali eventuali sospensioni giornaliere dell'erogazione del pasto. In caso di mancata comunicazione i pasti preparati verranno conteggiati al fine del calcolo della quota di compartecipazione al costo.

Il pasto cucinato dovrà essere consegnato entro le ore 10.45/11.00 al soggetto che gestisce il servizio di trasporti pasti a domicilio.

Il pasto completo dovrà essere predisposto per la consegna in appositi contenitori termici monoporzionamento (attualmente in uso per il Comune di Calolziocorte n. 38). La Ditta dovrà provvedere a proprie spese alla sostituzione/acquisto dei contenitori adibiti al trasporto dei pasti nel caso in cui se ne verifichi la necessità. I contenitori stessi al termine del periodo di concessione diventeranno di proprietà comunale.

Eventuali diverse modalità per le ordinazioni potranno essere concordate per il miglioramento del servizio.

Il numero medio giornaliero dei pasti cucinati è di **24**

b) Svolgimento del servizio: il servizio dovrà essere garantito 12 mesi all'anno dal lunedì al venerdì escluse le festività (nel giorno della festa patronale deve essere garantito), senza interruzioni in corso d'anno; non sono ammesse interruzioni del servizio per chiusura, ferie o sciopero del personale (è considerato un servizio minimo essenziale).

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante sopprimere il servizio di refezione in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

c) Composizione del pasto: le grammature dovranno rispettare i parametri stabiliti per gli adulti della refezione scolastica adulti.

Il pasto giornaliero attualmente è composto da:

- 1°piatto
- 2°piatto
- contorno
- pane
- frutta/dolce

Il menù attualmente in vigore e approvato dall' Ats Brianza – Dipartimento di Igiene e Prevenzione sanitaria - UOC Igiene Alimenti Nutrizione, UOS-Lecco risulta essere composto come di seguito riportato.

La ditta dovrà assicurare diete speciali, su richiesta del servizio anziani, che rispondano a particolari prescrizioni dietetiche/esigenze di alcuni utenti. Dovrà essere inoltre possibile concordare variazioni al menù standard che comportano sia la preparazione di piatti freddi sia di piatti caldi.

d) Su richiesta del servizio anziani: dovrà attivare il servizio di ristorazione con pagamento a carico dell'utente effettuato direttamente al soggetto gestore del servizio, garantendo lo stesso costo pasto previsto per il Comune e con modalità di pagamento da concordare con i servizi sociali.

4. RAPPORTI CON IL COMUNE DI CALOLZIOCORTE

Il Comune di Calolziocorte identifica come suo referente per il servizio il Responsabile del Servizio Sociali ed in sua assenza il responsabile del Settore Servizi alla Persona e alla Famiglia al quale la Ditta si rivolgerà per qualsiasi problema di carattere organizzativo e gestionale.

La ditta nomina come suo referente il responsabile di unità del servizio di ristorazione scolastica.

5. PASTI ANZIANI E ASSISTITI PER I COMUNI CHE RICHIEDERANNO IL SERVIZIO DI PASTI TRASPORTATI

I comuni interessati al servizio di preparazione del pasto per anziani e assistiti nonché al suo trasporto definiranno con la ditta tutte le modalità organizzative del servizio se richiesto.

Il menù, le grammature e le diete dovranno essere conformi a quanto previsto dal punto c)

6. NORME FINALI

Per tutto quanto non disciplinato dal presente disciplinare si fa riferimento alle modalità previste per la gestione del servizio di refezione scolastica

MENU' INVERNALE ATTUALMENTE IN VIGORE DOMICILIATI CALOLZIOCORTE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° settimana	Riso e prezzemolo Riso all'olio e grana Bresaola Prosciutto cotto Patate al forno o Verdura cotta Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta	Pasta al pomodoro Pasta all'olio e grana Arista al forno Fettina ai ferri Fagiolini o Zucchine Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta	Passato di legumi con crostini Pasta all'olio e grana Frittata al forno Bastoncini di merluzzo Finocchi o Insalata Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta	Pasta pasticciata o Lasagne Pasta all'olio e grana/Formaggio Piselli e carote Pane bianco o integrale (60gr) Budino/ Frutta o Mousse di frutta	Risotto al pomodoro Riso all'inglese Platessa impanata al forno Tonno Spinaci o Verdura cotta Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta
2° settimana	Risotto alla parmigiana Riso all'inglese Prosciutto cotto Formaggio Fagiolini o Cavolfiore Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta	Pasta al pesto Pasta all'olio e grana Platessa al forno Tonno Insalata mista o Verdura cotta Pane bianco o integrale (60gr) Torta / Frutta o Mousse di frutta	Passato di verdura con riso Riso all'inglese Arrosto di vitello Fettina ai ferri Patate prezzemolate o Insalata Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta	Pasta all'olio e grana Cosce di pollo al forno Fettina ai ferri Carote o Verdura cotta Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta	Pasta al sugo di verdura Pasta all'olio e grana Mozzarella Pesce al forno Erbette o Verdura cotta Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta
3° settimana	Pasta al ragù Pasta all'olio e grana Frittata al forno Bastoncini di merluzzo Insalata mista o Verdura cotta Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta	Risotto alla milanese Riso all'inglese Arista al forno Fettina ai ferri Cavolfiore o Carote cotte Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta	Passato di verdura con pasta Pasta all'olio e grana Petto di pollo dorato al forno Petto di pollo ai ferri Purè di patate o Verdura Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta	Pasta agli aromi Pasta all'olio e grana Prosciutto cotto Formaggio Verdure crude o cotte Pane bianco o integrale (60gr) Yogurt / Frutta o Mousse di frutta	Pasta al pomodoro Pasta all'olio e grana Filetti di platessa impanati Tonno Fagiolini o Verdura cotta Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta
4° settimana	Risotto con crema di piselli Riso all'inglese Fesa di tacchino al forno Fagiolini o Carote Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta	Pasta al pomodoro Pasta all'olio e grana Bastoncini di merluzzo Tonno Insalata/Verdura cotta Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta	Pasta al pesto* Pasta all'olio e grana* Spezzatino con verdure Polenta Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta	Passato di verdura con pasta Pasta all'olio e grana Lonza impanata al forno Fettina ai ferri Patate lesse o Verdura Pane bianco o integrale (60gr) Yogurt/ Frutta o Mousse di frutta	Gnocchi al pomodoro Pasta all'olio e grana Formaggi misti Platessa al forno Carote o Verdura Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta

- Il 2° piatto può essere sostituito con n°1 yogurt (ad eccezione degli utenti diabetici)
- Nei soggetti DIABETICI le patate sono previste in sostituzione del pane o del 1° piatto

MENU' ESTIVO ATTUALMENTE IN VIGORE DOMICILIATI CALOLZIOCORTE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° settimana	Gnocchi o pasta al pomodoro Pasta all'olio e grana Frittata al forno Bastonc. di pesce /Platessa al forno Zucchine o Insalata Pane bianco o integrale (60gr) Yogurt / Frutta o Mousse di frutta	Pasta ai formaggi Pasta all'olio e grana Tacchino al forno Fettina ai ferri Insalata o Verdura cotta Pane bianco o integrale (60gr) Yogurt / Frutta o Mousse di frutta	Pasta al pomodoro Pasta all'olio e grana Mozzarella Prosciutto cotto Pomodori o Verdura cotta Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta	Risotto aurora Riso all'inglese Bastoncini di merluzzo al forno Tonno Insalata mista o Verdura cotta Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta	Minestra primavera Pasta all'olio e grana Scaloppina agli aromi Fettina ai ferri Patate al forno o Verdura Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta
2° settimana	Pasta al pesto Pasta all'olio e grana Prosciutto cotto Platessa al forno Carote o Insalata Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta	Risotto agli aromi Riso all'inglese Petto di pollo dorato Fettina ai ferri Fagiolini Pane bianco o integrale (60gr) Yogurt / Frutta o Mousse di frutta	Pasta alle zucchine Pasta all'olio e grana Formaggio Frittata Insalata con pomodori Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta	Pasta e fagioli Pasta all'olio e grana Filetti di platessa impanati Tonno Patate o Verdura Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta	Pasta al pomodoro Pasta all'olio e grana Arista al forno Fettina ai ferri Insalata o Verdura cotta Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta
3° settimana	Pasta al pesto alla siciliana Pasta all'olio e grana Frittata al forno Bastonc. di pesce /Merluzzo al forno Finocchi o Insalata Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta	Pasta al pomodoro e basilico Pasta all'olio e grana Prosciutto cotto Formaggio Insalata o Verdura cotta Pane bianco o integrale (60gr) Yogurt / Frutta o Mousse di frutta	Risotto alla milanese Riso all'inglese Arrosto di vitello Fettina ai ferri Carote Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta	Pasta al ragù Pasta all'olio e grana Mozzarella Platessa al forno/Tonno Pomodori o Verdura cotta Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta	Pasta agli aromi Pasta all'olio e grana Tacchino al forno Fettina ai ferri Fagiolini Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta
4° settimana	Riso e prezzemolo Riso all'inglese Bresaola Prosciutto cotto Patate al forno o Verdura Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta	Pasta al pesto Pasta all'olio e grana Uova strapazzate Bastonc. di pesce /Platessa al forno Carote julienne o Verdura cotta Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta	Risotto alla parmigiana Riso all'inglese Platessa al forno Tonno Piselli o Verdura cotta Pane bianco o integrale (60gr) Yogurt / Frutta o Mousse di frutta	Pasta agli aromi Pasta all'olio e grana Arrosto di lonza Fettina ai ferri Zucchine o Verdura cotta Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta	Pasta al pomodoro Pasta all'olio e grana Cosce di pollo al forno Fettina ai ferri Insalata mista o Verdura cotta Pane bianco o integrale (60gr) Frutta o Mousse di frutta

- Il 2° piatto può essere sostituito con n°1 yogurt (ad eccezione degli utenti diabetici)
- Nei soggetti DIABETICI le patate sono previste in sostituzione del pane o del 1° piatto

ALLEGATO 5) SERVIZIO A RICHIESTA DI ACCOMPAGNAMENTO AL TRASPORTO PER GLI ALUNNI SCUOLA DELL'INFANZIA DI LORENTINO E PASCOLO E DELLA SCUOLA PRIMARIA DI PASCOLO E ROSSINO PER IL COMUNE DI CALOLZIOCORTE, E PER I COMUNI CHE LO RICHIEDERANNO

SERVIZIO DI ACCOMPAGNAMENTO AL TRASPORTO PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA.

SCHEDE INFORMATIVA

1. L'oggetto del servizio consiste nell'accompagnamento al trasporto dei bambini della scuola dell'infanzia di Lorentino e Pascolo e primaria di Rossino e Pascolo per il Comune di Calolziocorte.
Lo stesso servizio potrà essere esteso su richiesta delle amministrazioni comunali e con modalità da concordare agli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria per i comuni di Carenno, Erve, Monte Marengo e Torre de' Busi.
Il personale presterà servizio **su richiesta** delle Amministrazioni Comunali durante le giornate dal lunedì al venerdì, secondo i percorsi da effettuare e secondo gli orari che verranno concordati con il Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione. Ai fini della verifica dell'effettiva prestazione dell'orario concordato verrà consegnato un registro presenze da firmare da parte del personale addetto al servizio.
2. L'addetto al servizio dovrà assicurare:
 - La puntualità nel prendere il bus negli orari stabiliti dell'Amministrazione Comunale;
 - La presenza sul pullman tutti i giorni in cui è richiesta la presenza e negli orari stabiliti senza mai abbandonare per qualsiasi motivo i bambini a lui affidati. In particolare si richiama il rispetto della prassi secondo cui i bambini della scuola dell'infanzia e primaria che non trovano adulti di riferimento ad attenderli alla fermata, vengano riaccompagnati in Comune presso l'Ufficio Scuola per il Comune di Calolziocorte e in luogo da definire per gli altri Enti che dovessero richiedere tale servizio.
 - Dare tempestivo passaggio di informazioni all'Ufficio Pubblica Istruzione su ogni anomalia che si verifichi durante il tragitto (variazione percorsi, bambini chiassosi.....).

ALLEGATO 6) SERVIZIO DI CATERING O RINFRESCHI A SEGUITO DI RICHIESTA PER MANIFESTAZIONI COMUNALI O SCOLASTICHE

L'oggetto del servizio consiste nella possibilità, per i Comuni di Calolziocorte, Careno, Erve, Monte Marengo e Torre de' Busi in occasione di manifestazioni comunali e/o scolastiche, di richiedere un servizio di catering o di rinfresco.

Il Comune in caso di necessità prenderà contatti con la ditta per tutti gli aspetti organizzativi almeno 20 giorni prima dell'evento che si terrà in orari definiti dalle Amministrazioni Comunali.

SERVIZIO DI CATERING

Il servizio dovrà essere svolto in luogo definito dall'Amministrazione Comunale, per il numero di persone che verranno comunicate in fase di richiesta del servizio e dovrà essere composto da:

- antipasto
- primo piatto
- secondo piatto
- bevande (acqua liscia, gasata, vino nero o bianco a seconda degli abbinamenti dei piatti)
- dolce

Il menù verrà di volta in volta concordato con l'Amministrazione richiedente.

RINFRESCO

Il servizio dovrà essere svolto in luogo definito dall'Amministrazione Comunale per il numero di persone che verranno comunicate in fase di richiesta del servizio e dovrà essere composto da:

- salato
- dolce
- frutta
- bevande (acqua, bibite)

Per lo svolgimento dei servizi richiesti possono essere utilizzate le cucine messe a disposizione nell'ambito della concessione.

Il personale utilizzato dovrà essere preferibilmente quello già in servizio presso le strutture assegnate, al fine che sia garantita già una conoscenza del territorio.

La ditta si deve far carico di tutto il servizio annesso al catering o al rinfresco (Organizzazione, permessi, materiale, predisposizione locali, riassetto ...).

In sede di presentazione dell'offerta la ditta dovrà formulare un preventivo del costo massimo per persona sia per il servizio di catering sia per il servizio di rinfresco.

Tale prezzo massimo, potrà essere di comune accordo proporzionalmente ridotto in caso di prestazioni inferiori al complesso della fornitura sopra indicata da parte dell'Amministrazione richiedente.