



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "MOSE' BIANCHI"

Indirizzi: Amministrazione, Finanza e Marketing – Sistemi Informativi Aziendali

Turismo - Costruzioni, Ambiente e Territorio – Liceo Linguistico

Cambridge International School

GARA D'APPALTO

**PER LA GESTIONE
DEL SERVIZIO DI MENSA E BAR SCOLASTICO**

INDICE

	Pag.
Art.1 Oggetto dell'appalto, durata	3
Art.2 Caratterizzazione dell'appalto	3
2.1 il minor costo unitario della mensa e dei prodotti del bar	
2.2 curriculum aziendale	
2.3 il miglior progetto organizzativo del servizio e della struttura	
Art.3 Procedura per l'aggiudicazione	4
3.1 formulazione delle offerte	5
3.2 esclusione o invalidità dell'offerta	5
3.3 offerte valutabili	6
Art.4 Aggiudicazione	6
Art.5 Impianti e attrezzature di proprietà della Provincia e/o dell'Istituto	7
Art.6 Attrezzature fornite dall'appaltatore	7
Art.7 Articolazione del servizio	7
7.1 per il servizio bar	8
7.2 per il servizio ristorazione	8
Art.8 Aspetto quali-quantitativo dei pasti e dei prodotti venduti al bar	9
Art.9 Controlli igienico sanitari	9
Art.10 Grammatatura minima dei componenti pasti e elenco prodotti da quotare per il pasto e il bar	10
10.1 tabelle grammature minime componenti i pasti	10
10.2 listino prezzi alimenti venduti singolarmente dalla mensa	11
10.3 listino prezzi prodotti vendibili al bar	12
Art.11 Acquisto derrate	13
Art.12 Caratteristiche morfologiche ed organolettiche delle principali derrate	13
Art.13 Autorizzazioni, permessi e licenze	14
Art.14 Garanzia di servizio e responsabilità	14
14.1 interruzione di servizio	14
14.2 responsabilità	14
Art.15 Copertura assicurativa	14
Art.16 Cauzione, spese di contratto	14
Art.17 Manutenzione ordinaria	15
Art.18 Rilievi sulla gestione	15
Art.19 Subappalto	15
Art.20 Oneri a carico del gestore	15
20.1 Fornitura attrezzature	15
20.2 gestione del personale	16
Art.21 Oneri a carico dell'amministrazione provinciale	17
Art.22 Revisione prezzi	17
Art.23 Termine appalto	17
Art.24 Risoluzione espressa dell'appalto	18
Art.25 Controversie	18

Art.1 OGGETTO DELL'APPALTO, DURATA.

Il presente Capitolato ha per oggetto:

- 1.1 L'erogazione del servizio di bar e ristorazione da effettuarsi presso, l'Istituto di Istruzione Superiore MOSÈ BIANCHI Via Minerva n°1 Monza.
- 1.2 La durata del contratto è determinata in 3 (tre) ann1 a decorrere dal 01/09/2016 al 31/08/2019, sulla base dell'anno scolastico. Alla scadenza, il rapporto cesserà senza bisogno di preventiva disdetta.
- 1.3 Con semplice accordo tra le parti, alla scadenza, il contratto potrà essere rinnovato di un anno più un ulteriore anno fino ad un massimo complessivo di cinque anni.

Art.2 CARATTERIZZAZIONE DELL'APPALTO

La gara d'appalto verrà dichiarata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa in merito a:

- 1) il minor costo unitario del pasto e dei prodotti del bar
- 2) il Curriculum aziendale
- 3) il miglior progetto organizzativo del servizio

2.1 il minor costo unitario della mensa e dei prodotti del bar.

I prezzi proposti emergeranno dai listini del bar e del pasto completo e ridotto della mensa, come indicato nell'Art. 7.

2.1.1 Per quanto riguarda la mensa, i concorrenti dovranno presentare una proposta economica, specifica (come espresso all'art. 7.2) unita ad esempio di menù settimanale, e un ricettario completo di tutte le informazioni nutrizionali (Kcal-proteine-carboidrati-lipidi), ma anche con l'evidenza di tutti i piatti contenenti allergeni così come disposto dalla vigente normativa in materia, al fine di identificare tutti i piatti che potranno essere proposti durante la gestione dando così modo alla commissione giudicatrice di valutare il rapporto menù/prezzo.

La commissione li confronterà con quelli delle altre offerte assegnando 20 punti all'offerta più bassa e riducendo di 2 punti in 2 punti le altre offerte progressivamente più alte.

2.1.2. Per quanto riguarda i prezzi del Bar, la commissione valuterà i prezzi proposti sui quali effettuerà dei conteggi perequativi moltiplicando il costo dei prodotti di maggior diffusione indicati con * per 1,5. Così facendo oltre al un prezzo medio reale si otterrà un prezzo medio perequato; quest'ultimo verrà considerato per valutare il minor costo. La commissione provvederà a dare un punteggio da 1 a 20, dando 20 punti al più basso prezzo medio perequato e riducendo di 2 punti in 2 punti i prezzi progressivamente più alti.

2.2 Curriculum aziendale: la commissione valuterà l'esperienza pregressa di gestione mensa e bar in Istituti Scolastici.

2.3 il miglior progetto organizzativo del servizio e della struttura.

Il progetto è costituito da una documentazione dettagliata inerente a:

2.3.a) Qualificazione, gestione e organizzazione del personale

Il Gestore dovrà compilare una relazione, in cui viene quantificato il numero dei dipendenti, la loro funzione, l'organizzazione del personale.

La commissione valuterà l'organizzazione e la confronterà con quella delle altre offerte concorrenti attribuendo un punteggio minimo di 1, e in aumento , fino a un massimo di 10.

2.3.b) Proposta migliorativa di servizio di gestione

Il Gestore dovrà assicurare che la produzione e la somministrazione degli alimenti avvenga secondo le modalità, le quantità e la qualità previste nel presente Capitolato; i prodotti presenti nel capitolato devono comunque essere sempre disponibili.

Il Gestore è tenuto ad esporre giornalmente, in modo ben visibile in prossimità della sala mensa il menù proposto. È altresì tenuto ad esporre i listini dei generi extra e nell'ambito dei locali bar i listini dei prodotti venduti.

Oltre a quanto previsto dal capitolato il Gestore può formulare migliorie o integrazioni del servizio bar-mensa siano esse di natura strutturale che integrazioni al servizio richiesto o quant'altro possa essere definito

Come proposta migliorativa del servizio dovrà essere presa in considerazione la **concreta possibilità** (l'Istituto non ha avuto ancora nessuna comunicazione ufficiale dagli organi competenti) **che da settembre/ottobre 2016 all'Istituto venga assegnata, in Monza, una succursale per circa dieci classi** con la necessità, quindi, di offrire a studenti e al personale docente e non docente (in tutto circa 250 unità) un servizio di ristoro (distributori automatici, panini, bibite, ecc.).

La commissione valuterà la proposta confrontandola con quella delle altre offerte concorrenti attribuendo, a suo insindacabile giudizio, un punteggio minimo di 1, e in aumento, fino ad un massimo di 15.

2.3.c) Certificazioni

Il possesso della certificazione Uni En Iso 9001:2008 relativa a "Erogazione di servizi di Mensa (preparazione, trasporto, consegna e somministrazione pasti)" e il manuale HACCP specifico (manuale Haccp anche in versione digitale in formato PDF firmato in digitale dal responsabile dell'azienda) sono condizioni necessarie per l'ammissione alla gara.

2.3.d) Progetto di sanificazione ambientale

Progetto di sanificazione ambientale completo di Piano di pulizia e sanificazione dettagliato, con specifica di tempi e metodi di intervento dedicato e personalizzato alla struttura

Tale progetto è condizione necessaria per l'ammissione alla gara

Il gestore dovrà compilare una relazione in cui ne descrive le modalità.

La commissione valuterà la proposta confrontandola con quella delle altre offerte concorrenti attribuendo, a suo insindacabile giudizio, un punteggio minimo di 1 e in aumento fino ad un massimo di 10.

2.3.e) Possibilità di utilizzo centro di cottura alternativo

La gestione dovrà garantire la possibilità di utilizzare un centro di cottura nelle vicinanze dell'Istituto, in grado di produrre e fornire pasti pronti e il necessario per le merende dell'intervallo, in caso d'emergenza o per qualsiasi altra motivazione possa intervenire.

La commissione valuterà la distanza del centro di cottura attribuendo un punteggio minimo di 1, a quello più distante, in aumento sino ad un massimo di 10 per quello più vicino.

La dichiarazione riguardante il centro di cottura alternativo dovrà essere dettagliata specificando Città, Via, Numero civico, e numero dell'autorizzazione sanitaria o numero protocollo Scia, che a semplice richiesta dovrà essere esibita.

Art.3 PROCEDURA PER L'AGGIUDICAZIONE

Le procedure della gara e la sua aggiudicazione sono disciplinate dal D.Lgs n. 50 del 18 aprile 2016 n. 50 ("Nuovo Codice degli appalti) e dall'art. 34 del D.I. 44/2001 ("Istruzioni generali sulla gestione amministrativo contabile delle istituzioni scolastiche"). Pertanto, essa verrà dichiarata in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, da valutarsi in base ai seguenti criteri:

- **COSTO UNITARIO DEL PASTO E DEL PREZZO MEDIO DEL BAR**
- **CURRICULUM AZIENDALE**
- **PROGETTO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO**

L'Istituto "Mosè Bianchi" si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione dell'appalto anche nel caso in cui sia stata presentata una sola offerta valida o di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte rispondesse ai requisiti richiesti.

Eventuali richieste di chiarimenti dovranno essere effettuate solo a mezzo mail indirizzate a scuola@iisbianchi.it

Non saranno prese in considerazione le richieste pervenute oltre le ore 12.00 del sesto giorno antecedente il termine di presentazione delle offerte.

Per effettuare il sopralluogo della mensa e del bar è necessario fissare un appuntamento chiamando il n. 039/235941 e chiedendo del Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi Claudio Pirola o, in sua assenza, dell'assistente amministrativa Lorella Panella

3.1 - Formulazione delle offerte

Gli elaborati relativi alla formulazione delle offerte dovranno essere così presentate:

L'offerta dovrà essere inserita, pena l'esclusione, in un plico sigillato firmato sui lembi dal legale rappresentante della ditta partecipante e riportante la seguente dicitura:

OFFERTA PER L'APPALTO DEI SERVIZI BAR E MENSA

Il plico dovrà contenere sempre, pena l'esclusione, tre distinte buste sigillate e firmate nel modo sopra descritto, recanti le seguenti indicazioni (in relazione al rispettivo contenuto):

Busta A: contiene i documenti richiesti per la partecipazione alla gara

Busta B: contiene l'offerta economica e il Curriculum Aziendale

Busta C: contiene il progetto organizzativo del servizio.

La trasmissione del plico avverrà a rischio esclusivo del mittente e dovrà pervenire, pena l'esclusione, entro le **ore 12 di sabato 18 giugno 2016**.

La data e l'ora in cui verranno aperte le buste sarà comunicata alle ditte che hanno partecipato alla gara mediante comunicazione mail e contestuale pubblicazione sul sito dell'Istituto www.iisbianchi.it nella sezione Amministrazione Trasparente/Bandi di gara e contratti.

3.2 Esclusione o invalidità dell'offerta.

Saranno considerate nulle o non valide, con conseguente esclusione dalla gara, le offerte: pervenute: - dopo la scadenza del termine stabilito

- da ditte non invitate

Dai plichi idonei si estrarrà la **busta a** che deve contenere l'allegato 1 completo delle dichiarazioni con le quali la ditta attesti:

- di essere in possesso delle certificazioni previste di cui al punto 2.3.c)
- di aver preso visione delle condizioni locali e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'offerta economica;
- di fornire entro e non oltre il giorno 01/09/2016 tutte le attrezzature specificate nell'art. 20.1
- di aver preso esatta e completa conoscenza di tutte le condizioni contenute nei documenti costituenti il capitolato e di accettarle incondizionatamente;
- di avere attentamente esaminato l'entità e la natura del servizio da eseguire con tutte le soggezioni contrattuali e di ben conoscere il fine cui è destinato, di avere valutato tutte le alee connesse con l'esecuzione del servizio nella formulazione dell'offerta giudicata remunerativa.

- di aver preso visione delle tariffe per indennità d'uso delle mense e dei bar scolastici pubblicate sul sito della Provincia di Monza e Brianza settore Istruzione (ammontanti a circa € 15.000 IVA compresa) e di cui si allega copia.

Verranno eliminati i concorrenti con documentazione carente:

- non contenente uno o più documenti prescritti dal Bando di Gara
- con uno o più documenti irregolari o comunque non rispondenti ai requisiti richiamati dal Bando di Gara
- sottoposta a condizioni, termini o modalità difformi da quelle stabilite dal Bando di Gara
- contenente l'elencazione di prezzi non conformi alle tipologie richieste.

3.3 Offerte valutabili

Per concorrenti idonei si passerà a valutare:

La busta b: contenente l'offerta economica del pasto e del bar e il curriculum aziendale .

L'offerta dei prodotti per pasto e da bar e il curriculum aziendale (allegato n. 2) verranno valutati dalla commissione dell'I.I.S. Mosè Bianchi nel modo indicato, si considererà solo l'elenco dei prodotti proposto nelle tabelle di cui al punto 10.2 e 10.3.

La busta c: contenente il progetto organizzativo del servizio

Il progetto articolato nei punti 2.2., 2.3, 2.3,a,b,c,d,e verrà giudicato come previsto nei vari punti, dalla commissione dell'I.I.S. Mosè Bianchi.

Art.4 AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato, su proposta di una commissione dell'I.I.S. Mosè Bianchi, appositamente nominata, al concorrente che avrà formulato l'offerta che avrà un punteggio relativo al costo unitario del pasto e del bar che verrà sommato a quello del progetto organizzativo del servizio.

Si aggiudicherà l'appalto chi otterrà il punteggio più alto, assegnato in modo insindacabile dalla Commissione proposta dall'I.I.S. "Mosè Bianchi", verso il quale non è ammesso ricorso.

Il punteggio sarà attribuito con la seguente modalità:

1) COSTO UNITARIO DEL PASTO (somma aritmetica di pasto intero e pasto ridotto per interni)	Massimo punti 20
2) COSTO MEDIO PEREQUATO ARTICOLI BAR	Massimo punti 20
3) CURRICULUM AZIENDALE Esperienza pregressa di gestione mensa e bar in Istituti Scolastici 3 punti per ogni Istituto o 5 punti se il servizio è stato erogato per più di tre anni consecutivi nello stesso istituto	Massimo punti 15 così ottenuti
4) PROGETTO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO	massimo punti 45 così ottenuti:
a) Quantificazione, gestione e organizzazione del personale	massimo punti 10
b) Proposta migliorativa di servizio di gestione	massimo punti 15
c) Progetto di sanificazione ambientale	massimo punti 10
d) Presenza di centro cottura alternativo	massimo punti 10

La commissione valuterà:

- i prezzi proposti per il pasto e il bar classificandoli in modo da attribuire il massimo punteggio (20+20) come dettagliato agli Art. 2.1.1 e 2.1.2
- il progetto organizzativo del servizio attribuendo per ogni voce (2.3.a, b,d, e) un punteggio minimo di 1 e a crescere fino al punteggio massimo proposto come dettagliato

all' Art. 2.2., 2.3, 2.3,a,b,c,d,e ; ogni singola voce proposta da ogni concorrente verrà confrontata in modo da permettere l'attribuzione di un punteggio di merito.

La somma dei punteggi parziali sarà valida ai fini della formazione della graduatoria.

L'amministrazione dell'I.I.S Mosè Bianchi si riserva la facoltà di non aggiudicare l'appalto, con adeguata motivazione, nel caso in cui nessuna delle offerte sia considerata rispondente alle esigenze del caso.

Nessun compenso spetta alle imprese concorrenti, anche non aggiudicatari, per lo studio e la compilazione dei progetti-offerta, che non saranno restituiti.

Art.5 IMPIANTI E ATTREZZATURE DI PROPRIETÀ DELLA PROVINCIA E/O DELL'ISTITUTO.

5.1 Per la gestione del servizio, il Committente concede all'appaltatore l'uso degli impianti e delle attrezzature situate nei locali adibiti a bar, cucina, sala da pranzo, servizi accessori di cui all'inventario allegato oltre a servizi igienici per l'utenza, servizi per il personale, spogliatoio, locale dispensa e locale di sgombero rifiuti.

5.2 Anteriormente all'inizio della gestione, le parti provvederanno, in modo congiunto, alla redazione di specifico verbale per la rilevazione dello stato dei locali e dei beni (impianti, attrezzatura, suppellettili) consegnati all'Appaltatore.

5.3 L'uso di quanto posto a disposizione dal Committente è così regolato:

- a) gli immobili oggetto dell'appalto debbono essere utilizzati esclusivamente per lo scopo per cui sono stati concessi; ogni altro utilizzo dovrà essere concordato tra le parti;
- b) i beni oggetto dell'appalto debbono essere utilizzati da personale qualificato secondo le norme d'uso e le disposizioni vigenti in materia di sicurezza sul lavoro.

La responsabilità per l'uso non corretto di impianti e attrezzature è a carico dell'Appaltatore.

Art.6 ATTREZZATURE FORNITE DALL'APPALTATORE.

6.1 L'Appaltatore, oltre a quanto previsto dall'art. 20.1, allo scopo di consentire l'espletamento del servizio e il suo buon funzionamento, si obbliga (a propria cura e spese) a completare e/o sostituire, se necessario, la dotazione di cucina con attrezzature e suppellettili, (ivi comprese le stoviglie e gli utensili occorrenti per la consumazione dei pasti), necessarie al funzionamento del servizio.

6.2 L'Appaltatore dovrà provvedere, entro il termine temporale determinato dal Committente, alla dotazione dei beni reputati necessari per produrre quanto previsto nella lista dei cibi (c.d. "menù" bar e mensa) e sulla scorta delle effettive richieste quantitative e qualitative dell'utenza e della competente Azienda Sanitaria Locale.

6.3 Il gestore si impegna a far installare, a propria cura e spese, n. 4 (quattro) distributori di :

- Bevande calde;
- Bevande fredde;
- Snacks salati;
- Snacks Dolci.

Tali distributori potranno essere opportunamente programmati dal gestore in modo tale da garantire il loro funzionamento fuori dall'orario di servizio del bar e i prezzi dei prodotti saranno concordati con il Dirigente Scolastico e comunque non dovranno essere superiori a quelli distribuiti al bar.

Art.7 ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO.

Il servizio dovrà articolarsi secondo le seguenti modalità:

- a) l'appaltatore, dovrà provvedere alla preparazione e distribuzione dei pasti sulla base di quanto previsto dal menù;
- b) le pietanze dovranno essere preparate in giornata solo ed esclusivamente nella cucina messa a disposizione (senza utilizzo di precotti, avanzi, conservanti, ecc...);
- c) le grammature dovranno essere conforme a quanto previsto all'Art. n° 10 **Grammatura base minima dei componenti pasto, bar**. Dovranno corrispondere alle indicazioni dell' Agenzia di Tutela della Salute della Brianza

L'offerta deve tenere conto dei seguenti dati base:

Studenti dell'Istituto numero:	corso diurno 900 circa corso serale 250 circa
Commensali numero:	circa 70 – giornalieri NON GARANTITI
Tipo di ristorazione:	tradizionale con stoccaggio, preparazione e cottura in loco, distribuzione con metodo self/service, lavaggio in loco;
Modalità di distribuzione pasto:	Metodo self-service, con cottura espressa a richiesta delle carni alla griglia
giorni di servizio; per la refezione per il bar	da Lunedì a Venerdì da Lunedì a Sabato
Inizio e fine servizio	Dal mese di settembre, al mese di luglio compresi
Tempo utile di ristorazione:	in tre turni – dalle ore 12.00 alle 14.30 con adeguamento per modifiche dell'orario scolastico
Tempo utile di servizio bar:	Lunedì al venerdì 8.00-14.30 e 17.30-21.00 Sabato 8.00-12,30

Possono comporre l'utenza:

- le persone fisiche appartenenti all'Istituto e/o altri Istituti scolastici previa autorizzazione del Preside;
- i dipendenti dell'A.P.M.(Amministrazione Provincia di Milano);
- i dipendenti statali e di ditte e di enti privati che eseguono lavori o servizi all'interno dell'Istituto;
- i partecipanti a convegni o iniziative organizzate dall'Istituto;
- i componenti delle commissioni di esame
- i dipendenti da ditte o enti esterni all'Istituto ed alle sue iniziative, regolarmente convenzionati. Si specifica che tutte le convenzioni verranno stipulate dal Gestore previa approvazione del Preside sentito il parere del Consiglio di Istituto. A tutti gli utenti esterni il Gestore fornirà un tesserino di identificazione

7.1 Per il servizio BAR

Il bar sarà aperto dalle 8.00 alle 14.30 e dalle 17.30 alle 21.00 dal Lunedì al Venerdì, e dalle 8.00 alle 12.30 il Sabato.

I prodotti che il Gestore è tenuto a fornire dovranno essere specificati in apposito listino prezzi. Si dovrà inoltre provvedere a fare un elenco comprendente l'intera gamma, la qualità e la marca delle bevande, la descrizione delle grammature dei panini e focacce imbottite.

I prodotti proposti dovranno corrispondere a quelli indicati nel Bando.

Prodotti nuovi potranno essere introdotti dopo aver avuto l'assenso del Consiglio d'Istituto.

7.2 Per il servizio RISTORAZIONE

I pasti dovranno essere prodotti giornalmente presso la cucina sita nell'Istituto e distribuiti dal Lunedì al Venerdì dalle ore 12.00 alle ore 14.30 nell'adiacente sala mensa.

Il menù giornaliero prevederà una proposta di:

- almeno tre primi piatti,
- almeno tre secondi piatti,
- almeno tre piatti alla griglia,
- almeno tre contorni freddi.
- almeno un contorno caldo.
- almeno un dolce

Il pasto completo: sarà composto da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, due panini.

Il pasto ridotto: sarà composto da un primo piatto, un contorno e frutta, oppure secondo piatto e pane.

Uno yogurt, un frutto, una porzione di formaggio o un dolce dovranno essere altresì disponibili come alternativa al primo piatto. È prevista la fornitura di generi extra a pagamento.

Per l'attività di mensa l'offerta economica dovrà essere comprensiva di IVA, in cifre e in lettere quotando:

I piatti preparati

per gli interni

- pasto completo
- pasto ridotto

per gli esterni convenzionati

- pasto completo

i prodotti extra

In merito ai prezzi della mensa l'Istituto propone:

	UTENTI INTERNI	UTENTI ESTERNI
Pasto completo	€ 5,50	A discrezione del gestore (non oltre il 20% oltre gli interni)
Pasto ridotto	€ 4,50	

Su questi prezzi i partecipanti alla gara potranno offrire variazioni a scendere o a salire.

Art.8 ASPETTO QUALITATIVO-QUANTITATIVO DEI PASTI E DEI PRODOTTI VENDUTI AL BAR.

- 8.1 Il fornitore deve garantire la tipologia e la qualità del prodotto dimostrandolo con documentazione idonea.
- 8.2 I pasti, e i prodotti venduti al bar dovranno essere confezionati nel rispetto del menù e delle tabelle dietetiche stabilite dall'A.S.L. competente per territorio.
- 8.3 La qualità delle derrate fornite dovrà essere conforme a quanto previsto all'Art. n° 12 caratteristiche morfologiche e organolettiche.
- 8.4 L'Appaltatore si impegna ad adibirvi personale qualificato per la preparazione dei pasti e un contingente numerico sufficiente per garantire un servizio rapido ed efficiente.
- 8.5 Il Committente, d'intesa con l'A.S.L. competente, sentito l'Appaltatore e la Commissione mensa, potrà in ogni momento e per qualsiasi ragione chiedere la modifica dei menù.
- 8.6 Come previsto dalla Regione Lombardia Settore Sanità Servizio Igiene Pubblica e Veterinaria in merito a TOSSINFEZIONI ALIMENTARI:" procedure relative al campionamento di matrici biologiche e alimentari dell'Ottobre 1995, si dovrà tenere un campione di ogni alimento per almeno 48 ore.
- 8.7 L'Appaltatore si impegna a fornire una relazione trimestrale, redatta da un tecnologo alimentare iscritto all'Albo, riportante la gestione delle procedure e la manutenzione dei locali e delle attrezzature.

Variazioni di menù

Eventuali variazioni qualitative del menù suggerite dal GESTORE dovranno essere di volta in volta concordate con l'Istituto.

È consentita una variazione al numero delle proposte piatti definite all'art.7.2 nei seguenti casi:

1. interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc.);
2. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Art.9 CONTROLLI IGIENICO SANITARI.

9.1 Il Committente può, anche senza preavviso, effettuare controlli ed ispezioni tendenti ad accertare il corretto espletamento del servizio avvalendosi anche di:

- a) Ufficiale Sanitario o Medico Scolastico, per quanto di competenza;
- b) Commissione mensa per quanto di competenza;
- c) Consulenti, analisti di fiducia con titoli e competenze, espressamente incaricati per effettuare prelievi e controlli.

9.2 Nel caso di accertata difformità nella qualità e nella quantità dei cibi preparati, da parte dell'A.S.L. con le modalità della medesima stabilite, il Committente potrà recedere in qualsiasi momento dal contratto trattenendo la cauzione.

Art.10 GRAMMATURA (base minima) DEI COMPONENTI PASTI E ELENCO PRODOTTI DA QUOTARE PER IL PASTO E PER IL BAR

10.1 TABELLE GRAMMATURE MINIME COMPONENTI PASTI

Riferite a crudo ed al netto di eventuali scarti

PRIMI PIATTI:

Pasta asciutta	gr. 100
Riso asciutto	gr. 110
Minestrone o minestrone di riso	gr. 60
Verdure, patate e legumi per zuppe, passati ecc	gr. 150
Gnocchi	gr. 200
Ravioli	gr. 150

SECONDI PIATTI:

Pollo arrosto, lessato, alla cacciatora ecc	gr. 250
Coniglio arrosto, in umido ecc.	gr. 250
Bistecche, scaloppe, fettine con posteriore di manzo o vitello	gr. 100
Cotolette o scaloppine impanate di vitello o lonza di maiale	gr. 130
Cotolette o scaloppine impanate di posteriore o anteriore di manzo	gr. 100
Arrosto di anteriore o punta di manzo, vitellone	gr. 120
Brasato o stracotto, bollito o lessato, spezzatino o bocconcini con anteriore o punta di manzo o vitellone	gr. 120
Rollata con punta di manzo o vitellone	gr. 130
Polpette, svizzere, medaglioni, olivette, crocchette con carne di manzo o vitellone	gr. 100
Polpette, cima farcita con carne di manzo o vitellone ed altri ingredienti per complessivi	gr. 130
Carne trita a crudo per piatto freddo con carne di manzo/vitellone	gr. 100
Lingua salmistrata	gr. 100
Trippa alla parmigiana	gr. 180
Lonza per scaloppine, fettine, saltimbocca, arrosti	gr. 100
Bracioline di maiale con osso	gr. 130
Fegato di manzo o vitellone o di maiale	gr. 130

Cotechino o zampone	gr.
Salsicce o zampone	gr. 130
Salsicce a salamelle	gr. 100
Wurstel in bustine	n° 4
Tranci di pesce * (nasello, spada, smeriglio, ecc.)	gr. 130
Filetti di pesce * (sogliola, nasello, merluzzo)	gr. 110
Calamari, seppie e fritto misto vario*	gr. 130
Uova sode o al tegamino	n° 2
Omelette, frittate ecc. con altri ingredienti	n° 1
Ripieni per piatti composti vari (prosciutto cotto, formaggi, carne trita, verdure, ecc.)	q.b.
Roast-beef	gr. 100
Mozzarella	gr. 100

PIATTI FREDDI:

Affettati misti, in sostituzione del secondo piatto (spalla cotta, pancetta, mortadella, ecc.)	gr. 110
Formaggi misti in sostituzione del secondo piatto	gr. 130
Scatolame vari, in sostituzione del secondo piatto	gr. 100
Prosciutto crudo	gr. 50
Coppa	gr. 70

CONTORNI:

Patate arrosto, fritte, lessate, in insalata ecc	gr. 200
Verdure cotte con olio, burro ecc.	gr. 200
Insalate varie con olio, aceto	gr. 100
Legumi vari con olio, burro ecc.	gr. 100
Sottaceti vari	gr. 80

GRASSI E CONDIMENTI:

Olio, burro e margarina	q.b.
Concentrato	q.b.
Pelati	q.b.
Preparato per brodo	q.b.
Formaggio grana	gr. 5
Odori, sapori, spezie	q.b.
Sale	q.b.
Farina, latte, aceto, vino ed ingredienti vari	q.b.

FRUTTA :

Frutta di stagione, pezzatura media (mele, pere, arance, mandarini)	gr.150
---	--------

DOLCE: quantità porzionata alla produzione

PANE :

2 panini di pezzatura media da gr. 50 - gr. 100 o grissini gr. q.b.

10.2 ALIMENTI VENDUTI SINGOLARMENTE DALLA MENSA IN AGGIUNTA AL PASTO

<u>TAVOLA CALDA</u>
Primo
Primo (pasta al forno)
Secondo
Contorno verdure
Contorno formaggi gr 50/60
Contorno mozzarella gr. 100
Panino

Taleggio/Fontina gr. 100
Svizzero/Gorgonzola gr. 100
Frutta di stagione
Crema caramello/Budino
¼ Rosso
¼ Bianco
1/5 Gassosa
½ Minerale
birra lattina 0,33 lt
Lattine 0,33 lt
Trancio torta

10.3 PRODOTTI VENDIBILI AL BAR

PRODOTTI	
*	Caffè
*	Decaffeinato
*	Cappuccino
	Thè
	Camomilla
	Latte (1/5)
	Cioccolata
*	Bibita (lattina) marca.....
*	Acqua 0,500
*	Acqua minerale (1/5)
*	Succo di frutta in bottiglietta
*	Thè freddo
*	Brioche semplice
*	Brioche farcita
*	Brioche croissant
*	Pasticceria pezzi grossi
	Caramelle M.&M. semplici
	Caramelle M.&M. ricoperte cioccolato
	Caramelle Golia dure
	Caramelle Golia gommose
	Caramelle Golia diet
	Caramelle Golia bianca
	Caramelle Golia toffee
	Caramelle Alpenliebe toffee
	Lecca-lecca piccolo
	Chewing-gum Vigorsol con zucchero
	Chewing-gum Vigorsol senza zucchero
	Chewing-gum Brooklyn con zucchero
	Chewing-gum Brooklyn senza zucchero
	Chewing-gum Chlorolite
	Chewing-gum Bubble-gum
	Cioccolato Pocket-coffee cad.
	Cioccolato pocket-coffee stick
	Cioccolato Baci perugina cad.
	Cioccolato Baci perugina stick
	Cioccolato Kinder semplice
	Cioccolato Kit-kat
	Cioccolato Mars
	Cioccolato Lions
	Cioccolato Bounty
	Cioccolato Twix

	Gelato Cornetto marca.....
	Gelato Mottarello marca.....
	Gelato Coppa marca
	Ghiacciolo
	Patatine
	Pop-corn
*	Pizzetta
*	Focaccia farcita cotto gr 35 - formaggio gr 15
*	Francesino gr. 80 con cotoletta gr. 100
*	Tramezzino gr. 120 pomodoro, insalata, salsa rosa
*	Arabo con olive gr 80, crudo gr 35 e formaggio gr 15
*	Focaccia gr 120 farcita salsa , fomaggio gr 35, speck gr 15
*	Francesino gr 80 salame gr. 35
*	Piadina gr 120, salame gr. 35
*	Francesino gr 80 speck gr 35
*	Focaccia semplice gr 120, speck gr 35
*	Focaccia gr 120, farcita salsa rosa formaggio gr 15 speck gr 35
*	Piadina gr 120, speck gr 35
*	Tramezzino gr 110, speck gr 35
*	Focaccia semplice gr 120, speck gr 35, formaggio gr 15
*	Focaccia gr 120, farcita salsa rosa formaggio gr 15 prosciutto cotto gr. 35
*	Piadina gr 120, speck gr 35
*	Focaccia semplice gr 120, prosciutto crudo gr 35
*	Focaccia farcita gr 120, prosciutto crudo gr 35
*	Francesino gr 80 prosciutto crudo gr 35
*	Piadina gr 120, prosciutto crudo gr.35

Art.11 ACQUISTO DERRATE

Il GESTORE sarà responsabile dell'approvvigionamento delle derrate da utilizzare nel bar e nella mensa, scegliendo a propria discrezione i fornitori delle merci.

Da parte dell'Ente appaltante saranno effettuati controlli qualitativi delle derrate che dovranno risultare selezionate e di prima qualità.

Nell'eventualità che qualsiasi tipo di derrate non sia accettabile secondo quanto prima menzionato, le stesse saranno immediatamente ritirate e sostituite a cura e spese del Gestore.

La buona conservazione delle derrate depositate o preparate è a carico del GESTORE al quale sarà imputato ogni caso di alterazione.

Art.12 CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DELLE PRINCIPALI DERRATE

Dovranno essere rispettate le prescrizioni dell' **ALLEGATO "3"**

Art.13 AUTORIZZAZIONI, PERMESSI E LICENZE

Sono a carico del GESTORE tutti i necessari permessi, autorizzazioni e licenze, richiesti a norma di legge e regolamento per l'espletamento dei servizi appaltati.

Di tanto se ne fa obbligo e si impegna ad ottenerli nei tempi previsti dalla legislazione vigente e a darne copia all' Istituto

Art.14 GARANZIA DI SERVIZIO E RESPONSABILITÀ

Il GESTORE garantisce integralmente il servizio indipendentemente da ogni fattore od impedimento che dovesse intervenire.

14.1 interruzione di servizio

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte.

In caso di sciopero del personale dipendente del GESTORE, la controparte deve essere avvisata entro le ore 12.00 del giorno precedente a quello in cui si verificherà l'evento, ove il fatto sia già noto.

14.2 Responsabilità

L'appaltatore, nell'esecuzione del contratto, si obbliga a ritenere sollevato il Committente da qualsiasi responsabilità per fatti e danni di qualsiasi entità e natura, dolosi o colposi, che si verificassero a danni di terzi, ivi compresi il Committente medesimo ed il personale dipendente.

L'appaltatore sarà sempre responsabile, verso il Committente e verso terzi, per fatti derivanti dall'operato e dal contegno dei suoi dipendenti e di quanti operano anche in via contingente ed estemporanea nel suo interesse.

Art.15 COPERTURA ASSICURATIVA

L'appaltatore garantisce idonea copertura assicurativa, con compagnia di rilevanza nazionale, per i danni alle persone e alle cose, qualunque ne sia la causa e la natura, e precisamente:

R.C.T. per sinistro	€
R.C.T. per persona	€
R.C.T. per danno a cose	€
R.C.O. per sinistro	€.....
R.C.O. per persona	€

I massimali, non inferiori a € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila), dovranno essere comprovati da copia della polizza da prodursi all'atto del contratto. Ad ogni scadenza del premio dovrà essere certificato l'avvenuto pagamento. Resteranno a carico del Gestore gli eventuali maggiori oneri eccedenti i massimali previsti sulla polizza.

Art.16 CAUZIONE, SPESE DI CONTRATTO.

Cauzione

All'atto della stipulazione del contratto, il GESTORE dovrà provvedere alla costituzione del deposito cauzionale definitivo, in ragione di € 5.000,00 (cinquemila).

Tale cauzione prevista contrattualmente a garanzia delle obbligazioni assunte potrà essere costituita con polizza fideiussoria.

L'eventuale fideiussione dovrà essere prestata da primario istituto di credito o compagnia di assicurazione e dovrà contenere clausole che prevedono l'impegno del fideiussore a pagare l'importo della cauzione, o parte di esso, a prima richiesta dell' I.I.S.. Mosè Bianchi senza ulteriore avviso e senza limitazioni o condizioni di sorta e nonostante qualsiasi eccezione da parte del GESTORE.

Tutte le spese dell'appalto e contratto, nonché ogni altro obbligo agli stessi accessorio e conseguente sono a totale carico del GESTORE.

Spese di contratto

Saranno a carico del GESTORE tutte le spese di contratto, stesura, bollo, registrazione, scritturazione delle copie occorrenti al GESTORE stesso ed ai diversi Uffici, i bolli sui mandati di pagamento, nonché tutte le imposte e tasse che dovessero in avvenire colpire il contratto e successive inerenti.

Tutti gli oneri a carico del GESTORE dovranno essere versati entro 10 gg. dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, con le modalità che saranno indicate in seguito dall'I.I.S. Mosè Bianchi.

Art.17 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

Sono a carico del GESTORE gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature, la pulizia giornaliera e periodica di stoviglie, arredi, locali ed attrezzature e quant'altro serva alla corretta gestione dell'appalto. A tal proposito la presentazione di un Progetto di sanificazione ambientale completo di Piano di pulizia e sanificazione dettagliato, con specifica di tempi e metodi di intervento dedicato e personalizzato alla struttura è condizione necessaria per l'ammissione alla gara.

Art.18 RILIEVI SULLA GESTIONE

A fronte di riscontri negativi su uno o più punti citati, l'ENTE farà pervenire al Gestore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro giorni 7 dalla data della comunicazione la gestione non fornirà nessuna controprova probante, saranno applicate le norme previste ed in caso di persistente recidiva il committente procederà alla risoluzione del contratto trattenendo la cauzione.

Art.19 SUBAPPALTO

È vietato il subappalto, anche parziale, così come la cessione totale o parziale del contratto, pena la rescissione "de jure" del contratto e dell'incameramento della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate.

Il cambio di gestione dovrà essere approvato dal Consiglio d'Istituto e comunque devono essere salvaguardate le clausole contrattuali.

Art.20 ONERI A CARICO DEL GESTORE

Il GESTORE si impegna a provvedere al versamento delle somme previste dalla Giunta Provinciale quali tariffe per indennità d'uso delle mense e dei bar scolastici pubblicate sul sito della Provincia di Monza e Brianza settore Istruzione (quota bar -quota fissa mensa oltre alla quota variabile in base al numero dei pasti serviti) ammontanti a circa € 15.000 Iva compresa e di cui si allega copia

il GESTORE dovrà comunicare all'amministrazione Provinciale tramite moduli appositamente predisposti il numero dei pasti realmente serviti. Ogni modulo verrà verificato in contraddittorio dal preposto al controllo del servizio e controfirmato dal Dirigente Scolastico.

Il GESTORE dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria di locali e attrezzature. A carico del GESTORE è la "TARSU" o come diversamente denominata, che per l'anno 2015 ammontava a circa 10.000 (diecimila) Euro.

20.1 Fornitura attrezzature

E' a carico del gestore la fornitura e l'installazione delle seguenti attrezzature:

- Tavoli e sedie per la sala ristorazione per minimo 100 posti a sedere;
- Tavoli e sedie particolari per saletta ospiti 20 posti a sedere;
- Posate inox (coltello, forchetta cucchiari minestra) per 100 coperti;
- Bicchieri e piatti a perdere;
- Blocco cottura (friggitrice, fuochi a gas, fry-top e cuoci pasta)
- n. 1 Forno a microonde per sala ristorante;
- n. 1 Salad-bar refrigerata 4 vasche 1/1G/N;

- n. 1 Frigorifero a colonna da 700 lt;
- n. 1 Vetrina refrigerata per bevande;
- n. 1 Abbattitore di temperatura cap. 6 1/1GN;
- n. 1 cella frigorifera a temperatura positiva
- ...n. 4 congelatori da lt. 600

- linea self service completa di:

- n. 6 elementi caldi
- n. 1 vetrina refrigerata
- n. 2 elementi neutri
- Vetrina completa di protezione su tutta la linea
- n. 1 elemento refrigerato per bevande
- n. 1 elemento cassa
- n. 1 Tramoggia pane
- n. 1 Scorrivassoio completo per tutta la linea self-service
- n. 1 Pannellatura completa per tutta la linea self-service

- n.1 Piastra per panini;
- n.1 Tostiera professionale inox
- n. 1 Fornetto scalda panini;
- n.1 lavastoviglie a capottina
- n. 1 Macchina per caffè espresso 3 gruppi;
- n. 1 Macinacaffè.
- n. 100 vassoi per servizio-self-service

Il Gestore, oltre a quanto specificato, dovrà installare quanto reputa necessario per una corretta manipolazione delle derrate alimentari, per una buona organizzazione del lavoro ed una conseguente corretta produzione dei pasti dal punto di vista igienico-sanitario.

Il gestore provvederà alla fornitura, integrazione ed al mantenimento delle minuterie di consumo quale tovaglioli, tovaglette coprivassoio, bicchieri, etc..

20.2 Gestione del personale vedi art 2.3.a

Il personale dovrà essere in numero adeguato per la mensa e il bar.

Per assicurare le prestazioni contrattuali il Gestore si dovrà avvalere di proprio personale qualificato impiegandolo sotto la sua esclusiva responsabilità.

Il Gestore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi concernenti l'igiene degli alimenti così come previsto dal REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 e successive modifiche ed integrazioni e D.Lgs. 26 Maggio 1997, n. 155.

Il personale dovrà essere formato nei tempi e modi previsti dalla normativa vigente e gli attestati, a semplice richiesta, potranno essere forniti all'Istituto.

Il Gestore, in virtù delle normative in merito alla sicurezza nei luoghi di lavoro, D.lgs 81/2008, attuerà in loco tutto quanto previsto dalla norma e inoltre dovrà provvedere:

- alla stesura del D.V.R. dedicato all'Istituto;
- in collaborazione con l'RSPP dell'Istituto compilerà il DUVRI
- formerà il personale così come previsto dalla normativa e ne fornirà prova all'Istituto

- doterà tutto il personale dei necessari D.p.i.
- In loco dovranno essere presenti quotidianamente, quale personale in forza presso l'Istituto, l'addetto alla Prevenzione Incendi e al Primo Soccorso, regolarmente formati e in possesso dell'attestato che sarà esibito prima dell'inizio del servizio.
- Il personale addetto alla prevenzione incendi, a richiesta dell'Istituto, dovrà essere preventivamente formato come aiuto all'evacuazione non solo del locale mensa, ma anche della porzione del piano interrato di cui avrà competenza.

Tutto il personale sarà a completo carico del Gestore che dovrà provvedere secondo la vigente normativa alla corresponsione delle retribuzioni, al pagamento degli oneri previdenziale, assicurativi e fiscali, nonché ad ogni altro adempimento, prestazioni, obbligazioni inerenti al rapporto di lavoro secondo le leggi ed i contratti vigenti restando esclusa ogni e qualsiasi responsabilità da parte dell'ENTE.

Il Gestore si impegna a rispettare quanto previsto dal CCNL e applicabile al personale impiegato negli appalti dei servizi mensa il quale prevede che alla cessazione dell'appalto intervenga, nei confronti del personale citato, la risoluzione del rapporto di lavoro con l'impresa cessante e la costituzione "ex novo" del rapporto di lavoro con l'Impresa subentrante.

Dovrà inoltre fornire all'AMMINISTRAZIONE APPALTANTE la lista nominativa del personale con la qualifica professionale di ciascun addetto riservando all'ENTE la facoltà di operare, al riguardo, tutti i controlli ritenuti opportuni, nonché di richiedere al GESTORE di trasferire altrove il personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi e di provvedere alla sostituzione.

È onere del GESTORE provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il personale addetto e controllare il rispetto di tutte le relative norme igieniche.

Il personale dipendente dal GESTORE dovrà portare in modo visibile l'indicazione dell'appartenenza alla ditta aggiudicataria ed il proprio cognome e nome.

Art.21 ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE

In relazione al presente Capitolato L'A.M.P. prevede :

- alla manutenzione straordinaria degli impianti di proprietà,
- fornire il riscaldamento dei locali occupati nei periodi previsti dai regolamenti comunali;
- fornire energia elettrica, gas ed acqua.

Art.22 REVISIONE PREZZI

In caso di significative mutazioni economiche e di mercato, dopo almeno due anni dall'inizio del contratto, il Gestore potrà richiedere una revisione dei prezzi che sarà valutata ed eventualmente concessa dal Consiglio di Istituto.

Art.23 TERMINE APPALTO

Alla fine dell'appalto il GESTORE dovrà restituire i locali e le attrezzature di proprietà dell'A.P.M. perfettamente funzionanti e rispondenti alle voci dell'inventario allegato al contratto, salvo il normale deterioramento d'uso.

Art.24 RISOLUZIONE ESPRESSA DELL'APPALTO

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, il contratto si intende risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 C.C. in danno del GESTORE nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni da parte dell'I.I.S. Mosè Bianchi:

- grave violazione ai patti contrattuali o alle disposizioni di Legge o regolamento relative al servizio: il contratto di appalto che dovrà intervenire tra l'I.I.S. Mosè Bianchi e il GESTORE, prevederà un elenco esemplificativo dei casi di grave inadempimento, tali da provocare la risoluzione di diritto del rapporto contrattuale ai sensi del presente Capitolato;
- mancato rispetto recidivo del menù e frode;
- fallimento, concordato fallimentare o liquidazione coatta amministrativa;
- morte del titolare della ditta (solo se trattasi di ditta individuale);
- ogni altra inadempienza o fatto, che rende impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

In tali casi l'I.I.S. Mosè Bianchi sarà tenuto a corrispondere al Gestore soltanto il corrispettivo contrattuale delle prestazioni effettuate sino al giorno della risoluzione, con conseguente perdita della cauzione.

Art.25 CONTROVERSIE

Le controversie eventualmente sorte fra le parti contraenti saranno risolte con arbitrato rituale.

Le parti indicano come arbitro un avvocato distrettuale dello Stato con sede in MONZA, o un sostituto da lui delegato.

In attesa di giudizio e/o di definizione degli accordi in caso di controversia, il GESTORE sarà tenuto alla continuazione del servizio secondo le condizioni tutte di cui al presente Capitolato Speciale.

Il Dirigente Scolastico

Guido Garlati

Firma autografa ai sensi del D.Lgs 39/93 – art.3 comma 2