

# CS

## Clausole Speciali

---

Appalto per la gestione del Servizio di  
Ristorazione

Contratto di gestione del Servizio di Ristorazione del Lycée francese Stendhal di Milano

2022.1 – RISTORAZIONE – MILANO

## Table des matières

<b>1. OGGETTO DEL CONTRATTO .....</b>	<b>4</b>
<b>2. ESECUZIONE DELLA PRESTAZIONE .....</b>	<b>4</b>
<b>3. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO.....</b>	<b>4</b>
<b>4. COMPOSIZIONE DEI MENÙ .....</b>	<b>5</b>
4.1. COMPOSIZIONE DEI PASTI E LORO VALORE NUTRIZIONALE .....	5
4.2. QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E DEFINIZIONE DEI PRODOTTI.....	7
4.3. PASTI A TEMA E PIC-NIC.....	9
4.4. ANIMAZIONI .....	10
4.5. DIETE SPECIALI.....	10
<b>5. ELABORAZIONE E ORDINAZIONE DEI MENÙ .....</b>	<b>10</b>
5.1. ELABORAZIONE DEI MENÙ.....	10
5.2. ORDINE DEI PASTI.....	12
<b>6. FORNITURA DEI PASTI.....</b>	<b>12</b>
6.1. LUOGO E ORA DI CONSEGNA.....	12
6.2. 6-2 MODALITÀ DI CONSEGNA.....	12
<b>7. SICUREZZA ALIMENTARE .....</b>	<b>13</b>
<b>8. SVILUPPO SOSTENIBILE E SOLIDARIETÀ .....</b>	<b>13</b>
<b>9. CONTROLLI BATTERIOLOGICI .....</b>	<b>14</b>
<b>10. PERSONALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE.....</b>	<b>15</b>
<b>11. DURATA DEL CONTRATTO .....</b>	<b>16</b>
<b>12. PREZZI E DISPOSIZIONI FINANZIARIE .....</b>	<b>16</b>

12.1.	DETERMINAZIONE DEL PREZZO BASE INIZIALE .....	16
12.2.	FATTURAZIONE .....	16
12.3.	REVISIONE DEI PREZZI.....	17
<p><i>L'Aggiudicatario si impegna a comunicare al Lycée Stendhal il prezzo adeguato, calcolato in applicazione della suddetta formula, non oltre i 3 mesi che precedono la data ricorrente della firma del contratto. Si impegna altresì a sottoporre tutti gli elementi di calcolo relativi a tale adeguamento. ...</i></p>		
<b>13.</b>	<b>CLAUSOLA SOCIALE .....</b>	<b>17</b>
<b>14.</b>	<b>REGOLA DI CONTINUITÀ DEL SERVIZIO PUBBLICO .....</b>	<b>18</b>
<b>15.</b>	<b>PENE PECUNIARIE.....</b>	<b>18</b>
15.1.	PENALITÀ PER RITARDO NEL SERVIZIO .....	18
15.2.	PENALITÀ PER MANCATA FORNITURA O FORNITURA INSUFFICIENTE DEL SERVIZIO .....	18
15.3.	PENALITÀ PER MANCATO RISPETTO DEGLI APPORTI NUTRIZIONALI .....	18
15.4.	PENALITÀ PER MANCATA PRESENTAZIONE DEI CERTIFICATI DI PROVENIENZA E FATTURE GIUSTIFICATIVE .....	19
15.5.	PENALITÀ PER SCARSA MANUTENZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE .....	19
15.6.	PENALITÀ PER INGANNO RELATIVO AI MARCHI O CERTIFICATI DI GARANZIA ECOLOGICA .....	19
15.7.	PENALITÀ PER MANCATO RISPETTO DEI MENÙ PREVISTI .....	19
15.8.	PENALITÀ PER DERRATE NON CONSUMABILI E NON SOSTITUITE .....	19
15.9.	PENALITÀ PER MANCATO RISPETTO DELLE DATE DI SCADENZA AL CONSUMO .....	19
<b>16.</b>	<b>RISOLUZIONE DEL CONTRATTO .....</b>	<b>20</b>
<b>17.</b>	<b>RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI DELL'AGGIUDICATARIO .....</b>	<b>20</b>
<b>18.</b>	<b>CLAUSOLA DI ATTRIBUZIONE DELLE COMPETENZE .....</b>	<b>20</b>
<b>19.</b>	<b>ALLEGATI .....</b>	<b>21</b>

## **1. OGGETTO DEL CONTRATTO**

L'oggetto del presente contratto è la fornitura rispettando la catena del freddo//dei pasti in legame caldo presso il Lycée Stendhal de Milan.

La prestazione dovrà essere eseguita durante l'anno scolastico francese il cui calendario prevede circa 175 giorni di scuola per anno (giorni festivi legali compresi), dal primo settembre a inizio luglio, con i brevi periodi di vacanza indicati di seguito:

- approssimativamente 2 settimane dalla fine di ottobre all'inizio di novembre per la Festa di Ognissanti - Giorno dei Morti;
- approssimativamente 2 settimane dalla fine di dicembre all'inizio di gennaio per le Feste del Natale e di Fine anno;
- approssimativamente 2 settimane dalla fine di febbraio all'inizio di marzo a titolo di Vacanze invernali;
- approssimativamente 2 settimane intorno alle Feste di Pasqua;
- 2 mesi di chiusura estiva.

Il calendario dell'anno scolastico verrà fornito all'aggiudicatario dopo validazione.

## **2. ESECUZIONE DELLA PRESTAZIONE**

Il numero annuo di pasti da servire è stimato, per l'anno 2022, a 140 000 pasti. Il contratto sarà concluso per un numero di pasti senza minimo né massimo, in base alle presenze giornaliere, senza che l'Aggiudicatario abbia facoltà di avanzare alcun reclamo in merito.

La prestazione si svolgerà nel rispetto dell'offerta indicata nell'allegato finanziario e nel quadro memoria tecnica.

## **3. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO**

Il procedimento di ristorazione scelto è quello della fornitura e consegna dei pasti in legame caldo. L'Aggiudicatario dovrà disporre di una cucina centrale all'uopo. Avrà la responsabilità degli approvvigionamenti, del confezionamento e della consegna dei pasti.

L'Aggiudicatario garantirà la distribuzione dei pasti presso i siti dell'Istituto nel rispetto delle norme di qualità ISO 9001, ISO 14000 e ISO 22000.

L'Aggiudicatario dovrà anche:

- fornire le attrezzature ed i materiali di cucina occorrenti per la corretta esecuzione della consegna e del confezionamento dei pasti in legame caldo (**Allegato 1 del presente CS "LISTA MATERIALE DI CUCINA APPARTENENTE AL LYCEE STENDHAL"**)

- fornire il personale, in numero sufficiente e con le competenze richieste per lo svolgimento del servizio richiesto, in grado di garantire il corretto confezionamento dei pasti e la loro distribuzione nel rispetto delle misure di igiene prescritte dalle leggi (procedura HACCP<sup>1</sup> - Direttiva CE 852/04) ;
- fornire tutti i materiali di consumo necessari per il corretto funzionamento del servizio (tovaglioli ed asciugamani di carta, sacchetti della spazzatura, posate usa e getta e biodegradabile in caso di necessità, ecc...) nonché i prodotti detergenti per la pulizia dei locali (e degli arredi messi a disposizione da *Lycée Stendhal de Milan* nel rispetto delle disposizioni per la protezione ambientale; all'uopo, i prodotti detergenti dovranno tutti riportare il marchio di garanzia ecologica (Ecolabel UE Reg. CE 66/2010);
- prevedere una procedura scritta dell'organizzazione del lavoro che illustri ognuno dei processi attuati (trasporto, stoccaggio, scongelamento, preparazione finale dei piatti pronti per essere serviti, servizio, piano e calendario della pulizia dei locali);
- procedere alla pulizia di tutte le attrezzature utilizzate in cucina e nei locali messi a disposizione durante e dopo il servizio;
- smaltire i rifiuti della cucina e delle sale mensa nel rispetto della raccolta differenziata in vigore, per tutta la durata del contratto;
- deporre i rifiuti nei diversi posti predisposti all'uopo.

Il *Lycée Stendhal de Milan* darà in comodato gratuito due locali attrezzati con tavoli e sedie per le mense nonché locali cucina riservati all'uso esclusivo del Servizio di Ristorazione richiesto. Ci sono 288 posti seduti nella mensa elementare/secondaria e 72 posti seduti nella mensa materna.

Pertanto, sarà espressamente vietato all'Aggiudicatario l'utilizzo dei locali in comodato per qualsiasi altro scopo che non sia quello per cui sono stati concessi.

Il Servizio di Ristorazione sarà anche proposto al personale del *Lycée Stendhal de Milan* nonché ad eventuali terzi che dovranno preventivamente munirsi di apposito ticket.

#### **4. COMPOSIZIONE DEI MENÙ**

##### **4.1. COMPOSIZIONE DEI PASTI E LORO VALORE NUTRIZIONALE**

Il Titolare del Contratto avrà l'obbligo di offrire una prestazione conforme alle vigenti Direttive del ministero italiano della Salute del 29 aprile 2010.

I pasti dovranno quindi garantire un buon equilibrio nutrizionale ed essere composti da:

- Un primo di carboidrati: patate, pasta, riso o cereali;

- Un secondo proteico: carne, pesce, legumi secchi, uova, o talvolta prodotti lattiero-caseari, o soia e derivati;
- Un dessert: frutta fresca di stagione, intera o servita a macedonia, frutta cotta, o yogurt; il gelato verrà proposto 2 volte al mese.
- Pane ed acqua secondo discrezione .

Le porzioni di verdura e carboidrati potranno essere servite quotidianamente quali primo oppure quali contorno del secondo.

La pasta come il riso dovrà essere cotta in loco.

La frutta come le verdure dovrà essere fresca di stagione e di origine biologica.

La carne dovrà essere acquistata favorendo la filiera corta ed i prodotti biologici.

**OPZIONE 1:** L'Aggiudicatario dovrà indicare nell'Allegato Finanziario il costo quotidiano relativo alla distribuzione di una merenda.

Grassi: i metodi di cottura utilizzati dovranno far uso dei soli grassi indispensabili. Si dovrà unicamente utilizzare olio di oliva extravergine ottenuto a freddo.

Carboidrati: il pane fornito dovrà contenere farina con una resa di almeno 65 e il più vicino possibile ad 80. Il pane potrà essere conteggiato nei carboidrati del pasto. Gli zuccheri semplici dovranno essere limitati; la porzione proteica dovrà essere varia e molto poco grassa, dovrà rispondere ai requisiti richiesti ed essere servita con le frequenze indicate di seguito:

- carne rossa (intera o tritata);
- carni bianche (pollame, vitella);
- pesce;
- alimento a base di uova;
- prodotti lattiero-caseari;
- legumi, soia e derivati;
- carni di maiale, montone o agnello potranno essere

servite soltanto occasionalmente.

N.B. Per motivi etico-religiosi, saranno anche proposti piatti alternativi agli alimenti che contengono carne di maiale.

La grammatura di ogni portata dovrà essere adatta ai commensali. L'Aggiudicatario dovrà elaborare un Quaderno di grammature nette ad ogni portata proposta e che rimane allegata nelle clausole speciale. Il documento precisa il peso netto per ogni portata (primo, secondo, contorni, ...) e in base agli alimenti proposti. La grammatura dovrà essere strettamente rispettata.

## 4.2. QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

I prodotti serviti dovranno rispondere alle definizioni e caratteristiche seguenti:

### Definizioni

- *verdure e legumi*: qualunque verdura o legume (lenticchie, fagioli Borlotti o Cannellini, ceci, ecc.), patate escluse;
- *pietanze proteiche*: quale secondo, senza contorno di verdure, a base di carne, pesce, uova, legumi, formaggi, limitando le impanature;
- *primi*: i primi proposti dovranno contenere non meno del 20% in alimenti proteici, quali uova, prosciutto o formaggio;
- *condimenti*: sarà unicamente autorizzato l'olio di oliva extravergine ottenuto a freddo, sia a crudo che in cottura; il burro si dovrà utilizzare con moderazione, il sale dovrà essere iodato e sempre utilizzato con discrezione;
- *dolci freschi*: dovranno essere ricchi in acqua ed indicare la data di scadenza;
- *biscotti*: dovranno essere poveri in acqua ed indicare la data ottimale per il loro consumo;
- *dolci surgelati / gelati*: dovranno essere ricchi in acqua ed indicare la data ottimale per il loro consumo;

### Caratteristiche e frequenza di consumo

Gruppi alimentari		Frequenza di consumo	Definizioni / Caratteristiche	
V e r d u r e	Verdure / Insalate	Tutti i giorni	Verdure fresche di stagione o surgelate (soltanto 2 volte alla settimana in caso di verdure surgelate), almeno tre tipi diversi nella settimana  <b>Primi</b> : Almeno il 60% degli ingredienti dovranno essere verdure cotte o crude	
	A l i m e n t i  p r o t e i c i	Carne  Nel 60% dei casi minimo, la carne dovrà provenire da allevamenti biologici	Maiale	Carne fresca di maiale ottenuta dai muscoli o dalle costole, proposta alla griglia o arrostita, nonché tutti i prodotti suini cotti (prosciutto, ...)
Carni rosse			1 - 2 volte alla settimana	Al 100% carne di bovino, ovino, caprino, trita o intera, indipendentemente dal modo di cottura, con un tasso di grasso non superiore all'8%.
Carni bianche Carne tritata			Al 100% carne di pollame, trita o intera, indipendentemente dal modo di cottura	
Pesce  esclusivamente proveniente dall'Oceano Atlantico o dal Mediterraneo		Pesci	1 - 2 volte alla settimana	Proporre un'ampia varietà di pesci. Almeno l'80% degli ingredienti dovranno essere prodotti della pesca  Dovrà rispondere alla definizione di "filetto di pesce" ed il 70% della pietanza dovrà risultare di pesce
	Filetti impanati			
	Uova	1 volta alla settimana	Di origine biologica	
	Legumi / Cereali		In minestra o quale contorno	

		1 - 2 volte alla settimana	Cereali: orzo, farro Potranno anche essere serviti come primo
	Formaggi	1 volta alla settimana	Formaggio con denominazione protetta o di origine geografica controllata
	Soia e derivati	Minimo 1 volta alla settimana	Non geneticamente modificati
<b>Gruppi alimentari</b>		<b>Frequenza di consumo</b>	<b>Definizioni / Caratteristiche</b>
C a r b o i d r a t i	Pasta, riso...	Farinacei tutti i giorni:  1 volta al mese: Pasta integrale di buona qualità  1 volta alla settimana:	50% minimo degli ingredienti saranno carboidrati (primo compreso)  Riso: Proporre diverse qualità di riso (riso rosso, riso integrale, ecc.)
	Patate	Pasta all'uovo o involucro di pasta fresca ripiena  0-1 volta alla settimana  Patate	
D o l c i e f f r u t t a	Frutta o yogurt  Il 60% della frutta dovrà avere un'origine biologica	Tutti i giorni:  1 volta alla settimana  Macedonia di frutta	Frutta fresca di stagione, proporre come minimo tre tipi diversi nella settimana
	Dolci (fresco, biscotti, surgelati)	1 volta alla settimana	

Elenco dei prodotti che dovranno tassativamente avere un'origine biologica (ogni qualvolta saranno presenti nei menù):



- uova;
- yogurt;
- verdure verdi (freschi e surgelati)
- frutta;
- patate.

Elenco dei prodotti che dovranno avere una facoltativa origine biologica:

- carni bianche;
- carni rosse;
- frutta (oltre a quanto richiesto);
- altri.

Elenco dei prodotti tassativamente esclusi:

- ogni alimento contenente organismi geneticamente modificati;
- ogni carne contenente ormoni di qualsiasi tipo;
- ogni tipo di materia grassa idrogenata;
- olio e grasso da palme o da noci di cocco;
- i pesci con lisce numerose e/o fini;
- le carni con ossicini.

#### **4.3. PASTI A TEMA E PIC-NIC**

Su richiesta del *Lycée Stendhal*, l'Aggiudicatario dovrà, senza alcun onere aggiuntivo, realizzare dei menù speciali in occasioni di eventi occasionali, eventualmente accompagnati da attività ludiche.

A titolo meramente esemplificativo, si tratterà di:

- eventi o ricorrenze particolari, quali ad esempio: inizio e fine dell'anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua, ecc.
- organizzazione di menù tematici: menù regionali, menù con ricette e prodotti tipici del territorio, menù vegetariano, menù d'integrazione culturale, menù per l'insegnamento dell'educazione sensoriale, ecc.

Tali pasti hanno lo scopo di promuovere l'educazione culinaria e nutrizionale dei bambini nonché la scoperta del gusto e della diversità alimentare. La scelta dei pasti dovrà essere convalidata della "Commissione Menù" del *Lycée Stendhal*.

L'Aggiudicatario offrirà, senza poter pretendere alcuna remunerazione supplementare, un pasto al personale del *Lycée Stendhal* l'ultimo giorno di frequenza degli alunni sotto forma di buffet nella sala da pranzo o all'esterno nel cortile adiacente.

Su richiesta del *Lycée Stendhal* i pasti potranno talvolta essere sostituiti da pic-nic. La richiesta sarà effettuata con almeno 48 ore di anticipo e saranno indicati il tipo ed il numero di commensali interessati. Il menù pic-nic dovrà essere approvato dalla "Commissione Menù" e adatto all'età degli scolari ed allievi.

Oltre al pasto, l'Aggiudicatario dovrà fornire, senza alcun costo aggiuntivo, le posate, i piatti, i bicchieri, i tovaglioli doppio spessore, ecc.

Il menù da pic-nic sarà composto di:

- un piatto freddo o un panino in quantità sufficiente a seconda delle fasce di età;
- chips (fette sottili fritte in olio vegetale che dà loro un aspetto croccante); esse saranno usualmente patatine, ma potranno anche essere chips fatte di manioca, patate dolci, barbabietole, etc. o da frutta (mele, banane, ecc.);
- un frutto di stagione;
- un succo di frutta;
- acqua.

#### **4.4. ANIMAZIONI**

Sarà chiesto all'Aggiudicatario di programmare come minimo una volta ogni tre mesi alcune animazioni pedagogiche o tematiche, in particolare durante la "settimana del gusto", senza alcuno scopo pubblicitario. Questi pasti saranno fatturati al prezzo normale, senza supplementi.

#### **4.5. DIETE SPECIALI**

L'Aggiudicatario sarà tenuto, senza ulteriori oneri aggiuntivi, alla preparazione di:

- diete speciali per motivi di salute (allergie, problemi di salute convalidati dalla Direzione tramite i Piani Individuali di alcuni alunni);
- diete speciali a carattere etico-religioso.

La prenotazione delle diete speciali dovrà essere effettuata con le stesse modalità previste per i menù ordinari. L'Aggiudicatario dovrà fornire queste diete speciali nel rispetto degli stessi criteri di qualità e quantità richiesti per la fornitura di tutti gli altri tipi di pasti.

### **5. ELABORAZIONE E ORDINAZIONE DEI MENÙ**

#### **5.1. ELABORAZIONE DEI MENÙ**

L'Aggiudicatario dovrà proporre, con tre mesi di anticipo, i menù equilibrati e diversificati di un mese all'altro che intende proporre, offrendo diverse alternative per ciascuna portata per permettere la scelta.

La proposta dei menù dovrà essere trasmessa alla Direzione del *Lycée Stendhal* secondo le periodicità seguenti:

- la proposta dei menù per il primo trimestre (settembre-dicembre) sarà trasmessa alla Direzione entro il 15 maggio;
- la proposta dei menù per il secondo trimestre (gennaio-marzo) sarà trasmessa alla Direzione entro il 15 ottobre;
- la proposta dei menù per il terzo trimestre (aprile-giugno) sarà trasmessa alla Direzione entro il 15 gennaio.

Le proposte dei menù potranno essere differenziate secondo la categoria dei commensali.

Tutti i menù saranno sottoposti per approvazione alla "Commissione Menù" del *Lycée Stendhal*, la cui composizione potrà variare da un anno all'altro. Tale Commissione sarà comunque composta da:

- Rappresentanti dell'Aggiudicatario;
- Rappresentanti del *Lycée Stendhal*
- Rappresentanti del personale sorvegliante delle mense;
- Rappresentanti degli insegnanti;
- Rappresentanti del Personale non insegnante
- Rappresentanti degli alunni;
- Rappresentanti dei genitori.

Il *Lycée Stendhal* si riserva il diritto di sottoporre preventivamente i menù proposti alla verifica ad una nutrizionista di sua fiducia.

I menù saranno discussi e selezionati dalla "Commissione Menù" sulla base delle proposte formulate dall'Aggiudicatario. Le scelte finali potranno essere diversificate in base alla categoria dei commensali. L'Aggiudicatario dovrà affiggere i menù approvati nei locali del *Lycée Stendhal*

I menù da affiggere dovranno contenere le seguenti informazioni:

- nome specifico di ogni pietanza, con eventuale spiegazione supplementare ove necessario;
- informazioni semplici sul valore nutrizionale delle pietanze.

I pasti serviti dovranno essere conformi ai menù approvati. Tuttavia, in corso di realizzazione, l'Aggiudicatario potrà occasionalmente apportare alcuni piccoli cambiamenti, purché giustificati da esigenze di approvvigionamento, che dovranno comunque essere preventivamente approvati dal *Lycée Stendhal* che controllerà che le modifiche apportate siano conformi ai criteri alimentari richiesti lasciando invariati i valori

nutrizionali previsti, non intacchino i livelli igienici e gastronomici fissati e non riducano la possibilità di scelta.

## **5.2. ORDINE DEI PASTI**

La previsione del numero di pasti richiesti sarà comunicata all'Aggiudicatario dal Responsabile della ristorazione del *Lycée Stendhal* la settimana precedente l'elaborazione dei pasti.

## **6. FORNITURA DEI PASTI**

### **6.1. LUOGO E ORA DI CONSEGNA**

La consegna degli alimenti viene svolta ogni mattina tra le ore 7.30 e le ore 11.00 dall'entrata fornitori, Via Poldi Pezzoli. L'aggiudicatario si impegna, nel caso di errore di consegna o di insufficiente quantità per garantire il servizio, a approvvisionare nel giro di un'ora, il complemento per assicurare un servizio normale.

### **6.2. MODALITÀ DI CONSEGNA**

Nel rispetto delle disposizioni europee (Reg. EU 1169/2011), l'Aggiudicatario, quale "Operatore del settore alimentare", avrà l'obbligo di comunicare tutte le informazioni necessarie sui prodotti da lui utilizzati (etichette e/o scheda tecnica).

L'Aggiudicatario dovrà rimettere le relative schede tecniche assieme ai prodotti all'atto della consegna. Le schede dovranno riportare i seguenti valori nutrizionali per ogni 100 g di prodotto o porzione:

- per tutti i prodotti: calorie, glucidi, proteine e grassi, per porzioni da 100g di prodotto;
- per i prodotti lattiero-caseari freschi e formaggi: il calcio espresso per porzione da 100g di prodotto.

Queste schede dovranno essere consegnate soltanto al momento del primo utilizzo del prodotto. Per le utilizzazioni successive, se il prodotto non ha subito alcuna variazione, non sarà necessario ripresentare la scheda tecnica.

L'Aggiudicatario non avrà da presentare i valori nutrizionali dei prodotti quando questi sono indicati sull'imballaggio del prodotto.

Ogni prodotto consegnato presso i locali del *Lycée Stendhal* dovrà essere etichettato in modo da indicare:

- denominazione di vendita del prodotto;
- quantità netta e specificazione del numero di porzioni per vassoi collettivi;
- data di scadenza;

- identificazione del produttore;
- data di produzione;
- bollo sanitario del produttore;
- elenco degli ingredienti e soprattutto degli additivi utilizzati;
- particolari condizioni di conservazione (tra cui la temperatura) e istruzioni.

L'elenco degli ingredienti potrà essere indicato nelle schede tecniche consegnate assieme ai prodotti o anche nelle bolle di consegna.

## **7. SICUREZZA ALIMENTARE**

L'Aggiudicatario sarà responsabile della sicurezza e salubrità degli alimenti proposti dal *Lycée Stendhal* e dovrà quindi garantire la perfetta applicazione delle vigenti norme igieniche, sanitarie e legali che si applicano ai pasti scolastici.

L'Aggiudicatario dovrà controllare che i fornitori a cui si rivolge per i prodotti animali o di origine animale siano in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie e abbiano ottenuto il bollo sanitario italiano, salvo in caso di esenzione formalmente dichiarata dall'Autorità sanitaria. Su richiesta del *Lycée Stendhal*, l'Aggiudicatario dovrà essere in grado di presentare la documentazione completa relativa ai propri fornitori. In caso di rifiuto o di ritardo di oltre 15 giorni, la sua inottemperanza sarà considerata una inadempienza contrattuale grave, che potrà portare alla risoluzione del suo contratto senza che possa pretendere una qualsiasi indennità.

L'Aggiudicatario dovrà altresì fornire l'elenco contenente tutte le informazioni necessarie sull'origine degli alimenti proposti, sul loro trattamento e sulle modalità di preparazione delle portate. Dovrà anche assicurare la tracciabilità dei medesimi.

Dovrà comunque fornire tutte le informazioni richieste dal *Lycée Stendhal*. In particolare, indicazioni sulla provenienza e l'origine delle carni e loro derivati dovranno essere regolarmente fornite.

Ogni giorno, un pasto addizionale dovrà essere prelevato per controllo. Sarà conservato in celle frigorifere per i 5 giorni successivi. Il *Lycée Stendhal* si riserva la facoltà di farlo analizzare dalle autorità competenti.

## **8. SVILUPPO SOSTENIBILE E SOLIDARIETÀ**

Nel rispetto dell'ambiente e del risparmio energetico, l'Aggiudicatario dovrà provvedere alla:

- gestione e raccolta differenziata dei rifiuti;

- gestione di energia (acqua, gas, elettricità), riducendone al minimo i consumi d'acqua, di gas o di elettricità (che resteranno a carico del *Lycée Stendhal*) ed evitandone lo spreco;
- produzione dei pasti e allo smaltimento dei rifiuti mediante tecnologie pulite.

A tale proposito, tutte le apparecchiature installate dall'Aggiudicatario, a sua cura e spese, dovranno essere preventivamente approvate dal *Lycée Stendhal*.

## **9. CONTROLLI BATTERIOLOGICI**

L'Aggiudicatario dovrà redigere un Piano di Autocontrollo a norma del D.Lgs. italiano n. 155/1997 allo scopo di garantire l'individuazione, l'applicazione, la manutenzione e l'aggiornamento di adeguate procedure per la sicurezza degli alimenti, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici.

Il Piano di Autocontrollo dovrà contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

- identificazione ed analisi dei rischi e scelta delle misure di controllo da applicare;
- identificazione dei punti critici da controllare;
- determinazione delle soglie da non superare per ciascun punto critico;
- redazione delle procedure di sorveglianza;
- determinazione delle misure correttive;
- redazione delle procedure di accertamento;
- documentazione e registrazione di tutte le procedure.

Per tutta la durata del rapporto contrattuale, l'Aggiudicatario, con cadenza mensile, dovrà fornire dei campioni di alimento utilizzati nella preparazione dei pasti per eseguire a proprie spese un'analisi microbiologica per verificare gli indici di carica batterica totale, di batteri coliformi totali, di salmonelle, di stafilococco aureo, di listeria.

Analisi di controllo saranno effettuate dal *Lycée Stendhal* presso un laboratorio di sua fiducia.

Nel caso di risultati di analisi non conformi ai valori richiesti, l'Aggiudicatario avrà l'obbligo di eseguire i correttivi individuati dal *Lycée Stendhal* nei tempi da esso prescritti. Dovrà, a proprie spese, effettuare nuove analisi fino a quando non sarà raggiunta la conformità.

L'Aggiudicatario dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta del *Lycée Stendhal* o su indicazione della competente Autorità sanitaria, senza poter pretendere alcun rimborso.

Inoltre, nell'ambito delle procedure HACCP, l'Aggiudicatario dovrà redigere un Piano di Pulizia e Disinfezione dei locali dove si effettuerà il servizio.

## **10. PERSONALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

L'Aggiudicatario dovrà nominare fra il proprio personale un Responsabile del Servizio di Ristoro. Dovrà essere presente sul luogo di distribuzione dei pasti per coordinare il Servizio e assicurare i collegamenti con il Responsabile del Ristoro del *Lycée Stendhal*. Le comunicazioni saranno fatte ai seguenti indirizzi elettronici:

[intendant@lyceestendhal.it](mailto:intendant@lyceestendhal.it)

[compta.fornitori@lyceestendhal.it](mailto:compta.fornitori@lyceestendhal.it)

L'Aggiudicatario dovrà assumere un personale qualificato, in numero sufficiente per assicurare il corretto funzionamento del Servizio al tavolo degli scolaretti più giovani.

Il personale dell'Aggiudicatario dovrà aver ricevuto la formazione necessaria e sufficiente per svolgere le mansioni richieste, con particolare riguardo all'aspetto igienico-sanitario ed alla prevenzione dei rischi ed infortuni nel rispetto delle norme di legge in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro (D.lgs. italiano n. 81/2008).

All'uopo, l'Aggiudicatario dovrà presentare il Piano di Formazione continua del personale che intende mettere in atto per tutta la durata del proprio contratto.

Il personale dell'Aggiudicatario dovrà sottoporsi a tutte le visite ed a tutti i controlli medici necessari presso le strutture adibite alla Medicina del Lavoro.

L'Aggiudicatario si impegna a fornire le opportune certificazioni OHSAS 18001.

Il *Lycée Stendhal* si riserva la facoltà di operare tutti i controlli che riterrà opportuni relativamente al personale dell'Aggiudicatario. Si riserva altresì la facoltà di chiedere il trasferimento, provvisorio o definitivo, di un elemento di tale personale se lo dovesse ritenere non idoneo al servizio, per comprovati motivi.

L'Aggiudicatario garantisce l'applicazione al proprio personale delle disposizioni e dei corrispettivi economici previsti dal Contratto collettivo nazionale del Lavoro vigente in Italia per i lavoratori del settore, nonché il pagamento dei relativi contributi assistenziali e previdenziali.

Ai fini di quanto sopra, l'Aggiudicatario dovrà indicare nella propria offerta:

- l'organico effettivo previsto;
- le qualifiche attribuite;
- l'orario di lavoro giornaliero e settimanale.



Allegherà il Documento Unico che attesta in Italia il regolare pagamento dei suoi contributi all'Istituto Nazionale per l'Assicurazione contro gli Infortuni sul Lavoro (INAIL) e all'Istituto Nazionale della Previdenza Sociale (INPS).

## **11. DURATA DEL CONTRATTO**

Il contratto che formalizza la concessione del presente contratto a partire dalla data di notifica di attribuzione della gara per un periodo iniziale **fino al 31/08/2023**.

Alla scadenza del primo periodo, potrà essere tacitamente rinnovato per un ulteriore periodo di due anni, salvo disdetta data da una delle parti che dovrà comunicarla all'altra con Raccomandata AR da inviare entro e non oltre il 31 dicembre dell'anno che precede la data di scadenza della validità del contratto.

## **12. PREZZI E DISPOSIZIONI FINANZIARIE**

### **12.1. DETERMINAZIONE DEL PREZZO BASE INIZIALE**

Il contratto è a prezzi unitari. I prezzi unitari dovranno essere specificati in un Elenco dei Prezzi e saranno applicati alle quantità effettivamente ordinate, con un importo minimo annuo di 300 000 € Netti ed un importo massimo annuo di 900 000 € Netti.

Questo prezzo unitario includerà la totalità della prestazione, e cioè la fornitura dei pasti ivi compresi quelli freddi o da picnic, la fornitura dei confezionamenti usa e getta dei pasti, i condimenti e tutte le prestazioni specificate nelle presenti Clausole Speciali.

I prezzi offerti saranno unitari e l'Aggiudicatario dovrà includere nella propria offerta la totalità dei costi che avrà da sostenere per la realizzazione delle prestazioni previste nel contratto, nel rispetto dei regolamenti e norme vigenti e delle specifiche del contratto.

In caso di restrizioni sanitarie che possano alterare lo svolgimento delle normali attività, verrà firmata una modifica al contratto.

### **12.2. FATTURAZIONE**

Nel rispetto della legge n. 136/2010 del 13 agosto 2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari, la fatturazione dovrà essere mensile e basata sul numero dei pasti consegnati.

Le fatture dovranno essere numerate ed indicare:

- nome ed indirizzo dell'Aggiudicatario (con numero di registrazione);
- coordinate bancarie o postali, come indicate nell'Atto di Impegno;
- numero dei pasti consegnati;
- l'ammontare netto delle prestazioni;



- l'ammontare della tassa intracomunitaria italiana sul valore aggiunto (IVA) e l'aliquota applicata;
- l'importo totale delle prestazioni effettuate;
- la data di emissione della fattura ed il periodo di copertura.

Il pagamento sarà fatto con bonifico bancario entro 30 gg dal ricevimento di ciascuna fattura.

### **12.3. REVISIONE DEI PREZZI**

I prezzi proposti rimarranno invariati per tutta la durata del contratto. L'unico adeguamento applicato sarà quello fatto in base all'indice di variazione ISTAT, secondo la formula seguente:

$$Pa = \frac{Pi \times IT_1}{IT_0}$$

dove:

**Pa** = prezzo adeguato;

**Pi** = prezzo base stipulato nell'Atto di Impegno ;

**IT<sub>1</sub>** = valore dell'indice mensile dei prezzi al consumo pubblicato nel Bollettino mensile delle statistiche ISTAT, per il mese che precede l'adeguamento del prezzo;

**IT<sub>0</sub>** = valore del medesimo indice del mese considerato al tempo della determinazione del prezzo iniziale.

L'Aggiudicatario si impegna a comunicare al Lycée Stendhal il prezzo adeguato, calcolato in applicazione della suddetta formula, non oltre i 3 mesi che precedono la data ricorrente della firma del contratto. Si impegna altresì a sottoporre tutti gli elementi di calcolo relativi a tale adeguamento.

### **13. CLAUSOLA SOCIALE**

Spetterà all'Aggiudicatario reclutare e remunerare il personale incaricato della realizzazione delle prestazioni a lui affidate.

L'Aggiudicatario si impegna a riassumere il personale in applicazione della normativa vigente (**Allegato n. 2 – ELENCO DEL PERSONALE**).

L'Aggiudicatario sarà l'unico responsabile dell'esecuzione del Servizio richiesto anche in caso di qualsivoglia incidente che possa sopravvenire durante l'esercizio di tale servizio.

#### **14. REGOLA DI CONTINUITÀ DEL SERVIZIO PUBBLICO**

L'Aggiudicatario si impegna ad assicurare con ogni mezzo la regolare continuità del Servizio richiesto durante tutta la durata del contratto, anche in caso di sciopero del proprio personale. In caso di inadempienza, il *Lycée Stendhal* avrà facoltà di garantire l'esecuzione del Servizio assumendo chiunque ed ogni mezzo disponibile, a spese e rischio dell'Aggiudicatario.

#### **15. PENE PECUNIARIE**

Il *Lycée Stendhal* potrà applicare pene pecuniarie all'Aggiudicatario in caso si verifichi una delle circostanze di cui sotto.

Le penalità saranno applicate senza preventiva ingiunzione e saranno portate in deduzione delle somme dovute all'Aggiudicatario.

##### **15.1. PENALITÀ PER RITARDO NEL SERVIZIO**

Con eccezione dei casi di forza maggiore, ogni ritardo che venisse a perturbare il corretto esercizio del Servizio di Ristoro sarà punito con una pena di € 50 lordi per mezz'ora di ritardo.

##### **15.2. PENALITÀ PER MANCATA FORNITURA O FORNITURA INSUFFICIENTE DEL SERVIZIO**

Con eccezione dei casi di forza maggiore, ogni mancata consegna dei pasti, o la loro consegna in numero insufficiente, attribuibile alla responsabilità dell'Aggiudicatario, comporterà con pieno diritto e senza ingiunzione previa l'applicazione di una pena uguale al doppio dell'importo relativo ai pasti non consegnati.

Inoltre, in questi casi, il *Lycée Stendhal* avrà facoltà di sopperire alle necessità del Servizio a spese e rischio dell'Aggiudicatario, senza bisogno di preventiva ingiunzione

##### **15.3. PENALITÀ PER MANCATO RISPETTO DEGLI APPORTI NUTRIZIONALI**

In caso di mancato rispetto degli apporti nutrizionali prefissati, una pena di € 500,00 sarà applicata, senza bisogno di preventiva ingiunzione.

#### **15.4. PENALITÀ PER MANCATA PRESENTAZIONE DEI CERTIFICATI DI PROVENIENZA E FATTURE GIUSTIFICATIVE**

Una pena di € 100,00 per giorno di ritardo sarà applicata in caso di mancata presentazione, allorché richiesta dal *Lycée Stendhal* dei certificati di provenienza o altri documenti in grado di indicare la provenienza dei prodotti serviti (ad esempio le fatture di acquisto).

#### **15.5. PENALITÀ PER SCARSA MANUTENZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE**

In caso di scarsa manutenzione dei locali ed attrezzature di proprietà della comunità, oltre al costo da affrontare per il ripristino delle corrette condizioni d'uso, la pena applicata potrà essere di € 300,00 a *forfait*.

Se il *Lycée Stendhal* si trovasse nell'obbligo di incaricare un'altra impresa per l'esecuzione di tale ripristino dopo un periodo di 48 ore dalla raccomandata rimasta senza effetto, le spese relative a tale intervento saranno a carico dell'Aggiudicatario.

#### **15.6. PENALITÀ PER INGANNO RELATIVO AI MARCHI O CERTIFICATI DI GARANZIA ECOLOGICA**

Oltre alla trasmissione alle autorità amministrative competenti dell'informazione di utilizzazione fraudolenta di marchi o certificati di garanzia ecologica, i pasti contenenti prodotti che non corrisponderanno ai marchi e certificati presentati non saranno pagati ed il *Lycée Stendhal* applicherà all'Aggiudicatario una pena del doppio del loro prezzo.

#### **15.7. PENALITÀ PER MANCATO RISPETTO DEI MENÙ PREVISTI**

Con eccezione dei casi di forza maggiore o a seguito di autorizzazione data dal *Lycée Stendhal*, in caso di mancato rispetto dei menù previsti sarà applicata una pena di € 1,00 netto per ogni pietanza consegnata non conforme, o per ogni prodotto periferico modificato.

#### **15.8. PENALITÀ PER DERRATE NON CONSUMABILI E NON SOSTITuite**

In caso di derrate non consumabili, e salvo debita sostituzione, una pena di € 0,30 netto potrà essere applicata per porzione o unità mancante.

#### **15.9. PENALITÀ PER MANCATO RISPETTO DELLE DATE DI SCADENZA AL CONSUMO**

Una pena di € 0,50 netto potrà essere applicata per prestazione o per prodotto, senza bisogno di preventiva ingiunzione, in caso di fornitura di prodotti la cui data di scadenza al consumo risultasse oltrepassata o non conforme alle specifiche delle Clausole Speciali.

## **16. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Il *Lycée Stendhal* si riserva il diritto di risolvere il contratto con pieno diritto se rilevasse nel corso di un medesimo trimestre più di 3 inadempienze che siano già state oggetto di pene pecuniarie.

La risoluzione avrà effetto non appena il *Lycée Stendhal* avrà designato un altro Aggiudicatario.

In caso di altri tipi di inadempienze, per le quali il *Lycée Stendhal* non ritiene la necessità di applicare pene, invierà all'Aggiudicatario un ammonimento mediante raccomandata AR.

Se dopo 15 gg non si avvertisse alcun miglioramento, il *Lycée Stendhal* avrà facoltà di risolvere anticipatamente il contratto, senza che l'Aggiudicatario possa pretendere un qualche indennizzo.

## **17. RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI DELL'AGGIUDICATARIO**

L'Aggiudicatario gestirà il contratto in nome proprio, e a propri rischi.

Il *Lycée Stendhal* sarà tenuto indenne da ogni responsabilità per i danni diretti o indiretti causati dall'Aggiudicatario nell'esercizio delle proprie attività.

L'Aggiudicatario dovrà sottoscrivere presso una o più società assicuratrici di primaria importanza tutte le polizze assicurative necessarie per coprire opportunamente le sue responsabilità siano esse personali, relative al proprio personale, alle attrezzature ed apparecchiature a disposizione, in occasione di atti di qualsivoglia natura eseguiti nell'ambito dell'esercizio delle attività proprie o del suo personale, e con particolare riguardo per gli eventuali casi di avvelenamento alimentare.

L'Aggiudicatario dovrà regolarmente pagare i premi relativi e sarà tenuto a presentare copia delle polizze sottoscritte accompagnate dalle attestazioni di pagamento avvenuto per il periodo corrente a firma delle società assicuratrici.

In caso di franchigia, rimane inteso che spetterà all'Aggiudicatario prenderla integralmente a suo carico.

## **18. CLAUSOLA DI ATTRIBUZIONE DELLE COMPETENZE**

Il contratto si intenderà regolato dalle disposizioni comunitarie 2014/24/EU relativamente alle modalità di sottoscrizione.

In caso di controversia, solo i documenti redatti in francese fanno testo la legge francese è ma i tribunali italiani hanno competenza esclusiva.

## **19. ALLEGATI**

I documenti allegati alle presenti Clausole Speciali sono:

- ALLEGATO 1: LISTA MATERIALE DA CUCINA DEL LYCEE STENDHAL
- ALLEGATO 2: ELENCO DEL PERSONALE

Firmato a Milano, li .....

Per il *Lycée Stendhal de Milan*

Per l'Aggiudicatario