

**COMUNE DI ARESE**  
Provincia di Milano  
SETTORE SOCIO EDUCATIVO  
Servizio Educazione e Formazione

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL  
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI  
COMUNALI**

**PERIODO 15 settembre 2010 – 15 settembre 2014**

**CIG: 0438255B74**

<b>INDICE</b>	<b>Pag.</b>
<b>TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI</b>	<b>4</b>
ARTICOLO 1 – OGGETTO DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE	4
ARTICOLO 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE	5
ARTICOLO 3 - ESTENSIONE DEL SERVIZIO	5
ARTICOLO 4 - PREZZO A BASE D'ASTA - VALORE COMPLESSIVO STIMATO DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE	6
ARTICOLO 5 – REVISIONE PREZZO	6
ARTICOLO 6 - REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE - RISCOSSIONI E PAGAMENTI	6
ARTICOLO 7 - ROYALTIES	7
ARTICOLO 8 – CRITERI E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE	8
ART. 9 – SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA - RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESE TEMPORANEO	9
ARTICOLO 10 – REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA	11
ARTICOLO 11 – DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE A PENA DI ESCLUSIONE	12
ARTICOLO 12 – MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA	14
ARTICOLO 13 - OFFERTE ANOMALE	16
ARTICOLO 14 – TERMINE DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA	17
ARTICOLO 15 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBCONCESSIONE	17
ARTICOLO 16 - DEPOSITO CAUZIONALE	18
ARTICOLO 17 - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA	18
<b>TITOLO II - CARATTERISTICHE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b>	<b>18</b>
ARTICOLO 18 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA, SEDI DI PRODUZIONE E DEI TERMINALI DI CONSUMO	18
ARTICOLO 19 – CALENDARIO	19
ARTICOLO 20 – ORARIO DEL CONSUMO DEI PASTI	20
ARTICOLO 21 - PRENOTAZIONE PASTI	20
<b>TITOLO III – SERVIZIO INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI E DEL PAGAMENTO DEI PASTI (PRE PAGATO)</b>	<b>21</b>
ARTICOLO 22 - ONERI ED OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	21
ARTICOLO 23 - RILEVAZIONE PRESENZA – PRENOTAZIONE PASTI	22
ARTICOLO 24 - GESTIONE DELLE COMUNICAZIONI	22
ARTICOLO 25 - GESTIONE CORRISPETTIVI/INSOLUTI	23
ARTICOLO 26 - GESTIONE BANCA DATI	23
<b>TITOLO IV – NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI</b>	<b>23</b>
ARTICOLO 27 – SERVIZIO VEICOLATO: MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO, CONSEGNA, SOMMINISTRAZIONE	23
<b>TITOLO V - RESPONSABILITA' E ONERI DEL CONCESSIONARIO</b>	<b>24</b>
ARTICOLO 28 – RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO E POLIZZE ASSICURATIVE	24
ARTICOLO 29 – ONERI DEL CONCESSIONARIO	25
ARTICOLO 30 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	27
<b>TITOLO VI - NORME RELATIVE AL PERSONALE</b>	<b>27</b>
ARTICOLO 31 – ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	27
ARTICOLO 32 – FORMAZIONE DEL PERSONALE	29
ARTICOLO 33 – VESTIARIO	29

**COMUNE DI ARESE**  
Provincia di Milano  
**SETTORE SOCIO EDUCATIVO**  
Servizio Educazione e Formazione

ARTICOLO 34 – SICUREZZA IN AMBITO LAVORATIVO	29
ARTICOLO 35 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE	30
ARTICOLO 36 – SEGRETO D’UFFICIO – OTTEMPERANZA AL DLS 196/2003	30
<b>TITOLO VII - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENU’, DIETE SPECIALI E VARIAZIONI</b>	<b>30</b>
ARTICOLO 37– ALIMENTI	30
ARTICOLO 38 – MENU’	31
ARTICOLO 39 – DIETE SPECIALI	32
ARTICOLO 40 – UTILIZZO PRODOTTI BIO, D.O.P. E I.G.P	33
ARTICOLO 41 – UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE	34
<b>TITOLO VIII - IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE</b>	<b>34</b>
ARTICOLO 42 - TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE-SOMMINISTRAZIONE	34
ARTICOLO 43 – CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONI – PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA – PIANO ANNUALE DI ANALISI MICRO-BIOLOGICHE E CONTROLLI AMBIENTALI	35
<b>TITOLO IX - PIANO PULIZIE E SISTEMA CONTROLLI</b>	<b>36</b>
ARTICOLO 44 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI	36
ARTICOLO 45 – ATTIVITA’ DI CONTROLLO DELL’ AMMINISTRAZIONE COMUNALE	36
ARTICOLO 46 – COMMISSIONE MENSA	37
ARTICOLO 47 – RILIEVI DELL’ AMMINISTRAZIONE COMUNALE	37
ARTICOLO 48 – ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO	37
ARTICOLO 49 – RIFIUTO DELLA FORNITURA	37
<b>TITOLO X - STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI E PIANO DI MANUTENZIONE</b>	<b>37</b>
ARTICOLO 50 – LOCALI E IMPIANTI CONCESSI IN USO	37
ARTICOLO 51 - MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE MACCHINE, DELLE ATTREZZATURE, DEGLI IMPIANTI E DELLE STRUTTURE	38
ARTICOLO 52 - MANUTENZIONE ORDINARIA: SPECIFICHE TECNICHE	39
ARTICOLO 53- MANUTENZIONE STRAORDINARIA DELLE STRUTTURE	40
ARTICOLO 54 - FORNITURA DI STOVIGLIAME, BICCHIERI, POSATE E MATERIALE A PERDERE	40
<b>TITOLO XI – SANZIONI E PENALITA’</b>	<b>41</b>
ARTICOLO 55 – PENALITA’	41
ARTICOLO 56 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE - DICHIARAZIONE DI DECADENZA DELLA CONCESSIONE	42
<b>TITOLO XII - NORME FINALI</b>	<b>44</b>
ARTICOLO 57 - SPESE CONTRATTUALI	44
ARTICOLO 58 – SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO	44
ARTICOLO 59 - DOMICILIO	44
ARTICOLO 60 – CONTROVERSIE	44
ARTICOLO 61 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI	44
ARTICOLO 62 – RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTE	45

## TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI

### ARTICOLO 1 – OGGETTO DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE

La presente concessione ha per oggetto l'affidamento dei seguenti servizi:

1. refezione scolastica riservata agli alunni, al personale docente e non docente delle scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado, nonché ad altri utenti autorizzati dal Comune;
2. mensa dipendenti comunali;
3. mensa per i Centri Ricreativi Estivi diurni.
4. servizio di preparazione pasti in loco per l'Asilo Nido Via Matteotti e veicolati per Micronido comunale di Via Ferrari.

La concessione prevede altresì la gestione, a cura e spese del Concessionario, della riscossione diretta dei corrispettivi dovuti, salvo la riscossione del costo dei docenti. Nell'ambito della presente concessione è compresa la concessione in uso dei centri cottura e annessi terminali per il veicolato, con i relativi refettori, dei seguenti plessi:

- Centro cottura di Via Varzi (plesso Valera);
- Cucina di Via Col di Lana;
- Cucina Asilo Nido Matteotti;

come più dettagliatamente specificati nell'art. 18 del presente capitolato.

L'Amministrazione comunale si riserva durante il periodo di durata della presente concessione la facoltà di procedere alla chiusura della Cucina di Via Col di Lana, il cui servizio dovrà essere riassorbito nel centro cottura di Valera di V.le Varzi.. Relativamente al personale operante nella cucina di Col di Lana, il Concessionario si impegna ad assorbire il personale operante nella Cucina di Col di Lana, garantendo le clausole contrattuali di miglior favore.

Relativamente al servizio di rilevazione delle presenze il concessionario dovrà subentrare alla gestione amministrativa in base al programma software completo per la gestione informatizzata delle presenze giornaliere e dei pasti consumati, delle tariffe, nonché delle diete speciali relativamente all'utenza della refezione scolastica, come più avanti dettagliata, già in uso presso il Servizio Educazione e Formazione del Comune di Arese.

I servizi sopra indicati consistono nell'approvvigionamento dei generi alimentari, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti dal Centro Cottura ai singoli refettori.

Il servizio è comprensivo anche della fornitura di pane e acqua minerale.

Sono a carico dell'aggiudicatario lo sbarazzo dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie, la sanificazione dei contenitori utilizzati, la sanificazione dei locali, di tutti gli arredi e di tutte le attrezzature utilizzate.

Le spese relative alla gestione del servizio, come di seguito dettagliate, sono a carico della Ditta concessionaria:

- fornitura e reintegro di stoviglie, pentolame, contenitori termici per il trasporto dei pasti, per le diete speciali e quant'altro necessario al mantenimento ottimale del servizio;

- tutto il materiale per la pulizia e sanificazione delle stoviglie, delle attrezzature e di tutti i locali interessati dal servizio;
- tutte le attrezzature necessarie alla corretta ed adeguata pulizia degli spazi e locali utilizzati;
- manutenzioni ordinarie del Centro Cottura e dei refettori (vedi art.35);
- spese di gestione relative all'uso dell'immobile relativo al Centro di Cottura di Viale Varzi (elettricità, gas, acqua, pulizia spazi esterni circostanti, TIA) di cui sarà intestatario; e rimborso annuale al Comune di Arese delle spese di gestione (elettricità, gas, acqua, pulizia spazi esterni circostanti, TIA) degli altri centri di cottura (o cucine).

## **ARTICOLO 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE**

La presente concessione avrà durata di **anni 4** con decorrenza dal **15 Settembre 2010 e scadenza al 15 Settembre 2014** (comprensiva del servizio mensa Centri Estivi prevista fino alla prima quindicina di settembre). Nello specifico la durata della concessione comprende i seguenti anni scolastici: 2010-2011, 2011-2012, 2012-2013, 2013-2014.

Si specifica che nell'ipotesi in cui la procedura di aggiudicazione della concessione non fosse conclusa entro la data del 15.09.2010, il nuovo contratto di concessione avrà decorrenza dalla data del provvedimento di aggiudicazione della gara in oggetto.

L'Amministrazione Comunale si riserva, a proprio giudizio discrezionale, il diritto di opzione per il rinnovo per i successivi due anni, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del D.Lgs n. 163/06 e s.m.i.; ovvero saranno consentite eventuali proroghe e/o rinnovi nelle forme, nei termini e secondo le modalità espressamente previste dalla legislazione vigente al momento della scadenza del contratto. In tali ipotesi, la Ditta concessionaria sarà tenuta ad accordare il rinnovo o la proroga alle condizioni economiche e normative in essere, salvo l'adeguamento del corrispettivo secondo quanto previsto al successivo art. 5.

La ditta concessionaria del servizio sarà comunque vincolata alla continuità dello stesso, alle medesime condizioni economiche e normative correnti, per un periodo massimo di 1 anno, alla scadenza del contratto e nelle more della conclusione della procedura concorsuale per l'individuazione del nuovo contraente.

Alla scadenza del contratto, la ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare i locali con gli impianti e le attrezzature in buono stato ed in perfetto funzionamento. Lo stovigliame e quant'altro acquistato dalla Concessionaria per l'espletamento del servizio resteranno di proprietà comunale.

Il gestore si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni, trasformazioni ai locali, sia dei Centri Cottura, che dei refettori, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

## **ARTICOLO 3 - ESTENSIONE DEL SERVIZIO**

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta concessionaria, in qualsiasi momento nel corso della concessione, la variazione dell'entità dei servizi richiesti. Con la definizione "variazione dell'entità dei servizi" si intende la riduzione o l'estensione delle prestazioni, ovvero la riduzione o l'estensione del servizio richiesto per

la medesima tipologia di utenza, oppure l'estensione dei servizi ad altre utenze ritenute similari, al momento non specificatamente previste dal capitolato (es. centro diurno Cooperativa sociale di lavoratori disabili ed educatori). Per queste ultime utenze potrà essere richiesto alla Ditta concessionaria di contabilizzare e fatturare i pasti forniti direttamente alla Cooperativa, previa stipulazione di convenzione con la stessa.  
In caso di estensione dei servizi il costo del pasto resterà invariato.

L'Amministrazione comunale si riserva inoltre la facoltà di procedere all'affidamento in concessione di servizi complementari e/o di ulteriori servizi analoghi al medesimo soggetto concessionario; in tal caso questi servizi saranno considerati estensione della presente concessione e sottoposti alle medesime condizioni.

#### **ARTICOLO 4 - PREZZO A BASE D'ASTA - VALORE COMPLESSIVO STIMATO DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE**

Il prezzo unico unitario per pasto erogato alla generalità degli utenti, a base di gara, comprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto della concessione posta a carico della ditta offerente e di tutto quanto proposto in sede di offerta, è pari ad **Euro 4,60** (quattro virgola sessanta), al netto di IVA (comprensivo di oneri per sicurezza in fase di esecuzione del servizio stimati in Euro max 0,10 di cui Euro 0,003 riferito al rischio di interferenza come da **Allegato "C" – Documento di valutazione dei rischi per ridurre le interferenze**

Non sono ammesse offerte in aumento.

I costi per la sicurezza non sono soggetti a riduzione.

Il valore complessivo presunto a base di gara, per l'intera durata della concessione, ammonta ad **€ 5.731.692,00** al netto di Iva (al 4% per le mense scolastiche), per un numero pasti medio complessivo stimato di 1.246.020.

#### **ARTICOLO 5 – REVISIONE PREZZO**

Il prezzo di aggiudicazione per ciascun pasto resterà fisso, vincolante ed invariabile per l'intera durata della concessione, salvo l'adeguamento Istat relativo al consumo delle famiglie di operai e impiegati (FOI), a decorrere dal secondo anno della concessione. La richiesta di revisione della Ditta concessionaria non potrà in alcun caso essere retroattiva e dovrà essere preventivamente approvata a seguito di istruttoria del Responsabile del Settore comunale competente.

#### **ARTICOLO 6 - REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE - RISCOSSIONI E PAGAMENTI**

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica e delle altre utenze secondo le modalità di seguito indicate.

La Ditta concessionaria si obbliga a riscuotere i proventi dovuti dagli utenti per la fornitura dei pasti da essa preparati mediante l'applicazione a ciascuno di essi delle tariffe determinate dal Comune (comprensive di Iva) in base alla situazione reddituale o sociale degli stessi.

**COMUNE DI ARESE**  
Provincia di Milano  
SETTORE SOCIO EDUCATIVO  
Servizio Educazione e Formazione

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

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 corretta contabilizzazione e fatturazione degli importi dovuti.

Con esclusione dei pasti dei docenti, la riscossione del pagamento dei pasti è effettuata dal Concessionario presso il Centro di Cottura di V.le Varzi nell'apposito ufficio messo a disposizione dall'Amministrazione comunale, come meglio specificato all'art. 22, nonché attraverso il rapporto diretto con i punti commerciali del paese, che hanno accettato la proposta dell'Amministrazione Comunale di prestare il loro esercizio come "punto di ricarica".

Il recupero crediti, che si renda necessario, in caso di ritardo del versamento della somma riscossa dagli utenti del servizio da parte dei rivenditori, oppure in caso di mancato versamento da parte dei rivenditori è a carico esclusivamente del Concessionario. Il Servizio Comunale si impegna a collaborare con il Concessionario esclusivamente nel caso di recupero crediti riscossi direttamente dagli utenti.

E' inoltre a carico dell'Amministrazione Comunale il pagamento della quota sociale derivante dall'applicazione delle tariffe stabilite dalla Giunta Comunale, sulla base dell'Indicatore della Situazione Economica Equivalente (ISEE) e la quota parte del pasto dei dipendenti comunali a carico dell'Ente concedente (definita con Delibera di G.C.). Tali quote verranno corrisposte al Concessionario da parte del Comune trimestralmente sulla base di rendiconti forniti dalla Ditta stessa e a seguito di opportuna verifica sulla situazione contabile familiare e relativa al personale comunale. Il Comune liquiderà le fatture entro 30 (trenta) giorni dal loro ricevimento. Per i ritardi correlati a tali pagamenti il Comune non dovrà corrispondere alcunchè.

In qualsiasi momento, durante l'intera durata del contratto, il Servizio comunale competente potrà effettuare verifiche e controlli in ordine all'efficiente funzionamento del servizio di riscossione pasti, a tutela dell'utenza e della regolarità contabile e amministrativa.

Per la definizione specifica e dettagliata dei rapporti tra Amministrazione Comunale, Concessionario e punti commerciali "di ricarica" si rinvia ad apposito Protocollo di Intesa da sottoscrivere successivamente all'aggiudicazione della presente concessione.

## **ARTICOLO 7 - ROYALTIES**

Il Concessionario potrà preparare pasti da destinarsi ad altri Enti pubblici e/o privati esclusivamente presso il Centro di Cottura di V.le Varzi, e solo previa specifica autorizzazione scritta del Concedente, attrezzando adeguatamente il suddetto Centro Cottura ed in conformità alle norme e alle indicazioni delle autorità competenti,. Per la

produzione di tali pasti, il Concessionario riconoscerà una royalty al Concedente, che andrà concordata di volta in volta in accordo con l'Amministrazione Comunale.

## **ARTICOLO 8 – CRITERI E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE**

L'affidamento in concessione dei servizi oggetto del presente Capitolato avverrà mediante procedura aperta, con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta, ritenuta a giudizio della commissione aggiudicatrice, economicamente più vantaggiosa, valutabile in base ai seguenti elementi:

<b>1. OFFERTA ECONOMICA</b>	<b>punti 35</b>
-----------------------------	-----------------

*➤ Prezzo relativo al servizio di refezione scolastica e altre utenze* punti 35

Il punteggio verrà attribuito in proporzione al rapporto tra l'offerta proposta e l'offerta più bassa, secondo la seguente formula:

$$\frac{\text{Prezzo più basso}}{\text{Prezzo offerto}} \times 35$$

<b>2. OFFERTA PROGETTUALE</b>	<b>punti 65</b>
-------------------------------	-----------------

### **2.1 QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

#### **A – PERSONALE ( max 20 punti )**

- |   |                |
|---|----------------|
| <i>i)Numero addetti alla preparazione (Cuochi, ASM)</i>   | <i>punti 4</i> |
| <i>ii)Monte ore addetti alla preparazione</i>   | <i>punti 2</i> |
| <i>iii)Indice di Produttività settimanale relativo a ciascuna refettorio</i>  | <i>punti 6</i> |
| <i>iv)Qualifica/curriculum Direttore del servizio</i>   | <i>punti 2</i> |
| <i>v)Monte ore presenza settimanale in loco del Direttore di Servizio<br/>(da non intendersi come reperibilità)</i> | <i>punti 3</i> |
| <i>vi)Monte ore presenza settimanale in loco del Dietista<br/>(da non intendersi come reperibilità)</i>             | <i>punti 3</i> |

#### **B - FORMAZIONE DEL PERSONALE (max 4 punti)**

- |   |                |
|---|----------------|
| <i>i)Monte ore complessivo formazione/aggiorn. per anno scol.</i> | <i>punti 2</i> |
| <i>ii)Valutazione programmi e articolazione calendario</i>        | <i>punti 2</i> |

#### **C - MODALITA' DI APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME (max 3,5 punti)**

- |  |                  |
|--|------------------|
| <i>i)Indicazione elenco, modalità di selezione dei fornitori</i>       | <i>punti 1</i>   |
| <i>ii)Certificazione dei fornitori (da documentare)</i>                | <i>punti 1</i>   |
| <i>iii)Frequenza delle forniture delle varie tipologie di prodotto</i> | <i>punti 1</i>   |
| <i>iv) fornitura pane artigianale</i>                                  | <i>punti 0,5</i> |

#### **D - MODALITA' DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, COTTURA, DISTRIBUZIONE, LAVAGGIO E SANIFICAZIONE max 10 punti)**

- |   |                |
|---|----------------|
| <i>i)Descrizione delle modalità operative, introduzioni di accorgimenti atti ad ottimizzare il servizio, valutazione piano di autocontrollo, valutazione sistema rintracciabilità</i> | <i>punti 4</i> |
| <i>ii)Gestione delle emergenze (operatività di Centro Cottura alternativo entro un raggio massimo di 30 km di distanza dal Comune di Arese, indicazione menu di emergenza, ecc.)</i>  | <i>punti 2</i> |
| <i>iii) Gestione del prodotto BIO</i>   | <i>punti 2</i> |
| <i>iv)Piano di sanificazione, modalità di disinfestazione e derattizzazione</i>   | <i>punti 2</i> |

**COMUNE DI ARESE**  
Provincia di Milano  
SETTORE SOCIO EDUCATIVO  
Servizio Educazione e Formazione

**E - MODALITA' / PIANO DEL TRASPORTO DEI PASTI ( max 5 punti)**

- |  |                  |
|--|------------------|
| <i>i) Numero e tipologia dei furgoni adibiti al trasporto dei pasti</i>  | <i>punti 3</i>   |
| <i>ii) Valutazione piano trasporto</i>   | <i>punti 1,5</i> |
| <i>iii) Caratteristiche tecniche contenitori termici (eventualmente e ulteriormente messi a disposizione dal Concessionario)</i> | <i>punti 0,5</i> |

**F – CONTROLLI ( max 3 punti)**

- |  |                |
|--|----------------|
| <i>i) N° analisi/anno chimiche (in loco) su materie prime e acqua potabile</i>             | <i>punti 1</i> |
| <i>ii) N° analisi microbiologiche/anno su materie prime, semilavorati, prodotti finiti</i> | <i>punti 1</i> |
| <i>iii) N° tamponi/anno di superficie-palmari</i>  | <i>punti 1</i> |

**G - VALUTAZIONE DELLE MODALITÀ OPERATIVE DELLA GESTIONE DELLO SPORTELLINO PER FAMIGLIE (RISCOSSIONE PAGAMENTI) (max 3 punti)**

**2.2 INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI (max 12 punti)**

- |   |                |
|---|----------------|
| <i>i) Interventi migliorativi a strutture e valutazione degli interventi (specificare importo e documentare)</i>                | <i>punti 2</i> |
| <i>ii) Interventi strutturali atti a ridurre l'impatto ambientale</i>   | <i>punti 2</i> |
| <i>iii) Interventi migliorativi ad attrezzature/macchine e valutazione degli interventi (specificare importo e documentare)</i> | <i>punti 4</i> |
| <i>iv) N° prodotti e valutazione alimenti BIO, D.O.P. e I.G.P., oltre a quelli richiesti</i>                                    | <i>punti 2</i> |
| <i>v) Altro</i>   | <i>punti 2</i> |

Ogni intervento migliorativo e/o aggiuntivo dovrà essere concreto e descritto in maniera particolareggiata, realizzabile autonomamente dalla Ditta concessionaria, previo accordo con l'Amministrazione comunale, a completo carico della Ditta stessa, sia dal punto di vista economico che tecnico-organizzativo.

**2.3 INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE (max 2,5 punti)**

- |   |                  |
|---|------------------|
| <i>i) Valutazione delle iniziative e del materiale didattico a supporto</i> | <i>punti 1,5</i> |
| <i>ii) Monte ore complessivo</i>  | <i>punti 1</i>   |

**2.4 POSSESSO CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ (max 2 punti)**

L'aggiudicazione si intende definitiva per l'Amministrazione solo dopo le approvazioni intervenute a termini di legge, mentre il Concessionario rimarrà vincolato fin dal momento dell'aggiudicazione.

L'Amministrazione si riserva di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, ritenuta dall'Amministrazione aggiudicatrice idonea e conveniente. Resta salva la facoltà di cui all'art. 81, comma 3 del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i.

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì, a suo insindacabile giudizio, la facoltà di non procedere ad alcuna aggiudicazione, per ragioni di pubblico interesse, senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa in merito.

**ART. 9 – SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA - RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESE TEMPORANEO**

1. Possono partecipare alla gara le imprese, in forma individuale e societaria, i consorzi e le società consortili, cooperative e loro consorzi, che non incorrano nelle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D. Lgs n. 163/2006 e s.m.i. e che siano in regola con

**COMUNE DI ARESE**  
Provincia di Milano  
SETTORE SOCIO EDUCATIVO  
Servizio Educazione e Formazione

la legge 68/99 (norme per il diritto dei lavoratori disabili), ed iscritte alla C.C.I.A.A. per l'attività oggetto della presente concessione (imprese esercenti servizi di ristorazione collettiva), per le imprese italiane o straniere residenti in Italia; ovvero iscrizione in apposito Registro Professionale dello Stato di residenza, per le imprese straniere;

2. Sono ammesse a partecipare alla gara anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, ai sensi dell'art. 34, comma 1, lett. d) e dell'art. 37, comma 8 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;
3. L'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 37 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i.;
4. L'offerta congiunta dei concorrenti raggruppati o consorziati comporta la responsabilità solidale di tutte le imprese raggruppate o consorziate nei confronti dell'Amministrazione concedente.
5. Le singole imprese facenti parte del gruppo risultato aggiudicatario/concessionario, devono conferire con un unico atto, in forma di scrittura privata autenticata, mandato speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale capogruppo. La procura è conferita al rappresentante legale dell'Impresa capogruppo.
6. Il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei confronti dell'Amministrazione concedente.
7. Si rinvia, per quanto non previsto dal presente capitolato all'art. 37 del D.lgs. n.163/2006 e s.m.i..
8. L'Impresa che partecipa ad un'associazione o consorzio, non può partecipare né ad altre associazioni o consorzi, né singolarmente.
9. I consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. c) del D.Lgs n. 163/06 e s.m.i., sono tenuti ad indicare in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi consorziati è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio, sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'art. 353 del codice penale.
10. Ai sensi dell'art. 38, comma 1, lett. m-quater) del D.Lgs n. 163/06 e s.m.i., saranno esclusi dalla gara i soggetti che si trovino, rispetto ad un altro concorrente alla medesima gara, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 c.c. o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale. Tale situazione dovrà essere espressamente dichiarata dai concorrenti, ai sensi e secondo le modalità indicate nell'art. 38, comma 2, secondo capoverso del D.Lgs n. 163/06 e s.m.i. La dichiarazione di essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di avere formulato autonomamente l'offerta, con l'indicazione del concorrente con cui sussiste tale situazione, dovrà essere corredata da idonea documentazione - inserita in separata busta chiusa - utile a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta. L'Ente concedente escluderà i concorrenti per i quali accerterà che le relative offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi, dando atto che la verifica e l'eventuale esclusione sarà disposta dopo l'apertura delle buste contenenti le offerte economiche.

**Le Imprese che hanno dichiarato di partecipare in raggruppamento dovranno produrre ciascuna la dichiarazione di cui all'Allegato D ("Modello di domanda di partecipazione alla gara e dichiarazioni sostitutive") del presente Capitolato.**

## **ARTICOLO 10 – REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

Sono ammesse a partecipare alla gara per la concessione del servizio di ristorazione scolastica le Società, in possesso dei seguenti requisiti:

### **a) Capacità economica e finanziaria**

Il concorrente dovrà dimostrare la capacità economica e finanziaria attraverso i sotto elencati documenti:

- idonee dichiarazioni bancarie (rilasciate da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. n. 385/1993) attestanti l'affidabilità e la solvibilità dell'offerente e la garanzia sul piano economico di far fronte ad appalti/concessioni di valore economico pari almeno a €. 5.000.000,00(*Si precisa che in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ciascun operatore economico del raggruppamento o ciascun consorziato dovrà produrre almeno 1 (una) referenza bancaria attestante la solvibilità e la solidità finanziaria ed economica del concorrente*).
  
- dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa realizzato nell'ultimo triennio (2006/2007/2008) e conseguimento di un fatturato specifico medio annuo per servizi identici e/o analoghi a quelli oggetto della presente concessione (*gestione servizi di ristorazione scolastica e/o collettiva*) non inferiore ad € 1.600.000 al netto dell'IVA, realizzato nel triennio.  
(*Si precisa che nell'ipotesi di raggruppamento il requisito del fatturato specifico sopra indicato dovrà essere posseduto dalla capogruppo in misura non inferiore al 60% e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle mandanti in misura non inferiore al 10%; il Raggruppamento dovrà comunque possedere il requisito sopra indicato nella misura del 100%*).

### **b) Capacità tecnica**

La dimostrazione del suddetto requisito di capacità tecnica deve essere fornita mediante:

- dichiarazione concernente l'elenco dei principali servizi identici e/o analoghi a quelli oggetto della presente concessione (*gestione servizi di ristorazione scolastica e/o collettiva*), prestati negli ultimi tre anni (2006-2007-2008), con l'indicazione degli importi e del numero dei pasti annui erogati, delle date e dei destinatari pubblici e/o privati, dei servizi stessi, in cui sia ricompresa la gestione di almeno un servizio di ristorazione scolastica con almeno 310.000 pasti annui.

Il concorrente, a comprova dei servizi prestati, può allegare certificati rilasciati e vistati dalle Amministrazioni committenti.

Le dichiarazioni e i documenti attestanti il possesso della capacità economica e finanziaria e di quella tecnica, dovranno essere inseriti nella busta della documentazione amministrativa (busta n.1).

*L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare idonei controlli su quanto dichiarato dai concorrenti rispetto ai punti suindicati, ai sensi del DPR 445/2000 art. 71. Al concorrente aggiudicatario sarà richiesta la documentazione probatoria delle dichiarazioni rese in sede di gara, ai sensi dell'art. 41, comma 4 e 42, comma 4 del D.Lgs. 163/2006.*

## **ARTICOLO 11 – DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE A PENA DI ESCLUSIONE**

1. **Dichiarazione** in carta semplice, resa dal Titolare o dal Legale Rappresentante della Società, non autenticata, presentata unitamente ad una fotocopia semplice del documento di identità in corso di validità, da redigersi su modello di dichiarazione “**Allegato D - Modello di domanda di partecipazione alla gara e dichiarazioni sostitutive**” del presente Capitolato, o su carta intestata nel rispetto dello schema di dichiarazione di cui sopra (**Busta 1**);
2. **Cauzione provvisoria** pari al 2% dell'importo al netto di IVA a base d'asta del servizio in concessione (€ 114.633,84), da presentarsi mediante fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/93, con scadenza minima di giorni **180** decorrenti dalla data di presentazione dell'offerta, oppure tramite versamento in contanti intestato alla Tesoreria Comunale di Arese, Ag. n. 70, presso la Banca Popolare di Milano, specificando la causale, o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso aziende autorizzate.

La cauzione presentata sotto forma di fidejussione bancaria o assicurativa, dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile, e la sua operatività nel termine di giorni 15 a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale.

Nell'ipotesi in cui la cauzione provvisoria sia rilasciata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa fidejussoria in conformità alla scheda tecnica 1.1, allegata al D.M. n. 123 del 12/03/04, in osservanza della clausole di cui allo schema tipo 1.1. allegato al predetto decreto, dovrà essere integrata dalla clausola esplicita di rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del C.C., in conformità all'art. 75 commi 4, 5, 6, 8 del Codice dei Contratti (D.Lgs n.163/06). La garanzia, in qualunque forma prestata (deposito in contanti, titoli debito pubblico, fidejussione bancaria o assicurativa), deve essere altresì corredata, a pena di esclusione, da una dichiarazione contenente l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'art. 113 D.Lgs 163/06, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

La ricevuta di versamento o l'originale della fideiussione o della polizza assicurativa dovranno, a pena di esclusione, essere inseriti nel plico relativo alla documentazione amministrativa (**Busta n. 1**).

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto del concessionario e sarà svincolata automaticamente all'atto della stipula del contratto. Ai non aggiudicatari la cauzione sarà restituita entro 30 giorni dall'aggiudicazione della concessione.

Nel caso di Raggruppamento Temporaneo di imprese non formalmente costituito detta garanzia provvisoria deve essere intestata a tutte le imprese costituenti il

raggruppamento. Nel caso di Raggruppamento Temporaneo di imprese formalmente costituito detta garanzia provvisoria deve essere intestata alla impresa capogruppo.

Ai sensi dell'art. 75, co. 7 D.Lgs. 163/06, l'importo della garanzia è ridotto del 50% per le imprese alle quali sia stata rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000.

In tal caso l'Impresa concorrente dovrà produrre copia conforme del certificato di qualità di cui è in possesso (la conformità dovrà essere dichiarata dal legale rappresentante, allegando copia del proprio documento d'identità) La copia del certificato di qualità e la dichiarazione di conformità della stessa all'originale dovranno essere inserite nella busta della documentazione amministrativa (da inserire nella **Busta 1**).

I raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti, potranno beneficiare della predetta riduzione a condizione che l'impresa capogruppo mandataria sia in possesso di tale certificazione.

- 3. Attestazione rilasciata da due o più istituti bancari di idoneità economica finanziaria**, di cui all'art. 10 lett. a del presente Capitolato (**Busta 1**);
- 4. Elenco dei principali servizi identici e/o analoghi** a quelli oggetto della presente concessione (prestati nell'ultimo triennio) di cui all'art. 10 lett. b del presente capitolato, in cui sia ricompresa la gestione di almeno un servizio di ristorazione scolastica con almeno 310.000 pasti annui (**Busta 1**);
- 5. Ricevuta di versamento del contributo di € 100,00 (cento/00)**, richiesto per la partecipazione alla gara ai sensi della Deliberazione dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici del 01/03/2009 (da inserire nella **busta 1**). Il pagamento della contribuzione deve essere effettuato con una delle seguenti modalità:
  1. versamento *online*, collegandosi al Servizio riscossione contributi disponibile in homepage sul sito web dell'Autorità all'indirizzo <http://www.avcp.it>, seguendo le istruzioni disponibili sul portale, tramite: carta di credito (Visa o MasterCard), carta postepay, conto BancoPostaOnLine oppure conto BancoPostaImpresaOnLine. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'operatore economico deve allegare (nella busta 1 relativa alla "Documentazione amministrativa") copia stampata dell'e-mail di conferma, trasmessa dal Servizio riscossione contributi e reperibile in qualunque momento mediante la funzionalità di "Archivio dei pagamenti";
  2. versamento sul conto corrente postale n. 73582561, intestato a "AUT. CONTR. PUBBL." Via di Ripetta, 246, 00186 Roma, presso qualsiasi ufficio postale. A riprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare (nella busta 1 relativa alla "Documentazione amministrativa") la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità. La causale del versamento deve riportare esclusivamente:
    - o il codice fiscale del partecipante;

- il CIG che identifica la procedura.

Per i soli operatori economici esteri, è possibile effettuare il pagamento anche tramite bonifico bancario, sul conto corrente postale n. 73582561, IBAN IT 75 Y 07601 03200 0000 73582561 (BIC/SWIFT BPPIITRRXXX), intestato a "AUT. CONTR. PUBBL." Via di Ripetta, 246, 00186 Roma (codice fiscale 97163520584). La causale del versamento deve riportare esclusivamente:

- il codice identificativo ai fini fiscali utilizzato nel Paese di residenza o di sede del concorrente;
- il CIG che identifica la procedura.

Gli estremi del versamento non effettuati online sul Servizio riscossione contributi devono essere comunicati al Servizio riscossione contributi disponibile all'indirizzo <http://www.avcp.it>.

(In caso di ATI il versamento del suddetto contributo è unico e deve essere effettuato dalla società capogruppo).

6. **Progetto di gestione della concessione del servizio di ristorazione scolastica e di altri servizi ristorativi comunali**, con particolare riferimento agli elementi di valutazione dettagliatamente descritti nell'art. 8.2 del presente Capitolato (max 150 pagine in formato A4) (**Busta 2**).
7. **Offerta economica**, redatta sul modello “**Allegato E – Modello offerta economica**”, (**Busta n. 3**).

## **ARTICOLO 12 – MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

A pena di esclusione dalla gara le Imprese concorrenti dovranno attenersi alle seguenti prescrizioni per la presentazione dell'offerta.

Il plico sigillato, in modo da garantirne l'integrità e recante l'intestazione “**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRE UTENZE**”, firmato sui lembi di chiusura, dovrà recare l'indicazione del mittente e contenere 3 buste, ciascuna sigillata e firmata sui lembi di chiusura:

**Busta 1** recante la dicitura “DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA” - contenente tutta la documentazione amministrativa di cui **all'art. 11 (dal nr. 1 al nr. 5) del presente Capitolato**.

**Busta 2**, indicante all'esterno dicitura “OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA”, contenente il Progetto Tecnico di gestione del servizio di ristorazione scolastica e altre utenze, tenendo conto degli elementi di valutazione descritti nell'art. 8.2 del presente Capitolato ed eventuale ulteriore documentazione che il concorrente ritenga utile ai fini dell'attribuzione del punteggio.

Il progetto tecnico, che non dovrà superare complessivamente il numero di 150 cartelle in formato A4, dovrà specificare quanto segue, nell'ordine di seguito indicato:

- le modalità di fornitura e rifornimento delle materie prime e il loro stoccaggio;

**COMUNE DI ARESE**  
Provincia di Milano  
SETTORE SOCIO EDUCATIVO  
Servizio Educazione e Formazione

- i sistemi di preparazione, cottura, conservazione, trasporto, distribuzione, ect., con indicazione delle modalità del servizio di preparazione e somministrazione, del trasporto nei plessi di destinazione compreso il numero ed il tipo dei mezzi impiegati, il tipo di contenitori termici eventualmente forniti, sia in multirazione, che in monorazione per le diete speciali;
- le modalità di fornitura e gestione dei prodotti BIO;
- l'organigramma del personale e la relativa qualifica, compreso il profilo professionale del Direttore del servizio e del Servizio Dietetico con il quale si intende gestire il servizio descritto nel capitolato di gestione;
- una relazione illustrante l'organizzazione del personale per la realizzazione dei servizi descritti nelle specifiche di gestione, con indicazione degli orari di servizio e dei carichi di lavoro, nonché dei criteri e modalità nella sostituzione del personale in caso di assenze;
- la descrizione delle misure e modalità adottate per garantire la sicurezza dei lavoratori, secondo quanto previsto dalla L 123/2007 e D.Lvo 81/2008;
- la descrizione del piano di autocontrollo dell'igiene tipo e della relativa modulistica secondo quanto previsto dal Reg CE 852/2004;
- l'illustrazione delle modalità implementate per garantire il rispetto del criterio di rintracciabilità previsto dal Reg CE 178/2002;
- le modalità di esecuzione, la tipologia delle analisi e dei prelievi e la relativa quantificazione annua;
- la descrizione delle modalità, del numero e del tipo di interventi destinati alla formazione del personale e l'articolazione degli stessi nell'intero periodo di gestione;
- le eventuali iniziative di educazione alimentare proposte e la loro articolazione;
- gli eventuali servizi aggiuntivi e migliorativi da dettagliare;
- l'indicazione di eventuali Centri Cottura alternativi, da utilizzarsi in caso di eventi di forza maggiore o altre emergenze;
- le Certificazioni di qualità in possesso del Concessionario.

In sede di assegnazione del punteggio al progetto tecnico verranno letti e valutati gli elementi descritti fino alla 150° (cento cinquantesima) pagina.

**Busta 3**, indicante all'esterno dicitura "OFFERTA ECONOMICA", contenente l'offerta economica redatta utilizzando il fac-simile specificatamente predisposto e allegato al presente Capitolato (o riprodotto in modo sostanzialmente conforme) in competente bollo, sottoscritta dal legale rappresentante (**Allegato E - Modello offerta economica**)

L'offerta economica deve esprimere il prezzo netto unitario offerto per singolo pasto e non potrà superare l'importo di €. 4,60, IVA esclusa (comprensivo di oneri per la sicurezza in fase di esecuzione del servizio stimati in €. 0,10 di cui €. 0,003 riferito al rischio di interferenza, come da Allegato "C" del capitolato).

L'offerta di cui sopra è da intendersi quale corrispettivo e remunerativo di ogni voce ed onere oggetto della concessione posto a carico della ditta offerente.

Le offerte presentate da Raggruppamenti Temporanei di Imprese devono essere sottoscritte, a pena di esclusione, da tutte le imprese che formeranno il raggruppamento.

Non sono ammesse offerte in aumento. I costi per la sicurezza non sono soggetti a riduzione.

Tutti gli atti e documenti relativi alla partecipazione alla gara dovranno essere redatti in lingua italiana.

L'offerente potrà ritenersi svincolato dalla propria offerta decorsi 180 giorni dalla data di presentazione della stessa.

**In caso di discordanza tra l'indicazione dell'offerta in cifre e lettere prevarrà quella più vantaggiosa per l'Amministrazione.**

**Nella busta 3 non dovranno essere inseriti altri documenti.**

Nell'offerta economica il concorrente deve dichiarare di aver tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché degli obblighi previdenziali e assicurativi e che il prezzo offerto è remunerativo e comprensivo di tutto quanto sia necessario per il regolare e diligente svolgimento del servizio e consente di assicurare ai lavoratori il trattamento economico e contributivo minimo previsto dal CCNL vigente per il comparto.

Non saranno ammesse offerte che rechino abrasioni o correzioni.

L'offerta non dovrà contenere né riserve, né condizioni, a pena d'invalidità.

La data di apertura delle buste contenenti l'offerta economica verrà comunicata, via fax, ai concorrenti ammessi, con preavviso di almeno 3 giorni.

### **ARTICOLO 13 - OFFERTE ANOMALE**

L'Amministrazione concedente valuterà la congruità delle offerte in relazioni alle quali sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, siano entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal capitolato, ai sensi dell'art. 86, comma 2 del D. Lgs. n. 163/2006.

L'Ente concedente si riserva inoltre di valutare la congruità di ogni altra offerta che, in base agli elementi specifici, appaia anormalmente bassa, ai sensi dell'art. 86, comma 3 del D. Lgs. 163/06.

Si specifica che la procedura di verifica della congruità dell'offerta verrà esperita nei confronti del concorrente risultato primo classificato in graduatoria e qualora tale offerta presenti carattere di anomalia, ai sensi dell'art. 86, comma 2 del D.Lgs. 163/2006, la Commissione aggiudicatrice attiverà il procedimento di verifica di tale offerta, secondo le modalità di cui agli artt. 87 e 88 del D.Lgs. n. 163/2006 e successive modifiche e integrazioni. Qualora dall'esito di tali verifiche la Commissione aggiudicatrice ritenga la prima migliore offerta anomala, procede nella stessa maniera progressivamente nei confronti delle successive migliori offerte, fino ad individuare la migliore offerta non anomala. L'Amministrazione concedente si riserva altresì, in alternativa, la facoltà di procedere contemporaneamente alla verifica dell'anomalia delle migliori offerte, non oltre la quinta, ai sensi dell'art. 88, comma 7 del D.Lgs n. 163/06 e s.m.i.

L'Amministrazione concedente richiederà, per iscritto, assegnando all'offerente un termine non inferiore a quindici giorni, la presentazione delle giustificazioni relative alle voci che formano il prezzo complessivo offerto e relative agli altri elementi di

valutazione. Ove non le ritenga sufficienti ad escludere l'incongruità dell'offerta, richiederà in forma scritta all'offerente le precisazioni ritenute pertinenti, assegnando un termine non inferiore a cinque giorni per presentare, in forma scritta, le precisazioni richieste. Prima di escludere l'offerta, ritenuta eccessivamente bassa, l'Ente concedente convocherà l'offerente con un anticipo non inferiore a tre giorni lavorativi, invitandolo a indicare ogni elemento che ritenga utile.

L'Ente concedente può prescindere dalle giustificazioni e dall'audizione dell'offerente qualora:

- l'offerente non presenti le giustificazioni entro il termine assegnato;
- l'offerente non presenti le ulteriori giustificazioni entro il termine assegnato;
- l'offerente non si presenti all'ora e al giorno della convocazione.

L'Amministrazione concedente esclude l'offerta che, in base all'esame degli elementi forniti, risulta, nel suo complesso, inaffidabile.

#### **ARTICOLO 14 – TERMINE DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

L'offerta e tutta la documentazione di gara richiesta dovranno pervenire al Comune di Arese - Via Roma n. 2 - 20020 Arese (Mi), Ufficio Protocollo, entro e non oltre le **ore 12.00 del 14/06/2010, a pena di esclusione.**

L'Ufficio Protocollo è aperto al pubblico dal Lunedì al Venerdì dalle ore 8.30 alle ore 12.00 ed il Martedì dalle ore 16.00 alle ore 18.00.

#### **ARTICOLO 15 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBCONCESSIONE**

E' vietata la cessione anche parziale del contratto, a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 116 del D. Lgs. 163/2006.

E' ammessa la subconcessione solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e somministrazione del pasto, ovvero per gli interventi di manutenzione ordinaria, di disinfestazione e di derattizzazione, oltre all'esecuzione dei piani di analisi chimica/microbiologica, di veicolazione pasti.

L'affidamento in subconcessione è consentito e disciplinato dall'art. 118 del D. Lgs. 163/2006, per quanto applicabile in via analogica. Il Concessionario dovrà indicare in sede di offerta la parte del servizio che intende affidare a terzi.

Ai sensi dell'art. 118, comma 3, il pagamento dei sub concessionari sarà esclusivo onere del Concessionario, che avrà l'obbligo di dimostrare l'ottemperanza a tale adempimento attraverso la trasmissione all'Ente concedente - ogni qualvolta l'Ente lo richieda - di copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti al subconcessionario, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Qualora il concessionario non trasmetta le fatture quietanzate del subconcessionario, l'Ente concedente sospende il pagamento dei corrispettivi dovuti a favore del concessionario.

Nell'ipotesi di subconcessione, resta salva l'esclusiva responsabilità del Concessionario nei confronti dell'Amministrazione concedente. La "subconcessione" non autorizzata del servizio, ovvero in violazione della normativa vigente sarà causa di risoluzione immediata del contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., con conseguente incameramento della cauzione.

## **ARTICOLO 16 - DEPOSITO CAUZIONALE**

Il Concessionario dovrà versare, preliminarmente alla stipulazione del contratto, la cauzione definitiva, nella misura e secondo le modalità espressamente prescritte dall'art. 113 del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i.

La suddetta cauzione è prestata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto del Concessionario, o a causa di inadempienza delle obbligazioni contrattuali o negligente esecuzione del servizio.

Il Concedente ha inoltre diritto di valersi della cauzione:

- per l'eventuale maggior spesa sostenuta per il completamento dei servizi, nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno del Concessionario, sino all'individuazione del nuovo contraente;
- per provvedere al pagamento di quanto dovuto dal Concessionario per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza dei lavoratori;
- per provvedere al pagamento dei corrispettivi dovuti dal Concessionario nei confronti del subconcessionario, nelle ipotesi di riscontrata inadempienza.

Il deposito cauzionale sarà svincolato, ove nulla osti, a servizio ultimato e regolarmente eseguito, in seguito all'emissione del certificato di regolare esecuzione, da parte del Responsabile del Settore comunale competente.

Il concessionario sarà tenuto alla reintegrazione della cauzione di cui l'Ente concedente abbia dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante la concessione, entro il termine di 15 (quindici) giorni dalla richiesta, a pena di risoluzione del contratto.

## **ARTICOLO 17 - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA**

La Ditta Concessionaria si obbliga a rendere le prestazioni della presente concessione anche nelle more della stipula del contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei corrispettivi spettanti alla Ditta, a condizione che il Concessionario abbia già costituito cauzione definitiva.

## **TITOLO II - CARATTERISTICHE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

### **ARTICOLO 18 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA, SEDI DI PRODUZIONE E DEI TERMINALI DI CONSUMO**

Il Concessionario dovrà provvedere con proprio personale alla distribuzione e scodellamento del pasto agli alunni, nonché al riordino e pulizia dei refettori nei plessi scolastici indicati nella tabella seguente.

Si precisa che i seguenti riferimenti costituiscono un elemento di base per la formulazione dell'offerta tecnica ed economica.

**COMUNE DI ARESE**  
 Provincia di Milano  
 SETTORE SOCIO EDUCATIVO  
 Servizio Educazione e Formazione

REFEZIONE SCOLASTICA	PASTI MEDI GIORNALIE RI	NUMERO MEDIO PASTI NEL PERIODO DI DURATA DEL CONTRATTO (anni scolastici: 2010-2011, 2011- 2012, 2012-2013, 2013-2014)
<b>Pasti prodotti c/o Centro Cottura di Via Varzi (plesso VALERA) e veicolati verso:</b>		
Scuola dell'Infanzia di Via Varzi	170	148.240
Scuola dell'Infanzia di Via Matteotti	67	58.424
Scuola dell'Infanzia di Viale Einaudi	124	108.128
Scuola Primaria di Via Varzi	285	233.700
Scuola Secondaria 1°gr. di Via Varzi	65	44.980
Micronido Via E. Ferrari	11	10.340
Scuola Primaria di Via dei Gelsi	192	157.440
Mensa dipendenti comunali	13	12.220
<b>TOTALE</b>	<b>927</b>	<b>773.472</b>
<b>Pasti prodotti c/o Cucina di Via Col di Lana e consumati in loco</b>		
Scuola Primaria di Via Col di Lana	324	265.680
Scuola Secondaria 1°gr. di Via Col di Lana	89	61.588
<b>TOTALE</b>	<b>413</b>	<b>327.268</b>
<b>Pasti prodotti c/o cucina Nido Matteotti e consumati in loco</b>		
Asilo Nido di Via Matteotti	<b>122</b>	<b>114.680</b>
<b>Altre utenze (periodo estivo)</b>		
Centri Ricreativi Estivi (CRE)	<b>170</b>	<b>30.600</b>

Le modalità di somministrazione dei pasti presso tutte le Scuole dell'Infanzia avvengono mediante servizio al tavolo (incluso lo scodellamento), mentre quelle di tutte le Scuole Primarie e Secondarie di 1° gr. avvengono mediante linea self-service.

Le operazioni di preparazione e somministrazione dovranno essere comprensive, ad eccezione delle scuole dell'infanzia, delle operazioni di sanificazione e di riordino dei locali.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere al Concessionario lo svolgimento di servizi per feste o altre iniziative o la fornitura di pasti per particolari occasioni.

**ARTICOLO 19 – CALENDARIO**

Il Concessionario si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario indicato dall'Amministrazione Comunale, sulla base delle indicazioni delle Dirigenti scolastiche, di seguito indicativamente specificato:

SCUOLE	INIZIO	TERMINE
Scuole dell'Infanzia	da calendario scolastico	da calendario scolastico

**COMUNE DI ARESE**  
 Provincia di Milano  
 SETTORE SOCIO EDUCATIVO  
 Servizio Educazione e Formazione

	(1° quindicina di settembre)	(fine giugno)
Scuole Primarie	da calendario scolastico (1° quindicina di settembre)	da calendario scolastico (metà giugno)
Scuola Secondaria 1° gr.	da calendario scolastico (1° quindicina di settembre)	da calendario scolastico (metà giugno)
Asilo Nido Via Matteotti e Micronido	1° settembre	fine luglio
<b>ALTRE UTENZE</b>	<b>INIZIO</b>	<b>TERMINE</b>
Centri Ricreativi Estivi (CRE)	A conclusione dell'anno scolastico	Fine luglio- 1°/2° settimana settembre
Dipendenti Comunali	1° settembre	31 luglio

**ARTICOLO 20 – ORARIO DEL CONSUMO DEI PASTI**

Il Concessionario si impegna ad erogare il servizio nei giorni e negli orari concordati con l'Amministrazione Comunale e di seguito indicativamente specificati:

<b>SCUOLE</b>	<b>ORARIO</b>	<b>GIORNO DI SOMMINISTRAZIONE</b>
Scuola dell'Infanzia	12,00	dal lunedì al venerdì
Scuola Primaria (più turni)	12,00	dal lunedì al venerdì
Scuola Secondaria 1° gr (più turni)	13,40	dal lunedì al venerdì
<b>ALTRE UTENZE</b>	<b>ORARIO</b>	<b>GIORNO DI SOMMINISTRAZIONE</b>
Asilo Nido di Via Matteotti	11,30	dal lunedì al venerdì
Micronido di Via Ferrari	11,30	dal lunedì al venerdì
Centro estivo Scuola dell'Infanzia	12,00	dal lunedì al venerdì*
Centro estivo Scuola Primaria	12,30	dal lunedì al venerdì*
Dipendenti Comunali	12,30	dal lunedì al venerdì

\* Salvo i giorni in cui sono previste gite o uscite (cestino)

Si precisa che per le Scuole dell'Infanzia e Primaria la ditta dovrà provvedere alla consegna entro le ore 10,00 della frutta lavata (o yogurt o dessert così come previsti dal menù giornaliero) in quantità corrispondente ai pasti previsti per la giornata.

La frutta (o dessert o yogurt) deve essere suddivisa per plesso e per classe.

Si specifica che il taglio della frutta è a cura del concessionario solo per le scuole dell'infanzia.

Il menù per gli alunni della Scuola dell'infanzia è comprensivo della merenda per coloro che usufruiscono del servizio comunale di post-scuola.

**ARTICOLO 21 - PRENOTAZIONE PASTI**

Il pasto prenotato può essere disdetto dall'alunno e/o famiglia entro le ore 11,00, così come entro le ore 11,00 potranno essere inoltrate ulteriori variazioni.

Il numero di pasti disdetti, con le modalità di cui sopra, non deve essere conteggiato nel totale dei pasti somministrati.

**TITOLO III – SERVIZIO INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DELLE  
PRENOTAZIONI E DEL PAGAMENTO DEI PASTI (PRE PAGATO)**

**ARTICOLO 22 - ONERI ED OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO**

Ai sensi di quanto previsto nell'art. 1 del presente capitolato, la concessione prevede a cura e spese del Concessionario oltre alla riscossione diretta dei corrispettivi dovuti, la gestione del servizio di rilevazione delle presenze. Come già specificato, il concessionario dovrà subentrare nella gestione amministrativa in base al sistema interamente web based già in uso presso il Servizio Comunale competente, con le stesse modalità avviate per la gestione informatizzata delle presenze giornaliere, dei pasti consumati, delle diete speciali, ecc. Oltre alle modalità di pagamento già in uso (bancomat e contanti), il Concessionario dovrà prevedere, entro il termine massimo di 4 (quattro) mesi dall'aggiudicazione, l'implementazione del sistema per il pagamento tramite "RID" e "ON LINE".

E' altresì onere del concessionario provvedere, a propria cura e spese, all'installazione presso i terminali di consumo dei pasti dei dipendenti comunali, nonché dell'Asilo Nido e Micronido comunale, di appositi rilevatori presenza e conseguente addebito del relativo costo pasto, entro il termine massimo di 4 (quattro) mesi dall'aggiudicazione.

Resta in capo al Servizio Educazione e Formazione il ricevimento delle domande di iscrizione (e ogni aggiornamento relativo) per ogni anno scolastico per il Servizio di Ristorazione Scolastica, l'assegnazione dell'utente alla fascia in base all'ISEE e l'invio dell'elenco dei nuovi iscritti, con i dati necessari (vedi anagrafica già in uso) al Concessionario.

Nello specifico il Concessionario si obbliga a:

- mantenere la riscossione durante tutto il periodo del contratto almeno presso tre punti di ricarica sul territorio di Arese, privilegiando quelli che abbiano già in atto accordi con il Comune, e mettendo a disposizione a tale scopo l'Ufficio adibito presso il Centro cottura di V.le Varzi;
- mantenere a proprie cure e spese il sistema web net. Infatti sono a carico della Ditta le spese per l'installazione e la manutenzione sia dell'hardware che del software, e quant'altro attiene al funzionamento e mantenimento in efficienza dello stesso (linee trasmissione dati, internet, etc.);
- garantire, a proprie spese, l'apertura al pubblico di un ufficio - per almeno per 12 ore settimanali (distribuite dal lunedì al venerdì) - presso il Centro di Cottura di V.le Varzi adibito all'accoglimento delle varie istanze che dovessero provenire dall'utenza;
- subentrare nella gestione amministrativa entro 15 (quindici) giorni lavorativi dalla data di aggiudicazione della concessione da parte del Settore Competente;
- collaborare e fornire il manuale operativo, inclusi gli aggiornamenti o modifiche del sistema informatizzato, al Comune;
- fornire adeguata e specifica formazione e aggiornamento al personale addetto al servizio amministrativo (rilevazione pasti, conteggio pasti, pagamenti, etc.) in oggetto;
- applicare le tariffe del servizio, così come stabilito dalla Giunta Comunale e provvedere ad ogni eventuale modifica in merito, in adempimento alle disposizioni dell'organo comunale competente.

La Ditta sarà responsabile di eventuali problematiche che dovessero insorgere a causa della gestione informatizzata e dovrà attivare tutte le procedure necessarie, concordate con il Comune, per porre rimedio ai disservizi verificatisi; dovrà inoltre indicare le procedure di emergenza da adottare in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico. In caso di erronea segnalazione della presenza, il Concessionario si impegna a restituire all'utente l'importo indebitamente riscosso del pasto, previa adeguata e certificata documentazione.

### **ARTICOLO 23 - RILEVAZIONE PRESENZA – PRENOTAZIONE PASTI**

Relativamente alle prenotazioni pasti e gestione sistema informatizzato web based, il Concessionario dovrà garantire:

- il minimo impatto sull'attività didattica e sulla struttura delle scuole, avvalendosi della collaborazione del personale ATA o proprio personale;
- prevedere la gestione dei pasti per tutti i soggetti, differenziandone le relative prenotazioni e assicurando una puntuale gestione delle diete speciali;
- il caricamento delle presenze di ogni utente in modo da addebitare il relativo costo pasto quotidiano in relazione alla tariffa assegnata.

Presso il Centro di Cottura, ove è stato predisposto uno spazio idoneo, dovranno essere previsti, con oneri a carico del concessionario, l'installazione delle apparecchiature informatiche, con il collegamento internet per il subentro della gestione web based.

Il sistema dovrà inoltre permettere all'Amministrazione Comunale:

- la visione/stampa del numero di pasti distinta per tipologia di utenze quotidianamente;
- i dati consuntivi ed il corrispettivo riscosso, per ogni periodo di fatturazione, che evidenzia: il numero di utenti appartenenti a ciascuna fascia di reddito ed il numero di pasti erogati distinto per scuola;
- la visione/stampa della situazione contabile di ogni utente (codice personale), in particolare il conti elettronici in negativo.
- l'accesso informatizzato a tutti i dati contenuti nel sistema nativo web mediante apposita interfaccia;
- l'acquisizione di apposite statistiche e report relative alle seguenti fasi della gestione del servizio: lo storico, i costi, le presenze, il numero complessivo pasti forniti (totale e/o parziale), secondo le date e i periodi richiesti.

Le apparecchiature informatiche e tutto il necessario per garantire quanto sopra, dovrà essere predisposto dal Concessionario con oneri a proprio carico.

Dal mese di giugno al mese di settembre di ogni anno scolastico, il concessionario provvederà all'aggiornamento della banca dati utenti, a seguito delle informazioni fornite dall'Amministrazione comunale, nonché alle procedure di promozione annuali.

Il Concessionario si impegna a stipulare convenzione con l'Ente Gestore DOTE SCUOLA di Regione Lombardia per la gestione dei voucher mensa per la ricarica del credito. La richiesta del rimborso dei voucher all'Ente Gestore DOTE SCUOLA sarà a carico della Concessionaria.

### **ARTICOLO 24 - GESTIONE DELLE COMUNICAZIONI**

Ogni comunicazione (cartacea, via SMS, etc.) con i genitori deve essere preventivamente autorizzata da parte dell'Amministrazione Comunale, con spese interamente a carico della Concessionaria.

#### **ARTICOLO 25 - GESTIONE CORRISPETTIVI/INSOLUTI**

In caso di mancata ricarica del "conto elettronico" da parte dell'utente famiglia, dovrà comunque essere permessa la fornitura del pasto allo studente.

Dopo l'accertamento di un residuo negativo di Euro 40,00=, il Concessionario dovrà attivare le seguenti modalità operative di recupero credito:

- invio comunicazione mediante SMS con scadenza 10 gg. da ricev. (1° avviso)
- invio lettera a mezzo raccomandata con scadenza 5 gg. da ricev. (2° avviso)
- invio lettera a mezzo raccomandata con scadenza 3 gg. da ricev. (3° avviso)

In ragione della natura di pubblico servizio della refezione scolastica e della conseguente impossibilità dell'interruzione dell'erogazione dei pasti agli utenti minori la cui famiglia sia insolvente, ed al fine di assicurare al concessionario il perseguimento dell'equilibrio economico-finanziario degli investimenti e della connessa gestione, l'Amministrazione concedente collaborerà con il concessionario per il recupero dei suddetti crediti.

In particolare, in caso di mancata regolarizzazione del residuo negativo, il Concessionario invierà all'Amministrazione Comunale (Servizio Educazione Formazione ) l'elenco aggiornato al 30 giugno di ogni anno degli insoluti per attivare di competenza il recupero delle insolvenze tramite esazione coattiva.

L'Amministrazione Comunale si impegna a riconoscere i corrispettivi non introitati dal Concessionario, solo ed esclusivamente in tal caso, e a seguito della dimostrazione da parte del Concessionario di aver provveduto ad inviare alle famiglie ripetuti solleciti di pagamento secondo le modalità suindicate.

#### **ARTICOLO 26 - GESTIONE BANCA DATI**

Il Concessionario sarà titolare della banca dati costituita dai nominativi degli utenti e dalle informazioni relativi agli stessi, secondo quanto definito dal Dlgs 196/2003, convertito con modifiche dalla L. 45/2004.

I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla privacy. Il concessionario è tenuto all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs n. 196/03 e s.m.i. e sarà responsabile per qualsiasi violazione dello stesso.

In caso di decadenza della concessione o alla sua scadenza naturale, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa al Comune che ne detiene la proprietà. Alla scadenza della concessione la Ditta concessionaria dovrà trasferire all'Amministrazione comunale, senza alcun onere aggiuntivo, la licenze d'uso del sistema informatico (software ed applicativi), nonché l'hardware in dotazione all'interno del sistema.

### **TITOLO IV – NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI**

#### **ARTICOLO 27 – SERVIZIO VEICOLATO: MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO, CONSEGNA, SOMMINISTRAZIONE**

Per i pasti confezionati presso il centro cottura di V.le Varzi, il concessionario dovrà provvedere al trasporto presso i singoli terminali di consumo utilizzando mezzi di trasporto propri. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire mediante legame fresco-caldo a mezzo di contenitori termoisolati multirazione, ad eccezione delle diete speciali per le quali si richiede il trasporto mediante contenitori termoisolati minorazione. I contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21.03.1973 e succ. modif. ed integrazioni, Reg. CE 1935/2004)

Il Concessionario dovrà organizzare il piano dei trasporti e far sì che i tempi tra preparazione e consumo siano ridotti al minimo. I pasti verranno consegnati in orari diversificati per ogni terminale di somministrazione, secondo un programma concordato con l'Amministrazione Comunale e, comunque, per un tempo **non superiore a 15 minuti** prima dell'inizio del servizio di somministrazione.

## **TITOLO V - RESPONSABILITA' E ONERI DEL CONCESSIONARIO**

### **ARTICOLO 28 – RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO E POLIZZE ASSICURATIVE**

La Ditta concessionaria si assume tutte le responsabilità derivanti dall'esecuzione del servizio, liberando a tale titolo l'Amministrazione Comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte" nel pieno rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nel progetto tecnico, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

Ogni responsabilità civile e patrimoniale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone, sono senza riserve ed eccezioni a carico della Ditta concessionaria, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'Impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare il Concessionario si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che da detto personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Comune o a terzi.

Conseguentemente la Ditta concessionaria esonera l'Amministrazione ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico amministrative, da qualsiasi pretesa, azione o molestia, o richiesta risarcitoria, da chiunque avanzata, per il mancato adempimento agli obblighi contrattuali, con possibilità di rivalsa da parte dell'Amministrazione Comunale, in caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta concessionaria ed in ogni caso da questa rimborsate.

La Concessionaria, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare e mantenere in vigore per l'intera durata della concessione, compresi eventuali periodi di proroghe e/o rinnovi, apposita assicurazione con i massimali di seguito indicati, con l'espressa rinuncia

**COMUNE DI ARESE**  
Provincia di Milano  
SETTORE SOCIO EDUCATIVO  
Servizio Educazione e Formazione

da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

La polizza assicurativa dovrà comprendere la responsabilità civile verso terzi (RCT/O), ritenendosi tra i terzi anche il Comune, per tutti i rischi, anche prodotti per colpa grave, derivanti dall'attività del servizio di gestione mensa e, particolarmente, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o vivande avariate e per ogni altro danno conseguente la somministrazione del pasto, e dovrà prevedere i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

R.C.T./O (Responsabilità Civile verso Terzi/Operatori):

- Euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro
- Euro 3.000.000,00 (tremilioni /00) per persona
- Euro 3.000.000,00 (tremilioni /00) per danni a cose o animali.

Tale polizza RCT dovrà contenere l'estensione per i danni che il concessionario dovesse causare al patrimonio (beni mobili, attrezzature e immobili) del Comune di Arese.

A prescindere dai massimali assicurati, la Ditta Aggiudicataria è responsabile, comunque, di qualsiasi entità di danno, anche se superiore a tali massimali.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dalla ditta all'Amministrazione Comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

## **ARTICOLO 29 – ONERI DEL CONCESSIONARIO**

Oltre a quanto prescritto nei precedenti articoli del presente capitolato, il Concessionario si impegna a :

- utilizzare solo ed esclusivamente i Centri Cottura di viale Varzi e di Via Col di Lana, oltre alla cucina dell'Asilo Nido Comunale; l'eventuale utilizzo di altri Centri Cottura deve essere preventivamente autorizzato dall'Amministrazione concedente, e deve avvenire solo in casi eccezionali motivati e giustificati per iscritto al Servizio comunale competente;
- eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità, nonché ad assicurare la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché possa essere garantita la continuità e la qualità del servizio;
- osservare l'applicazione del CCNL di categoria per il personale impiegato nell'erogazione del servizio, nonché garantire i contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- fornire il vestiario per tutto il personale addetto al servizio a seconda della tipologia di intervento (somministrazione, pulizie,etc.), nonché il vestiario monouso (es. camice e calzari) per i componenti della commissione mensa;
- sostenere tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, a carico dell'assuntore per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- tenere i registri fiscali a norma di legge;

# COMUNE DI ARESE

Provincia di Milano  
SETTORE SOCIO EDUCATIVO  
Servizio Educazione e Formazione

- approvvigionare tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta gli originali delle relative bolle di consegna e le schede tecniche. Le bolle dovranno riportare solo le merci destinate alla preparazione dei pasti del Comune di Arese;
- organizzare ed erogare l'intero servizio di ristorazione in conformità ai valori nutrizionali indicati nel presente Capitolato e suoi allegati, ai menu concordati e ai particolari regimi dietetici;
- predisporre gli alimenti necessari, preparare e confezionare tutte le diete avvalendosi di una unità di personale dedicata alla preparazione delle diete speciali, unità che dovrà essere prevista e mantenuta in organico per l'intera durata della Concessione, compresi eventuali periodi di proroghe e/o rinnovi;
- conservare, per 72 ore, presso ciascun Centro di Cottura (o cucina) un campione rappresentativo del pasto giornaliero (g 150) completo, in appositi contenitori sigillati, muniti di etichetta con data, da utilizzarsi per analisi di laboratorio in caso di controllo;
- organizzare corsi di formazione per tutto il personale di servizio;
- provvedere all'immediata fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere ad insindacabile richiesta del Concedente in caso di sopravvenute necessità;
- provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in dotazione presso i Centri Cottura (o cucine) e gli altri locali di approntamento/lavaggio etc., nonché presso i refettori, e rispondere delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione ordinaria e straordinaria posta a proprio carico dal presente articolo;
- provvedere a tinteggiare i Centri di cottura (o cucine), nonché i refettori ogni biennio durante tutta la durata della presente concessione;
- provvedere alla consegna dei pasti presso i refettori dei plessi scolastici con mezzi di trasporto idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle normative vigenti;
- usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro in genere messi a disposizione dal Concedente, con la massima cura e diligenza, nonché mantenere e consegnare i beni stessi alla cessazione del contratto in perfetto stato di conservazione, salvo deperimento dovuto all'uso;
- provvedere all'acquisto e al reintegro delle stoviglie e pentolame, che si rendessero necessari al corretto ed efficiente espletamento del servizio;
- provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia di tutti i locali ed attrezzature utilizzati nella gestione complessiva del servizio;
- dare tempestiva comunicazione di ogni eventuale variazione nel servizio di trasporto dei pasti ai refettori;
- fornire i documenti necessari completi di tutte le informazioni che occorrono al Comune per il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari utilizzati nella produzione dei pasti e distribuiti come merende nelle mense scolastiche;
- provvedere alla disinfestazione e derattizzazione presso i Centri Cottura (o cucine) e i refettori, ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, esclusivamente a proprie spese;
- fornire il nome del Direttore responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, che sarà il diretto interlocutore dell'Amministrazione

Comunale per tutto quanto concerne la gestione del servizio. Il Concessionario dovrà dare tempestiva comunicazione con congruo anticipo nel caso in cui venga sostituito;

- presenziare alle riunioni della Commissione Mensa;
- sostenere i costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione (vedi D.U.V.R.I.).
- sostenere le spese di gestione relative all'uso dell'immobile Centro di Cottura di Viale Varzi (elettricità, gas, acqua, TIA, pulizia spazi esterni circostanti), oltre a rimborsare annualmente all'Amministrazione comunale la quota relativa ai costi di gestione degli altri centri di cottura ( e cucine).

Ai sensi e per gli effetti della Legge 123/2007 e s.m.i. recante "Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro" e in applicazione della determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici di lavori, servizi e forniture n. 3 del 5.3.2008, l'Amministrazione Comunale allega al presente capitolato lo schema del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (vedi Allegato C - D.U.V.R.I.)

Il Concessionario si impegna a porre in essere le prescrizioni ivi previste a proprio carico e a coordinarsi con l'Amministrazione Comunale per le opportune modifiche al documento in caso di necessità.

### **ARTICOLO 30 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO**

In caso di eventi (compresi eventuali scioperi del personale del Concessionario) che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con anticipo di almeno **cinque giorni lavorativi**.

L'Amministrazione Comunale è tenuta a comunicare al concessionario, entro le 24 ore precedenti, eventuali interruzioni dell'attività scolastica, alla quale risulti interessata l'intera utenza,

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

In ogni caso il Concessionario dovrà garantire l'erogazione e la continuità del servizio anche in presenza di eventi dovuti a causa di forza maggiore, eventualmente tramite altri Centri Cottura da esso gestiti.

## **TITOLO VI - NORME RELATIVE AL PERSONALE**

### **ARTICOLO 31 – ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**

La gestione e i costi relativi al personale addetto alla preparazione, alla cottura, al trasporto e alla somministrazione dei pasti saranno a totale carico del Concessionario che provvederà all'attribuzione delle qualifiche di tale personale e provvederà all'adempimento di tutte le relative disposizioni di legge.

**COMUNE DI ARESE**  
Provincia di Milano  
SETTORE SOCIO EDUCATIVO  
Servizio Educazione e Formazione

Il Concessionario è tenuto a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 15 ottobre, all'Amministrazione Comunale l'elenco completo del personale impiegato presso ogni realtà operativa, corredato dalle qualifiche e dagli orari di servizio.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dal Concessionario, secondo quanto previsto dalle vigenti leggi.

E' richiesta **la presenza** presso gli impianti facenti parte del Servizio di Refezione Scolastica per il Comune di Arese del seguente personale specifico:

- un Direttore del servizio per almeno 15 ore settimanali con funzione di interfaccia con gli uffici comunali, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio;
- un responsabile del Servizio Dietetico per almeno 10 ore settimanali
- un capo cuoco, con esperienza almeno triennale nell'area della ristorazione scolastica, presso ciascuno dei Centri Cottura (o cucine) per almeno 40 ore settimanali cad., 36 ore settimanali per cucina Asilo Nido Comunale.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di refezione scolastica; in particolare per ogni refettorio deve essere individuata una persona responsabile.

Il Rapporto personale/utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio e potrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con l'Amministrazione Comunale. Vengono comunque indicati i seguenti rapporti di somministrazione a cui dovrà attenersi il Concessionario:

- scuola dell'infanzia (scodellamento e servizio al tavolo)                    1 ASM / 35 pasti somministrati
- scuola primaria e secondaria (linea self-service)                    1 ASM / 70 pasti somministrati

Per ciascun plesso dovrà essere presentato, oltre al numero di personale impiegato e al monte ore settimanale, l'indice di produttività medio settimanale inteso come n° pasti/n° ore complessive. Tale indice sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.

In caso di assenza del personale sussiste l'obbligo per il Concessionario del relativo reintegro se il numero di ore non lavorate giornalmente supera il 10% del monte ore complessivo giornaliero; tale reintegro dovrà avvenire entro un giorno.

Tutto il personale dipendente del Concessionario dovrà essere dotato di un tesserino di riconoscimento esposto in modo visibile, riportante l'indicazione di appartenenza alla Ditta concessionaria.

Saranno a carico del Concessionario le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.

In caso di assunzione di personale con riduzione delle capacità lavorative il Concessionario si impegna a garantire il servizio nel suo complesso in modo ottimale ed adeguato a quanto richiesto dal presente capitolato.

## **ARTICOLO 32 – FORMAZIONE DEL PERSONALE**

Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio effettuare un'adeguata e sistematica formazione del personale impiegato sia presso i Centri di Produzione pasti, che presso i terminali di somministrazione.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla Ditta aggiudicataria.

Il Concessionario è tenuto a **presentare all'inizio di ogni anno scolastico**, entro e non oltre il 15 ottobre, all'Amministrazione Comunale un piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale.

Tale attività (monte ore annuale, programmi formativi, tempistica) sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione, come stabilito nell'art. 8 del capitolato.

## **ARTICOLO 33 – VESTIARIO**

Il Concessionario dovrà fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materie di sicurezza e igiene, incluso idoneo copricapo da indossare durante le ore di servizio.

Sarà cura ed onere del Concessionario dare precise disposizioni al proprio personale circa l'abbigliamento da indossare durante il servizio.

Il Concessionario è altresì tenuto a fornire camici di colore diverso da indossare per le operazioni di pulizia.

Al Concessionario è richiesto di mettere a disposizione dei componenti della Commissione Mensa apposito vestiario monouso (camice, copricapo, copricalzari) in caso di effettuazione di sopralluoghi

## **ARTICOLO 34 – SICUREZZA IN AMBITO LAVORATIVO**

Il Concessionario sarà tenuto all'osservanza della normativa relativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dalla L. 123/2007 e D. Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Il Concessionario dovrà inoltre garantire il rispetto delle normative in materia di igiene e dovrà provvedere alla stesura di un piano di autocontrollo dell'igiene per ciascun Centro Cottura (o cucina), nonché per i terminali di somministrazione del Comune Arese, secondo quanto previsto dal Reg CE 852/2004.

Dovrà altresì garantire il rispetto della normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nelle formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002.

Il Concessionario dovrà presentare, preliminarmente all'inizio del servizio, al competente Sportello Unico Territoriale la documentazione di inizio attività (DIAP), corredata di relativa relazione tecnica, contenente le caratteristiche degli ambienti e delle attrezzature presenti presso ogni struttura operativa e della valutazione del rischio igienico.

## **ARTICOLO 35 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE**

Si richiede al Concessionario l'assorbimento in organico, in via prioritaria, del personale già in servizio rispettivamente presso i Centri di Cottura (o cucine) già operanti, nonché i terminali di somministrazione delle scuole dell'infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado dislocate sul Territorio di Arese.

Tale impegno è comunque subordinata alla garanzia di un servizio di buona qualità da erogarsi agli utenti.

Il Concessionario dovrà attuare, nei confronti del personale impiegato nei servizi oggetto della presente concessione, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti, nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabili nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

## **ARTICOLO 36 – SEGRETO D'UFFICIO – OTTEMPERANZA AL DLS 196/2003**

Ogni dipendente del Concessionario dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti gli utenti del servizio in oggetto, dei quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del proprio servizio. In particolare, si richiama la normativa in merito alla tutela della riservatezza delle persone rispetto al trattamento dei dati personali, ai sensi del D.Lgs. n.196 del 30.06.2003 e s.m.i.

## **TITOLO VII - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENU', DIETE SPECIALI E VARIAZIONI**

### **ARTICOLO 37– ALIMENTI**

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, il Concessionario è tenuto ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono integralmente richiamate.

Si ritiene parte integrante del presente capitolato **l'allegato A - Caratteristiche Merceologiche delle derrate alimentari**, riguardante le caratteristiche dei prodotti da utilizzare durante l'erogazione del servizio. Gli alimenti dovranno inoltre essere conformi alle seguenti norme di carattere generale:

- riportare la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- riportare una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali prevista; modalità di conservazione, istruzioni per l'uso negli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero di lotto);
- possedere imballaggi integri ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
- nel caso di utilizzo di surgelati, non sono ammessi prodotti che abbiano subito uno scongelamento, anche parziale, nella fase di detenzione; lo scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in armadio frigorifero;

- non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti;
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma;
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM);

Il Concessionario è tenuto a presentare all'inizio del servizio e dietro specifica richiesta dell'Amministrazione Comunale in corso di esecuzione, le certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità.

Potranno essere inseriti ulteriori prodotti non previsti nell'Allegato "A", nel qual caso tale inserimento dovrà essere preventivamente concordato ed autorizzato dall'Amministrazione Comunale.

Dovranno essere messe a disposizione le schede tecniche di tutti i prodotti in uso.

### **ARTICOLO 38 – MENU'**

I pasti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati nel menù in vigore e dovranno essere preparati con prodotti in conformità **all' Allegato B - Linee guida per l'elaborazione del menù scolastico – Dipartimento di Prevenzione Medica UOC Igiene degli alimenti e della Nutrizione ASL MI 1 – giugno 2009 – Menù in vigore a.s. 2009-2010**

Durante la concessione potranno essere approntate modifiche alle tabelle dietetiche suindicate e ai menù, introducendo variazioni con prodotti dello stesso livello qualitativo di quelli previsti nell'Allegato "A", senza aumento di spesa del servizio, previo esplicito accordo con l'Amministrazione Comunale.

Nel menù dovrà essere garantita la somministrazione per 3 volte la settimana di tre tipologie di frutta diversa tra quelle definite dall'Ente concedente. Ogni eventuale deroga dovrà essere comunicata e preventivamente autorizzata dall'Amministrazione Comunale.

Il menù sarà unico per le Scuole Primarie e Secondarie di 1° grado; potrà invece essere prevista un'eventuale differenziazione per le scuole dell'Infanzia (Vedi Allegato B). Si specifica che il menù della Scuola dell'Infanzia si intende anche comprensivo della merenda dei bambini iscritti al servizio di post scuola materna per ogni anno scolastico di riferimento.

Per la mensa dei dipendenti comunali e i centri ricreativi estivi il Concessionario dovrà predisporre apposito menù, comprensivo di una bottiglia da cl 50 cad di acqua minerale, prevedendo almeno un'alternativa allo stesso, da allegare al progetto tecnico.

Per l'Asilo Nido/Micronido sarà previsto un menù specifico (vedi Allegato B).

Ogni pasto è comprensivo della fornitura di acqua minerale naturale (anche gassata per i soli dipendenti comunali) in misura di cl 50 cad.

Presso ciascun refettorio dovrà inoltre essere a disposizione di chi lo richiedesse sale da cucina arricchito con iodio, secondo quanto stabilito dalla L 21/3/2005 n. 55.

Nel progetto tecnico (Articolo 8, area di valutazione D) si precisa che il Concessionario dovrà sviluppare, sulla base delle tabelle dietetiche sopra indicate (a crudo), le corrispondenti grammature “a cotto”.

Il Concessionario dovrà garantire la più ampia disponibilità alla sostituzione dei piatti che risultassero poco accettati dall’utenza.

Il Concessionario dovrà inoltre essere disponibile a fornire cestini freddi (o pranzi e buffet per altre occasioni), secondo le modalità da concordarsi di volta in volta con l’Amministrazione Comunale.

Nello specifico la composizione dei suddetti cestini dovrà essere così formulata:

- n°1 panino con prosciutto cotto
- n°1 panino con formaggio (asiago, raschera, edammer)
- n°1 frutto/succo di frutta
- n°1 acqua minerale non addizionata di anidride carbonica da 50 cl
- n°1 dolce tipo crostatina confezionata
- n°2 tovaglioli in carta
- n°1 bicchiere a perdere

Il suddetto elenco potrà essere modificato, secondo quanto preventivamente concordato con il Servizio Comunale competente.

I menù non potranno essere modificati da parte del Concessionario, se non previa intesa con l’Amministrazione Comunale, sentito il referente comunale sulla qualità del servizio.

E’ consentita una variazione al menu nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti e attrezzature;
- interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore (scioperi, black-out, ecc.);
- avaria delle apparecchiature per la conservazione dei prodotti deperibili;
- mancata consegna di prodotti da parte dei fornitori (da documentare).

In ogni caso il Concessionario dovrà dare tempestiva comunicazione all’Amministrazione Comunale delle succitate variazioni di menu; che dovranno essere preventivamente autorizzate dal Servizio Comunale preposto.

### **ARTICOLO 39 – DIETE SPECIALI**

Il Concessionario si impegna a fornire diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti, la cui richiesta sarà formalizzata dall’Amministrazione Comunale, allegando relativo certificato medico.

In particolare per soggetti affetti da celiachia dovranno essere preparati pasti ad essi dedicati, utilizzando materie prime che riportino la specifica indicazione “*per celiachia*”, secondo quanto indicato nel prontuario AIC.

La fornitura dei suddetti prodotti sarà totalmente a carico del Concessionario, salvo diverse decisioni dell’Amministrazione Comunale rispetto alla fornitura dei prodotti medesimi.

La preparazione dei suddetti pasti dovrà avvenire secondo buona norma, avendo cura di evitare ogni possibile contaminazione, perciò utilizzando attrezzature (pentole, mescoli, posateria, ecc.) dedicate e dovrà avvenire in zone specifiche.

Potranno inoltre essere richieste diete speciali per motivi etici e religiosi.

**La formulazione delle diete speciali dovrà essere di simile composizione al menu del giorno, mediante eventuale inserimento di prodotti per un'alimentazione particolare.**

Il Concessionario sarà tenuto ad osservare le indicazioni formulate dalla locale ASL relativamente alle singole diete speciali.

Le diete speciali richieste dovranno essere confezionate dal Concessionario in contenitori singoli, porzionate singolarmente e sigillate, recante etichettatura riportante il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione.

Dovrà essere garantito inoltre un sistema di trasporto adeguato **in contenitori monoporzione**, atto a garantire il rispetto delle temperature di somministrazione richieste dalle attuali disposizioni legislative.

Presso i Centri di Cottura (o cucine) e presso ogni refettorio dovrà essere presente un elenco dei soggetti allergici e/o intolleranti, completo dell'indicazione delle rispettive classi, delle patologie evidenziate e degli alimenti non ammessi. Il Concessionario si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali nel rispetto di quanto richiesto dal D.Lgs 196/2003 in materia di protezione dei dati personali.

#### **ARTICOLO 40 – UTILIZZO PRODOTTI BIO, D.O.P. e I.G.P**

Saranno richieste forniture di prodotti ottenuti mediante tecniche di Agricoltura Biologica come definiti dal Reg CE 834/2007, le cui caratteristiche sono indicate **nell'Allegato "A"**, come di seguito indicato:

- Olio extra vergine di oliva
- Pomodori pelati
- Legumi secchi
- Orzo perlato e farro
- Yogurt
- Latte fresco di alta qualità (per menù nido e micronido)
- Budino
- Succhi e polpa di frutta,
- Ogni tipo di frutta.

Il Concessionario dovrà indicare le modalità di gestione di tali alimenti e le eventuali analisi per la ricerca di pesticidi da effettuare nel corso di ciascun anno scolastico, e il cui costo sarà a carico dello stesso.

In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, il Concessionario dovrà:

- inviare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale di Arese; fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate documentazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo.

**Tali modalità di gestione e gli eventuali accertamenti annui saranno oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.**

Saranno altresì richieste forniture di prodotti D.O.P. e I.G.P. (Parmigiano Reggiano, Asiago, Montasio, Quartirolo Lombardo, Raschera, Prosciutto Crudo di Parma, Bresaola della Valtellina), le cui caratteristiche sono definite **nell'Allegato "A"**.

La frequenza del consumo dei suddetti prodotti alimentari è indicata **nell'Allegato "B"**.

Il Concessionario potrà proporre, in sede di presentazione dell'offerta, l'inserimento di ulteriori prodotti BIO, D.O.P. e I.G.P., quale miglioria.

**Il loro numero e l'opportunità di un loro inserimento saranno oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.**

#### **ARTICOLO 41 – UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE**

Saranno richieste forniture di prodotti del mercato equo-solidale, in particolare la fornitura di banane, secondo le modalità da concordarsi con l'Amministrazione Comunale di Arese, senza oneri aggiuntivi in capo all'Ente concedente.

### **TITOLO VIII - IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE**

#### **ARTICOLO 42 - TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE-SOMMINISTRAZIONE**

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti; in particolare si precisa che:

- il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, deve essere confezionato a parte per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione;
- il trasporto del formaggio grattugiato (conservato a  $T \leq +10^{\circ}\text{C}$ ) deve avvenire in appositi contenitori.
- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- **tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, saranno ammesse deroghe a tale disposizione solo dopo esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale;**

## COMUNE DI ARESE

Provincia di Milano  
SETTORE SOCIO EDUCATIVO  
Servizio Educazione e Formazione

- per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di +60°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione;
- per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +10°C;
- per la ricotta ed il latte fresco pastorizzato deve essere garantita una temperatura massima durante la detenzione ed il trasporto di +4°C ed al momento della somministrazione di +9°C; per lo yogurt e gli altri formaggi freschi (es: mozzarella, formaggio spalmabile, stracchino) deve invece essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di +14°C;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità; ai soli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali e per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;
- lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C, salvo che per gli alimenti che possono essere cotti tal quale;
- lo scongelamento dei prodotti surgelati deve avvenire secondo buona norma e comunque evitando l'immersione in acqua corrente.
- le verdure per i contorni devono preferibilmente essere cotte al vapore, o al forno;
- le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
- nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci panati devono essere cotti in forno;
- non possono essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
- non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menu il purè o piatti simili è ammesso, quale unico addensante-legante, la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale;
- tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e semilavorati devono avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica. Deroghe a tali indicazioni potranno essere applicate solo previa comunicazione all'Ufficio comunale competente e comunque dovranno essere specificatamente evidenziate nel manuale di autocontrollo predisposto dal Concessionario.

### **ARTICOLO 43 – CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONI – PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA – PIANO ANNUALE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE E CONTROLLI AMBIENTALI**

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, il Concessionario dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili, di 150 grammi per ogni preparazione somministrata. Tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C,

presso ogni Centro di Cottura (o cucina), per le 72 ore successive il giorno della somministrazione.

**Non sono ammesse altre modalità di campionamento.**

## **TITOLO IX - PIANO PULIZIE E SISTEMA CONTROLLI**

### **ARTICOLO 44 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI**

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanificate secondo quanto previsto dal piano di sanificazione predisposto.

Saranno considerate idonee solo le superfici destinate a venire in contatto diretto con le sostanze alimentari che presentino:

- $CBT \leq 10 \text{ UFC/cm}^2$
- Coliformi totali = assenti

**Il Concessionario dovrà avere a disposizione in ciascun Centro Cottura ( o cucina) una macchina lava-pavimenti, il cui uso dovrà essere sistematicamente previsto nel piano di sanificazione predisposto.**

Il suddetto piano di sanificazione dovrà prevedere, oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione ordinaria, i seguenti interventi presso i Centri Cottura o cucine) e presso i refettori nei diversi plessi scolastici:

- a. la pulizia dei vetri (parte interna ed esterna) con cadenza mensile;
- b. la pulizia periodica degli eventuali davanzali interni presenti con cadenza mensile;
- c. la deragnatura con cadenza mensile e all'occorrenza;
- d. l'utilizzo di aspirapolvere una volta ogni tre mesi (in occasioni delle vacanze);
- e. la detersione e la disinfezione settimanale dell'area stoccaggio rifiuti (umido e secco) e dei contenitori appositi previsti per le singole frazioni.

Le attrezzature per effettuare le suddette pulizie straordinarie saranno a carico del Concessionario.

Il Concessionario dovrà inoltre predisporre per tutti i Centri Cottura (o cucine) un apposito sistema di monitoraggio atto ad individuare la presenza di ratti ed insetti striscianti, adottando un piano preventivo di derattizzazione e disinfestazione.

Restano a carico del Concessionario i prodotti necessari alla detersione ed alla disinfestazione degli ambienti, delle attrezzature e delle stoviglie.

### **ARTICOLO 45 – ATTIVITA' DI CONTROLLO DELL' AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto nel corso dell'intera durata della concessione, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale tecnico incaricato, controlli per verificare l'osservanza da parte del Concessionario delle condizioni, obblighi, oneri e norme prescritte nel presente Capitolato e nell'offerta progettuale presentata, sia presso i Centri Cottura ( o cucine) che presso i terminali di somministrazione.

La suddetta attività di controllo potrà avvenire mediante l'ausilio di idonea strumentazione (termometri, pH-ametri, bilance, ecc.)

I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno. Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

#### **ARTICOLO 46 – COMMISSIONE MENSA**

La Commissione Mensa collabora con l'Amministrazione Comunale ed esercita, nell'interesse dell'utenza un ruolo di:

- collegamento con l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso la compilazione di schede opportunamente predisposte;
- consultazione per quanto riguarda il menu scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio.

Ruolo, compiti, relazioni e modalità di funzionamento sono disciplinate da apposito Regolamento predisposto dall'Amministrazione Comunale e da quanto previsto dalla Direttiva Regionale in materia di Refezione Scolastica.

#### **ARTICOLO 47 – RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

L'Amministrazione Comunale farà pervenire al Concessionario, per iscritto, le contestazioni rilevate in sede di controllo.

Se entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla data di comunicazione, il Concessionario non fornirà alcuna controprova probante, e non porrà rimedio alle violazioni riscontrate, l'Amministrazione Comunale applicherà le penalità previste dal presente capitolato.

#### **ARTICOLO 48 – ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO**

Il Concessionario ha l'obbligo di segnalare all'Amministrazione Comunale e di far pervenire in seguito, i risultati delle analisi, ispezioni o sopralluoghi effettuati nei locali adibiti al Servizio di refezione scolastica, da parte delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande. Dovrà altresì far pervenire all'Amministrazione Comunale i risultati delle verifiche effettuate in base al Piano di controllo elaborato dalla Ditta presentato in sede di progetto tecnico (vedi art. 8.2 lettera F Controlli).

#### **ARTICOLO 49 – RIFIUTO DELLA FORNITURA**

I cibi preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, ovvero le forniture non previste o non corrispondenti alle caratteristiche del capitolato e suoi allegati, saranno respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo.

### **TITOLO X - STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI E PIANO DI MANUTENZIONE**

#### **ARTICOLO 50 – LOCALI E IMPIANTI CONCESSI IN USO**

**COMUNE DI ARESE**  
Provincia di Milano  
SETTORE SOCIO EDUCATIVO  
Servizio Educazione e Formazione

L'Amministrazione Comunale si impegna a fornire l'elenco completo delle attrezzature esistenti presso ciascuna struttura in cui si svolge il servizio; tutto il materiale preso in consegna dal Concessionario è descritto nel verbale di consegna e s'intende in buono stato di funzionamento e conservazione.

Il Concessionario sarà responsabile della custodia dei locali, attrezzature e tutti i materiali; s'impegna all'uso corretto e diligente, con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.

Il Concessionario deve segnalare tempestivamente all'Amministrazione Comunale qualsiasi eventuale guasto od inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possono averli determinati, nonché provvedere alla risoluzione del problema, con costi a proprio carico.

Il Concessionario non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

E' richiesto al Concessionario all'inizio del Servizio - e comunque entro un termine massimo di 60 (sessanta) giorni - la fornitura, a propria cura e spese, delle seguenti attrezzature/arredi ed apparecchiature:

SCUOLA PRIMARIA di via dei Gelsi:

- Linea self-service
- Tavoli e sedie
- Zanzariere (refettorio e cucina)

SCUOLA INFANZIA di viale Einaudi:

- Zanzariere (cucina)
- Lavastoviglie

SCUOLA PRIMARIA di via Col di Lana:

- Zanzariere (refettorio e cucina)
- Tavoli e sedie

SCUOLA SECONDARIA plesso di Valera:

- Zanzariere (refettorio, zona lavaggio e centro cottura)

ASILO NIDO di Via Matteotti:

- Abbattitore
- Scaldavivande
- Pensili
- Tritacarne
- 3 carrelli portavivande
- 2 scaffali
- Pentolame vario
- Zanzariere (cucina)

**ARTICOLO 51 - MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE MACCHINE, DELLE ATTREZZATURE, DEGLI IMPIANTI E DELLE STRUTTURE**

La manutenzione ordinaria delle attrezzature, degli impianti, dei mezzi e dei locali utilizzati per l'intera gestione del servizio è a carico del Concessionario.

Il Concessionario quindi dovrà garantirne il funzionamento adeguato e il buono stato di manutenzione di tutte le attrezzature collocate presso i Centri Cottura ed i refettori.

**In particolare si richiede che la riparazione delle lavastoviglie avvenga entro le 48 ore dalla rottura.**

Relativamente alle strutture o locali utilizzati per l'espletamento del servizio nel suo complesso, il Concessionario si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale, al termine del contratto, i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria, che dovranno essere in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo. Eventuali danni arrecati per incuria, mancata o scadente manutenzione, utilizzo scorretto, verranno stimati ed addebitati al Concessionario.

#### **ARTICOLO 52 - MANUTENZIONE ORDINARIA: SPECIFICHE TECNICHE**

Il Concessionario dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 7 (sette) giorni successivi al verificarsi del guasto.

Al verificarsi del guasto di qualsiasi natura esso sia, il Concessionario sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni o sostituzioni nel termine sopraindicato e a darne tempestiva comunicazione per conoscenza all'Ufficio comunale competente.

Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dal Concessionario dovrà pervenire all'Ufficio comunale preposto copia della bolla della Ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso, oltre al piano annuale di manutenzione.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante dei Centri di Cottura (e cucine), nonché dei refettori. Si precisa che nella manutenzione ordinaria si intende compresa la tinteggiatura, da effettuare ogni biennio, a regola d'arte, delle pareti e dei soffitti di tutti i locali (cucina e refettori), adibiti al servizio, e relativa pulizia.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono pregiudicare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, la qualità e l'efficienza delle attrezzature, relativamente alla sicurezza.

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio, il Concessionario dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

- Dati identificativi della macchina;
- Sommara descrizione di ogni intervento manutentivo, sia ordinario che straordinario;
- Data di ogni intervento;
- Firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti.

Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.); in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore.

Il Concessionario è tenuto anche ad effettuare lavori o modifiche che si rendessero necessarie per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative in materia di sicurezza e di prevenzione.

Per quanto riguarda il rispetto delle norme di sicurezza di strutture, impianti tecnologici, macchine ed apparecchiature valgono le indicazioni espresse in precedenza.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale:

- vigilare sulla gestione dei Centri Cottura (e cucine), nonché dei refettori, e compiere tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di manutenzione;
- intimare l'esecuzione dei lavori ordinari ritenuti necessari per il buon funzionamento e la manutenzione dei Centri Cottura (e cucine) e dei refettori;
- eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese al Concessionario, in caso di inottemperanza alle intimazioni di cui sopra;
- destinare gli eventuali indennizzi assicurativi riscossi dal Concessionario per i danni subiti, per gli incendi o per le altre eventualità assicurative, alle riparazioni e ricostruzioni necessarie o sostituzioni dei macchinari.

#### **ARTICOLO 53- MANUTENZIONE STRAORDINARIA DELLE STRUTTURE**

La manutenzione straordinaria dei refettori e dei Centri Cottura (e cucine) è a carico dell'Amministrazione Comunale.

Per manutenzione straordinaria s'intende l'esecuzione dei seguenti interventi:

- riparazione e sostituzione di parti di attrezzature collocate nell'impianto idrico, elettrico, di fornitura di gas, di ventilazione, di condizionamento, igienico-sanitario, di canalizzazione della rete fognaria e tutte le sostituzioni che si rendessero necessarie;

#### **ARTICOLO 54 - FORNITURA DI STOVIGLIAME, BICCHIERI, POSATE E MATERIALE A PERDERE**

Il Concessionario è tenuto a fornire, quando necessario, stovigliame e vasellame, bicchieri e posate in acciaio inox, nonché pentolame ed altre attrezzature in sostituzione di quello rovinato o consunto per usura o mancante, nonché le caraffe in acciaio inox da litri 1, dotate di coperchio per l'eventuale servizio di distribuzione dell'acqua potabile.

Il Concessionario all'inizio del servizio è altresì tenuto ad integrare, a propria cura e spese - entro il termine massimo di 15 (quindici) giorni - la dotazione iniziale di pentole, stoviglie, posate e bicchieri necessari a garantire l'efficiente servizio di refezione scolastica, nonché a fornire materiale monouso, a perdere, quali tovagliette e tovaglioli di carta.

Il Concessionario è inoltre tenuto a fornire per tutti i plessi in cui si effettua il servizio materiale monouso ecocompatibile (piatti e bicchieri). Dovrà inoltre provvedere allo smaltimento ed al riciclo del materiale suindicato, avvalendosi anche dell'ausilio di Ditte specializzate.

Sarà onere del Concessionario fornire anche tutto l'occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette, qualunque altro suppellettile indispensabile all'erogazione del servizio). In particolare si richiede che mestoli, cucchiai e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

## **TITOLO XI – SANZIONI E PENALITA'**

### **ARTICOLO 55 – PENALITA'**

Il servizio dovrà essere eseguito attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del capitolato e del contratto, nonché in conformità all'offerta tecnico-progettuale presentata. Sulla base delle osservazioni rilevate dagli organi di controllo, l'Amministrazione comunale farà pervenire per iscritto al Concessionario le osservazioni e le contestazioni relative alle singole inadempienze.

Se entro 5 (cinque) giorni dalla data delle contestazioni il Concessionario non fornirà alcuna controprova probante e non avrà posto rimedio alle violazioni ed inadempienze accertate, l'Amministrazione comunale applicherà le penali di seguito indicate.

Qualora i cibi non fossero rispondenti alla qualità e alla tipologia previsti nel presente capitolato, oppure nel caso di fornitura non corrispondente alla grammatura, l'Amministrazione concedente applicherà le sanzioni nelle seguenti misure, per ciascuna inadempienza/violazione:

- penale di € 500,00 (cinquecento/00) nel caso di fornitura non corrispondente alle grammature;
- penale di € 500,00 (cinquecento/00) nel caso di non corrispondenza delle temperature indicate;
- penale di € 1.000,00 = (mille/00) nel caso di fornitura con cariche microbiche superiori ai limiti indicati **nell'Allegato "A"** del capitolato;
- penale di € 1.000,00 = (mille/00) nel caso di grave e persistente mancanza d'igiene;
- penale di € 700,00 = (settecento/00) nel caso di mancato rispetto del piano di sanificazione;
- penale di € 1.000,00 (mille/00) nel caso di mancato preavviso di cinque giorni per le ipotesi di sospensione del servizio, come previsto dal precedente articolo 30;
- penale di € 500,00 (cinquecento/00) per menù non corrispondente;
- penale di € 800,00 = (ottocento/00) per alimenti non conformi, o con caratteristiche diverse rispetto a quelle previste **nell'allegato "A"** del capitolato;
- penale di € 500,00 = (cinquecento/00) per mancata fornitura di alimenti BIO, IGP, DOP senza adeguate comunicazioni e giustificazioni all'Amministrazione Comunale, salvo espressa concessione di deroga dell'Ente concedente;
- penale di € 500,00 (cinquecento/00) nel caso di mancata applicazione ed adeguata documentazione del piano di autocontrollo;

- penale di € 250,00 (duecentocinquanta/00) nel caso di mancata, insufficiente ed inadeguata dotazione del vestiario per il personale;
- penale di € 500,00 (cinquecento/00) nel caso di mancato rispetto dell'orario della consegna dei pasti di cui al precedente articolo 20;
- penale di € 500,00 (cinquecento/00) per ogni giorno in cui si sia verificato il deficit, nel caso di mancato rispetto del rapporto distribuzione/personale di cui all'articolo 31.
- penale di € 500,00 (cinquecento/00) per mancata intracciabilità degli alimenti;
- penale di € 250,00 (duecentocinquanta/00) nel caso di mancato approntamento dei campioni testimoni.

Si specifica che la non rispondenza degli alimenti alla qualità e tipologia previsti nel presente capitolato sarà verificata con il seguente sistema:

- peso di 10 (dieci) porzioni scelte a caso con una tolleranza del 5% in meno sugli alimenti crudi,
- ipotesi di cariche microbiche superiori ai limiti indicati nell'Allegato A del Capitolato, accertate da un laboratorio di analisi dotato di idonea certificazione.

Per le infrazioni alle norme del capitolato e del contratto per le quali non sia stata prevista una specifica sanzione, verrà applicata, ad insindacabile giudizio dell'Ente concedente e in base all'entità della gravità, una penale da un minimo di € 250,00 (duecentocinquanta/00) ad un massimo di € 1.000,00= (mille/00).

E' fatto assoluto divieto di utilizzare i locali, le attrezzature e i beni di proprietà comunale per finalità diverse da quelle oggetto della presente concessione, fatto salvo casi eccezionali autorizzati dall'Amministrazione comunale.

In caso di contravvenzione alla presente disposizione, sarà applicata la penale di € 2.000,00= (duemila), salvo che l'infrazione non costituisca più grave reato perseguibile penalmente.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale concedere in uso a terzi i Centri Cottura e i refettori per attività di carattere sociale, ricreativo e culturale, previa tempestiva comunicazione al Concessionario.

L'applicazione di penali per più di 5 (cinque) volte nel corso di un anno scolastico, determinerà la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c.

#### **ARTICOLO 56 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE - DICHIARAZIONE DI DECADENZA DELLA CONCESSIONE**

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 c.c. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, i seguenti casi:

- a) abbandono e/o interruzione non motivata del servizio, salvo che per cause di forza maggiore;
- b) frode del Concessionario e procedura fallimentare, messa in liquidazione del Concessionario;
- c) cessione totale o parziale del contratto;
- d) motivi di pubblico interesse;

**COMUNE DI ARESE**  
Provincia di Milano  
SETTORE SOCIO EDUCATIVO  
Servizio Educazione e Formazione

- e) inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamento e degli obblighi previsti dal Capitolato e dall'offerta tecnico-progettuale presentata;
- f) inadempienze e ripetute e/o gravi negligenze nell'esecuzione dei servizi oggetto del contratto, che non siano eliminate e rimediate in seguito a formale diffida ad adempiere entro il termine all'uopo assegnato dall'Ente Concedente;
- g) danni gravi subiti a seguito di negligenze e/o inadempienze del Concessionario;
- h) impiego di personale non dipendente del Concessionario;
- i) ipotesi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia del Concessionario;
- j) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi e violazione reiterata delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k) casi in cui non vengano rispettati il numero di unità lavorative e il monte-ore giornaliero e settimanale previsti in sede di offerta, per due mesi anche non consecutivi;
- l) mancata attuazione delle varianti migliorative presentate in sede di offerta, nei tempi previsti,
- m) destinazione dei locali affidati al Concessionario ad uso e per finalità diverse da quelle prescritte dal presente capitolato;
- n) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- o) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte del Concessionario e del personale adibito al servizio;
- p) inosservanza da parte del Concessionario agli adempimenti previsti dal contratto e dalle disposizioni di legge, o di regolamenti relativi al servizio,
- q) applicazione di penali per più di 5 (cinque) volte nel corso di un anno scolastico;
- r) subconcessione non autorizzata del servizio, ovvero in violazione della normativa vigente;
- s) mancata reintegrazione della cauzione di cui l'Ente concedente abbia dovuto avvalersi, entro il termine di 15 (quindici) giorni dalla richiesta;
- t) ogni altra inadempienza non contemplata nel presente Capitolato o fatto che renda impossibile la prosecuzione della Concessione.

Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, il Concessionario incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Ente concedente, salvo il risarcimento dei danni per un'eventuale nuova concessione di servizio, ovvero appalto e per tutti gli altri danni subiti.

In ognuna delle ipotesi sopra previste il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione concedente in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni subiti.

Per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi degli artt. 1453 e ss. del codice civile, l'Ente concedente potrà dichiarare in

qualsiasi momento, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, la decadenza della concessione.

## **TITOLO XII - NORME FINALI**

### **ARTICOLO 57 - SPESE CONTRATTUALI**

Sono a carico del concessionario tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto di concessione del servizio oggetto del presente capitolato.

### **ARTICOLO 58 – SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO**

Ai fini della corretta formulazione dell'offerta, è prescritto sopralluogo obbligatorio, a pena di esclusione dalla gara, presso i centri di cottura (e cucine) dei plessi scolastici dettagliatamente indicati nell'art. 18 del presente capitolato. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante della Ditta partecipante, ovvero da soggetto delegato, munito di delega del legale rappresentante, previa conferma telefonica al nr. 02/93.527.518 - 517 (Sig.ra Di Roma).

Il sopralluogo verrà effettuato nelle seguenti date ed orari:

- 04/05/2010 alle ore 15.00;
- 18/05/2010 alle ore 15.00;
- 01/06/2010 alle ore 15.00.

I concorrenti dovranno presentarsi presso l'Ufficio Educazione e Formazione, in Via Col di Lana, 10, Arese, osservando la massima puntualità.

**L'Ufficio Educazione e Formazione rilascerà alle Imprese l'attestazione dell'avvenuto sopralluogo, che dovrà essere inserita, a pena di esclusione dalla gara, nella busta n. 1 (Documentazione amministrativa).**

### **ARTICOLO 59 - DOMICILIO**

La Concessionaria è obbligata a comunicare il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi della concessione. A tale domicilio sarà inviata ogni comunicazione concernente la presente concessione, comprese contestazioni, penalità e diffide.

### **ARTICOLO 60 – CONTROVERSIE**

Le eventuali controversie che dovessero insorgere tra il Concessionario e l'Ente Concedente circa l'interpretazione e l'esecuzione del contratto, che non si siano potute risolvere in via amministrativa, saranno devolute al Foro di Milano.

### **ARTICOLO 61 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

Il Comune, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs 196/2006 informa che tratterà i dati personali forniti dal concessionario esclusivamente per l'espletamento della gara per l'affidamento in concessione del servizio e per la gestione del successivo contratto, nonchè per l'assolvimento degli obblighi previsti da Leggi e Regolamenti. Tale trattamento sarà effettuato con strumenti manuali, elettronici ed informatici e sarà improntato ai principi di

correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti del concessionario.

Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria e l'eventuale rifiuto di fornire i dati richiesti comporterà l'impossibilità della prosecuzione del procedimento e del rapporto contrattuale. I dati potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici o privati, che ne facciano richiesta per finalità prescritte da leggi e regolamenti.

Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Arese.

## **ARTICOLO 62 – RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTE**

Per tutto quanto non espressamente disciplinato dal presente Capitolato, troverà applicazione il Codice Civile e le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

**Responsabile del procedimento:** Dott.ssa Stella Berton.

### **ALLEGATI**

**Allegato A** - *Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari* (n. totale pagg 36);

**Allegato B** - *Documento elaborato dall'ASL MI 1 “ Mangiar sano... a scuola - Linee Guida per l'elaborazione del menù scolastico – giugno 2009”* (n. totale pagg. 48);

**Allegato B1** - *Menù invernale* (n. totale pagg. 5);

**Allegato B2** - *Menù estivo* (n. totale pagg. 5);

**Allegato B3** - *Menù Asilo Nido e Micronido* (n. totale pagg. 2);

**Allegato C** - *Schema Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza* (n. totale pagg. 16);

**Allegato D** - *Modello di domanda di partecipazione alla gara e dichiarazioni sostitutive*

**Allegato E** - *Modello offerta economica*