



COMUNE DI ARESE
CITTA' METROPOLITANA DI MILANO

CAPITOLATO SPECIALE

**PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI**

PERIODO ANNI SCOLASTICI 2016/17 - 2017/18 - 2018/19

CIG (Codice Identificativo della Gara): 6659276067

TITOLO I - INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE

ART. 1 OGGETTO

ART. 2 DURATA E CORRISPETTIVO

ART. 3 REMUNERAZIONE RISCOSSIONI E PAGAMENTI

ART. 4 PREZZI FATTURAZIONE, PAGAMENTI E TRACCIABILITÀ

ART. 5 REVISIONE DEL PREZZO

ART. 6 SISTEMA DI GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO DI ISCRIZIONI, PRENOTAZIONI, RISCOSSIONI

ART. 7 QUADRO DELLE RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO

ART. 8 ROYALTY

ART. 9 SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO .PER CAUSE DIVERSE

ART. 10 ASSICURAZIONI

ART. 11 ASSICURAZIONE E OBBLIGHI DERIVANTI DAI RAPPORTI DI LAVORO

ART. 12 CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBCONCESSIONE

ART. 13 RECESSO DEL COMMITTENTE

ART. 14 INADEMPIMENTI E PENALITÀ

ART. 15 RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

ART. 16 ORDINE DI ESECUZIONE

ART. 17 ESECUZIONE IN DANNO

ART. 18 SICUREZZA

ART. 19 DOMICILIO

ART. 20 INDIVIDUAZIONE DEL RESPONSABILE PER IL CONCESSIONARIO

ART. 21 CAUZIONE DEFINITIVA

ART. 22 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO, SPESE, IMPOSTE E TASSE

ART. 23 FORO COMPETENTE

ART. 24 TRATTAMENTO DI DATI

ART. 25 RICHIAMO ALLE LEGGI ED ALTRE NORME

TITOLO II - INDICAZIONI TECNICHE SULLA GESTIONE DEL SERVIZIO

ART. 26 TIPOLOGIA DEL SERVIZIO, UTENZA E SEDI DEI TERMINALI DI CONSUMO

ART. 27 PERIODO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO (CALENDARIO)

ART. 28 ORARI DI DISTRIBUZIONE E DI CONSUMO DEI PASTI

ART. 29 CONSEGNA DEI LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI E ARREDI

ART. 30 RICONSEGNA DEI LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI E ARREDI

TITOLO III - NORME RELATIVE AL PERSONALE

- ART. 31 ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE
- ART. 32 FORMAZIONE DEL PERSONALE
- ART. 33 VESTIARIO
- ART. 34 APPLICAZIONE CONTRATTUALE
- ART. 35 SEGRETO D'UFFICIO - OTTEMPERANZA AL DLGS 196/2003

TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENU', DIETE SPECIALI E VARIAZIONI

- ART. 36 ALIMENTI
- ART. 37 MENU'
- ART. 38 DIETE SPECIALI
- ART. 39 UTILIZZO PRODOTTI BIO, D.O.P. E I.G.P.
- ART. 40 UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE
- ART. 41 CONTRIBUTI COMUNITARI

TITOLO V - MODALITA' OPERATIVE DEL SERVIZIO

- ART. 42 ACQUISTO DI MATERIE PRIME E MATERIALI DI CONSUMO
- ART. 43 PREPARAZIONE DEI PASTI
- ART. 44 CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI
- ART. 45 SOMMINISTRAZIONE
- ART. 46 SANIFICAZIONE ATTREZZATURE, AMBIENTI
- ART. 47 RACCOLTA E GESTIONE DEI RIFIUTI

TITOLO VI - SISTEMA DEI CONTROLLI

- ART. 48 CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONE
- ART. 49 PIANO ANNUALE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE E CONTROLLI AMBIENTALI
- ART. 50 ATTIVITA' DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE
- ART. 51 COMMISSIONE MENSA
- ART. 52 RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE
- ART. 53 ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO
- ART. 54 RIFIUTO DELLA FORNITURA

TITOLO VII - STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI E PIANO DI MANUTENZIONE

- ART.55 LOCALI, IMPIANTI E ATTREZZATURE CONCESSI IN USO
- ART.56 MANUTENZIONE IMMOBILI CONCESSI IN USO
- ART.57 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE E ARREDI DEGLI IMPIANTI (CENTR COTTURA, CUCINE, REFETTORI)
- ART.58 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA EDILE E IMPIANTISTICA DELL'IMMOBILE SEDE DEL CENTRO COTTURA DI VIALE VARZI
- ART.59 MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE CUCINE SCOLASTICHE, REFETTORI E RELATIVE E PERTINENZE
- ART.60 FORNITURA DI STOVIGLIE VARIE E MATERIALE A PERDERE

TITOLO VIII - INIZIATIVE A CORREDO DEL SERVIZIO

ART. 61 EDUCAZIONE ALIMENTARE E ALTRE INIZIATIVE A SUPPORTO DEL SERVIZIO

ART. 62 RECUPERO DELLE ECCEDEXENZE

ART. 63 INIZIATIVE FINALIZZATE ALLA RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE

TITOLO IX - SANZIONI E PENALITA'

ART. 64 PENALITA'

ART. 65 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

TITOLO X - VALUTAZIONE E AGGIUDICAZIONE

ART. 66 DEFINIZIONE INDICATORI E PUNTEGGI MASSIMI ASSEGNABILI

ART. 67 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

ART. 68 MODALITA' DI ASSEGNAZIONE PUNTEGGI ALL'OFFERTA TECNICO-PROGETTUALE

ART. 69 ALLEGATI TECNICI

TITOLO I - INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE

ART. 1 - OGGETTO

1. Il contratto ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado del Comune di Arese, nei centri ricreativi estivi comunali, negli asili nido comunali, nonché i pasti per i dipendenti comunali.
2. Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica. Il concessionario dovrà pertanto attenersi rigorosamente nell'esercizio delle proprie funzioni ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari. L'Ente concedente svolgerà a questo proposito specifiche funzioni di vigilanza.
3. La concessione prevede altresì la gestione, a cura e a spese del Concessionario, della riscossione diretta dei corrispettivi dovuti dall'utenza, salvo la riscossione del costo dei pasti consumati dal personale docente.
4. Il Concessionario è tenuto a gestire il servizio di cui al presente capitolato speciale d'appalto, con propria organizzazione e oneri, nel rispetto delle disposizioni legislative.
5. Il Concessionario sarà tenuto a gestire i servizi di cui al presente capitolato anche in presenza di variazioni nelle modalità di gestione dei servizi scolastici ed educativi, intercorrenti nel periodo di durata del contratto di concessione.

ART. 2 - DURATA E CORRISPETTIVO

1. La presente concessione ha durata di anni 3 (tre), con decorrenza dal 15.09.2016 e scadenza al 15.09.2019 (comprensiva del servizio mensa per i Centri Estivi previsti indicativamente fino alla prima quindicina di settembre). Nello specifico la durata del contratto comprende i seguenti anni scolastici: 2016/17, 2017/18, 2018/19.
2. Si specifica che nell'ipotesi in cui la procedura di aggiudicazione della concessione non fosse conclusa entro la data del 15.09.2016, il nuovo contratto di concessione avrà decorrenza dalla data del provvedimento di aggiudicazione della gara in oggetto, e comunque fino al 15.09.2019.
3. Alla scadenza contrattuale il rapporto è sciolto di diritto, senza bisogno di disdetta, salvo che il Concedente, con provvedimento notificato al Concessionario almeno quindici giorni prima, non comunichi la necessità di proseguire il rapporto in essere nelle more dell'espletamento della nuova gara. Il Concessionario sarà vincolato alla continuità dello stesso, alle medesime condizioni vigenti, per un periodo di massimo di 1 (uno) anno dalla scadenza del contratto.
4. L'importo a base di gara è di **Euro 4,50=, (quattrovirgolacinquanta) al netto dell'IVA**, di cui Euro **0,003 (zerovirgolazerozerotre)** a pasto, al netto dell'IVA, per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso. L'importo per pasto erogato alla generalità degli utenti, a base di gara, è comprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto della concessione posta a carico dell'Operatore Economico offerente e di tutto quanto

proposto in sede di offerta.

5. Ai fini della gestione contabile e in considerazione di quanto previsto dall'art. 29 comma 1 del codice dei contratti pubblici, l'ammontare complessivo della concessione nel triennio considerato, che costituisce valore presunto, è di € 3.423.046,50= al netto dell'IVA, pari a € 4,50 a pasto, calcolato su un numero medio pasti di 760.677 nel triennio (numero medio pasti per anno scolastico: 253.559)
6. Non saranno ammesse, pena esclusione, offerte in aumento.
7. L'Amministrazione Comunale si riserva, a proprio giudizio insindacabile, il diritto di opzione per il rinnovo per i successivi tre anni (anni scolastici 2019/20, 2020/21, 2021/22), ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Dlgs 163/2006 e s.m.i. In tale ipotesi il Concessionario sarà tenuto ad accordare il rinnovo alle condizioni economiche e normative in essere, salvo l'adeguamento ISTAT del corrispettivo. L'ammontare presunto dell'importo del rinnovo per il triennio costituisce un valore presunto di € 3.423.046,50 al netto dell'IVA, pari a € 4,50 a pasto, calcolato su numero medio pasti di 760.677 nel triennio considerato.
8. L'Amministrazione, in corso di rapporto e alle medesime condizioni contrattuali, si riserva la facoltà di variare luoghi, pur nell'ambito del territorio comunale e orari di svolgimento del servizio.
9. Qualora per ragioni tecnico organizzative, una o più cucine interne alle scuole, diventassero inutilizzabili, temporaneamente o definitivamente, le relative scuole dovranno essere fornite dal Concessionario con pasti veicolati, applicando le relative condizioni.
10. Stante l'impossibilità di fissare un numero preciso di pasti annuo, il Concedente non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti, distribuiti, confezionati e trasportati, e il Concessionario rinuncia a qualsiasi richiesta di compenso ed indennizzo nel caso in cui i quantitativi rappresentati ai succitati punti (preventivati in sede di gara) vengano superati o non vengano raggiunti per qualsiasi motivo.

ART.3 - REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE - RISCOSSIONI E PAGAMENTI

1. Il Servizio di Ristorazione Scolastica viene gestito in regime di concessione; il Concessionario riscuoterà direttamente dagli utenti (ad esclusione dei pasti per i docenti delle scuole statali) le tariffe stabilite dal Concedente per ogni pasto consumato (contoprestazione), come risulta dalle modalità di prenotazione e pagamento di seguito indicate.
2. Il Concessionario si obbliga a riscuotere i proventi dovuti dagli utenti per la fornitura dei pasti secondo le tariffe determinate dal Committente (comprehensive di Iva) in base alle modalità di verifica dei mezzi stabiliti a livello comunale.
3. In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe, così come determinate dal Concedente, siano inferiori al prezzo unitario di aggiudicazione (Iva inclusa), quest'ultimo si obbliga a corrispondere la differenza fra il costo dei pasti erogati e gli introiti effettuati direttamente dal Concessionario.
4. Tali quote verranno corrisposte al Concessionario da parte del Concedente con le modalità stabilite al successivo articolo 4.
5. Il Concedente si obbliga altresì a corrispondere al Concessionario un prezzo, nella misura di quello unitario di aggiudicazione, relativo ai pasti degli insegnanti delle scuole statali aresine, aventi diritto al

pasto gratuito.

6. In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del Committente nei confronti del Concessionario, è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti, nonché contabilizzazione e fatturazione degli importi dovuti.
7. Con esclusione dei pasti dei docenti, la riscossione del pagamento dei pasti deve essere effettuata dal Concessionario sia attraverso procedure on line sia mediante rapporto diretto con idonei punti commerciali sul territorio aretino, che hanno accettato la proposta di prestare il proprio esercizio come "punto di ricarica". L'individuazione di tali punti è a totale carico del Concessionario.
8. Il recupero delle morosità, che si renda necessario in caso di ritardo del versamento della somma riscossa dagli utenti dei crediti da parte dei rivenditori ("punti di ricarica") oppure in caso di mancato versamento da parte dei rivenditori, è ad esclusivo carico del Concessionario.
9. In qualsiasi momento, durante l'intera durata del contratto, il Committente 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.
10. In caso di inadempienza dell'utente è a carico del Concessionario l'invio dei solleciti e la riscossione del credito stesso. Per nessun motivo eventuali crediti vantati dal Concessionario nei confronti di utenti del servizio potranno essere posti a carico o ceduti al Committente. Si intende qui richiamata la Direttiva Europea 2014/23/UE in riferimento al rischio operativo di impresa che l'Operatore Economico assumerà nel rapporto concessorio di cui alla presente gara pubblica e capitolato speciale d'appalto. In ragione della natura di pubblico servizio della ristorazione scolastica e del conseguente assoluto divieto al Concessionario di interopere, durante l'anno in corso di riferimento, l'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, il Committente collaborerà con il Concessionario per il recupero dei suddetti crediti.

ART. 4 - PREZZI FATTURAZIONE, PAGAMENTI E TRACCIABILITÀ

1. I prezzi a pasto risultanti dalla gara (compresa la fornitura di merende, colazioni, cestini per gite, ove previsti), devono essere considerati al netto dell'IVA prevista per Legge.
2. L'utenza richiedente il servizio effettuerà direttamente al Concessionario il pagamento della tariffa corrispondente alla propria fascia ISEE di appartenenza, di norma anticipatamente. Fasce di reddito ISEE, tariffe, altre agevolazioni e/o eventuali esoneri sono stabiliti dal Concedente mediante propri competenti atti.
3. Il pagamento di quanto dovuto è subordinato alla stipulazione del contratto, o nelle more della stipula dello stesso, all'aggiudicazione definitiva mediante atto di determinazione da parte del Responsabile dell'Area Servizi Alla Persona, sarà effettuato a scadenze trimestrali dopo l'emissione di regolare fattura da parte del Concessionario.
4. Il Concessionario pertanto fatturerà:
 - i) l'ammontare relativo alla differenza tra il prezzo del pasto aggiudicato e la tariffa comunale attribuita

- per tipologia di utenza (minori/alunni/studenti, personale comunale);
- ii) l'ammontare relativo al costo del pasto dei docenti.
5. Le fatture dovranno permettere la verifica del consumo effettivo del servizio in concessione per ogni singola scuola e per tipologia di utente/servizio, corredati da prospetti di dettaglio.
 6. L'emissione delle fatture potrà avvenire solamente previa attestazione di avvenuta regolare esecuzione dei servizi, a seguito del buon esito delle verifiche di conformità da parte del Concedente.
 7. In ottemperanza alle vigenti normative, in sede di formale liquidazione delle fatture, il Concedente è tenuto all'acquisizione d'ufficio di DURC regolare, in corso di validità, del Concessionario in relazione al presente contratto.
 8. Sull'importo netto progressivo del servizio, ai sensi dell'art. 4, comma 3 del DPR n. 207/2010, sarà operata una ritenuta pari allo 0,50%; le ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale alla scadenza del contratto, dopo l'approvazione da parte del Concedente della verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.
 9. Il pagamento avverrà, ai sensi dell'art. 4, commi 1 e 2, del D.Lgs 9 ottobre 2002, n. 231, e cioè entro trenta giorni dal ricevimento della fattura, nonchè effettuato, ai sensi del disposto dell'art. 3 della L. 136/2010 esclusivamente a mezzo bonifico bancario o postale su c/c dedicato anche in via non esclusiva acceso presso banche o presso la società Poste Italiane Spa (comma 1).
 10. Il Concessionario si impegna a comunicare al Concedente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati unitamente alle generalità, codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. E' a carico del Concessionario l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010.
 11. Qualora il Concessionario non assolva agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al servizio in oggetto, il Concedente provvederà all'applicazione di quanto previsto all'articolo 3 commi 8, 9 e 9bis e articolo 6 della legge n. 136/2010.
 12. Le fatture dovranno essere inviate in formato elettronico xml (FatturaPA) ai sensi della Legge 24/12/2007, n. 244 e del DM Finanze n. 55/2013. In caso di fattura irregolare, la stessa verrà respinta. Dal corrispettivo posto in pagamento saranno direttamente trattenute le eventuali penalità applicate. Le fatture regolari verranno liquidate condizionatamente alla regolarità degli adempimenti previdenziali, assistenziali ed assicurativi.
 13. I pagamenti delle fatture relative alla concessione oggetto del presente capitolato sono soggette alle disposizioni in materia di scissione dei pagamenti (split payment) previste dall'art. 17-ter del DPR n. 633/1972, come modificato dall'art. 1, comma 629, lettera b) della L. n.190/2014 (Legge di stabilità 2015).

ART. 5 REVISIONE DEL PREZZO

1. Il corrispettivo si intende imm modificabile nel primo anno di validità del presente contratto.
2. I prezzi del pasto, a decorrere dal secondo anno di servizio saranno soggetti a revisione con riferimento alla percentuale della variazione dell'indice generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati elaborato dall'ISTAT riferito al mese di settembre, rispetto allo stesso mese dell'anno

precedente. La revisione prezzi è ammessa esclusivamente a partire dall'anno scolastico 2017/2018. Il primo aggiornamento avrà effetto dal 1° settembre 2017.

3. La richiesta di adeguamento non potrà in alcun caso essere retroattiva e dovrà essere preventivamente approvata a seguito di istruttoria da parte del Concedente.

ART. 6 SISTEMA DI GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO DI ISCRIZIONI, PRENOTAZIONI, RISCOSSIONI

1. Come già anticipato all'articolo 1 del presente capitolato, la concessione prevede a cura del Concessionario, oltre alla riscossione diretta dei corrispettivi dovuti, la gestione informatizzata del servizio di iscrizione, prenotazione pasti, rilevazione delle presenze (consumo pasto), riscossione.
2. Il Concessionario dovrà subentrare nella gestione informatizzata su sistema interamente web based e farsi carico degli oneri relativi all'acquisto, fornitura e installazione del sistema informatizzato, ai canoni di manutenzione, formazione, aggiornamento e assistenza sul sistema, alle linee di trasmissione dati e internet, come meglio specificato ai punti successivi.

6.1 Caratteristiche del sistema informatizzato

1. Il software deve permettere almeno:
 - a) la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
 - b) la prenotazione pasti, registrazione presenze e l'addebito dei pasti su un conto elettronico
 - c) la gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete speciali;
 - d) il pagamento anticipato dei pasti mediante ricariche effettuabili con modalità on line, pos, carta di credito, in contanti
 - e) invio sms per informative alle famiglie (modulo web per i genitori)
2. Nel corso della concessione ogni miglioramento delle tecnologie a cura del Concessionario potrà portare a considerare cambiamenti organizzativi della procedura descritta, ma dovrà sempre essere richiesta opportuna autorizzazione da parte del Concedente.

6.2 Competenze del Concedente

1. Del sistema informatizzato al Concedente compete almeno quanto segue:
 - a) il ricevimento delle domande di iscrizione (e ogni eventuale necessario aggiornamento) per ogni anno scolastico;
 - b) l'assegnazione all'utente della fascia tariffaria in base all'ISEE;
 - c) la definizione delle tariffe secondo le disposizioni e regolamenti comunali;
 - d) l'invio dei nuovi iscritti al Concessionario.

6.3 Competenze del Concessionario

1. Del sistema informatizzato al Concessionario compete almeno quanto segue:
 - a) l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti e l'effettuazione delle promozioni ad ogni inizio di anno scolastico, e gli oneri connessi;

- b) la manutenzione delle apparecchiature hardware e del software, e gli oneri connessi;
 - c) il mantenimento di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza, e gli oneri connessi;
 - d) l'installazione di un PC e relative attrezzature c/o Sportello Famiglie/Centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo, e gli oneri connessi;
 - e) la rilevazione quotidiana della presenza/assenza degli utenti, con le modalità previste dal programma informatizzato, in collaborazione con il personale scolastico, fornendo attrezzature idonee alla rilevazione sui plessi;
 - f) la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole, secondo modalità condivise;
 - g) la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
 - h) lo storno della presenza/assenza nel caso di uscita anticipata dell'utente entro e non oltre le ore 10,00, con relativo aggiornamento dei dati nel sistema;
 - i) l'invio delle lettere di sollecito;
 - j) il recupero dei crediti degli utenti insolventi;
 - k) l'incasso diretto delle tariffe dall'utenza, nonché modalità semplici e facilmente accessibili per effettuare il rimborso all'utenza di ricariche non utilizzate.
 - l) la formazione del proprio personale (eventualmente anche del personale comunale e scolastico) all'utilizzo del sistema (della durata di almeno 10 ore in 2 giornate iniziali integrate da momenti successivi a seguito di modifiche/implementazioni) che dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico;
 - m) la fornitura di pacchetti di SMS in numero sufficiente per la durata della concessione;
 - n) l'emissione delle fatture sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato.
2. Il Concessionario sarà responsabile di eventuali problematiche che dovessero insorgere a causa della gestione informatizzata e dovrà attivare tutte le procedure necessarie, concordate con il Committente, 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.
 3. IL Concedente si riserva la facoltà di chiedere al Concessionario entro il termine di durata del contratto di concessione che il sistema informatizzato possa essere messo a disposizione tramite trasferimento nella sistema informatizzato comunale, senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzati all'interno del sistema.

6.4 Gestione delle comunicazioni e rapporti con l'utenza

1. Ogni comunicazione (cartacea, via SMS, etc.) con l'utenza deve essere preventivamente autorizzata da parte del Committente, con spese interamente a carico del Concessionario.
2. 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.

6.5 Gestione e responsabilità della banca dati

1. Il titolare della banca dati costituita dai nominativi degli utenti e dalle informazioni relativi agli stessi (anagrafica), secondo quanto definito dal Dlgs 196/2003, convertito con modifiche dalla L. 45/2004, è il Comune di Arese.
2. Il Concessionario potrà utilizzare e trattare i dati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto; essi non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla privacy.
3. 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.
4. In caso di decadenza della concessione o sua scadenza naturale, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa al Concedente che ne detiene la proprietà, senza alcun onere aggiuntivo, oltre alle licenze d'uso del sistema informatico (software ed applicativi), nonché all'hardware in dotazione all'interno del sistema.
- 5. La gestione del sistema informatizzato nelle sue caratteristiche di implementazione e innovazione tecnologica, oltre di miglioramento nella funzionalità, sarà oggetto di valutazione in sede di assegnazione punteggi delle offerte tecnico-progettuali.**

ART. 7 QUADRO DELLE RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO

1. Il Concessionario si assume tutte le responsabilità derivanti dall'esecuzione del servizio in oggetto, liberando a tale titolo il Concedente 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.
2. Ogni responsabilità civile e patrimoniale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o per cause ad esso connesse, derivassero al Concedente o a terzi, a cose o a persone, sono senza riserve ed eccezioni a carico del Concessionario, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Concedente, salvi gli interventi in favore del Concessionario da parte di società assicuratrici.
3. In particolare il Concessionario si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'assunzione da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati, nonché per errata somministrazione di alimenti a soggetti dichiarati allergici
4. Il Concessionario è altresì responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che da detto personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Concedente o a terzi.
5. Conseguentemente il Concessionario esonera il Concedente 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 del Concedente, in caso di condanna.
6. Le spese che il Concedente dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti del Concessionario ed in ogni caso da questa rimborsate.

ART. 8 ROYALTY

Il Concessionario potrà preparare pasti da destinarsi ad altri enti pubblici e/o privati presso il Centro di Cottura di Via Varzi, previa specifica formale richiesta e relativa autorizzazione scritta del Committente, in conformità alle norme e alle indicazioni delle autorità competenti. Per la produzione di tali pasti, il Concessionario riconoscerà una royalty al Committente, quantificata in € 0,20 oltre IVA per ogni pasto prodotto.

ART. 9 SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO PER CAUSE DIVERSE

1. Il Concessionario si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990 n° 146 e s.m.i. e, pertanto ogni ulteriore forma di agitazione non potrà dar luogo, in nessun modo, a interruzioni del servizio.
2. Il Concessionario si impegna a garantire la continuità dei servizi oggetto della concessione provvedendo ad attivare opportune modalità di emergenza al fine di fornire comunque un pasto equilibrato, anche se divergente dal menù concordato.
3. In caso di sciopero del personale scolastico o dipendente del Concessionario stesso, le parti ne daranno reciproca comunicazione nei tempi previsti per legge e comunque in maniera tempestiva. Solo ed esclusivamente in tali evenienze, il Concessionario è tenuto a fornire un pasto alternativo di uguale valore economico, da concordare col Committente (es. primo caldo/secondo freddo oppure cestino, etc.), stante l'eccezionalità degli eventi che non permettono la definizione del numero dei pasti e dei luoghi in cui è richiesto il servizio.
4. Nulla è dovuto al Concessionario da parte del Committente per la mancata prestazione del servizio, anche se causato da scioperi degli operatori scolastici.
- 5. La modalità di gestione di tali emergenze sarà oggetto di valutazione in sede di gara.**
6. Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna e/o addebito per entrambe le parti.
7. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario tale che, quest'ultimo, non lo possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo e senza alcuna limitazione saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.
8. In caso di altri eventi non previsti o prevedibili che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, il Concessionario dovrà garantire un pasto sostitutivo, previo avviso di almeno 3 giorni da parte del Concedente.

ART. 10 - ASSICURAZIONE

1. È obbligo del concessionario stipulare una o più polizze assicurative annue che tengano indenne il Committente da tutti i rischi di danni derivanti dall'espletamento dell'attività, con particolare riferimento

a quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, assunzione di cibi o vivande non conformi agli standard di sicurezza e igiene alimentare (si intendono ad esempio alimenti contaminati, avariati, con allergeni, etc.) e per ogni altro danno conseguente la somministrazione del pasto.

2. Il Concessionario si farà carico degli oneri assicurativi in forza di un contratto, che manlevi completamente il Committente e preveda anche una garanzia di responsabilità civile per danni a terzi fino alla data di scadenza del contratto di concessione.
3. Di conseguenza è onere del Concessionario stipulare presso Compagnie primarie una o più polizze relative a:
 - a) assicurazione RCT per un massimale per sinistro non inferiore a € 3.000.000,00= (tremilioni/00) per danni a persone, a cose e animali;
 - b) assicurazione contro i danni subiti dal Committente a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti e opere, anche preesistenti, verificatisi nel corso dell'esecuzione del servizio, per un importo per sinistro non inferiore a € 2.500.000,00= (duemilionicinquecento/00).
4. La/e polizza/e di cui sopra dovranno presentare le seguenti caratteristiche:
 - essere accese anteriormente alla consegna del servizio;
 - essere riferite specificamente al servizio in questione;
 - coprire un numero di sinistri illimitato;
 - contenere la dichiarazione di vincolo a favore del Committente;
 - prevedere specificamente l'indicazione che "tra le persone si intendono compresi i rappresentanti del Committente";
 - coprire l'intero periodo del contratto (la copertura assicurativa decorre dalla data di consegna del servizio e cessa alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione);
 - riportare i massimali sopra indicati.
5. In alternativa alla stipulazione della polizza suindicata, il Concessionario potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto dell'Amministrazione Comunale di Arese, e presenti le caratteristiche sopra indicate.
6. Nel caso che il Concessionario del servizio sia un RTI, le coperture assicurative dovranno essere presentate con unica polizza, valida ed efficace per tutte le imprese associate.
7. L'Assuntore si impegna ad ottenere la rinuncia ai diritti di rivalsa nei confronti del Committente da parte della Società Assicuratrice. L'Assuntore è obbligato a dare immediata comunicazione al Committente, via fax o posta elettronica, di ogni danno o incidente verificatosi e dell'avvenuto scarico alla compagnia di assicurazione, fornendo tutti i dati relativi (riferimenti del danneggiato, copia documenti) e i propri riscontri (tecnici e valutativi) in merito.
8. Copia della polizza (eventualmente di quella già esistente e della relativa appendice), conforme all'originale ai sensi di legge, dovrà essere consegnata all'Ufficio Appalti e Contratti entro 10 giorni dalla ricezione della comunicazione d'aggiudicazione, unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento del

premio.

ART. 11 ASSICURAZIONI E OBBLIGHI DERIVANTI DAI RAPPORTI DI LAVORO

1. Il Concessionario si obbliga a:

- a) assumere in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni e in caso di danni arrecati, eventualmente, alle persone e alle cose tanto all'Amministrazione che a terzi, in dipendenza di manchevolezza o di trascuratezza nell'esecuzione delle prestazioni.
- b) ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.
- c) esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio. Nel caso di inottemperanza di tale obbligo, o qualora siano riscontrate irregolarità, il committente segnalerà la situazione al competente ispettorato del lavoro.
- d) attuare, nei confronti dei suoi dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto della concessione, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del presente atto, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella località. Tali contratti dovranno continuare ad essere applicati anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano la concessionaria anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.

2. Il Concedente, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione al Concessionario delle inadempienze a esso denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di sospendere il pagamento delle fatture, fin tanto che non vengano sanate le irregolarità contestate; il Concessionario non potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né avrà titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

ART. 12 CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBCONCESSIONE

1. E' vietata la cessione anche parziale del contratto, a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 116 del D. Lgs. 163/2006.
2. 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 è ammessa per i seguenti interventi: manutenzione, disinfestazione e derattizzazione, esecuzione del piano di analisi chimica/microbiologica.
3. 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.

4. In sede di gara, nel caso di subconcessioni, la Ditta partecipante dovrà fornire, all'atto della presentazione dell'offerta, una dichiarazione debitamente datata e sottoscritta dal legale rappresentante dell'Impresa, contenente l'indicazione, le attività, comprensive delle necessarie certificazioni, dei servizi accessori che si intendono affidare a terzi, nel limite consentito dal sopra meglio specificato punto 2).
5. Si precisa che tale dichiarazione costituisce condizione essenziale per consentire il successivo affidamento in subconcessione.
6. Si precisa, altresì, che i pagamenti a favore dei sub-concessionari resteranno a completo ed esclusivo carico della Concessionaria.
7. La subconcessione non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri del Concessionario che rimane unico e solo responsabile nei confronti del Committente di quanto affidato a terzi.
8. La subconcessione dovrà essere autorizzata dal Concedente con specifico provvedimento, previa verifica del possesso, in capo all'impresa/e subconcessionaria/i, dei medesimi requisiti di idoneità morale (ossia assenza cause ostative di cui all'art. 38 del codice dei contratti pubblici e di cui al D.Lgs. 6-9-2011 n. 159 – Codice delle leggi antimafia), e tecnico richiesti in sede di gara.

ART. 13 RECESSO DEL COMMITTENTE

Ai sensi dell'art.1671 del codice civile, così come richiamato dall'art. 134 del D.Lgs 163/2006, il Committente può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purchè tenga indenne l'aggiudicatario della concessione dalle spese sostenute, dai lavori eseguiti e dal mancato guadagno.

ART. 14 INADEMPIMENTI E PENALITÀ

1. Ove si verificano inadempimenti del Concessionario nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, sarà applicata dal Committente, in relazione della loro gravità, una penale rapportata all'importo delle prestazioni non eseguite, nella misura stabilita nel successivo art. 63.
2. Nel caso di inadempimenti gravi, ovvero ripetute (più di 5 in un anno scolastico), il Committente avrà facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta al Concessionario in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la concessione a terzi in danno al Concessionario e salva l'applicazione delle penali prescritte.
3. In ognuna delle ipotesi sopra previste, il Committente non compenserà le prestazioni non eseguite, salvo il suo diritto di risarcimento dei maggiori danni.

ART. 15 RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

1. Nel caso di ripetute inadempimenti il Committente, previa contestazione scritta e salvo il diritto di controdeduzioni da parte del Concessionario, ha la facoltà di risolvere il contratto, previa comunicazione scritta con preavviso di giorni 30 (trenta), con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la concessione a terzi in danno della concessionaria e salva l'applicazione delle penali prescritte come già indicato al precedente art. 13.

2. Tra le cause di inadempimento che possono indurre il Committente alla risoluzione a suo insindacabile giudizio del contratto, sono previste, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le seguenti:

- a) abbandono del servizio, salvo che per comprovate cause di forza maggiore;
- b) per motivi di pubblico interesse, in qualunque momento;
- c) gravi e/o ripetute violazioni (più di 5 in un anno scolastico) degli obblighi contrattuali non eliminate in seguito a diffida formale da parte del Committente;
- d) in caso di frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- e) nei casi di subconcessione non effettuata in conformità a quanto previsto nel presente capitolato;
- f) cessione del contratto a terzi, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il presente capitolato
- g) stato di fallimento, di liquidazione, amministrazione controllata o qualsiasi altra causa equivalente, sopravvenuti a carico del Concessionario; per il concordato preventivo si applica l'art 186 bis Legge Fallimentare così come modificato dall'art. 33 DL n.83/2012
- h) grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del Centro produzione pasti;
- i) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia del concessionario;
- j) inadempienze negli obblighi di natura contrattuale, previdenziale, assistenziale e assicurativa nei confronti dei lavoratori;
- k) inosservanze di norme legislative e regolamentari in materia di sicurezza sul lavoro, inquinamento atmosferico o idrico e prevenzioni infortuni;
- l) mancato mantenimento delle polizze assicurative di cui all'art. 10 del presente capitolato;
- m) violazioni di clausole contrattuali che compromettano la regolarità della gestione nonché il rapporto di fiducia tra il Concedente e il Concessionario; si richiamano a titolo esemplificativo e non esaustivo le norme vigenti e i provvedimenti comunali in materia di prevenzione della corruzione e il codice di comportamento, nonché in materia di determinazione delle tariffe a carico degli utenti, nonché in materia di obblighi manutentivi.

3. Quando nel corso del contratto il Committente accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, può fissare un congruo termine entro il quale il Concessionario si deve conformare a tali soluzioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto ed il Committente procederà all'incameramento della cauzione di cui al successivo articolo 20, fatto salvo il diritto impregiudicato di richiesta danni.

ART. 16 ORDINE DI ESECUZIONE

1. Il concessionario potrà iniziare l'espletamento del servizio successivamente alla stipulazione del contratto e alla stesura di un verbale di inizio del servizio.
2. Nelle more della stipula del contratto, il concessionario su richiesta del committente, inizierà il servizio ad intervenuta esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva, previa stesura del verbale inizio lavoro, senza pretendere indennità o risarcimento di sorta.

ART. 17 ESECUZIONE IN DANNO

1. Qualora il Concessionario ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, il Committente potrà ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale di quanto omissso dal Concessionario stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi e i danni eventualmente derivati al Committente.
2. Per il risarcimento dei danni e il pagamento di penali, il Committente potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti del concessionario ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale, che dovrà – in tal caso – essere immediatamente reintegrato.

ART. 18 SICUREZZA

1. Il Concessionario dovrà provvedere all'adeguata istruzione del proprio personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza e igiene del lavoro.
2. È, inoltre, tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (d.lgs. 81/2008).
3. In caso di esecuzione del servizio all'interno dei luoghi di lavoro del Committente, il Concessionario si obbliga, ai sensi degli artt. 26 comma 2 lett. a) e b) e comma 3 del d.lgs. 81/2008, a coordinarsi e cooperare con il Concedente.
4. Il Concessionario dovrà trasmettere, entro quindici giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, apposito "Documento di valutazione dei rischi" aggiornato alle disposizioni di cui al D.lgs. 81/2008 relativo alle proprie attività e specifico per il contratto oggetto di gara, con analisi preliminare delle possibili interferenze con le attività del Committente. L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza di cui al presente articolo, determinano la risoluzione del contratto.
5. Il Concessionario si impegna a sottoscrivere il D.U.V.R.I., all'atto dell'aggiudicazione definitiva ed a porre in essere le prescrizioni ivi previste a proprio carico.
6. Inoltre, il Concessionario si obbliga a partecipare alle eventuali riunioni di cooperazione e coordinamento promosse dal Committente per la verifica e il monitoraggio delle prescrizioni previste nel documento succitato.
7. Successivamente alla ricezione del suddetto documento verrà eventualmente modificato il D.U.V.R.I., che costituirà allegato al contratto di concessione e nel quale verranno indicate le misure adottate per eliminare le interferenze.
8. L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza di cui al presente articolo, determinano la risoluzione del contratto.
9. 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, specifico per ogni centro di cottura (o cucine), refettorio e terminali di somministrazione del Comune Arese, secondo quanto previsto dal Reg CE 852/2004.

- il rispetto della normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nella formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002.
11. Il Concessionario dovrà presentare al competente Sportello Territoriale la documentazione relativa alla Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.) secondo la modulistica regionale, corredata di relativa relazione tecnica, contenente le caratteristiche degli ambienti e delle attrezzature presenti presso ogni struttura operativa e completata dalla valutazione del rischio igienico.
 12. Il Concessionario dovrà in ogni momento dimostrare di aver provveduto a quanto sopra esposto.

ART. 19 DOMICILIO

Il concessionario elegge sin d'ora il proprio domicilio legale a tutti gli effetti presso il recapito indicato nella domanda di partecipazione e nell'offerta, al quale verranno recapitate tutte le eventuali comunicazioni o notifiche.

Tutte le comunicazioni ufficiali relative alla Concessione (compreso l'invio di fatture) dovrà avvenire esclusivamente mediante l'utilizzo di posta elettronica certificata.

ART. 20 INDIVIDUAZIONE DEL RESPONSABILE PER IL CONCESSIONARIO

Il Concessionario deve indicare in sede di presentazione della documentazione di gara il Responsabile del contratto di concessione, professionalmente qualificato a norma di legge, che risulti referente per il Committente per qualsiasi problematica attinente l'esecuzione del contratto.

ART. 21 CAUZIONE DEFINITIVA

1. Il Concessionario, ai sensi dell'art.113 del codice dei contratti, sarà tenuto a prestare, successivamente alla comunicazione di aggiudicazione definitiva, una cauzione definitiva, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni assunte e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, fatta – comunque – salva la risarcibilità del maggior danno.
2. Le imprese alle quali venga rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000, la certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000 ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema, in corso di validità, usufruiscono della riduzione della cauzione provvisoria pari al 50%. In caso di RTI la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutte le imprese sono certificate o in possesso della dichiarazione.
3. L'importo della cauzione definitiva sarà precisato mediante comunicazione scritta da parte del Concedente.
4. La stessa dovrà avere le caratteristiche di seguito indicate:
 - prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
 - prevedere espressamente la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile;
 - prevedere espressamente che l'Amministrazione beneficiaria è esonerata dall'osservanza del termine di cui all'art. 1957 comma 1 del codice civile;

- risultare operativa entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante, con l'obbligo di versare la somma richiesta, entro il limite dell'importo garantito, e senza che il garante possa sollevare eccezione alcuna o che siano richieste prove o documentazioni dell'inadempimento che ha dato luogo all'escussione stessa (ciò anche nell'ipotesi di eccezioni o contestazioni da parte dell'Aggiudicatario o di giudizio pendente avanti l'autorità giudiziaria);
 - essere intestata al "Comune di Arese" e riportare l'oggetto del contratto;
 - avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e, comunque, avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia, che avverrà a seguito di emissione di certificato di regolare esecuzione) da parte dell'Amministrazione beneficiaria, con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia, sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto;
 - essere corredata da idonea dichiarazione sostitutiva rilasciata dal soggetto firmatario il titolo di garanzia ai sensi del DPR 445/2000 circa l'identità, la qualifica e i poteri dello stesso (agente, broker, funzionario, soggetto munito di rappresentanza dell'Istituto di Credito o della Compagnia Assicurativa che emette il titolo di garanzia), con allegata copia del documento d'identità del soggetto;
 - (In alternativa) essere corredata da autenticazione notarile della firma del sottoscrittore dalla quale risulti l'identità, la qualifica e i poteri in base ai quali lo stesso è legittimato a sottoscrivere il documento rilasciato, con assolvimento dell'imposta di bollo.
5. La cauzione definitiva potrà essere costituita mediante garanzia fideiussoria rilasciata da Società di intermediazione finanziaria iscritta nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del d.lgs. 385/1993 che svolgono, in via esclusiva o prevalente, attività di rilascio di garanzie, con autorizzazione da parte del Ministero dell'Economia e delle Finanze.
6. Il Committente ha il diritto di avvalersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dal Concessionario per le inadempienze derivanti dall'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.
7. La garanzia dovrà essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte del concessionario.

ART. 22 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO, SPESE, IMPOSTE E TASSE

1. Fermo restando l'art. 11, comma 9, del Dlgs 163/2006 si specifica che il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa informatica entro 180 giorni dall'efficacia dell'aggiudicazione definitiva. Tutte le spese, imposte e tasse inerenti al contratto, sono a carico del Concessionario.
2. Ai sensi dell'art. 7-bis del D.Lgs 163/2006 le spese per la pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana, serie speciale relativa ai contratti pubblici, degli avvisi, dei bandi di gara e delle informazioni sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

3. Per quanto riguarda l'I.V.A. si rinvia espressamente alle disposizioni di legge in materia.
4. Il contratto è immediatamente efficace, fatte salve eventuali clausole risolutive espresse ivi previste.

ART. 23 FORO COMPETENTE

1. La concessione del servizio è regolata dal presente capitolato e dal bando, e quindi dalle disposizioni ivi contenute o espressamente richiamate.
2. Per quanto qui non contenuto si farà riferimento alla legislazione vigente, al Codice Civile ed alle altre disposizioni in materia, in quanto compatibili.
3. Il contratto stipulato con l'impresa è regolato dalla legge italiana.
4. Qualsiasi controversia dovesse sorgere in merito all'interpretazione, esecuzione, validità o efficacia del contratto in questione, qualora non risolta bonariamente, sarà di competenza esclusiva del Foro di Milano.

ART. 24 TRATTAMENTO DEI DATI

1. Il Concessionario è responsabile dei dati personali trattati nello svolgimento delle attività oggetto del presente affidamento.
2. Il Concessionario è tenuto all'osservanza delle prescrizioni di cui al decreto legislativo 30/06/2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e successive modifiche ed integrazioni, dei regolamenti attuativi e pertanto non potrà divulgare i dati e informazioni di cui possa venire in possesso in virtù della presente concessione.
3. Il Concessionario è pertanto responsabile del pieno rispetto degli adempimenti richiesti dal citato D. Lgs n.196/03 e s.m.i.

ART. 25 RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia. L'impresa è pertanto tenuta, nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali e quant'altro di pertinenza, che verranno emanate durante la durata del contratto.

TITOLO II INDICAZIONI TECNICHE SULLA GESTIONE DEL SERVIZIO

ART. 26 TIPOLOGIA DEL SERVIZIO, UTENZA E SEDI DEI TERMINALI DI CONSUMO

1. L'utenza è composta da alunni e personale docente delle scuole statali aresine, da personale educativo e ausiliario degli asili nido comunali, da personale comunale.
2. Il Concessionario deve provvedere con proprio personale alla produzione, preparazione, distribuzione e scodellamento del pasto agli alunni, nonché al riordino e pulizia dei centri di cottura (e cucine) e dei refettori nei plessi scolastici aresini sia durante la fase di somministrazione del pasto che al termine del servizio stesso.
3. La seguente tabella rappresenta i dati relativi al numero medio giornaliero dei pasti attualmente prodotti e

distribuiti negli impianti aresini, fermo restando che essi costituiscono esclusivamente un elemento di base di riferimento per la formulazione dell'offerta tecnica ed economica, e non sono vincolanti per l'Amministrazione Comunale.

SEDI DEGLI IMPIANTI		Numero medio pasti giornalieri per tipologia di utenza	Numero medio pasti per ogni anno scolastico
A) Pasti prodotti c/o Centro cottura di via Varzi, 13 e veicolati verso:			
1)	Scuola dell'Infanzia "Arcobaleno" Via Varzi 13	170 bambini + 7 insegnanti (+ 43 merende)	28026
2)	Scuola dell'Infanzia "G. Rodari" Via Matteotti, 33	70 bambini + 3 insegnanti (+ 15 merende)	11427
3)	Scuola dell'Infanzia "Peter Pan" Via Einaudi, 9	148 bambini + 6 insegnanti (+ 29 merende)	24000
4)	Scuola primaria "Europa Unita"- Via Varzi, 13	376 alunni + 17 insegnanti	57702
5)	Scuola primaria "Don Gnocchi" -Via dei Gelsi, 1	220 alunni + 10 insegnanti	37382
6)	Scuola secondaria di 1° grado "L. Da Vinci" Via Varzi, 13	74 studenti (almeno due vv./sett. per rientri) + 6 docenti	4381
B) Pasti prodotti c/o Centro cottura di via Col di Lana, 13 e veicolati verso spazio mensa dipendenti – Scuola primaria Don Gnocchi via dei Gelsi,1:			
1)	Mensa dipendenti	13 dipendenti comunali (almeno 3 gg/sett: lunedì, martedì e giovedì)	932
C) Pasti prodotti c/o Centro cottura di via Col di Lana, 13 e consumati presso il refettorio adiacente:			
1)	Scuola primaria "G. Pascoli", Via Col di Lana 13	318 alunni + 15 docenti	53249
2)	Scuola secondaria di 1° grado "S. Pellico", Via Col di Lana 13	95 alunni + 5 docenti	4961
D) Pasti prodotti c/o Cucina di via Matteotti, 33 e consumati all'interno della stessa struttura nei saloni dei nidi comunale:			
	Strutture: "Aquilone" e "Girotondo"	115 bambini (6-36 mesi) + 20 personale	23808
E) Pasti prodotti presso il Centro cottura di via Varzi, 13 e veicolati verso le sedi scolastiche dei centri estivi (da 7 a 11 settimane):			
1)	Centro Estivo Sc. Infanzia	90 minori	2552
2)	Centro Estivo Sc. Primaria e Secondaria	100 minori	5139

I° Grado		
TOTALE PASTI		253559

4. Si specifica che il costo del pasto consumato dal personale educativo/ausiliario è a carico della Ditta che gestisce i centri estivi.
5. Il numero esatto dei pasti da fornire quotidianamente, suddiviso per adulti e bambini, sarà accertato giornalmente in base alle effettive presenze, conseguentemente in base a ciò potrà variare. In ogni caso il concessionario è tenuto a fornire le quantità effettivamente richieste senza pretendere alcun compenso extra nel caso in cui il numero dei pasti, alla scadenza contrattuale, risultasse inferiore alla quantità sopra descritta. Viceversa l'eventuale fornitura di pasti, per le utenze sopra descritte, oltre le quantità sopra precisate non potrà in nessun caso dar luogo a variazioni del prezzo pattuito. Anche l'eventuale mancata attivazione, parziale o totale, di alcuni servizi preventivati non darà diritto al concessionario di richiedere indennizzi o risarcimenti di alcun tipo.
6. 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.
7. Le operazioni di preparazione e somministrazione dovranno essere comprensive, ad eccezione delle scuole dell'infanzia, delle operazioni di sanificazione e di riordino dei locali.
8. Il committente potrà richiedere al concessionario, previo congruo e preciso preventivo di spesa, lo svolgimento di servizi per feste e altre iniziative o la fornitura di pasti freddi o cestini per particolari occasioni.
9. E' facoltà della ditta Concessionaria stabilire il Centro cottura più idoneo alla preparazione dei pasti dei Centri estivi, a seguito individuazione della sede scolastica presso la quale organizzare il servizio estivo.

ART. 27 PERIODO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO (CALENDARIO)

1. Il Concessionario si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario comunicato dall'Amministrazione Comunale, sulla base delle indicazioni trasmesse dalle Direzione Didattiche degli istituti comprensivi statali.
2. Ai fini della predisposizione dell'offerta tecnica ed economica si rappresentano i periodi di svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato:

SCUOLE	INIZIO	TERMINE
Scuole dell'Infanzia	Calendario scolastico – 224 gg ca (1° quindicina di settembre)	da calendario scolastico (fine giugno)
Scuole Primarie	Calendario scolastico - 206 gg ca (1° quindicina di settembre)	da calendario scolastico (metà giugno)
Scuola Secondaria 1° gr.	Calendario scolastico - 206 gg ca (1° quindicina di settembre)	da calendario scolastico (metà giugno)
Asilo Nido	Calendario anno educativo - 49 sett.	fine luglio

	ca (1° settimana di settembre)	
Centri Estivi	Giugno/luglio (a conclusione dell'anno scolastico) (da 7 a 11 settimane)	Fine luglio- I°quindicina di settembre
Dipendenti Comunali	1° settembre (49 settimane ca)	31 luglio

ART. 28 ORARI DI DISTRIBUZIONE E DI CONSUMO DEI PASTI

1. Il Concessionario si impegna ad erogare il servizio nei giorni e negli orari stabiliti annualmente dall'Amministrazione Comunale, e indicativamente come di seguito specificati:

SCUOLE	ORARIO	GIORNO DI SOMMINISTRAZIONE
Scuola dell'Infanzia	12	dal lunedì al venerdì
Scuola Primaria (più turni)	12,00	dal lunedì al venerdì
Scuola Secondaria 1° gr (più turni)	13,45	Lun-merc-gio-ven
Asili Nido	11,30	dal lunedì al venerdì
Centro estivo Infanzia	12,00	dal lunedì al venerdì
Centro estivo Primaria/Secondaria I° grado	12,30	dal lunedì al venerdì
Dipendenti Comunali	12,45	dal lunedì al venerdì

2. Si precisa che per le Scuole dell'Infanzia e Primaria il Concessionario dovrà provvedere:

- a) 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.
- b) alla suddivisione della frutta (o dessert o yogurt) per plesso e per classe.
- c) al taglio della frutta esclusivamente per le scuole dell'infanzia.

3. Si precisa inoltre che il Concessionario durante la somministrazione dei pasti presso i refettori di Viale Varzi e di via Col di Lana (organizzati su più turni), deve provvedere al servizio di pulizia e di riordino dei tavoli, sedie e pavimenti con disponibilità di personale adeguato.

ART. 29 CONSEGNA DEI LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI ED ARREDI.

1. Con la firma di consegna, il Concessionario ai sensi degli artt. 1803 e ss del Codice Civile prende in carico, in comodato uso gratuito i locali, impianti, attrezzature, arredi, utensili nella consistenza e nello stato in cui si presentano all'atto della consegna.

2. Il Concessionario dovrà farsi carico di ogni onere relativo a:

- a) manutenzione ordinaria e straordinaria come meglio descritto negli artt. 57, 58, 59 e 60 del presente capitolato;
- b) utenze: energia, gas, acqua, telefono, linee dati internet, tassa rifiuti, etc.

ART. 30 RICONSEGNA DEI LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE UTENSILI ED ARREDI.

1. Alla scadenza del contratto, il Concessionario si impegna a riconsegnare i locali con gli impianti e le attrezzature mediante apposito verbale redatto in contraddittorio; la stoviglieria e quant'altro da esso acquistato per l'espletamento del servizio resteranno di proprietà comunale.

2. Il concessionario si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni, trasformazioni alle strutture comunali senza previa autorizzazione del Committente.
3. Prima della riconsegna il Concessionario dovrà provvedere ad effettuare una verifica ed eventuale manutenzione ove necessaria di tutte le attrezzature ed impianti del centro di cottura e dei refettori. Di suddetta verifica dovrà essere consegnato apposito verbale agli uffici competenti nell'ultimo mese di contratto.

TITOLO III NORME RELATIVE AL PERSONALE

ART. 31 ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

1. Il personale addetto alla preparazione, alla cottura, al trasporto e alla somministrazione dei pasti è a carico del Concessionario che provvederà all'attribuzione delle qualifiche del proprio personale e all'adempimento tutte le relative disposizioni di legge.
2. Il Concessionario è tenuto a presentare all'Amministrazione Comunale entro e non oltre il 15 ottobre, l'elenco completo del personale impiegato presso ogni realtà operativa, corredato dalle qualifiche e dagli orari di servizio.
3. 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.
4. E' richiesta la presenza presso gli impianti facenti parte del Servizio di Refezione Scolastica per il Comune di Arese del seguente personale specifico:
 - a) la figura di un **direttore** del servizio con funzione di interfaccia con gli uffici comunali, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio; tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come direttore in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni (almeno 1.500 pasti giornalieri); è richiesta la presenza di tale figura per almeno 3 giorni settimanali (minimo 15 ore complessive) in modo tale da garantire almeno una presenza settimanale presso ciascuna cucina
 - b) la figura di **un dietista** (con specifico titolo di studio); tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come dietista in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni (almeno 1.500 pasti giornalieri); è richiesta la presenza di tale figura per almeno 3 giorni settimanali (minimo 15 ore complessive) in modo tale da garantire almeno una presenza settimanale presso ciascuna cucina
 - c) **tre cuochi**, con esperienza almeno triennale nell'area della ristorazione scolastica, rispettivamente presso i Centri di Cottura Valera e Col di Lana (almeno 40 ore settimanali) e presso la cucina dell'Asilo Nido Comunale (almeno 36 ore settimanali). E' richiesto che uno dei tre cuochi individuati svolga un ruolo di coordinamento dell'intero servizio.
5. 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.

6. 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

L'eventuale addetta aggiuntiva è da conteggiare sull'aumento del 25% del rapporto di base (es: scuola dell'infanzia: 1 ASM è sufficiente fino a 44 pasti; dal 45° pasto devono essere previste 2 ASM).

7. 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.

8. Tale indice in senso migliorativo sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.

9. In caso di assenza del personale, sussiste l'obbligo per il Concessionario del relativo reintegro nel caso in cui il numero di ore non lavorate giornalmente superasse il 10% del monte ore complessivo giornaliero; tale reintegro dovrà avvenire dal secondo giorno di assenza.

10. Tutto il personale dipendente del Concessionario dovrà portare in modo visibile un tesserino riportante l'indicazione di appartenenza alla Ditta che ha in concessione il Servizio.

11. 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.

12. 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.

ART. 32 FORMAZIONE DEL PERSONALE

1. Per una buona organizzazione e funzionamento del servizio il Concessionario si obbliga a effettuare un'adeguata e sistematica formazione del proprio personale impiegato presso gli impianti aresini.

2. Tutto il personale addetto al servizio dovrà perciò 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.

3. Il Concessionario si obbliga pertanto a presentare all'Amministrazione Comunale entro il 15 ottobre di ogni anno scolastico un piano annuale specifico riguardante l'attività di formazione che lo stesso intende attivare per il personale attivo sugli impianti aresini.

4. Tale attività formativa (aree didattiche, monte ore di docenza, qualifica docenti, etc.) sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione; sarà altresì valutata la modalità di verifica dell'efficacia della formazione erogata, che il Concessionario dovrà indicare.

5. A fronte di eventuali problematiche che si dovessero verificare nell'espletamento del servizio, il Concessionario è tenuto ad effettuare efficaci interventi di formazione sul campo che dovranno essere adeguatamente documentati nel Manuale di Autocontrollo. Tali interventi potranno essere richiesti anche

dall'Amministrazione Comunale quali dispositivi risolutivi di problematiche connesse alla gestione quotidiana del servizio.

ART. 33 VESTIARIO

1. Il Concessionario deve fornire a tutto il proprio personale adeguata divisa, completa di idoneo copricapo, e quant'altro necessario da indossare durante le ore di servizio.
2. Sarà cura ed onere del Concessionario dare precise disposizioni al proprio personale circa l'abbigliamento da indossare durante il servizio.
3. Il Concessionario è altresì tenuto a fornire camici di colore diverso da indossare esclusivamente per le operazioni di pulizia e di sparcchio.
4. 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.

ART. 34 APPLICAZIONE CONTRATTUALE

1. Si richiede al Concessionario l'assorbimento in organico, in via prioritaria, del personale già in servizio presso gli impianti aresini. Tale impegno è comunque subordinato alla garanzia di un servizio di buona qualità da erogarsi agli utenti.
2. 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; dovrà inoltre rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato.
3. Il committente si riserva comunque il diritto di richiedere al concessionario di trasferire il personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso il concessionario provvederà a quanto richiesto nonché alla relativa sostituzione con altro personale senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.
4. Per assicurare le prestazioni contrattuali il Concessionario si avvarrà di proprio personale qualificato e l'impiegherà sotto la sua esclusiva responsabilità. Con riferimento al vigente C.C.N.L. di settore, il concessionario è tenuto a garantire l'attuale livello occupazionale dei lavoratori impiegati nel servizio di distribuzione nei refettori e quelli dei Centri di cottura, mediante l'assunzione degli stessi dalla ditta cessante.
5. Il personale del concessionario dovrà essere, pena la rescissione del contratto assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia, nonché possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle vigenti leggi.

ART. 35 SEGRETO D'UFFICIO – OTTEMPERANZA AL DLGS 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 delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, ai sensi del d.lgs n.196 del 30.06.2003 e s.m.i..

TITOLO IV CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENU', DIETE SPECIALI E VARIAZIONI

ART. 36 ALIMENTI

1. 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, che qui si intendono tutte richiamate.
2. Si ritiene parte integrante del presente capitolato l'Allegato 1- Tabelle Merceologiche relative alle derrate alimentari, riguardante le caratteristiche dei prodotti da utilizzare durante lo svolgimento del servizio.
3. Si ribadisce che relativamente alle derrate alimentari il Concessionario dovrà attenersi alle seguenti norme di carattere generale:
 - a) le derrate devono la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
 - b) le derrate devono riportare una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
 - c) le derrate devono possedere imballaggi integri, asciutti ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
 - d) per i prodotti surgelati: non sono ammessi prodotti surgelati che abbiano subito anche uno scongelamento parziale;
 - e) non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti ad eccezione di quanto esplicitamente indicato nelle schede tecniche di prodotto (Vedi succitato Allegato 1);
 - f) non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma;
 - g) non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM);
 - h) non ammesso l'utilizzo di vegetali surgelati nella preparazione dei primi (unica eccezione: minestrone) e dei secondi (ad eccezione di basi); è ammesso l'utilizzo di prodotti vegetali surgelati per la preparazione dei contorni cotti;
 - i) per la fornitura agli asili nido non è ammesso l'utilizzo di prodotti vegetali surgelati ad eccezione di fagiolini, piselli, erbe;
4. Il Concessionario è tenuto a presentare all'inizio del servizio e quando l'Amministrazione Comunale lo ritenga necessario, le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità.
5. Dovrà essere sempre disponibile la scheda tecnica di prodotto di tutte le materie prime utilizzate.
6. Nel caso di inserimento di nuovi prodotti non previsti nel succitato Allegato 1, dovrà essere presentata la relativa scheda tecnica, necessaria per una preventiva valutazione merceologica e nutrizionale del prodotto.
7. Eventuali nuove preparazioni dovranno essere preventivamente testate e valutate;

ART. 37 MENU

1. I pasti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati nel menù invernale e estivo in vigore per tipologia di utenza, come meglio indicato nell'Allegato 2 Caratteristiche e composizione menù tipo e dovranno essere preparati con prodotti in conformità all'Allegato 1 succitato.
2. Nella fase di transizione tra il periodo invernale e quello estivo, rispettivamente da un menù stagionale all'altro, l'Amministrazione Comunale potrà richiedere variazioni al menù in base all'andamento climatico.
3. I menù predisposti dovranno fare riferimento alle linee guida per l'elaborazione del menù scolastico – Dipartimento di Prevenzione Medica UOC Igiene degli alimenti e della Nutrizione ASL MI 1 – dicembre 2015, e alla Circolare ASL Mi1 del 22/12/15 (Prot 96988) riportanti le “Linee di Indirizzo per la valorizzazione nutrizionale della Refezione scolastica”
4. 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.
5. Nel menù dovrà essere garantita un'adeguata rotazione della frutta: richieste almeno 3 tipologie di frutta diverse nell'arco della settimana. Ogni eventuale deroga dovrà essere comunicata preventivamente all'Amministrazione Comunale per l'autorizzazione. E' richiesto di documentare settimanalmente la tipologia di frutta somministrata.
6. Il menù è unico per le Scuole Primarie e Secondarie di 1° grado; potrà invece essere prevista un'eventuale differenziazione per le scuole dell'Infanzia (Vedi Allegato 2).
7. 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.
8. Per la mensa dei dipendenti comunali il Concessionario dovrà predisporre apposito menù, prevedendo almeno un'alternativa allo stesso per ciascuna portata, oltre a piatti freddi, **da allegare al progetto tecnico che sarà oggetto di valutazione.**
9. Per l'Asilo Nido Comunale è previsto un menù specifico (vedi Allegato 2).
10. Presso ciascun refettorio deve essere messo a disposizione di chi lo richiedesse, sale da cucina arricchito con iodio, secondo quanto stabilito dalla L 21/3/2005 n. 55.
11. Nel progetto tecnico si precisa che il Concessionario dovrà sviluppare, sulla base delle tabelle dietetiche sopra indicate (a crudo), le corrispondenti grammature “a cotto”.
12. Il Concessionario dovrà garantire la più ampia disponibilità nel modificare le ricette e le formulazione dei piatti, sulla base di particolari indicazioni.
13. Il Concessionario si obbliga a fornire cestini freddi (o pranzi e buffet per altre occasioni), secondo le modalità da concordarsi di volta in volta con l'Amministrazione Comunale.
14. Nello specifico la composizione dei cestini deve essere così predisposta:
 - n°1 panino con prosciutto cotto
 - n°1 panino con formaggio (asiago, montasio, edamer)
 - n°1 frutto/succo di frutta

- n°1 acqua minerale naturale da 50 cl
 - n°1 dolce da forno confezionato
 - n°2 tovaglioli in carta
 - n°1 bicchiere a perdere
15. E' ammessa la variazione del menù in vigore esclusivamente nei seguenti casi previsti e secondo le modalità previste al succitato Art. 9 del presente capitolato.
 16. In tutti i casi non previsti o non prevedibili è' comunque richiesto che il Concessionario dia tempestiva comunicazione e richieda formale autorizzazione alla somministrazione di una preparazione alternativa all'Amministrazione Comunale.
 17. Tali variazioni dovranno essere tempestivamente comunicate anche all'utenza.

ART. 38 DIETE SPECIALI

1. Il Concessionario si impegna a fornire diete speciali per particolari patologie (allergie e/o intolleranze, etc.) previa formale richiesta, allegando prescrizione medica, secondo le indicazioni fornite dall'autorità sanitaria locale competente a livello territoriale
2. Si richiede al Concessionario di attenersi alle indicazioni formulate dall'autorità sanitaria competente a livello territoriale relativamente alle diverse tipologie di diete speciali.
3. Potranno inoltre essere richieste diete speciali per motivi etici e religiosi.
4. Per soggetti affetti da celiachia dovranno essere utilizzate materie prime che riportino la specifica indicazione "*per celiachia*", secondo quanto indicato nel prontuario AIC.
5. La formulazione delle diete speciali dovrà essere di composizione uguale al menu del giorno, mediante l'inserimento di prodotti alternativi reperibili sul mercato e, dove presenti, confezionati in monoporzione e adatti ad un'alimentazione particolare (ad es.: se nel menù del giorno è prevista pizza, dovrà essere fornita pizza anche all'alunno/a celiaco/a attraverso fornitura di prodotto senza glutine).
6. Le diete speciali richieste dovranno essere porzionate e confezionate singolarmente, in vaschette termosaldate, dotate di etichetta che riporti il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione.
7. Le diete speciali dovranno essere trasportate in contenitori dedicati, tali da garantire che gli alimenti siano mantenuti a temperature di sicurezza (>60°C ; < 10°C). In particolare per le diete per celiachia e per le diete speciali somministrate presso le scuole dell'infanzia, si richiede l'uso di contenitori termici individuali. I contenitori dovranno essere all'occorrenza essere sostituiti.
8. Presso ogni impianto di produzione e somministrazione deve essere presente un elenco nominativo delle diete speciali, completo dell'indicazione delle rispettive classi.
9. Il Concessionario si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dal D.Lvo 196/2003 in materia di protezione dei dati personali.

ART. 39 UTILIZZO PRODOTTI BIO, D.O.P. e I.G.P

1. 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 1, come di seguito indicato:

- Olio extra vergine di oliva
- Pomodori pelati
- Legumi secchi
- Orzo perlato e farro
- Yogurt
- Prodotti da forno per merende
- Succhi e polpa di frutta
- Ogni tipo di frutta
- Pasta di semola
- Riso.

2. 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, il cui costo sarà a carico dello stesso.
3. In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, il Concessionario dovrà:
 - inviare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale
 - fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo.
 - sostituire la frutta biologica con frutta ottenuta con metodi di agricoltura a lotta integrata.
4. Saranno richieste altresì forniture di prodotti D.O.P. e I.G.P. (Parmigiano Reggiano, Asiago, Montasio, Prosciutto Crudo di Parma, Bresaola della Valtellina), le cui caratteristiche sono definite nell'Allegato 1.
5. La frequenza del consumo dei suddetti prodotti alimentari è indicata nell'Allegato 2.
- 6. Al fine di incrementare l'utilizzo di materie prime a basso impatto ambientale, il Concessionario potrà proporre in sede di presentazione della propria offerta, quale miglioria, l'inserimento di ulteriori prodotti BIO, DOP, IGP, etc. purchè di provenienza nazionale/europea, nonchè prodotti a lotta integrata e a Km 0/filiera corta, etc. purchè sia evidenziata la provenienza geografica delle Materie Prime principali che li costituiscono.**
- 7. Le modalità di gestione e gli eventuali accertamenti annui, nonchè le tipologie di prodotti offerti, il loro numero e l'opportunità di un loro inserimento nel menù, saranno oggetto di valutazione in sede di gara.**

ART. 40 UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Saranno richieste forniture di prodotti del mercato equo-solidale, in particolare la fornitura di banane e cioccolato, secondo le modalità da concordarsi con l'Amministrazione Comunale di Arese, senza oneri aggiuntivi da parte della stessa.

ART. 41 CONTRIBUTI COMUNITARI

1. Il Concessionario è tenuto a fornire copia di tutte le fatture e bolle di consegna relative ai propri acquisti di

prodotti lattiero-caseari, consegnati c/o i centri di cottura (e cucine), o in sostituzione una documentazione equipollente, onde permettere all'Amministrazione Comunale di espletare le procedure per l'ottenimento dei contributi comunitari sui consumi di latticini, così come previsto dal Reg. CE n. 657/2008 recante le modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 1234/2007 relativo alla concessione di un aiuto comunitario per la distribuzione di latte e di taluni prodotti lattiero-caseari agli allievi delle scuole.

2. Altrettanto il Concessionario è tenuto a fare per il recupero di contributi eventualmente previsti per altre forniture del presente capitolato.
3. In luogo della copia delle fatture, qualora accettata dall'Autorità competente, è ammessa una dichiarazione su carta intestata della ditta dalla quale siano desumibili comunque i quantitativi suddetti e gli estremi delle relative fatture di acquisto (ditta, numero e data)

TITOLO V MODALITA' OPERATIVE DEL SERVIZIO

ART. 42 ACQUISTO DI MATERIE PRIME E MATERIALI DI CONSUMO

1. Il Concessionario dovrà provvedere all'acquisto e alla gestione di tutte le materie prime, i materiali di consumo (tovaglette, tovaglioli ecc) necessari all'espletamento del servizio, comprese le materie prime destinate alla formulazione delle diete speciali.
2. Le materie prime dovranno rispettare quanto previsto dal presente Capitolato d'Appalto secondo quanto specificato negli Allegati 1 e 2.
3. Qualunque miglioria qualitativa offerta in sede di gara relativamente agli aspetti merceologici delle materie prime proposte sarà oggetto di valutazione.
4. Sarà inoltre a carico del Concessionario l'acquisto dei prodotti di sanificazione e di tutto il materiale di pulizia che dovrà essere differenziato in base alle superfici da trattare (codice colore).

ART. 43 PREPARAZIONE DEI PASTI

1. I pasti dovranno essere confezionati presso gli impianti aresini con personale idoneo a carico del Concessionario.
2. 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 quanto segue:
 - 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 a

fronte della valutazione delle modalità operative applicate, al fine di garantire la sicurezza igienica delle preparazioni;

- al fine di limitare il rischio igienico (contaminazione crociata) si specifica che l'eventuale anticipo di preparazioni (toielettatura di carni) dovrà essere effettuato garantendo un'adeguata separazione nel tempo e/o nello spazio fra le pietanze predisposte per il menu del giorno e quelle previste per il giorno successivo.
- 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 i piatti freddi (e i contorni da consumarsi freddi) deve invece essere garantita una temperatura massima di +10°C fino al momento della somministrazione;
- 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; agli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali, mentre per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;
- lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato secondo buona norma in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C mediante utilizzo di teglie forate che consentano l'allontanamento dei liquidi derivanti dal scongelamento; è vietato lo scongelamento tramite immersione in acqua;
- è ammessa la cottura diretta di alimenti surgelati senza la fase di scongelamento, laddove non venga compromessa la presentazione del prodotto finale;
- compatibilmente con la tipologia delle materie prime, per la cottura delle verdure deve essere previsto l'utilizzo di forno (gratinatura/cottura a vapore) o di brasier;
- le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
- nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci 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 menù 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;
- per ridurre l'apporto di sodio con la dieta, dovrà essere limitato l'utilizzo di sale, incrementando l'utilizzo di erbe aromatiche;

- tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando 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 dei semilavorati deve 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'Amministrazione Comunale responsabile e comunque dovranno essere specificatamente evidenziate nel manuale di autocontrollo dell'igiene predisposto;
- è richiesto l'uso di Amuchina o altri disinfettanti analoghi per il lavaggio dei contorni da consumare crudi e della frutta;

ART. 44 CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

1. Il trasporto dei pasti presso i singoli terminali di consumo dovrà essere effettuato dal Concessionario mediante mezzi di trasporto idonei propri; i pasti dovranno essere veicolati in legame fresco-caldo a mezzo di contenitori termoisolati multirazione, ad eccezione delle diete speciali per le quali si richiede il trasporto mediante contenitori termoisolati monorazione. 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)
2. I pasti predisposti presso il Centro di Cottura e cucine devono essere confezionati all'interno di bacinelle GN pulite e asciutte, di adeguate dimensioni, tali da evitare l'impaccamento delle pietanze e la loro eccessiva sovrapposizione.
3. E' richiesto al concessionario di effettuare una verifica dei contenitori attualmente in uso, integrando e sostituendo quelli eventualmente rovinati e provvedendo ad integrare le guarnizioni eventualmente mancanti.
4. La periodica pulizia dei suddetti contenitori dovrà essere prevista dal piano di Sanificazione predisposto dal Concessionario.
5. 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 **compreso fra i 10 e i 20 minuti** prima dell'inizio della fase di somministrazione.
6. **Per il trasporto dei pasti è richiesta la presenza di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale; il numero di furgoni e la loro tipologia, nonché il Piano dei Trasporti, saranno oggetto di valutazione in sede di gara.**

ART. 45 SOMMINISTRAZIONE

1. Le operazioni di somministrazione dovranno essere effettuate secondo buone prassi igienico-sanitarie evitando l'incrocio di operazioni "sporche" con operazioni "pulite", e nel rispetto delle temperature indicate dal Concessionario nel proprio Manuale di Autocontrollo.
2. Si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia

adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

3. Il Concessionario è obbligato al taglio delle seconde portate solo ed esclusivamente per la scuola dell'infanzia.

ART. 46 SANIFICAZIONE ATTREZZATURE, AMBIENTI

1. 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.
2. La pulizia dei refettori (Scuole Primarie e Secondarie Primo Grado) dovrà prevedere una fase di pulizia e di riassetto dei tavoli, sedie e pavimenti nel corso del servizio tra un turno e l'altro.
3. Saranno considerate idonee al contatto diretto con gli alimenti solo le superfici che presentino:
 - $CBT \leq 10 \text{ UFC/cm}^2$
 - Enterobatteriaceae = assenti
4. Il Concessionario dovrà avere a disposizione in ciascun impianto (Centro Cottura, cucina, refettori) una macchina lava-pavimenti, il cui uso dovrà essere sistematicamente previsto nel piano di sanificazione predisposto.
5. Oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione ordinaria, il suddetto piano di sanificazione dovrà prevedere efficaci interventi presso tutte le cucine e i refettori, tali da assicurare l'adeguata pulizia dei vetri, dei davanzali interni, del locale/zona rifiuti e dei relativi bidoni/contenitori (cassonetti). Inoltre dovrà essere garantita la deragnatura periodica degli ambienti.
- 6. Le attrezzature e i prodotti impiegati per effettuare le pulizie ordinarie e straordinarie saranno a carico del Concessionario. Sarà valutata la proposta di prodotti detergenti e di pulizia ecocompatibili e la loro biodegradabilità in sede di valutazione delle offerte di gara.**
7. Il Concessionario dovrà inoltre predisporre per tutti il Centro di Cottura e cucine un apposito sistema di monitoraggio atto ad individuare la presenza di roditori, insetti striscianti e volanti, adottando un piano preventivo di derattizzazione e disinfestazione. E' richiesto che tali interventi siano affidati ad una ditta esterna specializzata.

ART. 47 RACCOLTA E GESTIONE DEI RIFIUTI

Il Concessionario si obbliga ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti nei centri di cottura e nei vari centri di somministrazione, secondo i regolamenti e le modalità stabilite dal Comune di Arese.

Saranno valutate soluzioni atte a ridurre l'impatto ambientale dovuto ai rifiuti prodotti per il Comune di Arese

Sono a carico del Concessionario: i sacchetti per la raccolta dell'umido, la pulizia dei bidoni e dei cassonetti e degli spazi destinati alla raccolta dei rifiuti, il pagamento della relativa TARI, oltre del ritiro e dello smaltimento di eventuali attrezzature obsolete e non più utilizzate.

TITOLO VI SISTEMA DEI CONTROLLI

ART. 48 CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONE

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 Cottura o Cucina per le 72 ore successive il giorno della somministrazione.

Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

ART. 49 PIANO ANNUALE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE E CONTROLLI AMBIENTALI

1. Il Concessionario dovrà presentare all'inizio dell'anno scolastico un piano di analisi microbiologiche e chimiche effettuate sugli alimenti (materie prime, prodotti finiti) e sull'acqua, oltre ad un piano di verifica delle superfici (tamponi ambientali microbiologici) a mezzo di un laboratorio accreditato. I risultati ottenuti dovranno essere sistematicamente inviati all'Amministrazione Comunale.
2. L'attività di controllo (numero di prelievi, tipologia di analisi e parametri ricercati) sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.
3. Qualora lo ritenga necessario, il Comune potrà effettuare nel corso di ogni anno scolastico dei controlli analitici mediante l'effettuazione di:
 - n° 10 tamponi superficiali o palmari presso il centro cottura e/o i refettori;
 - n° 3 analisi microbiologiche e/o chimiche su alimenti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti);
4. Le suddette analisi saranno effettuate presso un laboratorio d'analisi scelto dall'Amministrazione Comunale; il relativo costo sarà a carico del concessionario.

ART. 50 ATTIVITA' DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

1. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale tecnico incaricato, controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente capitolato sia presso i Centri Cottura (o cucine) che presso i terminali di somministrazione (refettori).
2. La suddetta attività di controllo potrà avvenire mediante l'ausilio di idonea strumentazione (termometri, pH-ametri, bilance, macchina fotografica ecc.)
3. I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno.
4. Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

ART. 51 COMMISSIONE MENSA

1. 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 check list opportunamente predisposte:
 - consultazione per quanto riguarda il menu scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio.
2. Ruolo, compiti, relazioni e modalità di funzionamento sono disciplinati da apposito regolamento comunale predisposto dall'Amministrazione Comunale secondo quanto previsto dalle Direttive Regionale e Nazionali in materia di ristorazione scolastica.

ART. 52 RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale farà pervenire al Concessionario, per iscritto, le osservazioni alle contestazioni rilevate in sede di controllo, alle quali lo stesso dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni, con possibilità di presentare controdeduzioni.

Se entro detto termine il Concessionario non fornirà nessuna controprova probante o giustificazione scritta, e non porrà rimedio alle violazioni riscontrate, l'Amministrazione Comunale applicherà le penalità previste dal presente capitolato.

ART. 53 ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO

Il Concessionario ha l'obbligo di segnalare in maniera tempestiva al Concedente e di far pervenire in seguito, i risultati delle analisi, ispezioni o sopralluoghi effettuati sugli impianti aresini da parte di organi delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande.

ART. 54 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 VII STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI E PIANO DI MANUTENZIONE

ART. 55 LOCALI, IMPIANTI E ATTREZZATURE CONCESSI IN USO

1. 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 conservazione.
2. Il Concessionario e' responsabile della custodia dei locali, delle attrezzature e delle apparecchiature presenti; s'impegna all'uso corretto e diligente, con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.
3. 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.

4. Il Concessionario non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.
5. E' richiesto al Concessionario la fornitura e la messa in opera, a propria cura e spese, almeno delle seguenti attrezzature/arredi ed apparecchiature nel corso del triennio:

A) Impianto c/o Cucina/Refettorio in via Col di Lana:

1. Sostituire le 2 griglie sotto i fuochi 3m + 3,5 m
2. Nr 1 caldaia a riscaldamento indiretto 150 litri
3. Nr 1 Omogenizzatore ad immersione
4. Cestelli per lavastoviglie
5. Linea Self Service
6. Sostituire bagno maria a 4 vasche + tramoggia pane
7. Nr 2 carrelli neutri doppio pianale
8. Nr 2 bidone in acciaio inox
9. Frigorifero doppia anta o Dotare di cella gelo con anticella
10. Nr 1 Centrifuga

B) Impianto c/o Centro Cottura in via Varzi:

1. Adeguare dimensioni cappa sopra lavastoviglie

C) Impianto c/o Cucina/Refettorio in via Gelsi :

1. Sostituzione Tavolo armadiato 200x60
2. Eliminare uno dei due piani cottura
3. Nr 1 Lavello a una vasca
4. Nr 1 carrelli neutri a pianale doppio
5. Nr 3 carrelli a pianale basso
6. Nr 4 armadietti per personale
7. Sistemazione soffitto
8. Linea self service
9. Sostituzione bagno maria a 4 vasche della linea self service
10. Nr 1 Armadio per stoviglie

D) Impianto c/o Cucina ASILO NIDO, via Matteotti:

1. Sostituzione dei pensili (Lunghezza totale 3 m)
2. Nr 1 Elemento neutro 40 x80 x 80 h+4
3. Nr 1 Mantenitore di calore (10 GN 1/1 ingombro esterno 80x90cm 80h)
4. Nr 1 Omogenizzatore ad immersione
5. Portarotolo mobile (in locale lavaggio) + portarotolo pensile (in locale cucina)
6. Sostituzione congelatore a pozzo 180x70

E) Impianto c/o Cucina in via Einaudi:

1. Posizionare Cappa sopra carrelli termici (100x380 cm)
2. Posizionare Cappa sopra carrello termico a tre vasche (70x120 cm - in corridoio)

3. Congelatore verticale (H70) sottodimensionato (possibili sostituzione con Congelatore a pozzo
4. Portarotolo a muro

F) Laddove mancanti:

1. Ripristino anzarriere
 2. Tende da sole (e/o pellicole oscuranti)
 3. Copricaloriferi
 4. Dotazione di stoviglie (bicchieri, piatti in ceramica/melamina) e vassoi
6. **In sede di presentazione dell'offerta tecnico-progettuale, dovrà essere fornita idonea documentazione per la valutazione qualitativa della fornitura richiesta al punto succitato.**
7. L'inventario e la descrizione analitica dello stato dei locali e delle relative attrezzature saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura delle parti contraenti per mezzo di appositi incaricati.
 8. La consegna dei locali e dei beni predetti nonché l'immissione nel possesso degli stessi avrà luogo ad ogni effetto contestualmente alla sottoscrizione di detti verbali.
 9. Le eventuali attrezzature mancanti nei refettori e nei locali attigui per una corretta gestione della distribuzione dei pasti e gestione completa del servizio, comprese eventuali attrezzature per il lavaggio delle pentole e/o stoviglie dove mancanti e/o insufficienti saranno a carico del Concessionario
 10. Relativamente alle strutture e ai 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, 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.

ART. 56 MANUTENZIONE IMMOBILI CONCESSI IN USO

1. Il concessionario è obbligato a mantenere in efficienza le strutture e tutti i suoi impianti e ad eseguire :
 - i) manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature (macchinari e arredi) presenti nel Centro Cottura, nelle cucine scolastiche e nei refettori ;
 - ii) manutenzione ordinaria e straordinaria del centro Cottura di Via Varzi e relative pertinenze ;
 - iii) manutenzione ordinaria delle cucine scolastiche e dei refettori e relative pertinenze.
2. I locali, gli impianti e le attrezzature, nelle loro condizioni di fatto e di efficienza vengono verificati ed accettati al momento dell'assunzione del servizio mediante verbale di consegna firmato congiuntamente dalle parti.
3. Il Concessionario avrà l'obbligo di tenere il "**Registro delle manutenzioni**" (uno per ogni immobile) dove dovranno essere:
 - annotati tutti gli interventi eseguiti con i riferimenti delle varie ditte intervenute (ditta, oggetto, nominativo operatore, data, ecc.);
 - conservati tutti i documenti (bolle lavori, annotazioni, libretti degli impianti, certificazioni, ecc.) relativi agli interventi eseguiti, anche se eseguiti con personale tecnico qualificato proprio del Concessionario.

4. Resta inteso che tutti gli interventi sia di manutenzione ordinaria che straordinaria sono eseguiti sotto il diretto controllo del Concessionario, che sarà unico Responsabile della gestione degli impianti; gli interventi previsti sono quelli di legge e dati dal produttore delle apparecchiature.
5. Al fine di agevolare le attività di controllo da parte dell'Amministrazione, entro 15 giorni dalla data del *Verbale di Consegna* degli immobili/locali, il Concessionario dovrà consegnare all'Ente copia dei contratti di manutenzione dovute per legge :
 - a) manutenzione ordinaria impianti di riscaldamento, ventilazione, raffrescamento, idrico-sanitario e affidamento incarico di “terzo responsabile” relativamente al Centro Cottura;
 - b) manutenzione ordinaria impianti antincendio di tutti gli immobili/locali concessi in uso;
 - c) manutenzione ordinaria di illuminazione di emergenza di tutti gli immobili/locali concessi in uso.
6. Tutte le verifiche effettuate dovranno essere sempre riportate sui Registri delle Manutenzioni.
7. E' facoltà del committente:
 - a) vigilare sulla gestione della cucina centralizzata e dei refettori e compiere tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di manutenzione;
 - b) intimare l'esecuzione dei lavori ritenuti necessari per il buon funzionamento e la manutenzione delle cucine centralizzate e dei refettori;
 - c) eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese alla ditta aggiudicataria, in caso di inottemperanza alle intimazioni di cui sopra;
 - d) imporre la destinazione degli eventuali indennizzi assicurativi riscossi dal concessionario per danni subiti o per incendi o per altre eventualità assicurative, alle riparazioni e ricostruzioni necessarie.
8. Sono inoltre a carico del concessionario gli interventi di tinteggiatura di tutti gli impianti (Centro di Cottura di via Varzi, delle cucine scolastiche e dei refettori) almeno una volta ogni due anni.

ART. 57 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE E ARREDI DEGLI IMPIANTI (CENTRO COTTURA, CUCINE, REFETTORI)

1. La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature (macchinari e arredi) ubicate presso il Centro di Cottura, le cucine scolastiche, i locali di distribuzione e i refettori, compreso l'eventuale loro sostituzione (parziale e/o totale), è a carico del Concessionario.
2. Il Concessionario dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 7 giorni successivi al verificarsi del guasto.
3. 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 nel termine sopraindicato.
4. Si considerano interventi di **manutenzione ordinaria** quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante dei centri di cottura, dei locali di distribuzione e pertinenze.
5. Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della

qualità efficiente delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato.

6. L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.
7. Sono comunque operazioni di manutenzione ordinaria a carico del concessionario, almeno le seguenti:
 - a) sostituzione delle guarnizioni, delle manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
 - b) pulizia dei sifoni, pilette di scarico pulizia e distribuzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
 - c) pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nel centro di cottura, nelle cucine scolastiche e nei refettori con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere);
 - d) riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli, tavoli e sedie dei refettori;
 - e) interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
 - f) interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
 - g) interventi su lavastoviglie;
 - h) interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti nei centri di cottura, con particolare riferimento al rispetto della normativa di cui al D.P.R. 547 del 24/4/1955.
8. 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.
9. 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.
10. La manutenzione dovrà essere eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.
11. E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti;
12. Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessita di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore;
13. Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche la ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

14. Si considerano interventi di **manutenzione straordinaria** a carico del concessionario tutti gli interventi con la sostituzione parziale o totale delle componenti tecnologiche (macchine) che costituiscono il centro di cottura, comprese quelle situate nelle cucine scolastiche, nei locali distribuzione e loro pertinenze delle scuole.
15. La determinazione e la modalità degli interventi da eseguire saranno concordate, preventivamente e congiuntamente con il committente.
16. Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria anche i lavori o modifiche o nuovi acquisti che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione o per usura di quelle in dotazione.

ART. 58 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA EDILE E IMPIANTISTICA DELL'IMMOBILE SEDE DEL CENTRO COTTURA DI VIA VARZI

1. La manutenzione ordinaria e straordinaria edile e impiantistica dell'immobile del Centro Cottura, compreso l'eventuale sostituzione (parziale e/o totale), è a carico del concessionario.
2. Il Concessionario dovrà provvedere a consegnare, entro i termini stabiliti all'art. 49, i contratti stipulati per:
 - manutenzione ordinaria impianti di riscaldamento, ventilazione, raffrescamento, idrico-sanitario e affidamento incarico di "terzo responsabile"
 - manutenzione ordinaria impianti antincendio
 - manutenzione ordinaria di illuminazione di emergenza.
3. Il concessionario dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria riparativa entro i 7 giorni successivi al verificarsi del guasto.
4. Al verificarsi del guasto, di qualsiasi natura esso sia, il concessionario sarà tenuto a chiamare entro 24 ore un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato.
5. Si considerano interventi di **manutenzione ordinaria** quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici e dei componenti edilizi che sono parte integrante del Centro di Cottura e sue pertinenze.
5. Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della qualità efficiente delle attrezzature, degli impianti e dei componenti edilizi, relativamente alla sicurezza in senso lato.
6. Qualora la riparazione non sia possibile e/o conveniente il Concessionario è tenuto alla sostituzione del componente edilizio e/o impiantistico.
7. Si considerano interventi di **manutenzione straordinaria** a carico del concessionario tutti gli interventi con la sostituzione parziale o totale delle componenti impiantistiche e/o edilizie che costituiscono il centro di cottura e sue pertinenze.
8. La determinazione e la modalità degli interventi da eseguire saranno concordate, preventivamente e congiuntamente con il committente.

9. Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria anche i lavori o modifiche che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione.

10. Il concessionario è comunque tenuto ad effettuare tutti gli interventi e/o sostituzione impiantistiche ed edilizie necessarie per adeguamenti normativi sopraggiunti.

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

12. CONSISTENZA DEGLI IMPIANTI del CENTRO COTTURA di Via Varzi oggetto di manutenzione:

a) Impianto di riscaldamento - trattamento aria - opere idrauliche:

- Generatore termico modulare condizionamento;
- Sottocentrale termica;
- Pannelli solari termici;
- Impianto di termoventilazione e riscaldamento;
- Impianto idrico sanitario - scarichi - desoleatore;
- Tubazioni di adduzione gas alle varie apparecchiature;

b) Impianto elettrico:

- Punto di consegna energia in media tensione dall'ente distributore;
- Locale cabina elettrica di trasformazione;
- Quadri elettrici di media tensione e trasformatore MT/BT;
- Quadro elettrico generale di bassa tensione QGBT POWER CENTER;
- Quadro elettrico generale di distribuzione;
- Canalizzazioni distribuzione primaria energia;
- Linee di distribuzione principali per i quadri di reparto e tecnologici;
- Canalizzazioni distribuzione secondaria energia;
- Impianto di illuminazione normale;
- Impianto di illuminazione di sicurezza;
- Impianto FM di servizio, FM per utenze terminali.

c) Impianto fognario:

- pompe di sollevamento

d) Impianto telefonico e citofonico:

- linee e apparecchi

e) Impianto antincendio

- idranti
- naspi/estintori
- attacco motopompa
- porte REI
- impianto di rilevazione fughe gas e fumi
- maniglioni antipanico

f) Impianto di allarme

- centraline e sensori

g) Elenco dei componenti edilizi oggetto di manutenzione:

- pavimentazioni interne ed esterne (ceramici e non)
- rivestimenti murari (ceramici e non)
- zoccolini
- serramenti esterni, avvolgibili e componentistica varia
- vetri interni e esterni
- porte interne e componentistica varia
- controsoffitti
- recinzioni e cancelli pedonali e carrai

Il suddetto elenco è da intendersi a titolo esemplificativo e non esaustivo.

13. E' a carico del Concessionario anche :

- il servizio di spurgo fognatura (pozzetto di raccolta al piano terra) all'occorrenza e comunque almeno una volta all'anno;
- il taglio erba del giardino di pertinenza;
- la pulizia delle gronde e pluviali all'occorrenza e comunque almeno due volte l'anno.

ART. 59 MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE CUCINE SCOLASTICHE, REFETTORI E RELATIVE PERTINENZE

1. La manutenzione ordinaria edile e impiantistica delle cucine scolastiche, locali di distribuzione e dei refettori è a carico del concessionario.
2. Il concessionario dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria riparativa entro i 7 giorni successivi al verificarsi del guasto.
3. 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 nel termine sopraindicato.
4. Si considerano interventi di **manutenzione ordinaria** quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici e dei componenti edilizi che sono parte integrante delle cucine scolastiche, dei locali distribuzione e dei refettori.
5. Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della qualità efficiente delle attrezzature, degli impianti e dei componenti edilizi, relativamente alla sicurezza in senso lato.
6. La manutenzione ordinaria degli impianti dovrà prevedere i controlli e le verifiche periodiche previste per legge e le manutenzioni a guasto. Tutte le manutenzioni dovranno essere riportate nel Registro delle Manutenzioni.
7. Il Concessionario dovrà provvedere a consegnare, nei tempi stabiliti all'art. 49, i contratti stipulati per la manutenzione degli impianti antincendio e di illuminazione di emergenza.

8. Elenco impianti in manutenzione:

a) Impianto elettrico e di illuminazione (escluso interventi sui quadri elettrici generali)

b) Impianto idrico-sanitario (linee di distribuzione ed elementi terminali)

c) Impianto di riscaldamento:

- corpi scaldanti
- termostati, valvole termostatiche, ecc.
- canalizzazioni d'aria
- UTA (interne ed esterne)

d) Impianto antincendio

- idranti
- naspi/estintori
- porte REI
- impianto di rilevazione fughe gas e fumi
- maniglioni antipánico

e) Impianto fognario:

- manutenzione pompe di sollevamento (dove presenti)
- spurgo pozzi/fosse biologiche e disostruzione tubazioni fognarie a servizio esclusivo delle cucine scolastiche all'occorrenza

f) Impianto telefonico e citofonico: linee e apparecchi

g) Tubazioni di adduzione gas alle varie apparecchiature

h) Elenco dei componenti edilizi oggetto di manutenzione:

- pavimentazioni interne ed esterne (ceramici e non)
- rivestimenti murari (ceramici e non)
- zoccolini
- serramenti esterni, avvolgibili e componentistica varia
- vetri interni e esterni
- porte interne e componentistica varia
- controsoffitti
- recinzioni e cancelli pedonali e carrai

9. Il suddetto elenco è da intendersi a titolo esemplificativo e non esaustivo.

10. Qualora la riparazione non sia possibile e/o conveniente il Concessionario è tenuto a informare tempestivamente il Committente.

11. La manutenzione straordinaria, relativamente alla parte impiantistica ed edilizia, delle sole cucine scolastiche, locali distribuzione e dei refettori è a carico del Committente, eccezion fatta per quanto verificatosi a causa di cattiva o carente manutenzione.

ART. 60 FORNITURA DI STOVIGLIE VARIE E MATERIALE A PERDERE

1. Il Concessionario è tenuto a fornire la completa dotazione di stoviglie presso i luoghi di distribuzione

delle scuole e ad integrare quando necessario, stoviglie, bicchieri e posate (in acciaio inox), nonché pentolame ed altre attrezzature in sostituzione di quelle rovinate o consunte per usura o mancanti.

2. Sono a carico del Concessionario anche la fornitura e il reintegro delle caraffe (da litri 1), dotate di coperchio per la distribuzione dell'acqua potabile.
3. Il reintegro delle attrezzature dovrà avvenire entro un massimo di 15 (quindici) giorni dalla data della segnalazione.
4. Il caso di necessità, il Concessionario è tenuto a fornire presso tutti i plessi in cui si effettua il servizio, materiale monouso (piatti e bicchieri).
5. Sarà a carico del Concessionario fornire anche tutto l'occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette, qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio). In particolare si richiede che mestoli, cucchiari 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 VIII INIZIATIVE A CORREDO DEL SERVIZIO

ART. 61 EDUCAZIONE ALIMENTARE E ALTRE INIZIATIVE A SUPPORTO DEL SERVIZIO

1. E' richiesta la predisposizione e la realizzazione di una serie di iniziative a supporto del Servizio di Refezione Scolastica:
 - a) almeno n. 1 sponsorizzazione annuale a sostegno delle iniziative promosse nelle scuole e dal territorio (premiazioni borse di studio comunali e non , convegni a tema, inaugurazioni nuovi edifici scolastici e prima infanzia, ecc.);
 - b) almeno n. 1 stampa annuale di materiale informativo inerente la refezione scolastica (carta dei servizi, menù speciali, progetti educazione alimentare, ecc.);
 - c) l'organizzazione e la gestione di almeno 1 progetto annuale di educazione ambientale per ogni ordine scolastico teso a sensibilizzare gli utenti in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi
 - d) l'organizzazione e la gestione di almeno 1 progetto annuale di educazione alimentare per ogni ordine scolastico prediligendo attività laboratoriali, ludico sportive, teatrali, concorsi, ecc.;
 - e) la fornitura di materiale e/o materie prime e/o spazi necessari per la realizzazione del progetto, in caso di iniziative di educazione alimentare promosse da soggetti terzi (esempio: ASL).
2. **Le proposte migliorative di educazione alimentare e ambientale saranno oggetto di valutazione in sede di gara.**

ART. 62 RECUPERO DELLE ECCEDENZE

1. E' richiesta al Concessionario la disponibilità a studiare e ad attuare, in accordo con l'Amministrazione Comunale, un progetto per il recupero delle eccedenze in ottemperanza a quanto indicato dalla "Legge

del buon samaritano” (Legge 155 del 25/06/2003) e nel rispetto di quanto indicato dalla locale ASL: INDICAZIONI OPERATIVE: recuperare gli alimenti nella ristorazione collettiva 1° Edizione: dicembre 2015 (Circolare del 23/12/2015 – Protocollo n. 97490/2307).

2. Le proposte migliorative in relazione alle tematiche di recupero delle eccedenze saranno oggetto di valutazione in sede di gara.

ART. 63 INIZIATIVE FINALIZZATE ALLA RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano d’Azione Nazionale per il *Green Public Procurement* saranno valutati in sede di gara tutti quegli interventi migliorativi atti a ridurre i consumi energetici e le emissioni di CO2 prodotte dal Servizio di Refezione Scolastica del Comune di Arese.

Inoltre sarà valutato il possesso di certificazione ambientale (ISO 14001) atto a definire e mantenere attivo un proprio sistema di gestione ambientale.

Inoltre sarà valutato il possesso di un Sistema di Gestione Energetica (ISO 50001) finalizzato a ridurre e contenere i consumi di energia delle apparecchiature e delle strutture esistenti

TITOLO IX SANZIONI E PENALITA’

ART. 64 PENALITA’

1. Il servizio dovrà essere eseguito attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del capitolato e del contratto.
2. Fatte salve le implicazioni di carattere penale e l'esercizio dei diritti spettanti per il risarcimento danni, l'Amministrazione Comunale, previa formale contestazione, applicherà le seguenti sanzioni pecuniarie per tipologia di infrazione ad insindacabile giudizio:
 - a) Temperatura: penale di € 500,00 (cinquecento/00) nel caso di non corrispondenza delle temperature indicate;
 - b) Grammature: penale di € 500,00 (cinquecento/00) nel caso di fornitura non corrispondente alle grammature da verificarsi con il seguente sistema: peso di 10 (dieci) porzioni scelte a caso con una tolleranza del 5% in meno sugli alimenti crudi in base all'Allegato B, e sugli alimenti cotti in base alle grammature a cotto elaborate dal Concessionario;
 - c) Igiene e sanificazione: penale di € 1.000,00 = (mille/00) nel caso di fornitura con cariche microbiotiche superiori ai limiti indicati nell'Allegato “1” del capitolato, accertate da un laboratorio di analisi accreditato;
 - d) Igiene e sanificazione: penale di € 1.000,00 = (mille/00) nel caso di grave e duratura mancanza d'igiene;
 - e) Igiene e sanificazione: penale di € 700,00 = (settecento/00) nel caso di mancato rispetto del piano di sanificazione;
 - f) Sospensione servizio: penale di € 1.000,00 (millecento/00) nel caso di mancato preavviso nei termini di legge per le ipotesi di sospensione di servizio;
 - g) Cambio menù: penale di € 500,00 (cinquecento/00) per menù non corrispondente e per il reiterarsi di

tale inadempienza / maggiore di 3 volte nel corso di un anno ;

- h) Qualità derrate: penale di € 800,00 = (ottocento/00) per alimenti non conformi o con caratteristiche diverse rispetto a quelle previste nell'Allegato "1" del capitolato;
 - i) Procedure tecniche di manipolazione/conservazione: penale di € 1.000,00 (mille/00) nel caso di mancato rispetto dalla normativa vigente e dal presente capitolato;
 - l) Autocontrollo: penale di € 500,00 (cinquecento/00) nel caso di mancata applicazione ed adeguata documentazione del piano di autocontrollo;.
 - m) Vestiario: penale di € 250,00 (duecentocinquanta/00) nel caso di mancata, insufficiente ed inadeguata dotazione del vestiario per il personale.
 - n) Tempi consegna: penale di € 500,00 (cinquecento/00) nel caso di mancato rispetto dell'orario della consegna dei pasti;
 - o) Rapporto di somministrazione pasti: penale di € 500,00 (cinquecento/00) per ogni giorno in cui si sia verificato il mancato rispetto del rapporto di somministrazione;
 - p) Rintracciabilità: penale di € 500,00 (cinquecento/00) per mancata rintracciabilità degli alimenti;
 - q) Campioni testimone: penale di € 250,00 (duecentocinquanta/00) nel caso di mancato approntamento dei campioni testimone;.
 - r) Diete speciali: penale di euro 1.000,00= (mille/00) in caso di errata somministrazione di dieta speciale;
 - s) Corpi estranei: penale di Euro € 1000,00 per rinvenimento di corpi estranei e/o insetti frammisti al cibo;
 - t) Organizzazione del lavoro: penale di € 2000,00 qualora l'organizzazione del servizio non corrispondesse per numero e qualifica a quanto dichiarato per più di tre giorni consecutivi o di cinque giorni nell'arco di ventuno giorni lavorativi;
 - u) Sistema informatizzato: penale di € 1.000,00 per il mancato funzionamento o cattivo funzionamento di sistema.
3. Per le infrazioni alle norme del capitolato e del contratto per le quali non sia stata prevista una specifica sanzione, verrà applicata, secondo gravità, una sanzione da un minimo di € 250,00 (duecentocinquanta/00) ad un massimo di € 1.000,00 = (mille/00)
4. E' fatto assoluto divieto di utilizzare attrezzature, beni, impianti e locali per finalità diverse da quelle oggetto del presente capitolato, fatto salvo casi eccezionali autorizzati dall'Amministrazione comunale. In caso di contravvenzione alla presente norma sarà applicata la penale di € 2.000= (duemila), salvo che l'infrazione non costituisca reato punibile a norma del Codice Penale.
5. In ogni caso succitato di cui ai punti precedenti, l'applicazione delle penalità verrà preceduta dalla regolare contestazione dell'inadempienza contrattuale rispetto alla quale il Concessionario avrà facoltà di presentare entro 5 giorni regolare controdeduzione.
6. In merito ad ogni controdeduzione, il Committente decide a suo insindacabile giudizio.
7. Per ottenere la rifusione di eventuali danni subiti, il rimborso di spese ed il pagamento delle penalità, qualora il concessionario, opportunamente avvisato, non adempia, il Committente si potrà rivalere mediante trattenuta immediata sui crediti del concessionario per servizi già eseguiti, ovvero sulla

cauzione definitiva di cui all'articolo 21 che dovrà essere immediatamente integrata da parte del concessionario.

8. Nell'ipotesi che il Concessionario incorra in più di 8 sanzioni pecuniarie in un anno scolastico, anche di natura diversa, ai sensi dell'Articolo 1456 c.c. il Committente potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza naturale procedendo nei confronti del concessionario alla determinazione dei danni, rivalendosi ed agendo per il risarcimento pieno dei danni subiti.
9. La sanzione pecuniaria è disposta dal responsabile del servizio con proprio atto di determinazione.

ART. 65 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, il Committente ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti altri casi, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa per danni:
 - a) abbandono del servizio oggetto della concessione, salvo che per cause di forza maggiore;
 - b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali od alle disposizioni di legge o regolamento relativo al servizio
 - c) contegno abituale scorretto contro il pubblico da parte della concessionaria o del personale adibito al servizio;
 - d) inosservanza da parte del concessionario di uno o più impegni assunti nei confronti del Committente;
 - e) nel caso in cui il concessionario si rende colpevole di frode od in caso di fallimento;
 - f) nel caso in cui il Concessionario ceda ad altri, in tutto od in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
 - g) ogni altra inadempienza qui non contemplata od ogni altro fatto che renda impossibile la prosecuzione della concessione, nei termini dell'articolo 1453 del codice civile.
2. Nei casi previsti dal presente articolo, il Concessionario incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Committente salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riaffidamento e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

TITOLO X VALUTAZIONE E AGGIUDICAZIONE

ART. 66 PROCEDURA E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

1. 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.
2. L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta, ritenuta a giudizio della commissione aggiudicatrice, economicamente più vantaggiosa, secondo quanto meglio specificato all'art. 67 seguenti
3. Ai sensi dell'art. 86 del D. Leg.vo 163/06, verranno sottoposte a verifica le offerte economiche considerate anomale ai sensi del comma 2.
4. Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che presentino offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o

riserve di qualsiasi natura alle condizioni specificate nel presente capitolato e nei relativi allegati di gara, disciplinare e bando pubblico, ovvero che siano sottoposte a condizione, nonché offerte incomplete e/o parziali.

5. In caso di offerte uguali si procederà alla richiesta del loro miglioramento agli Operatori economici.
6. Verranno escluse dalla gara tutte le offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal capitolato e dalle norme di gara.
7. L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi degli artt. 86 e 87 del Dlgs 163/2006 e congrua alle richieste dell'Amministrazione.
8. L'Amministrazione Comunale si riserva ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in oggetto, in presenza di offerte ritenute non convenienti.
9. Resta salva la facoltà di cui all'art. 81, comma 3 del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i.
10. 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.

ART. 67 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

1. La concessione sarà affidata con il sistema della Procedura aperta sulla base della valutazione dei seguenti elementi e fattori ponderali:
2. Punteggio massimo complessivo di punti 100, così suddivisi:

A) OFFERTA ECONOMICA - max punti 30/100

Il punteggio verrà attribuito in proporzione al rapporto tra l'offerta proposta e l'offerta più bassa, secondo la seguente formula: $\text{Punteggio} = (\text{Prezzo più basso} * 30) / \text{Prezzo offerto}$

B) OFFERTA TECNICO-PROGETTUALE – max punti 70/100

ART. 68 MODALITA' DI ASSEGNAZIONE PUNTEGGI ALL'OFFERTA TECNICO - PROGETTUALE

1. Le offerte tecniche dovranno presentare la documentazione di cui ai successivi punti, attenendosi alle prescrizioni espressamente richieste.
2. La relazione dovrà essere redatta in maniera chiara, sintetica, dettagliata, utile per consentire l'attribuzione del punteggio di cui alla successiva tabella, in non più di 80 facciate, oltre alle allegate schede tecniche, formato A4, Times New Roman, corpo 10, interlinea 1,5.
3. Eventuale documentazione non pertinente, non appropriata, oppure aggiuntiva non richiesta, non verrà presa in considerazione in sede di valutazione da parte della Commissione Tecnica ai fini dell'attribuzione di punteggio.
4. L'offerta tecnico-progettuale verrà valutata con riferimento ai seguenti criteri e indicatori:

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO	MODALITA'	DI
-------------------------------	------------------	------------------	-----------

	TOTALE	ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO
A) APPROVVIGIOVAMENTO MATERIE PRIME	Max 3	
La proposta dovrà evidenziare i criteri di selezione e valutazione dei fornitori impiegati, l'elenco dei marchi e e i produttori degli alimenti utilizzati, le modalità di gestione dei reclami e delle non conformità di prodotto/ processo, con relative azioni preventive/correttive.		P
B) PROCESSO PRODUTTIVO E DISTRIBUTIVO DEI PASTI	Max 5	
Dovranno essere dcumentati i seguenti elementi di descrizione e organizzazione del servizio: 1) modalità operative per preparazione, gestione e somministrazione delle diete speciali 2) piano di gestione del prodotto biologico (certificazioni) 3) modalità di distribuzione e somministrazione dei pasti con presentazione di protocolli per la risoluzione di criticità durante l'esecuzione del servizio 4) modalità di comunicazione alle utenze, in particolare sulla base della Norma Europea n.1169/2011 5) sistema di tracciabilità 6)gestione delle eccedenze e recupero pasti	1 0,5 1,5 0,5 0,5 1	P
C) PIANO DI SANIFICAZIONE	Max 2	
Dovranno essere documentati i seguenti elementi: 1) piano di pulizia e sanificazione 2) piano di disinfestazione e derattizzazione 3) elenco dei prodotti usati per la pulizia e sanificazione, con indicazione del loro impatto ambientale (certificazioni ecocompatibili)	0,5 0,5 1	P = subindicatori 1)e 2) F = subindicatore 3)
D) PIANO DEI TRASPORTI	Max 2	
Dovranno essere documentati i seguenti elementi: 1) piano dei trasporti con indicazione circa i percorsi, l'orario di partenza e arrivo, il numero degli automezzi, con particolare riferimento al loro impatto ambientale 2) numero di contenitori termici per il trasporto dei pasti e delle diete, proposti a reintegro degli attuali 3) caratteristiche tecniche dei contenitori termici proposti	0,5 1 0,5	P = subindicatori 1) e 3) F = subindicatore 2)
E) ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max 21	
Dovranno essere documentati i seguenti elementi: 1)organigramma complessivo e organizzazione dei carichi di lavoro 2) Ore di presenza settimanale aggiuntiva del Direttore del Servizio,	1 1,5	P= subindicatore 1) F = subindicatore 2), 3), 4), 5), 6), 7)

rispetto a quanto richiesto nel capitolato		
3) Ore di presenza settimanale aggiuntiva del Dietista rispetto a quanto richiesto nel capitolato	1	
4) monte ore totale settimanale del personale impiegato c/o il Centro di Cottura di via Varzi, addetto alla preparazione dei pasti (da escludere il monte ore corrispondente al personale addetto ai servizi di trasporto, lavaggio, pulizie)	1,5	
5) monte ore totale settimanale del personale impiegato c/o il Centro di Cottura di via Col di Lana, addetto alla preparazione dei pasti (da escludere il monte ore corrispondente al personale addetto ai servizi di trasporto, lavaggio, pulizie)	1	
6) monte ore totale settimanale del personale impiegato c/o la cucina del Nido di via Matteotti, addetto alla preparazione dei pasti (da escludere il monte ore corrispondente al personale addetto ai servizi di trasporto, lavaggio, pulizie)	0,5	
7) indice di produttività (I.P.) settimanale c/o i terminali di somministrazione:		
i) Scuola Infanzia Arcobaleno, via Varzi	1,5	
ii) Scuola Infanzia Rodari, via Matteotti	1	
iii) Scuola Infanzia Peter Pan, via Einaudi	1,5	
iv) Scuola Primaria Europa Unita e Scuola Secondaria I° grado Leonardo da Vinci, via Varzi	3,5	
v) Scuola Primaria Don Gnocchi, via dei Gelsi	3,5	
vi) Scuola Primaria Pascoli e Scuola Secondaria I° grado Silvio Pellico, via Col di Lana	3,5	
F) FORMAZIONE DEL PERSONALE	Max 3	
Dovranno essere indicati i seguenti elementi:		P
1) programma di formazione per ciascuna categoria di dipendenti impiegati nei servizi oggetto dell'appalto, con indicazione dei tempi, delle modalità di attuazione e di verifica dell'apprendimento	1,5	
2) gestione della formazione sul campo (modalità di intervento, tempistica, qualifica dei formatori)	1,5	
G) PIANO DEI CONTROLLI	Max 2	
Dovranno essere indicati i seguenti elementi:		P = subindicatori 1) e 2)
1) piano analitico chimico e microbiologico (tempistica e modalità di attuazione)	0,5	F = subindicatore 3)
2) piano di verifica microbiologica ambientale (tempistica e modalità di attuazione)	0,5	
3) numero matrici (materie prime, prodotti finiti, acqua potabile) da sottoporre ad analisi chimiche e/o microbiologiche (parametri da ricercare: CBT, Enterobacteriaceae, Salmonella spp. O Listeria	1	

monocytogenes)		
H) ATTREZZATURE, ARREDI, APPARECCHIATURE	Max 4	
La proposta dovrà contenere la descrizione delle caratteristiche di funzionalità, capacità produttiva, classe energetica delle attrezzature, arredi e apparecchiature, così come richiesto nel capitolato .		P
I) GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO	Max 10	
La proposta dovrà contenere la descrizione delle modalità di funzionamento del sistema informatizzato nel suo complesso (specifiche tecniche) ed i servizi proposti anche aggiuntivi rispetto a quanto richiesto (rilevazione pasti, gestione pagamenti e morosità, etc.).		P
L) EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max 3	
La proposta dovrà contenere la descrizione di percorsi di educazione alimentare con particolare attenzione a quelli finalizzati alla sensibilizzazione sullo spreco, nonché ai laboratori didattici (tipologia progetto, numero e tipologia dei destinatari, tempistica, modalità e strumenti di attuazione).		P
M) MIGLIORIE (senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale)	Max 13	
Dovranno essere indicati elementi migliorativi nei seguenti ambiti: 1) integrazione e/o sostituzione di attrezzature e/o arredi da documentare con apposite schede tecniche e materiale descrittivo 2) ampliamento e/o sostituzione delle forniture dei prodotti alimentari con prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o integrata e/o filiera corta e/o equosolidale e/o tipici tradizionali, rispetto a quanto contenuto nel capitolato(indicare l'elenco e il numero) 3) interventi migliorativi atti a neutralizzare e/o ridurre l'impatto ambientale 4) servizi di catering 5) proposta di menù dei dipendenti comunali migliorativo rispetto a quanto richiesto nel presente capitolato (vedi menù tipo allegato – Allegato 2) 6) altre proposte migliorative	3 3 2 2 1 2	P = subindicatori 1), 3), 4), 5), 6) F= subindicatore 2)
N) CERTIFICAZIONI	Max 2	
1) Possesso di certificazione ISO 14001 2) Possesso di certificazione ISO 50001 3) Possesso di altre certificazioni pertinenti all'ambito delle attività oggetto del presente capitolato	0,5 0,5 1	Subindicatori 1) e 2): i punteggi vengono assegnati in base alla verifica di assenza/presenza della certificazione indicata. F = subindicatore 3)

2. Il punteggio complessivo dell'offerta tecnica sarà dato dalla somma dei punteggi ottenuti per ciascuno dei subpunteggi relativi alla singola offerta, con le seguenti modalità:

a) in termini proporzionali ai 10 parametri della seguente scala di valutazione (sopra evidenziata con la lettera P):

0	Proposta non valutabile: contenuti assenti
0,1	Proposta del tutto inadeguata: i contenuti oggetto di valutazione vengono semplicemente richiamati
0,2	Proposta inconsistente: indicato qualche contenuto, ma non articolato e/o quantitativamente inconsistente
0,3	Proposta gravemente insufficiente: contenuti limitati, scarsamente articolati e/ o quantitativamente inconsistenti
0,4	Proposta insufficiente: contenuti limitati, articolati in modo frammentario e/ quantitativamente poco consistenti
0,5	Proposta scarsa: contenuti modesti, con articolazione non ancora sufficiente e/o quantitativamente poco consistenti
0,6	Proposta sufficiente: contenuti pertinenti, anche se essenziali, descritti in modo abbastanza chiaro e ordinato ma quantitativamente poco consistenti
0,7	Proposta discreta: contenuti pertinenti, descritti in modo chiaro e abbastanza articolato e/o quantitativamente abbastanza consistenti
0,8	Proposta buona: contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro e articolato e/ o quantitativamente abbastanza consistenti
0,9	Proposta molto buona: contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo e/o quantitativamente consistenti
1	Proposta ottima: contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato e/o quantitativamente molto consistenti

b) con l'applicazione della formula di proporzionalità diretta (sopra evidenziata con la lettera F);

c) relativamente alle certificazioni di cui alla lettera N della tabella suindicata, verrà attribuito il punteggio al subindicatore 1) e 2) in base alla presenza o assenza, e al subindicatore 3) in base al numero di certificazioni ritenute adeguate e pertinenti l'oggetto del presente capitolato.

3. Il punteggio minimo per accedere al successivo iter di gara (offerta economica) è pari a 50 punti acquisiti sul totale del punteggio massimo attribuibile.

ART. 69 ALLEGATI TECNICI

Costituiscono parte integrante e sostanziale al presente capitolato i seguenti allegati tecnici:

Allegato 1 **Tabelle merceologiche**

Allegato 2 **Caratteristiche e composizione menù tipo** (Menù tipo invernale/estivo e relative grammature per la seguente tipologia di utenti: Scuola Infanzia/Primaria/Secondaria/Centri

Estivi/Asilo Nido/Dipendenti Comunali)

Arese, 15 aprile 2016

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Stella Berton

stella.berton@comune.arese.mi.it