

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

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

PERIODO: 1-1-2011 - 31-8-2016

CIG: 05239801F9

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

INDICE

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI		Pag
ARTICOLO 1	OGGETTO DEL SERVIZIO	5
ARTICOLO 2	DURATA DELLA CONCESSIONE	6
ARTICOLO 3	ESTENSIONE DEL SERVIZIO	6
ARTICOLO 4	PREZZO A BASE D'ASTA	7
ARTICOLO 5	REVISIONE PREZZO	7
ARTICOLO 6	MODALITA' DI PAGAMENTO	7
ARTICOLO 7	RISCOSSIONI E PAGAMENTI	8
ARTICOLO 8	ROYALTIES	8
ARTICOLO 9	SUBCONCESSIONE	9
ARTICOLO 10	CESSIONE DEL CONTRATTO	9
ARTICOLO 11	DEPOSITO CAUZIONALE	9
ARTICOLO 12	RESPONSABILITA' DELLA DITTA CONCESSIONARIA	10
ARTICOLO 13	ONERI DELLA DITTA CONCESSIONARIA	10
TITOLO II – CARATTERISTICHE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		
ARTICOLO 14	TIPOLOGIA DELL'UTENZA E SEDE DEI TERMINALI DI CONSUMO	12
ARTICOLO 15	FORNITURA PASTI CRUDI AD ASILO NIDO	13
ARTICOLO 16	CALENDARIO	13
ARTICOLO 17	ORARIO DEL CONSUMO DEI PASTI	13
ARTICOLO 18	PRENOTAZIONE PASTI	14
ARTICOLO 19	SOSPENSIONE DEL SERVIZIO E SERVIZIO ALTERNATIVO	14
TITOLO III – SERVIZIO INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI E DEL PAGAMENTO DEI PASTI (PRE-PAGATO)		
ARTICOLO 20	OBBLIGHI E COMPITI DELLA DITTA CONCESSIONARIA	15
ARTICOLO 21	GESTIONE DELLE COMUNICAZIONI	17
ARTICOLO 22	GESTIONE CORRISPETTIVI/INSOLUTI	17
ARTICOLO 23	GESTIONE DELLA BANCA DATI	18
TITOLO IV - GARA		
ARTICOLO 24	PRESENZAZIONE DELLE OFFERTE	18
ARTICOLO 25	CRITERI E MODALITA' DI GARA PER L'AGGIUDICAZIONE	20
ARTICOLO 26	SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA – RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESE	23
ARTICOLO 27	REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA	24
ARTICOLO 28	DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE A PENA DI ESCLUSIONE	25
ARTICOLO 29	MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA	27
ARTICOLO 30	TERMINE DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E DI APERTURA DELLE BUSTE	28
ARTICOLO 31	OFFERTE ANOMALE	28
ARTICOLO 32	RINUNCIA ALLA CONCESSIONE	29
ARTICOLO 33	ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA	29
TITOLO V – MODALITA' OPERATIVE		
ARTICOLO 34	RISPETTO DELLA NORMATIVA	29
ARTICOLO 35	MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO – TRASPORTO – CONSEGNA – SOMMINISTRAZIONE	30
ARTICOLO 36	TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE-SOMMINISTRAZIONE	30
TITOLO VI – PERSONALE		
ARTICOLO 37	APPLICAZIONE CONTRATTUALE	32

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

ARTICOLO 38	NORME CONCERNENTI IL PERSONALE	32
ARTICOLO 39	SOSTITUZIONE DEL SERVIZIO PREPARAZIONE PASTI PRESSO L'ASILO NIDO	33
ARTICOLO 40	FORMAZIONE DEL PERSONALE	33
ARTICOLO 41	VESTIARIO	34
ARTICOLO 42	SEGRETO D'UFFICIO – OTTEMPERANZA AL DLG 196/2003	34
TITOLO VII – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENU', DIETE SPECIALI E VARIAZIONI		
ARTICOLO 43	CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	34
ARTICOLO 44	MENU E TABELLE DIETETICHE	35
ARTICOLO 45	DIETE SPECIALI	37
ARTICOLO 46	UTILIZZO PRODOTTI BIO, D.O.P. e I.G.P	37
ARTICOLO 47	UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE	38
TITOLO VIII – CONTROLLI DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO		
ARTICOLO 48	CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONI – PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA – PIANO ANNUALE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE E CONTROLLI AMBIENTALI	39
ARTICOLO 49	PULIZIA DEGLI IMPIANTI	39
ARTICOLO 50	ATTIVITA' DI CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE	40
ARTICOLO 51	COMMISSIONI MENSA	40
ARTICOLO 52	RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE	40
ARTICOLO 53	ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO	41
ARTICOLO 54	RIFIUTO DELLA FORNITURA	41
TITOLO IX - ATTREZZATURE E MANUTENZIONE		
ARTICOLO 55	DOTAZIONE DI NUOVE ATTREZZATURE	41
ARTICOLO 56	STRUTTURA, ATTREZZATURA, ARREDI	41
ARTICOLO 57	MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE MACCHINE, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI IMPIANTI	42
ARTICOLO 58	MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE STRUTTURE	42
ARTICOLO 59	MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE ATTREZZATURE E DELLE MACCHINE: SPECIFICHE TECNICHE	42
ARTICOLO 60	MANUTENZIONE STRAORDINARIA DELLE STRUTTURE	44
ARTICOLO 61	FORNITURA DI STOVIGLIAME, BICCHIERI, POSATE, MATERIALE A PERDERE	44
TITOLO X – SANZIONI E PENALITA'		
ARTICOLO 62	PENALITA'	45
ARTICOLO 63	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	46
ARTICOLO 64	CONCESSIONE DEI REFETTORI	47
TITOLO XII – NORME FINALI		
ARTICOLO 65	SPESE CONTRATTUALI	48
ARTICOLO 66	SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO	48
ARTICOLO 67	CONTROVERSIE	48
ARTICOLO 68	RIFERIMENTO A NORME DI DIRITTO VIGENTE	48

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

ALLEGATI:

- Allegato A** – Caratteristiche Merceologiche delle derrate alimentari
- Allegato B1** – MENU INVERNALE e Tabelle Dietetiche
- Allegato B2** – MENU ESTIVO e Tabelle Dietetiche
- Allegato B3** – MENU NIDO INVERNALE GRANDI e Tabelle Dietetiche
- Allegato B4** – MENU NIDO ESTIVO GRANDI e Tabelle Dietetiche
- Allegato B5** – MENU NIDO DIVEZZINI e Tabelle Dietetiche
- Allegato C** – Elenco nuove attrezzature
- Allegato D** – Elenco attrezzature esistenti
- Allegato E** – Schema DUVRI

Allegati di presentazione delle offerte:

- Allegato 1** – Fac-simile Modello di domanda di partecipazione alla gara e dichiarazioni sostitutive
- Allegato 2** – Fac-simile Modello Offerta economica

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI

ARTICOLO 1 – OGGETTO DEL SERVIZIO

1) Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento a ditta specializzata dei seguenti servizi:

1. ristorazione scolastica riservata agli alunni, al personale docente e non docente delle scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado;
2. mensa per i Centri Ricreativi Estivi diurni;
3. servizio di ristorazione a Self-service di Via Don Magni, 5 destinato alla seguente utenza: dipendenti comunali, cittadini del Comune di San Vittore Olona con età superiore a 65 anni, altri utenti.
4. fornitura pasti a crudo all'Asilo Nido di Via Roma, 33 ed eventuale consegna di pasti pronti in caso di assenza del personale Comunale addetto alla preparazione dei pasti
5. fornitura dei pasti pronti a personale Comunale operante presso l'Asilo Nido
6. predisposizione e consegna domiciliare pasti anziani

2) I servizi indicati al comma 1.1 consistono: nell'approvvigionamento dei generi alimentari, nella preparazione, nel confezionamento, nel trasporto e distribuzione dei pasti, dal Centro Cottura ai singoli refettori

3) La preparazione e il confezionamento dei pasti avviene presso il Centro Cottura ubicato in Via Don Magni, 5 di proprietà del Comune di San Vittore Olona, affidato in gestione alla Ditta concessionaria.

La somministrazione dei pasti avviene presso i seguenti:

- refettorio Scuola dell'infanzia di Via Leopardi
- refettorio della Scuola Primaria di Via Don Magni, 2
- refettorio della Scuola Secondaria di 1° grado di Via XXIV Maggio, 34/36

affidati in gestione alla Ditta concessionaria

Sono inoltre a carico della Ditta concessionaria l'apparecchiamento dei tavoli, nonché il loro sbarazzo, il lavaggio delle stoviglie, la sanificazione dei contenitori utilizzati, la sanificazione di tutti i locali adibiti al servizio (servizi igienici inclusi), di tutti gli arredi e di tutte le attrezzature utilizzate.

- 4) Per i servizi di **rilevazione delle presenze**, la Ditta concessionaria dovrà subentrare alla gestione amministrativa in base al programma software, completo per la gestione informatizzata delle presenze giornaliere e dei pasti consumati, delle tariffe, nonché delle diete speciali relativamente all'intera utenza, ad eccezione del servizio di ristorazione a self-service e dell'Asilo Nido, come più avanti dettagliata. Tale programma è già in uso presso il Servizio Istruzione, Cultura e Sport, i Servizi Sociali e la Segreteria del Comune di San Vittore Olona.
Le presenze giornaliere dei bambini frequentanti l'Asilo Nido verranno rilevate dal personale Comunale operante presso tale struttura.

5) La Ditta concessionaria dovrà provvedere alla riscossione diretta dei corrispettivi dovuti, ad eccezione delle differenze derivanti dal calcolo ISEE di cui se ne farà carico il Comune di San Vittore Olona

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

6) La ditta concessionaria dovrà provvedere alla fornitura di nuove attrezzature, come specificato nell'art 55 del presente Capitolato.

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

- fornitura e reintegro di stoviglie (melamina e materiale monouso per il servizio presso la Scuola Secondaria di 1° grado), pentolame, contenitori termici per il trasporto dei pasti, per le diete speciali e quant'altro necessario al mantenimento ottimale del servizio;
- tutto il materiale per la pulizia e sanificazione delle stoviglie, delle attrezzature e di tutti i locali interessati dal servizio;
- tutte le attrezzature necessarie alla corretta ed adeguata pulizia degli spazi e dei locali utilizzati;
- manutenzioni ordinarie del Centro Cottura e dei refettori (vedi art. 57 e 59);
- spese di gestione relative all'uso del Centro di Cottura di Via Don Magni, 5 (elettricità, gas, acqua, pulizia spazi esterni circostanti, Tariffa Igiene Ambientale) di cui sarà intestataria la stessa Ditta concessionaria.
- pagamento dei canoni annuali di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software, e di assistenza telefonica del sistema di rilevamento delle presenze giornaliero School E-SuiteTM,.
- Il servizio è comprensivo anche della fornitura di pane

8) Il servizio **non** comprende:

- la fornitura dell'acqua minerale nelle scuole: dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado: nell'ambito degli interventi di educazione alimentare in vigore in dette scuole, è scelta dell'Amministrazione Comunale proseguire nella somministrazione di acqua potabile erogata dalla locale rete idrica.

ARTICOLO 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata della presente Concessione è riferita al seguente periodo:

1 gennaio 2011 – 31 agosto 2016;

Si specifica che nell'ipotesi in cui la procedura di gara per la concessione del servizio non fosse conclusa entro la data del 30/11/2010, il nuovo contratto di concessione avrà decorrenza dalla data del provvedimento per l'aggiudicazione della gara in oggetto.

Alla scadenza del contratto, la Ditta concessionaria si impegna a riconsegnare i locali con gli impianti e le attrezzature in buono stato ed in perfetto funzionamento, con allegato il piano degli interventi manutentivi effettuati nel corso dell'intero esercizio.

Lo stoviglie e quant'altro acquistato dalla Ditta concessionaria per l'espletamento del servizio, nonché la banca dati e gli aggiornamenti del servizio informatizzato per la gestione delle prenotazioni e del pagamento dei pasti resteranno di proprietà Comunale.

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

ARTICOLO 3 – ESTENSIONE DEL SERVIZIO

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

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

l'estensione dei servizi ad altre utenze ritenute similari, al momento non specificatamente previste dal capitolato

In caso di estensione dei servizi il costo del pasto resterà invariato.

ARTICOLO 4 – PREZZO A BASE D'ASTA

Il prezzo unico unitario per pasto erogato alla generalità degli utenti, a base di gara, comprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto della concessione posta a carico della ditta offerente e di tutto quanto proposto in sede di offerta, è pari a:

- **Per il servizio di ristorazione scolastica, il Centro Ricreativo Estivo, i dipendenti comunali:**
Euro **5,00** (Euro cinque/00), IVA esclusa (comprensivo di oneri per la sicurezza in fase di esecuzione del servizio stimati in Euro max 0,10 di cui Euro 0,002 riferito al rischio di interferenza come da **Allegato "E" – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza**
- **Per il servizio preparazione e consegna pasti agli Anziani assistiti a domicilio**
Euro **5,10** (Euro cinque/10), IVA esclusa
- **Per la fornitura di pasti crudi all'Asilo Nido Comunale**
Euro **3,70** (Euro tre/70), IVA esclusa
- **Per la predisposizione di pasti per utenti con età superiore a 65 anni, presso il servizio self-service di Via Don Magni, 5**
Euro **6,70** (Euro sei/70), IVA esclusa per il pasto intero e **Euro 5,85** (Euro cinque/85) IVA esclusa per il pasto ridotto (primo oppure secondo, frutta, pane, acqua minerale o altra bevanda).

Non sono ammesse offerte in aumento.

I costi per la sicurezza non sono soggetti a riduzione.

L'ammontare complessivo della concessione, che costituisce valore presunto, per l'intera durata della concessione è pari a **€ 2.293.163,00** al netto di IVA

Per tutti i cittadini non compresi nel presente capitolato che consumeranno un pasto presso il self service, la Ditta concessionaria potrà praticare un prezzo libero.

ARTICOLO 5 – REVISIONE PREZZO

Il prezzo di gara per l'aggiudicazione per ciascuna tipologia di pasto resterà fisso, vincolante ed invariabile per l'intera durata della concessione, salvo l'adeguamento Istat a decorrere dal secondo anno della concessione.

ART 6 – MODALITA' DI PAGAMENTO

Gli utenti pagheranno i pasti nel modo seguente:

- Asilo nido: mediante fattura mensile emessa dalla Ditta concessionaria.
- Utenti della refezione scolastica e dipendenti comunali: mediante tessera prepagata fornita dalla Ditta concessionaria e masterizzata dagli Uffici comunali competenti.
- Anziani assistiti a domicilio e adulti assistiti: mediante tessera prepagata fornita dalla Ditta concessionaria e masterizzata dagli Uffici comunali competenti.
- Utenti oltre il 65° anno di età e utenti esterni a prezzo libero: in contanti direttamente alla Ditta concessionaria. La Ditta concessionaria deve registrare i pasti erogati a questa tipologia di

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

utenti mediante registratore di cassa fiscale. La registrazione sarà considerata come valido documento.

Dei pasti somministrati agli utenti esterni, la Ditta concessionaria dovrà fornire obbligatoriamente al Comune di San Vittore Olona un rendiconto annuale.

ART. 7 – RISCOSSIONI E PAGAMENTI

La Ditta concessionaria dovrà effettuare il servizio di rilevazioni presenze, di prenotazione pasti e di addebito, attraverso modalità di pre-pagato e mediante l'utilizzo del software School E-SuiteTM della Soc. Progetti e Soluzioni S.p.A di cui il Comune di San Vittore è titolare delle licenze d'uso e proprietario dell'hardware necessario al funzionamento del sistema.

- La Ditta concessionaria si obbliga a riscuotere i proventi dovuti dagli utenti per la fornitura dei pasti da essa preparati mediante l'applicazione a ciascuno di essi delle tariffe (comprehensive di IVA) determinate annualmente dal Comune di San Vittore Olona in base alla situazione reddituale ISEE degli stessi; in tutti i casi in cui gli importi delle tariffe, determinate dal Comune, siano inferiori al prezzo unitario - a pasto.
- Il Comune si obbliga a: corrispondere la differenza fra il costo dei pasti erogati e gli introiti effettuati direttamente dalla Ditta concessionaria da parte degli utenti.
- Per i pasti crudi forniti all'Asilo Nido Comunale verranno compensati totalmente dall'Amministrazione Comunale di San Vittore Olona.
- La riscossione del pagamento dei pasti è effettuata dalla Ditta concessionaria attraverso il rapporto diretto con i "punti di ricarica", ubicati in paese e mediante convenzione sottoscritta con la Ditta concessionaria.
- L'Amministrazione Comunale richiede sul proprio territorio almeno due "punti di ricarica", attivi per tutto il periodo contrattuale
- Il recupero crediti, che si renda necessario, in caso di ritardo del versamento della somma riscossa dagli utenti del servizio è a carico esclusivamente della Ditta concessionaria.

Il Comune liquiderà le fatture entro 60 (sessanta) giorni dal loro ricevimento al Protocollo Comunale.

In qualsiasi momento, durante l'intera durata del contratto, gli Uffici comunali competenti potranno effettuare verifiche e controlli sul buon funzionamento del servizio di riscossione pasti a tutela dell'utenza e della regolarità contabile e amministrativa.

ARTICOLO 8 – ROYALTIES

La Ditta concessionaria potrà preparare pasti per gli avventori del servizio di ristorazione a Self-service di Via Don Magni (che non siano cittadini oltre il 65°anno di età, segnalati dai competenti Uffici comunali o dipendenti comunali) comunicando annualmente il numero dei pasti evasi. Per la produzione di tali pasti, la Ditta concessionaria riconoscerà una royalty al Comune di San Vittore Olona pari a € 0,50 (Euro zero,50) IVA esclusa.

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

Non potranno essere preparati pasti per altre utenze; eventuali deroghe potranno essere concesse, previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale.

La Ditta concessionaria per ogni pasto autorizzato per altre utenze rispetto a quelle previste nel presente capitolato riconoscerà alla Amministrazione Comunale un importo di € 0,70 (Euro zero,70) IVA esclusa.

ARTICOLO 9 - SUBCONCESSIONE

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

E' ammesso la sub-concessione solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione, trasporto e somministrazione del pasto. **Si intendono sub concessibili solo gli interventi di manutenzione ordinaria, di disinfezione e di derattizzazione, oltre all'effettuazione dei piani di analisi chimica/microbiologica.**

L'affidamento in sub concessione è consentito alle condizioni indicate dall'art. 118 del D. Lgs. 163/2006; pertanto, la Ditta concessionaria dovrà indicare in offerta la parte del servizio che intende affidare a terzi.

Ai sensi dell'art. 118 – comma 3 – il pagamento dei sub concessori sarà esclusivo onere della Ditta concessionaria del servizio che avrà l'obbligo di trasmettere all' Ente appaltante copia delle fatture quietanzate dei pagamenti corrisposti al sub concessionario, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato.

La sub-concessione del servizio in oggetto è vietata senza il consenso scritto dell'Amministrazione Comunale a pena di risoluzione “de jure” del contratto e dell'incameramento della cauzione.

ARTICOLO 10 – CESSIONE DEL CONTRATTO

La Ditta non potrà cedere a terzi la presente concessione. La Ditta concessionaria potrà liberamente addivenire a fusione o incorporazione con altre Società o trasferire la concessione a Società ad essa collegata.

ARTICOLO 11 – DEPOSITO CAUZIONALE

La Ditta concessionaria dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva, mediante una garanzia fidejussoria del 10% dell'importo netto del contratto, ai sensi dell'art 113 comma 1 e 2 del D.lgs 163/2006.

La fidejussione o polizza assicurativa è prestata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.

Il deposito cauzionale va svincolato, ove nulla osti, a servizio ultimato e regolarmente eseguito come risultante del certificato di regolare esecuzione.

Tutte le spese di concessione e di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra agli stessi accessoria e conseguente, sono a totale carico della Ditta concessionaria. L'Amministrazione Comunale resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità. Per l'IVA si rinvia alle norme vigenti in materia.

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

ARTICOLO 12 – RESPONSABILITA' DELLA DITTA CONCESSIONARIA

La Ditta concessionaria si assume tutte le responsabilità derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati.

La Ditta concessionaria, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento.

A tale proposito, la Ditta concessionaria contrarrà per tutta la durata del contratto un'assicurazione contro i rischi, anche prodotti per colpa grave, inerenti i servizi oggetto del presente appalto, con espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di San Vittore Olona.

La polizza assicurativa dovrà tener conto di tutti i rischi di danno per incendio, scoppio o altri eventi calamitosi, con un massimale non inferiore a € 600.000,00 (Seicentomila/00) per il fabbricato ed a € 250.000,00 (Duecentocinquanta/00) per il contenuto.

Dovrà tener conto della responsabilità civile verso terzi per tutti i rischi derivanti dall'attività di servizio di gestione, compresa intossicazione, avvelenamento, ingestione di cibi o bevande avariate, nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti conseguenti la somministrazione del pasto con un massimale non inferiore a € 2.500.000,00 (Duemilionicinquecentomila/00) per danni a cose o persone senza sottolimiti.

ARTICOLO 13 – ONERI DELLA DITTA CONCESSIONARIA

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, La Ditta concessionaria si impegna a:

- utilizzare solo ed esclusivamente il Centro Cottura di via Don Magni, 5. L'utilizzo eventuale di altri Centri Cottura deve essere concordato con l'Amministrazione Comunale e deve avvenire solo in casi eccezionali, motivati e giustificati per iscritto all'ufficio Comunale competente;
- eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità, nonché ad assicurare la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio possa essere garantito al meglio;
- riconoscere il trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale eventualmente necessario che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- fornire il vestiario per tutto il personale addetto al servizio a seconda della tipologia di intervento (somministrazione, pulizie, etc.), nonché vestiario monouso (es. camice e calzari) per componenti della commissione mensa;
- sostenere tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscano o potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'impianto e per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- assicurare per danni a cose ed a persone, nonché quelle relative alla responsabilità civile della Ditta concessionaria verso i terzi;
- tenere i registri fiscali a norma di legge;
- approvvigionare tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta gli originali delle bolle di consegna relative e le schede tecniche. Le bolle dovranno riportare solo le merci destinate alla preparazione dei pasti del Comune di San Vittore Olona. Le bolle di consegna dovranno essere mantenute presso il Centro Cottura per un periodo non inferiore a 15 gg;
- organizzare l'intero servizio di ristorazione dalla gestione della cucina, al trasporto e alla somministrazione dei pasti preparati secondo i valori nutrizionali indicati nel presente Capitolato e suoi allegati, i menu concordati e i particolari regimi dietetici;

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

-
- predisporre gli alimenti necessari, preparare e confezionare tutte le diete avvalendosi di una unità di personale dedicata alla preparazione delle diete speciali, unità che dovrà essere prevista e mantenuta in organico per tutta la durata della Concessione;
 - conservare, per 72 ore, presso il Centro Cottura di Via Don Magni, 5 un campione rappresentativo del pasto giornaliero (150 g) completo, in appositi contenitori sigillati, muniti di etichetta con data, da utilizzarsi per analisi di laboratorio in caso di controllo;
 - organizzare corsi di formazione per tutto il personale di servizio, all'inizio dell'attività e comunque con frequenza almeno biennale;
 - provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in dotazione presso il Centro Cottura e gli altri locali di approntamento/lavaggio etc., nonché i refettori, e rispondere delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione ordinaria posta a proprio carico dal presente capitolato;
 - curare la manutenzione ordinaria degli ambienti dedicati al servizio, in particolare la tinteggiatura del centro cottura e dei refettori che dovrà essere effettuata almeno una volta nel corso dell'intero esercizio;
 - provvedere alla consegna dei pasti presso i refettori dei plessi scolastici con mezzi di trasporto idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle normative vigenti;
 - usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro in genere messi a disposizione dall' Ente appaltante, con la massima cura e diligenza, nonché mantenere e consegnare i beni stessi alla cessazione del contratto in perfetto stato di conservazione, salvo deperimento dovuto all'uso;
 - provvedere all'immediata fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere ad insindacabile richiesta dell'Ente appaltante in caso di sopravvenute necessità. Provvedere all'acquisto e al reintegro delle stoviglie e pentolame, che si rendessero necessari al corretto ed efficiente espletamento del servizio;
 - provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia di tutti i locali ed attrezzature utilizzati nella gestione complessiva del servizio;
 - dare tempestiva comunicazione di ogni eventuale variazione nel servizio di trasporto dei pasti ai refettori;
 - fornire i documenti necessari completi di tutte le informazioni che occorrono al Comune per il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari utilizzati nella produzione dei pasti e distribuiti come merende nelle mense scolastiche;
 - provvedere alla disinfestazione e derattizzazione presso il Centro Cottura e i refettori, ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, esclusivamente a proprie spese, secondo un piano preventivo di disinfestazione che sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione;
 - presentare il nome del Direttore responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, che sarà il diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale per tutto quanto concerne la gestione del servizio. La Ditta concessionaria dovrà dare tempestiva comunicazione con congruo anticipo nel caso in cui venga sostituito;
 - presenziare alle riunioni della Commissione Mensa;
 - rimborso spese relative all'incarico di progettazione del presente Capitolato pari a € 4.740,00.

Ai sensi e per gli effetti del D.lgs 81/2008 e in applicazione della determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici di lavori, servizi e forniture n. 3 del 5.3.2008, l'Amministrazione Comunale allega al presente capitolato lo schema del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) vedi Allegato "E"

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

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

TITOLO II – CARATTERISTICHE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

ARTICOLO 14 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA E SEDE DEI TERMINALI DI CONSUMO

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

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

TIPO DI UTENZA	PASTI MEDI GIORNALIERI	NUMERO PASTI ANNUALI (riferimento anno 2009)
RISTORAZIONE SCOLASTICA	387	70.486
Scuola dell'Infanzia	113	21.442
Scuola Primaria	210	37.872
Scuola Secondaria 1°grado.	62*	11.172
CENTRO RICREATIVO ESTIVO	28	700
ASILO NIDO	38	8031
ANZIANI C/O SELF-SERVICE	30	1440
ANZIANI DOMICILIARI	9	2264
DIPENDENTI COMUNALI (2gg/settimana)	6	520
DIPENDENTI COMUNALI PRESSO ASILO NIDO (5 gg/settimana)	7	1500

Nota (*): questo dato è suscettibile di fluttuazioni dovute alla diversità dei rientri pomeridiani

Le modalità di somministrazione dei pasti presso la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria avverranno mediante servizio al tavolo (incluso lo scodellamento), mentre per la Scuola Secondaria di 1°grado avverrà mediante distribuzione a self-service.

Le operazioni di preparazione e somministrazione dovranno essere comprensive delle operazioni di pulizia, sanificazione e riordino dei locali.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla Ditta concessionaria lo svolgimento di servizi per feste o altre iniziative o la fornitura di pasti per particolari occasioni.

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

ARTICOLO 15 - FORNITURA PASTI CRUDI AD ASILO NIDO

Le materie prime per la formulazione dei pasti per l'Asilo Nido dovranno essere consegnate, con la frequenza indicata nella seguente tabella e secondo gli schemi di menu ed i quantitativi prestabiliti dalle relative tabelle dietetiche (**All. B3, B4, B5**)

PRODOTTI	FREQUENZA FORNITURA
Prodotti non deperibili (pasta, riso, scatolame, biscotti. ecc.)	settimanale
Prodotti altamente deperibili (Latticini, carne, ecc.)	giornaliera (entro ore 9,30)
Surgelati	settimanale
Ortofrutta	bisettimanale

ARTICOLO 16 - CALENDARIO

La Ditta concessionaria si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario indicato dall'Amministrazione Comunale, sulla base delle indicazioni fornite dal Dirigente scolastico, di seguito indicativamente specificato:

SCUOLE	INIZIO	TERMINE
Scuola dell'Infanzia	da calendario scolastico	da calendario scolastico
Scuola Primaria	da calendario scolastico	da calendario scolastico
Scuola Secondaria 1° grado	da calendario scolastico	da calendario scolastico
Centro Ricreativo Estivo (CRE)	1 luglio	31 luglio

ALTRE UTENZE	INIZIO	TERMINE
Asilo Nido	1° settembre	31 luglio
Dipendenti Comunali	1° settembre	31 agosto
Anziani c/o self-service (NO sabato e domenica e festività)	1° settembre	31 agosto
Anziani domiciliari (NO domenica e festività)	1° settembre	31 agosto

ARTICOLO 17 - ORARIO DEL CONSUMO DEI PASTI

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

SCUOLE*	ORARIO	GIORNO DI SOMMINISTRAZIONE
Scuola dell'Infanzia (due turni)	1° turno: ore 11,30 2° turno: ore 12,30	dal lunedì al venerdì
Scuola Primaria (unico turno)	12,30	dal lunedì al venerdì
Scuola Secondaria 1° grado (unico turno)	13,30	dal lunedì al venerdì
Centro Ricreativo Estivo	12,30	dal lunedì al venerdì*

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

ALTRE UTENZE	ORARIO	GIORNO DI SOMMINISTRAZIONE
Asilo Nido	11,30	dal lunedì al venerdì
Dipendenti Comunali (Asilo Nido)	12,00	dal lunedì al venerdì
Dipendenti Comunali (Self Service)	13,00 – 14,00	Martedì-giovedì
Anziani c/o self-service	12,00	dal lunedì al venerdì
Anziani domiciliari	12,30	dal lunedì al venerdì

* ad eccezione dei giorni di gita

Si precisa che per le Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado, nei giorni di martedì e giovedì, salvo eventuale modifica, la Ditta dovrà provvedere alla consegna anticipata della frutta lavata (o yogurt o dessert) così come previsti dal menù giornaliero, nella mattinata.

Gli orari di consegna verranno successivamente comunicati al momento dell'effettuazione del servizio.

La frutta (o dessert o yogurt) deve essere suddivisa per classe, tenuto conto delle eventuali diete speciali.

Si specifica che solo per la Scuola dell'Infanzia dovrà essere effettuato, presso il Centro di Cottura, il taglio della frutta e lo spezzettamento delle carni.

Relativamente ai pasti serviti presso il self service il calendario suesposto potrà subire modificazioni previa intesa con l'Ufficio Comunale competente; dovranno in caso di chiusura del self service essere comunque garantiti in alternativa i pasti domiciliari agli anziani che utilizzano di tale servizio

ARTICOLO 18 – PRENOTAZIONE PASTI

La prenotazione o l'eventuale disdetta dei pasti potrà avvenire su indicazione della famiglia e/o del personale scolastico entro e non oltre le ore 10,00.

ARTICOLO 19 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO E SERVIZIO ALTERNATIVO

La Ditta concessionaria si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12/06/1990 n. 146 succ. modif. "Sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle Deliberazioni della Commissione di Garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Qualora la Ditta concessionaria venga a conoscenza di situazioni o stati di fatto tali che possono modificare, in parte o completamente, la regolare erogazione del servizio, ovvero una sua sospensione, è fatto obbligo per la medesima di avvisare immediatamente l'Amministrazione Comunale.

La Ditta concessionaria deve:

- A) nel caso di sospensioni del servizio conseguenti l'indizione di riunioni sindacali e di scioperi che vedano interessato il personale della Ditta concessionaria, comunicare tale sospensione all'Amministrazione Comunale con un anticipo di almeno **cinque giorni lavorativi**, al fine di consentire una tempestiva informazione all'utenza interessata al servizio.

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

-
- B) Nel caso di interruzioni totali o parziali del servizio per cause di forza maggiore, garantire, nei tempi previsti, la fornitura di un servizio alternativo, eventualmente ricorrendo ad altri Centri Cottura da essa gestiti. La Ditta dovrà sempre e comunque garantire, la fornitura di un pasto completo con almeno una portata calda, salvo diversa autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

In occasione di sospensioni del servizio, ovvero mancata fornitura di pasti e/o derrate l'Amministrazione Comunale non corrisponderà alcun compenso ed inoltre saranno applicate le sanzioni previste all'art 62 (Penalità).

Agli utenti già registrati come prenotazioni sarà reso il costo pasto.

Nel caso di sospensione parziale o totale dell'attività scolastica derivante dall'indizione di riunioni sindacali, l'Amministrazione Comunale è tenuta a comunicarle alla Ditta concessionaria al più presto e comunque entro le 12 ore precedenti l'evento.

Nel caso di sciopero del personale scolastico, non potrà essere garantita la suddetta comunicazione.

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

ARTICOLO 20 – OBBLIGHI E COMPITI DELLA DITTA CONCESSIONARIA

La concessione oggetto del presente Capitolato prevede a cura della Ditta concessionaria la riscossione diretta dei corrispettivi dovuti.

La rilevazione delle presenze presso la Scuola dell'Infanzia, la Scuola Primaria e la Scuola Secondaria di 1° grado **è auspicabile sia effettuato direttamente dal personale della Ditta concessionaria.**

La rilevazione delle presenze presso l'Asilo Nido verrà effettuata dal personale comunale operante in questa struttura.

La rilevazione delle presenze dei pasti anziani domiciliari avverrà con le stesse modalità utilizzata per i pasti del servizio di ristorazione scolastica.

La rilevazione delle presenze, la prenotazione pasti e l'addebito verranno gestiti attraverso modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo del software School E-SuiteTM della Soc. Progetti e Soluzioni S.p.A di cui il Comune di San Vittore Olona è titolare delle licenze d'uso e proprietario dell'hardware necessario al funzionamento del sistema.

La Ditta concessionaria dovrà subentrare alla gestione amministrativa in base al programma software completo, mediante le credenziali di accesso predisposte dall'Amministrazione Comunale, facendosi carico anche dei canoni annuali di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software, e di assistenza telefonica il cui valore complessivo è di € 3.680,00 + IVA per anno (con revisione annuale secondo indice ISTAT).

Resta in capo ai Servizi comunali di San Vittore Olona il ricevimento delle domande di iscrizione (e ogni aggiornamento relativo), l'assegnazione dell'utente alla fascia in base all'ISEE e l'invio alla Ditta concessionaria dell'elenco dei nuovi iscritti, con i dati necessari (vedi anagrafica già in uso).

La Ditta concessionaria si impegna a stipulare convenzione con l'Ente Gestore DOTE SCUOLA di Regione Lombardia per la gestione dei voucher mensa per la ricarica del credito, qualora i punti di ricarica stessi non siano convenzionati. La richiesta del rimborso dei voucher all'Ente Gestore DOTE SCUOLA sarà a carico della Ditta concessionaria.

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

La Ditta concessionaria si obbliga a:

- mantenere il pagamento durante tutto il periodo del contratto presso i punti di ricarica individuati sul territorio di San Vittore Olona e convenzionati con la Ditta concessionaria (in tali punti dovrà essere possibile effettuare la ricarica delle tessere, sia in contanti, che con Pago Bancomat) previa presentazione della Card del proprio figlio rilasciata dal Comune.
- la manutenzione durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software.
- il mantenimento per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- l'installazione di un PC presso il centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo;
- la stampa da Sistema informatizzato dei fogli classe necessari alla rilevazione delle presenze e relativa distribuzione presso le scuole;
- la lettura dei fogli presenza mediante lettore di codice a barre collegato ad un POS la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,00 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema.
- incasso diretto delle rette
- formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema da quantificarsi in almeno 2 giornate. La formazione dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico. Di tale intervento formativo dovrà essere data tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale.
- l'impresa concessionaria dovrà emettere fattura mensile con la quota pasto a carico del comune sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato.
- applicare le tariffe del servizio, così come stabilito dall'Amministrazione Comunale e provvedere ad ogni eventuale modifica in merito, in adempimento alle disposizioni dell'organo Comunale competente.
- Fornire le tessere/card per l'utenza (due tessere gratuite per ogni utente).

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

In caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o del PC, la Ditta concessionaria è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino dalla verificata irregolarità.

Il Comune di San Vittore Olona, nell'ottica di migliorare e ampliare i servizi offerti ai cittadini, valuterà, nella sezione miglione, qualsiasi tipo di proposta (es. attivazione della modalità di riconoscimento dell'utente durante la fase di pagamento mediante la Carta Regionale dei Servizi; attivazione della modalità di pagamento con BANCOPAT/BANCOPOSTA con apertura 24 ore su 24; attivazione del motore invio

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

automatico di SMS e mail; fornitura di SMS sufficienti per la copertura della durata dell'appalto) volta al miglioramento della gestione dei processi informatizzati.

L'Amministrazione Comunale potrà in qualsiasi momento richiedere:

- la visione e la stampa del numero di pasti distinti per tipologia di utenze quotidianamente
- i dati consuntivi ed il corrispettivo riscosso, per ogni periodo di fatturazione, che evidenzia: il numero di utenti appartenenti a ciascuna fascia di reddito ed il numero di pasti erogati distinto per scuola
- la visione e la stampa della situazione contabile di ogni utente (codice personale), in particolare il conti elettronici in negativo.
- L'accesso informatizzato a tutti i dati contenuti nel sistema, mediante apposita interfaccia

Potrà inoltre acquisire apposite statistiche relative ai particolari momenti della gestione e del servizio, lo storico, i costi, le presenze, il numero complessivo dei dati forniti (totale o parziale), secondo le date e i periodi richiesti.

Al termine dell'appalto la Ditta concessionaria, dovrà trasferire, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

Relativamente alle prenotazioni dei pasti e alla gestione del sistema informatizzato web based, la Ditta concessionaria dovrà garantire:

- **In caso di gestione di tale servizio con proprio personale**, il minimo impatto sull'attività didattica e sulla struttura delle scuole;
- prevedere la gestione dei pasti per tutti i soggetti, differenziandone le relative prenotazioni e assicurando la puntuale gestione delle diete speciali;
- il caricamento delle presenze di ogni utente in modo da addebitare il relativo costo pasto quotidiano in relazione alla tariffa assegnata

Dal mese di luglio al mese di settembre di ogni anno scolastico, la Ditta concessionaria e l'Amministrazione Comunale provvederanno all'aggiornamento della banca dati utenti, e la Ditta stessa alle procedure di promozione annuali.

ARTICOLO 21 – GESTIONE DELLE COMUNICAZIONI

Ogni comunicazione (cartacea, via SMS, etc.) con i genitori deve essere preventivamente autorizzata da parte dell'Amministrazione Comunale. Gli oneri, compreso gli SMS, sono a carico della Ditta concessionaria.

ARTICOLO 22 – GESTIONE CORRISPETTIVI/INSOLUTI

Con l'atto di concessione del servizio il Comune di San Vittore Olona trasferisce alla ditta concessionaria le prerogative proprie della Pubblica Amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi.

A tal fine spetta alla ditta concessionaria la rilevazione nominativa degli utenti e la relativa escussione, per via legale, del recupero delle somme dovute, senza pregiudizio alcuno per il concedente.

Nel caso in cui si verificano insolvenze da parte degli utenti per un accertato negativo di almeno € 40,00, la Ditta concessionaria è tenuta ad effettuare almeno due solleciti per ogni anno scolastico.

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

In caso di mancata regolarizzazione del residuo negativo prima di agire per vie legali la Ditta concessionaria invierà al Comune di San Vittore Olona l'elenco degli insoluti per consentire la valutazione di eventuali interventi di carattere sociale.

Le insolvenze che il Comune di San Vittore Olona non riconoscerà come onere sociale, mediante espressa concessione di contributo sociale, saranno rimosse dalla Ditta concessionaria.

In nessun caso il Concessionario potrà sospendere unilateralmente la somministrazione del pasto per gli utenti insolventi durante l'anno scolastico.

Prima dell'inizio di ogni anno scolastico, a tutti coloro che non hanno provveduto a pagare la refezione scolastica dell'anno precedente, verrà comunicata l'esclusione dal servizio. Ai bambini delle famiglie che non hanno provveduto a pagare i debiti all'inizio dell'anno scolastico verrà fornito un panino farcito per la durata massimo di 15 giorni

ARTICOLO 23 – GESTIONE DELLA BANCA DATI

La Ditta concessionaria è responsabile della banca dati costituita dai nominativi degli utenti e dalle informazioni relativi agli stessi, secondo quanto definito dal Dlgs 196/2003 s.m.i..

I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla privacy.

In caso di decadenza della concessione o sua scadenza naturale, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa al Comune di San Vittore Olona che ne detiene la proprietà.

TITOLO IV - PROCEDURE DI GARA

ARTICOLO 24 – PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Le offerte dovranno essere presentate in busta chiusa e sigillata.

Le stesse, in conformità a quanto previsto dal bando di gara, dovranno indicare:

1. il prezzo unico ed unitario del pasto per ogni servizio indicato nel presente capitolato, comprensivo di tutti gli oneri descritti nel presente Capitolato
2. il progetto tecnico dei servizi previsti dal presente capitolato, comprensivo di eventuali proposte migliorative e/o aggiuntive.
Il progetto tecnico, che non dovrà superare complessivamente il numero di 100 cartelle max in formato A4 (carattere: Times New Roman - corpo: 12) dovrà specificare quanto segue, nell'ordine di seguito indicato:

A - PERSONALE

- l'organigramma del personale e la relativa qualifica, compreso il profilo professionale del Direttore del servizio e del Servizio Dietetico con il quale si intende gestire il servizio descritto nel capitolato di gestione.
- una relazione illustrante l'organizzazione del personale per la realizzazione dei servizi descritti nelle specifiche di gestione, con indicazione degli orari di servizio e dei carichi di lavoro, nonché dei criteri e modalità nella sostituzione del personale in caso di assenze

B – FORMAZIONE DEL PERSONALE

- la descrizione delle modalità, del numero e del tipo di interventi destinati alla formazione del personale e l'articolazione degli stessi nell'intero periodo di gestione.

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

C – MODALITA' DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME

- le modalità di selezione dei fornitori, di fornitura e rifornimento delle materie prime ed il loro stoccaggio.
- L'elenco dei fornitori e le eventuali certificazioni da essi possedute

D – MODALITA' DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, COTTURA, DISTRIBUZIONE, LAVAGGIO E SANIFICAZIONE

- i sistemi di preparazione, cottura, conservazione, trasporto, distribuzione, ect., con indicazione delle modalità del servizio di preparazione e somministrazione.
- la descrizione delle modalità adottate per garantire la sicurezza dei lavoratori, secondo quanto previsto dalla L 123/2007 e D.Lgs 81/2008
- la descrizione del piano di autocontrollo dell'igiene tipo e della relativa modulistica secondo quanto previsto dal Reg CE 852/2004.
- l'illustrazione delle modalità implementate per garantire il rispetto del criterio di rintracciabilità previsto dal Reg CE 178/2002.
- la gestione delle emergenze e l'indicazione di eventuali Centri Cottura alternativi.
- le modalità di fornitura e gestione dei prodotti BIO, con l'indicazione delle eventuali analisi
- l'indicazione del piano di sanificazione, delle modalità di disinfestazione e derattizzazione

E – MODALITA' E PIANO DEI TRASPORTI DEI PASTI

- Descrizione delle modalità del trasporto dei pasti,
- L'indicazione del numero ed del tipo dei mezzi impiegati,
- L'indicazione del tipo di contenitori termici utilizzati, sia in multirazione, che in monorazione utilizzati per il trasporto delle diete speciali.

F - CONTROLLI

- le modalità di esecuzione, la tipologia delle analisi e dei prelievi e la relativa quantificazione annua.

G – MODALITA' OPERATIVE DI RILEVAZIONE DELLE PRESENZE

- di cui vedesi art 20

Dovranno inoltre essere indicati:

GLI INTERVENTI MIGLIORATIVI ED AGGIUNTIVI

- la proposta di eventuali interventi migliorativi a strutture, attrezzature e macchine
- gli interventi atti a ridurre l'impatto ambientale
- la proposta di menu per dipendenti comunali, Centri estivi e Anziani a domicilio
- la proposta di ulteriori prodotti BIOLOGICI

LE EVENTUALI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

- I singoli progetti e la loro articolazione

LE EVENTUALI CERTIFICAZIONI in possesso della Ditta concessionaria

- ISO 9001:2008 Qualità
- ISO 22000:2005 Sicurezza alimentare
- UNI 10854:1999 HACCP
- ISO 14001:2004 Gestione ambientale
- ISO 22005-2008 Rintracciabilità
- OHSAS 1800:2007 Sicurezza luoghi lavoro
- Certificazione BIO
- SA 8000:2001 Responsabilità Etica e Sociale

Si precisa che non verranno assegnati punteggi oltre la 100ma pagina del progetto tecnico.

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

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

ARTICOLO 25 – CRITERI E MODALITA' DI GARA PER L'AGGIUDICAZIONE

Per i servizi oggetto del presente capitolato l'affidamento in concessione avverrà mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 12/04/2006, n. 163 recante "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE".

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

1. OFFERTA ECONOMICA

punti 40

- *Prezzo relativo al servizio di ristorazione scolastica
comprensivo del servizio per centro estivo e pasto dipendenti comunali* *punti 35*
- *Prezzo relativo al servizio di preparazione, confezionamento, consegna pasti per gli anziani
domiciliari* *punti 1*
- *Prezzo relativo al servizio di consegna pasti crudi all'Asilo Nido Comunale* *punti 3*
- *Prezzo relativo al costo pasto cittadini del Comune di San Vittore Olona con età superiore a
65 anni c/o self service di Via Don Magni, 5 prezzo intero* *punti 0,5*
- *Prezzo relativo al costo pasto cittadini del Comune di San Vittore Olona con età superiore a
65 anni c/o self service di Via Don Magni, 5 prezzo ridotto* *punti 0,5*

Per la valutazione delle offerte economiche si procederà come segue:

- Il punteggio verrà attribuito per ogni tipologia di servizio secondo un criterio di proporzionalità inversa
- All'offerta economicamente più vantaggiosa verrà attribuito il punteggio massimo
- Il punteggio alle altre offerte sarà attribuito secondo la seguente formula:

punteggio da assegnare =
$$\frac{\text{prezzo più basso offerto} \times \text{punteggio massimo}}{\text{prezzo offerto}}$$

Saranno presi in considerazione i quozienti e due decimali.

2. OFFERTA TECNICA/PROGETTUALE

punti 60

2.1 QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

punti 43

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

A – PERSONALE

(max punti 14)

- I) Numero addetti alla preparazione (cuochi, ASM) punti 1
- II) Monte ore addetti alla preparazione punti 2
- iii) Indice di Produttività su base settimanale, relativo a ciascun terminale di somministrazione punti 6
- iv) Qualifica/curriculum Direttore del servizio, della Dietista e del capo cuoco punti 2
- v) Monte ore presenza settimanale in loco del Direttore di Servizio (da non intendersi come reperibilità) oltre a quelli richiesti dal Capitolato punti 1
- vi) Monte ore presenza settimanale in loco del Dietista (da non intendersi come reperibilità) oltre a quelli richiesti dal Capitolato punti 2

B – FORMAZIONE DEL PERSONALE

(max punti 3)

- I) Monte ore complessivo formazione/aggiornamento per anno scolastico. punti 1
- II) Valutazione programmi e articolazione calendario punti 2

C – MODALITA' DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME

(max punti 3)

- I) Indicazione elenco, modalità di selezione dei fornitori punti 1
- II) Certificazione dei fornitori (da documentare) punti 1
- III) Frequenza delle forniture delle varie tipologie di prodotto punti 1

D – MODALITA' DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, COTTURA, DISTRIBUZIONE, LAVAGGIO E SANIFICAZIONE

(max punti 8)

- I) Descrizione delle modalità operative, introduzioni di accorgimenti atti ad ottimizzare il servizio, valutazione piano di autocontrollo, valutazione sistema rintracciabilità punti 3
- II) Gestione delle emergenze (Centro Cottura alternativo, indicazione menu di emergenza, ecc.) punti 1
- III) Gestione del prodotto BIO con indicazione di eventuali analisi punti 2
- IV) Valutazione del piano di sanificazione, delle modalità di disinfestazione e derattizzazione punti 2

E – MODALITA' PIANO DEL TRASPORTO DEI PASTI

(max punti 5)

- I) Numero e tipologia dei furgoni adibiti al trasporto dei pasti punti 2
- II) Valutazione del piano del trasporto punti 1
- III) Caratteristiche tecniche contenitori termici (mono e pluriporzione) punti 2

F – CONTROLLI

(max punti 3)

- I) N°analisi/anno chimiche (in loco) su materie prime e acqua potabile punti 1
- II) N°analisi microbiologiche/anno su materie prime, semilavorati, prodotti finiti punti 1
- III) N°tamponi/anno di superficie-palmari punti 1

G – MODALITÀ OPERATIVE DI RILEVAZIONE DELLE PRESENZE GIORNALIERE

(max punti 7)

- I) Messa a disposizione di personale per la rilevazione giornaliera delle presenze
-

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

punti 5

II) Eventuali migliorie al servizio informatizzato

punti 2

2.2 INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI

(max punti 12)

I) Interventi migliorativi a strutture e valutazione degli interventi (specificare importo e documentare)

punti 2

II) Interventi strutturali atti a ridurre l'impatto ambientale

punti 2

III) Interventi migliorativi ad attrezzature/macchine e valutazione degli interventi (specificare importo e documentare)

punti 4

IV) N° prodotti e valutazione alimenti BIO oltre a quelli richiesti

punti 2

VI) valutazione menu per dipendenti comunali, anziani oltre 65 anni, Centri estivi e Anziani a domicilio

punti 2

VII) Altro

punti 1

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

2.3 INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

(max 3 punti)

I) Valutazione delle iniziative e del materiale didattico a supporto

punti 1,5

II) Monte ore complessivo

punti 1,5

2.4 SISTEMI QUALITA' (max 2 punti)

Per la valutazione dell'offerta tecnica si procederà nei seguenti modi:

- Secondo criterio di proporzionalità diretta
- Secondo criterio di proporzionalità inversa
- Secondo la seguente griglia di valutazione:
 - o insufficiente: non soddisfa il livello di qualità atteso punti 0
 - o sufficiente: non consente una piena valutazione sul raggiungimento del livello di qualità atteso 25% del punteggio max previsto
 - o discreto: soddisfa solo in parte le aspettative 50% del punteggio max previsto
 - o buono: soddisfa le aspettative 75% del punteggio max previsto
 - o eccellente: soddisfa completamente le condizioni e le aspettative con previsioni di una qualità eccellente del servizio da realizzare 100% del punteggio max previsto

Nel corso della valutazione dell'offerta relativamente al progetto tecnico, la Commissione si riserva la possibilità di convocare i rappresentanti di tutte le ditte oppure richiedere documentazione integrativa al fine di ottenere chiarimenti o spiegazioni dettagliate di alcuni degli aspetti del progetto non sufficientemente definiti

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

La gara per l'aggiudicazione si intende definita per l'Amministrazione solo dopo le approvazioni intervenute a termini di legge.

L'Amministrazione Comunale si riserva di procedere alla gara per l'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, che, esaminata, dovesse risultare vantaggiosa per l'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì, a suo insindacabile giudizio, la facoltà di non procedere ad alcuna aggiudicazione.

ARTICOLO 26 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA – RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESE

1. Possono partecipare alla gara le imprese, in forma individuale e societaria, i consorzi e le società consortili, cooperative e loro consorzi, che non incorrano nelle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D. Lgs n. 163/2006 e s.m.i. e che siano in regola con la legge 68/99 (norme per il diritto dei lavoratori disabili), ed iscritte alla C.C.I.A.A. per l'attività oggetto della presente aggiudicazione (imprese esercenti servizi di ristorazione collettiva), per le imprese italiane o straniere residenti in Italia; ovvero iscrizione in apposito Registro Professionale dello Stato di residenza, per le imprese straniere;
2. Sono ammesse a partecipare alla gara anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, ai sensi dell'art. 34, comma 1, lett. d) e dell'art. 37, comma 8 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;
3. L'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di gara per l'aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 37 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i.;
4. L'offerta congiunta dei concorrenti raggruppati o consorziati comporta la responsabilità solidale di tutte le imprese raggruppate o consorziate nei confronti dell'Amministrazione committente.
5. Le singole imprese facenti parte del gruppo risultato aggiudicatario/concessionario, devono conferire con un unico atto, in forma di scrittura privata autenticata, mandato speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale capogruppo. La procura è conferita al rappresentante legale dell'Impresa capogruppo.
6. Il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei confronti dell'Amministrazione appaltante.
7. Si rinvia, per quanto non previsto dal presente capitolato all'art. 37 del D.lgs. n.163/2006 e s.m.i..
8. L'Impresa che partecipa ad un'associazione o consorzio, non può partecipare né ad altre associazioni o consorzi, né singolarmente.
9. I consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. c) del D.Lgs n. 163/06 e s.m.i., sono tenuti ad indicare in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi consorziati è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio, sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'art. 353 del codice penale.
10. Ai sensi dell'art. 38, comma 1, lett. m-quater) del D.Lgs n. 163/06 e s.m.i., saranno esclusi dalla gara i soggetti che si trovino, rispetto ad un altro concorrente alla medesima gara, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 c.c. o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale. Tale situazione dovrà essere espressamente dichiarata dai concorrenti, ai sensi e secondo le modalità indicate nell'art. 38, comma 2, secondo capoverso del D.Lgs n. 163/06 e s.m.i. La dichiarazione di essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

di avere formulato autonomamente l'offerta, con l'indicazione del concorrente con cui sussiste tale situazione, dovrà essere corredata da idonea documentazione - inserita in separata busta chiusa - utile a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta. *L'Ente appaltante escluderà i concorrenti per i quali accerterà che le relative offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi, dando atto che la verifica e l'eventuale esclusione sarà disposta dopo l'apertura delle buste contenenti le offerte economiche.*

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

ARTICOLO 27 – REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Sono ammesse a partecipare alla gara per la concessione del servizio di ristorazione Scolastica ed altri servizi ristorativi comunali le Società, in possesso dei seguenti requisiti:

a) Iscrizione al registro delle Imprese alla Camera di commercio per l'attività oggetto della presente concessione o ad analogo organismo europeo ai sensi dell'art. 39 del d.lgs 163/2006;

b) **assenza cause di esclusione alla partecipazione alle gare** ai sensi dell'art. 38 del dlgs. 12 aprile 2006, n. 163 e s.m.i

c) per le imprese con sede in Italia: osservanza delle norme di cui alla legge n. 68 del 12.3.1999 sul collocamento obbligatorio dei disabili;

d) assolvimento degli obblighi contributivi, previdenziali ed assistenziali relativamente ai lavoratori subordinati;

e) dichiarazione di cui al comma 2 art. 38 del dlgs. 12 aprile 2006, n. 163 e s.m.i. come da comma 10 art. 26 del presente Capitolato

f) Capacità economica e finanziaria

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

- idonee dichiarazioni bancarie (rilasciate da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. n. 385/1993) attestanti l'affidabilità e la solvibilità dell'offerente e la garanzia sul piano economico di far fronte ad appalti/concessioni di valore economico pari almeno a €. 5.000.000,00 (*Si precisa che in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ciascun operatore economico del raggruppamento o ciascun consorziato dovrà produrre almeno 1 (una) referenza bancaria attestante la solvibilità e la solidità finanziaria ed economica del concorrente*).
- dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa realizzato nell'ultimo triennio (2007/2008/2009) e conseguimento di un fatturato specifico per servizi identici e/o analoghi a quelli oggetto della presente aggiudicazione (*gestione servizi di ristorazione scolastica e/o collettiva*) non inferiore ad € 1.600.000 al netto dell'IVA, realizzato nel triennio. (*Si precisa che nell'ipotesi di raggruppamento il requisito del fatturato specifico sopra indicato dovrà essere posseduto dalla capogruppo in misura non inferiore al 60% e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle mandanti in misura non inferiore al 10%; il Raggruppamento dovrà comunque possedere il requisito sopra indicato nella misura del 100%*).

g) Capacità tecnica

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

- dichiarazione concernente l'elenco dei principali servizi identici e/o analoghi a quelli oggetto della presente aggiudicazione (*gestione servizi di ristorazione scolastica e/o collettiva*), prestati negli ultimi tre anni (2007/2008/2009), con l'indicazione degli importi e del numero dei pasti annui erogati, delle date e dei destinatari pubblici e/o privati, dei servizi stessi, in cui sia ricompresa la gestione di almeno un servizio di ristorazione scolastica con almeno 70.000 pasti annui.

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

Il concorrente, a comprova dei servizi prestati, può allegare certificati rilasciati e vistati dalle Amministrazioni committenti. Le dichiarazioni e i documenti attestanti il possesso della capacità economica e finanziaria e di quella tecnica, dovranno essere inseriti nella busta della documentazione amministrativa (busta n.1).

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare idonei controlli su quanto dichiarato dai concorrenti rispetto ai punti suindicati, ai sensi del DPR 445/2000 art. 71.

Al concorrente aggiudicatario sarà richiesta la documentazione probatoria delle dichiarazioni rese in sede di gara, ai sensi dell'art. 41, comma 4 e 42, comma 4 del D.Lgs. 163/2006.

ARTICOLO 28 – DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE A PENA DI ESCLUSIONE

1. **Dichiarazione** in carta semplice, resa dal Titolare o dal Legale Rappresentante della Società, non autenticata, presentata unitamente ad una fotocopia semplice del documento di identità in corso di validità, da redigersi su modello di dichiarazione “**Allegato 1 - Modello di domanda di partecipazione alla gara e dichiarazioni sostitutive**” del presente Capitolato, o su carta intestata nel rispetto dello schema di dichiarazione di cui sopra (**Busta 1**);

2. **Presentazione del Documento di Iscrizione alla Camera di Commercio (busta 1)**

3. dichiarazione di cui al comma 2 art. 38 del dlgs. 12 aprile 2006, n. 163 e s.m.i. come da comma 10 art. 26 del presente Capitolato

4. Attestazione di partecipazione al sopralluogo obbligatorio presso i locali utilizzati per il servizio di Ristorazione Scolastica.

5. **Cauzione provvisoria** pari al 2% dell'importo al netto di IVA a base d'asta del servizio in aggiudicazione (€ 45.863,26), da presentarsi mediante fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/93, con scadenza minima di giorni **180** decorrenti dalla data di presentazione dell'offerta, oppure tramite versamento in contanti intestato alla Tesoreria Comunale di San Vittore Olona, Ag. n. 550, presso la Banca di Legnano, specificando la causale, o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso aziende autorizzate.

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

Nell'ipotesi in cui la cauzione provvisoria sia rilasciata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa fidejussoria in conformità alla scheda tecnica 1.1, allegata al D.M. n. 123 del 12/03/04, in osservanza della clausole di cui allo schema tipo 1.1. allegato al predetto decreto, dovrà essere integrata dalla clausola esplicita di rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del C.C., in conformità all'art. 75 commi 4, 5, 6, 8 del Codice dei Contratti (D.Lgs n.163/06).

La garanzia, in qualunque forma prestata (deposito in contanti, titoli debito pubblico, fidejussione bancaria o assicurativa), deve essere altresì corredata, a pena di esclusione, da una dichiarazione contenente l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'art. 113 D.Lgs 163/06, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

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

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

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

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

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

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

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

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

6. Attestazione rilasciata da due o più istituti bancari di idoneità economica finanziaria, di cui all'art 27 (**Busta 1**);

7. Elenco dei principali servizi identici e/o analoghi a quelli oggetto della presente aggiudicazione (prestati nell'ultimo triennio) di cui all'art.27 del presente capitolato, in cui sia ricompresa la gestione di almeno un servizio di ristorazione scolastica con almeno 150.000 pasti annui (**Busta 1**);

8. Ricevuta di versamento del contributo di € 70,00 (settanta/00), richiesto per la partecipazione alla gara ai sensi della Deliberazione dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici del 01/03/2009 (da inserire nella **busta 1**). Il pagamento della contribuzione deve essere effettuato con una delle seguenti modalità:

1. versamento *online*, collegandosi al Servizio riscossione contributi disponibile in homepage sul sito web dell'Autorità all'indirizzo <http://www.avcp.it>, seguendo le istruzioni disponibili sul portale, tramite: carta di credito (Visa o MasterCard), carta postepay, conto BancoPostaOnLine oppure conto BancoPostalImpresaOnLine. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'operatore economico deve allegare (nella busta 1 relativa alla "Documentazione amministrativa") copia stampata dell'e-mail di conferma, trasmessa dal Servizio riscossione contributi e reperibile in qualunque momento mediante la funzionalità di "Archivio dei pagamenti";

2. versamento sul conto corrente postale n. 73582561, intestato a "AUT. CONTR.PUBB." Via di Ripetta, 246, 00186 Roma, presso qualsiasi ufficio postale. A riprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare (nella busta 1 relativa alla "Documentazione amministrativa") la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità. La causale del versamento deve riportare esclusivamente:

o il codice fiscale del partecipante; o il CIG che identifica la procedura.

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

La causale del versamento deve riportare esclusivamente: o il codice identificativo ai fini fiscali utilizzato nel Paese di residenza o di sede del concorrente; o il CIG che identifica la procedura.

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

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

9. Progetto di gestione della aggiudicazione del servizio di ristorazione scolastica e di altri servizi ristorativi comunali, con particolare riferimento agli elementi di valutazione

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

dettagliatamente descritti nell'art. 24 del presente Capitolato (max 100 pagine in formato A4 - carattere: Times New Roman corpo 12) (**Busta 2**).

10. **Offerta economica**, redatta sul modello "**Allegato 2 – Fac-simile Modello offerta economica**", (**Busta n. 3**).

ARTICOLO 29 – MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

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

Il plico sigillato, in modo da garantirne l'integrità e recante l'intestazione "**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ED ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI**", firmato sui lembi di chiusura, dovrà recare l'indicazione del mittente e contenere 3 buste, ciascuna sigillata e firmata sui lembi di chiusura:

Busta 1 recante la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" - contenente tutta la documentazione amministrativa di cui **all'art. 28 del presente Capitolato punti da n. 1 a n. 8**

Busta 2, indicante all'esterno dicitura "OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA", contenente il Progetto Tecnico di gestione del servizio di ristorazione scolastica e altre utenze, tenendo conto degli elementi di valutazione descritti nell'art 24 del presente Capitolato ed eventuale ulteriore documentazione che il concorrente ritenga utile ai fini dell'attribuzione del punteggio.

In sede di assegnazione del punteggio al progetto tecnico verranno letti e valutati gli elementi descritti fino alla 100° (centesima) pagina.

Busta 3, indicante all'esterno dicitura "OFFERTA ECONOMICA", contenente l'offerta economica redatta utilizzando il fac-simile specificatamente predisposto e allegato al presente Capitolato (o riprodotto in modo sostanzialmente conforme) in competente bollo, sottoscritta dal legale rappresentante (**Allegato 2 – Modello offerta economica**)

L'offerta economica deve esprimere il prezzo netto unitario offerto per singolo pasto/servizio e non potrà superare l'importo di quanto previsto all'art. 4 del presente Capitolato.

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

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

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

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

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

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

Nella busta 3 non dovranno essere inseriti altri documenti.

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

Non saranno ammesse offerte che rechino abrasioni o correzioni.

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

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

ARTICOLO 30 – TERMINE DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E DI APERTURA DELLE BUSTE

L'offerta e tutta la documentazione di gara richiesta dovranno pervenire al Comune di San Vittore Olona – Via Europa, 23 - 20028 San Vittore Olona (Mi), Ufficio Protocollo, entro e non oltre le **ore 12.00 del 01.10.2010, a pena di esclusione.**

L'Ufficio Protocollo è aperto al pubblico il Lunedì, Martedì e Venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,00. Il giovedì dalle ore 16,00 alle ore 18,00

In prima seduta il giorno **4 ottobre 2010 alle ore 10** presso la Sede Comunale verrà aperta la BUSTA N.1 contenente la documentazione amministrativa. In tale seduta verranno verificati i requisiti di ammissione di cui all'articolo 27.

Potranno presenziare i Legali Rappresentanti delle ditte partecipanti ovvero loro delegati.

La presente quindi vale anche come convocazione a detta seduta, per le imprese che intendono partecipare;

L'eventuale esclusione dalla gara verrà immediatamente comunicata per iscritto al concorrente inadempiente

Successivamente, in sedute non pubbliche, la Commissione giudicatrice esaminerà l'offerta tecnica qualitativa (busta n.2) contenente il progetto tecnico, assegnando i relativi punteggi, secondo i criteri sopra indicati.

L'apertura delle offerte economiche (busta n.3) avverrà il giorno **18 ottobre alle ore 9** presso la Sede Comunale. A tale seduta potranno presenziare i legali rappresentanti delle ditte partecipanti ovvero loro delegati.

Eventuali variazioni nelle data relativa all'apertura della documentazione amministrativa e della verifica dei requisiti di ammissione e della data relativa all'apertura dell'offerta economica verranno comunicati alle ditte partecipanti con fax ovvero telegramma ovvero pubblicazione su sito internet del Comune.

ARTICOLO 31 - OFFERTE ANOMALE

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

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

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

L'Amministrazione concedente richiederà, per iscritto, assegnando all'offerente un termine non inferiore a quindici giorni, la presentazione delle giustificazioni relative alle voci che formano il prezzo complessivo offerto e relative agli altri elementi di valutazione. Ove non le ritenga sufficienti ad escludere l'incongruità dell'offerta, richiederà in forma scritta all'offerente le precisazioni ritenute pertinenti, assegnando un termine non inferiore a cinque giorni per presentare, in forma scritta, le precisazioni richieste. Prima di escludere l'offerta, ritenuta eccessivamente bassa, l'Ente

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

appaltante convocherà l'offerente con un anticipo non inferiore a tre giorni lavorativi, invitandolo a indicare ogni elemento che ritenga utile.

L'Amministrazione comunale può prescindere dalle giustificazioni e dall'audizione dell'offerente qualora:

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

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

ARTICOLO 32 – RINUNCIA ALLA CONCESSIONE

Qualora la Ditta concessionaria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria versata. L'Amministrazione Comunale di San Vittore Olona in tal caso richiederà il risarcimento dei danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi della Stessa.

ARTICOLO 33 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA

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

TITOLO V - MODALITA' OPERATIVE

ARTICOLO 34 – RISPETTO DELLA NORMATIVA

La Ditta concessionaria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e le altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio, per la tutela dei lavoratori.

Dovrà altresì garantire l'osservanza della normativa relativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dalla L 123/2007 e D.Lvo 81/2008, successive modifiche ed integrazioni.

La Ditta concessionaria 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 il Centro Cottura, per i refettori scolastici e per le cucine asili nido , secondo quanto previsto dal Reg CE 852/2004.

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

La Ditta concessionaria dovrà presentare al competente sportello unico territoriale (SUAP) la documentazione di inizio attività produttiva (DIAP), corredata di relativa relazione tecnica, contenente le caratteristiche degli ambienti e delle attrezzature presenti presso ogni struttura operativa e la valutazione del rischio igienico.

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

La Ditta concessionaria dovrà in ogni momento dimostrare di aver provveduto a quanto sopra esposto.

ARTICOLO 35 – MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO – TRASPORTO – CONSEGNA – SOMMINISTRAZIONE

I pasti dovranno essere confezionati presso il Centro Cottura di Via Don Magni, 5 con personale e derrate a carico della Ditta concessionaria, la quale dovrà provvedere al trasporto presso i singoli terminali di consumo, utilizzando dei mezzi di trasporto proprio e comunque con vani di carico lavabili e sanificabili.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire mediante legame fresco-caldo, a mezzo di contenitori termoisolati multi-razione, ad eccezione delle diete speciali per le quali si richiede il trasporto mediante contenitori termoisolati mono-razione. 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)

Per la fornitura di derrate alimentari all'Asilo Nido di Via Roma, 33, la ditta si impegna a consegnare le derrate con propri mezzi (CARRELLI COMPRESI) fino all'interno della cucina.

La Ditta concessionaria dovrà organizzare il piano dei trasporti e far sì che i tempi tra preparazione e consumo dei pasti siano ridotti al minimo. I pasti verranno consegnati in funzione degli orari di somministrazione, e dovranno essere consegnati per un tempo **non superiore a 15 minuti** prima dell'inizio del servizio di somministrazione.

Alla Scuola dell'Infanzia, il cui il servizio avviene su due turni, la consegna dei pasti dovrà avvenire prima di ogni turno.

ARTICOLO 36 – TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE-SOMMINISTRAZIONE

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

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

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

-
- per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di +60°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione;
 - per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +10°C;
 - gli alimenti altamente deperibili devono essere conservati e trasportati a temperatura non superiore a +4°C;
 - per yogurt e altri formaggi freschi (es: mozzarella, formaggio spalmabile, stracchino) può e deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +14°C.
 - per ricotta e latte fresco pastorizzato deve essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di +6°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 mantenute allegate le etichette originali e per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;**
 - lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C, salvo che per gli alimenti che possono essere cotti ancora congelati;
 - lo scongelamento dei prodotti surgelati deve avvenire secondo buona norma e comunque evitando l'immersione in acqua corrente.
 - le verdure per i contorni devono preferibilmente essere cotte al vapore, o al forno;
 - **le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;**
 - nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, prodotti panati devono essere cotti in forno;
 - non possono essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
 - tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
 - non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menu il purè o piatti simili è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con la Amministrazione Comunale
 - tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi
-

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

in materia e secondo norme di buona prassi igienica. **Potranno essere applicate deroghe alle suddette disposizioni, nella misura in cui l'operatore alimentare è in grado di documentare e garantire la sicurezza alimentare, pertanto tali deroghe, se previste, dovranno essere esplicitate nel manuale di autocontrollo predisposto dalla Ditta concessionaria. Di tali deroghe dovrà essere data comunicazione all'Ufficio Comunale competente**

TITOLO VI – PERSONALE

ARTICOLO 37 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE

Si richiede alla Ditta concessionaria dell'appalto l'assorbimento in organico, del personale già in servizio presso Il Centro Cottura ed i terminali di somministrazione della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado

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

La Ditta concessionaria dovrà attuare, nei confronti dei lavori costituenti oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti nei contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui svolgono lavori, nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabili nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

ARTICOLO 38 – NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Il personale addetto alla preparazione, alla cottura e al trasporto dei pasti sarà a carico della Ditta appaltatrice che provvederà all'attribuzione delle qualifiche di tale personale e a tutte le relative disposizioni.

La Ditta concessionaria è tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 15 ottobre all'Ufficio Comunale competente l'elenco completo del personale impiegato presso ogni realtà operativa, corredato dalle qualifiche e dagli orari di servizio.

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

Il numero di personale impiegato presso il Centro Cottura di Via Don Magni, 5 ed il relativo monte ore dovrà essere predisposto in base alle effettive esigenze del servizio.

Monte ore e cronogramma del personale impiegato presso il Centro Cottura saranno oggetto di valutazione in sede di gara per la concessione.

E' comunque richiesta **la presenza** presso il Centro Cottura di Via Don Magni, 5 di:

- un Direttore del servizio per almeno 10 ore settimanali con funzione di interfaccia con gli uffici comunali e con la Amministrazione Comunale, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio
- un dietista per almeno 5 ore settimanali; compito di tale dietista è quella della predisposizione dei menu per gli utenti che abbisognano di diete speciali, comprese quelle per l'Asilo Nido, nonché della supervisione delle fasi di preparazione delle stesse.

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

-
- di un capo cuoco diplomato, con funzioni di responsabile della produzione per almeno 40 ore settimanali.

Del suddetto personale dovrà essere prodotto relativo curriculum professionale, valutabile in sede di gara per la concessione.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di ristorazione 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 la Amministrazione Comunale. Vengono comunque indicati i seguenti rapporti di somministrazione:

scuola dell'infanzia 1 ASM / 40 pasti somministrati

scuola primaria 1 ASM / 50 pasti somministrati

scuola secondaria 1° grado 1 ASM / 80 pasti somministrati (servizio a self-service)

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

Tale indice sarà oggetto di valutazione in sede di gara per la concessione.

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

Tutto il personale dipendente dalla Ditta concessionaria dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla Ditta stessa.

Saranno a carico della Ditta concessionaria le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro;

La Ditta Concessionaria dovrà individuare una persona responsabile per il servizio informatizzato che rappresenti un punto di riferimento per gli uffici comunali competenti.

ARTICOLO 39 – SOSTITUZIONE DEL SERVIZIO PREPARAZIONE PASTI PRESSO L'ASILO NIDO

Qualora per motivi diversi la cuoca dell'Asilo Nido dovesse assentarsi, l'Azienda concessionaria, previo congruo preavviso da parte del Comune di San Vittore Olona, ha l'obbligo di provvedere alla preparazione dei pasti previsti per gli utenti dell'Asilo Nido, effettuandone anche il trasporto alla sede di Via Roma, 33.

A fronte di tale servizio verrà riconosciuto un incremento pari al 30% del costo del pasto crudo.

ARTICOLO 40 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale addetto al servizio, impiegato, sia presso il Centro di Produzione pasti, che presso i terminali di somministrazione, dovrà essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla Ditta concessionaria.

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

La Ditta concessionaria è tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 15 ottobre, all'Ufficio Comunale competente un piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale.

L'attività di formazione (monte ore annuale, programmi formativi, tempistica) sarà oggetto di valutazione in sede di gara per l'aggiudicazione.

ARTICOLO 41 – VESTIARIO

E' compito della Ditta concessionaria definire l'abbigliamento che il proprio personale dovrà indossare nelle varie fasi di lavoro.

La Ditta concessionaria dovrà pertanto fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro, da indossare durante le ore di servizio.

E' altresì tenuta a fornire indumenti diversi, preferibilmente di colore differente, da indossare per le operazioni di pulizia.

ARTICOLO 42 – SEGRETO D'UFFICIO – OTTEMPERANZA AL DLG 196/2003

Ogni dipendente della Ditta concessionaria 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 Dlg n.196 del 30.06.2003.

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

ARTICOLO 43 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, La Ditta concessionaria è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate.

Si ritiene parte integrante del presente capitolato **l'allegato "A" – Caratteristiche Merceologiche delle derrate alimentari**, riguardante le caratteristiche dei prodotti da utilizzare durante lo svolgimento del servizio;

Tutti i prodotti dovranno inoltre rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

- riportare la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- presentare una corretta etichettatura facilmente leggibile, secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali prevista; modalità di conservazione, istruzioni per l'uso degli alimenti per i quali sono

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero di lotto);

- possedere imballaggi integri ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
- nel caso di utilizzo di surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito uno scongelamento anche parziale, nella fase di detenzione. **A tale riguardo si precisa che lo scongelamento dovrà essere effettuato esclusivamente in armadio frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C.**

Non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti (fatta eccezione per alcuni prodotti surgelati es. bastoncini di pesce).

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma.

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

Si precisa che le caratteristiche riportate nell'Allegato "A", interessano anche i prodotti alimentari da fornire alla cucina dell'Asilo Nido, i pasti agli anziani ed i pasti somministrati presso il servizio a self-service di Via Don Magni, 5.

La Ditta Concessionaria è tenuta a presentare, prima dell'attivazione del servizio e ogni qualvolta l'Amministrazione Comunale lo richiedesse, le certificazioni relative ai diversi prodotti che verranno utilizzati, comprese quelle che ne attestino la rintracciabilità.

La ditta dovrà inoltre descrivere le modalità implementate per garantire il rispetto del criterio di rintracciabilità previsto dal Reg CE 178/2002;

Per tutti i prodotti in uso la ditta dovrà esibire, a richiesta dell'Amministrazione, gli originali delle bolle di consegna e relative schede tecniche di cui all'art 13.

La Ditta Concessionaria è altresì tenuta a fornire i documenti necessari completi di tutte le informazioni che occorrono al Comune per il recupero degli eventuali contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari utilizzati nella produzione dei pasti o distribuiti come merende, di cui all'art 13.

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

Di tutti i prodotti in uso dovranno essere a disposizione le relative schede tecniche.

ARTICOLO 44 – MENU E TABELLE DIETETICHE

I pasti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati nel menù in vigore e dovranno essere preparati con prodotti in conformità **agli Allegati "B1, B2, B3, B4, B5"**

Durante l'appalto potranno essere approntate modifiche ai menu ed alle tabelle dietetiche suindicate, introducendo variazioni con prodotti dello stesso livello qualitativo di quelli previsti, senza aumento di spesa del servizio, previo esplicito accordo con l'Amministrazione Comunale.

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

La Ditta concessionaria dovrà inoltre garantire la più ampia disponibilità alla sostituzione dei piatti che risultassero poco accettati dall'utenza.

Tali variazioni dovranno comunque tenere in debita considerazione quanto indicato nelle "Linee guida per l'elaborazione del menù scolastico" – Dipartimento di Prevenzione Medica UOC Igiene degli alimenti e della Nutrizione ASL MI 1 – giugno 2009

Il menù sarà unico per la Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado; potrà invece essere prevista un'eventuale differenziazione per la Scuola dell'Infanzia.

Si precisa che il menù della Scuola dell'Infanzia si intende anche comprensivo della merenda dei bambini iscritti al servizio.

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

Si precisa che la Ditta concessionaria dovrà sviluppare, sulla base delle tabelle dietetiche sopra indicate (a crudo), le corrispondenti grammature "a cotto"; tali grammature dovranno essere consegnate al Comune di San Vittore Olona entro 30 gg dall'affidamento dell'incarico.

Per l'Asilo Nido sarà previsto un menù specifico (vedi Allegati "B3", "B4" e "B5"), **comprensivo della fornitura di acqua minerale naturale in misura di 50 cl a bambino**

Per la mensa dei dipendenti comunali, gli anziani oltre i 65 anni, i centri ricreativi estivi e gli anziani a domicilio, la Ditta concessionaria dovrà predisporre apposito menù, comprensivo di una bevanda, prevedendo almeno un'alternativa allo stesso, da allegare al progetto tecnico.

La Ditta concessionaria dovrà inoltre essere disponibile a fornire cestini freddi per gite ed altre occasioni, secondo le modalità da concordarsi di volta in volta con l'Amministrazione Comunale.

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

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

Il suddetto elenco potrà essere modificato, secondo quanto preventivamente concordato con l'Ufficio Comunale competente.

I menù non potranno essere modificati da parte della Ditta concessionaria, se non previa intesa con l'Amministrazione Comunale, sentito il referente Comunale sulla qualità del servizio.

E' però consentita una variazione al menu nei seguenti casi:

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

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

In ogni caso la Ditta concessionaria dovrà dare tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale delle succitate variazioni di menu; le eventuali variazioni dovranno comunque essere concordate con l'Ufficio Comunale preposto.

ARTICOLO 45 – DIETE SPECIALI

La Ditta concessionaria deve essere dotata di apposito Servizio Dietetico e si impegna a fornire diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti, la cui richiesta sarà formalizzata dall'Amministrazione Comunale, allegando relativo certificato medico.

Per quanto concerne la predisposizione di Diete speciali si fa specifico riferimento a quanto indicato dalla locale ASL provincia di MI 1.

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

La fornitura dei suddetti prodotti sarà totalmente a carico della Ditta concessionaria, salvo diverse decisioni dell'Amministrazione Comunale rispetto alla fornitura dei prodotti medesimi.

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

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

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

Le diete speciali richieste dovranno essere confezionate dalla Ditta concessionaria in monoporzioni adeguatamente sigillate, recante apposita etichettatura con indicato il nome dell'alunno, la scuola e la classe, così da permetterne una facile identificazione.

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

Le caratteristiche dei suddetti contenitori saranno oggetto di valutazione in sede di gara per l'aggiudicazione.

Presso il Centro unico di Cottura e presso ogni refettorio dovrà essere presente un elenco dei soggetti allergici e/o intolleranti, completo dell'indicazione delle rispettive classi, delle patologie evidenziate e degli alimenti non ammessi.

La Ditta concessionaria si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dal D.Lgs 196/2003 in materia di protezione dei dati personali.

ARTICOLO 46 – UTILIZZO PRODOTTI BIO, D.O.P. e I.G.P

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

- Pasta di semola di grano duro
-

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

-
- Riso
 - Legumi secchi
 - Orzo perlato e farro
 - Olio extra vergine di oliva
 - Pomodori pelati o polpa di pomodoro
 - Aceto di vino
 - Succhi e polpa di frutta
 - Mele
 - Yogurt
 - Latte fresco pastorizzato di Alta Qualità
- .

La Ditta concessionaria dovrà indicare le modalità di gestione di tali alimenti e le eventuali analisi per la ricerca di pesticidi da effettuare nel corso di ciascun anno scolastico e il cui costo sarà a carico della stessa.

Tali modalità di gestione e gli eventuali accertamenti analitici annui saranno oggetto di valutazione in sede di gara per l'aggiudicazione.

Il caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, La Ditta concessionaria dovrà:

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

In caso di mancata comunicazione l'Amministrazione Comunale provvederà ad applicare le penali previste all'art 62.

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

La frequenza del consumo dei suddetti prodotti alimentari è indicata nei menu (**Allegato "B1", "B2", "B3", "B4", "B5"**).

La Ditta concessionaria potrà, in sede di presentazione della propria offerta, quale miglioria, proporre l'inserimento di ulteriori prodotti BIO, D.O.P. e I.G.P..

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

ARTICOLO 47 – UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

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

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

TITOLO VIII – CONTROLLI DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO

ARTICOLO 48 – CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONI – PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA – PIANO ANNUALE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE E CONTROLLI AMBIENTALI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la Ditta concessionaria dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili, di 150 grammi per ogni tipo di preparazione. Tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C presso il Centro Cottura per le 72 ore successive al giorno della somministrazione.

Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

La Ditta concessionaria dovrà presentare nella relazione tecnica e all'inizio di ogni anno scolastico un piano di analisi microbiologiche e chimiche sugli alimenti e un piano di verifica delle superfici (Tamponi Ambientali microbiologici).

Tale attività di controllo sarà oggetto di valutazione in sede di gara per l'aggiudicazione.

L'Amministrazione Comunale, quando lo ritenga necessario, potrà inoltre effettuare nel corso di ciascun anno scolastico dei normali controlli sull'operato della Ditta concessionaria mediante:

N°20 tamponi superficiali presso il centro cottura e/o i refettori

N°5 analisi microbiologiche e/o chimiche su alimenti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

N°2 tamponi su personale

Le suddette analisi saranno effettuate in un Laboratorio scelto dall'Amministrazione Comunale di San Vittore Olona ed il relativo costo sarà a carico della Ditta concessionaria.

ARTICOLO 49 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti gli ambienti, le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanizzate secondo quanto previsto dal piano di sanificazione predisposto dalla Ditta concessionaria.

Il suddetto piano di sanificazione dovrà prevedere, oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione ordinaria, interventi straordinari di pulizia (almeno una volta ogni tre mesi), sia presso il Centro Cottura, che presso i diversi refettori, in occasione delle chiusure per festività.

I servizi igienici ad uso del personale, sia presso il Centro Cottura, che presso i diversi refettori devono essere sempre dotati di sapone liquido ad azione disinfettante, carta monouso e carta igienica negli appositi porta rotoli

Il suddetto piano di sanificazione con l'indicazione dei punti di intervento, della frequenza degli interventi e dei prodotti impiegati, sarà oggetto di valutazione in sede di gara per l'aggiudicazione.

Le superfici destinate a venire in contatto diretto con le sostanze alimentari ed i piani di lavoro dovranno comunque presentare al termine delle operazioni di sanificazione i seguenti valori:

- CBT ≤ 10 UFC/cm²
- Coliformi totali = assenti

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

La Ditta concessionaria è tenuta al rispetto della raccolta differenziata dei rifiuti secondo le disposizioni comunali.

La Ditta concessionaria dovrà inoltre predisporre per il solo Centro Cottura un apposito sistema di monitoraggio atto ad individuare la presenza di ratti ed insetti striscianti, adottando un piano preventivo di derattizzazione e disinfestazione.

Le modalità d'intervento per la disinfestazione e derattizzazione saranno oggetto di valutazione in sede di gara per l'aggiudicazione.

Restano a carico della Ditta concessionaria i prodotti necessari per la detersione, la disinfezione delle superfici e per la disinfezione degli ambienti.

ARTICOLO 50 – ATTIVITA' DI CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

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 contratto, sia presso il Centro Cottura, che presso i terminali di somministrazione.

La suddetta attività di controllo potrà avvenire mediante l'ausilio di idonea strumentazione (termometri, pHmetri, bilance, macchina fotografica, ecc.)

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

ARTICOLO 51 – COMMISSIONE MENSA

La Commissione Mensa collabora con l'Amministrazione Comunale nella rilevazione della modalità di erogazione del servizio di ristorazione scolastica.

Le Commissioni Mensa esercitano, nell'interesse dell'utenza un ruolo:

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

Ruolo, compiti, relazioni e modalità di funzionamento sono disciplinate da apposito Regolamento Comunale.

ARTICOLO 52 – RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta concessionaria, per iscritto, le osservazioni alle contestazioni rilevate in sede di controllo.

Se entro dieci giorni dalla data di comunicazione, la Ditta concessionaria non fornirà nessuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le penali previste dal presente capitolato all'art 62.

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

ARTICOLO 53 – ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO

La Ditta concessionaria ha l'obbligo di segnalare all'Ufficio Comunale competente e di far pervenire in seguito, i risultati delle eventuali analisi, ispezioni o sopralluoghi effettuati nei locali adibiti al Servizio di ristorazione scolastica da parte delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande.

ARTICOLO 54 – RIFIUTO DELLA FORNITURA

I cibi preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che tali risultino dopo l'ispezione delle autorità sanitarie competenti, saranno respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo.

TITOLO IX - ATTREZZATURE E MANUTENZIONE

ARTICOLO 55 – DOTAZIONE DI NUOVE ATTREZZATURE

E' richiesta alla Ditta concessionaria la fornitura e l'installazione delle seguenti nuove attrezzature, come da **Allegato "C"**:

presso il **Centro Cottura** di Via Don Magni, 5:

n°1 piano cottura a gas (4 fuochi)

n°1 affettatrice verticale (lama 350mm) dotata di tutti i sistemi di sicurezza

n°1 affettatrice a gravità manuale (lama 350mm) dotata di tutti i sistemi di sicurezza

n°1 tritacarne in acciaio inox 18/10. modello da tavolo dotato di tutti i sistemi di sicurezza

n°2 eliminazione distanziali ciechi e inserimento di relativi filtri aspiranti in cappa di aspirazione (fry-top e cuoci pasta)

n°3 congelatori a pozzetto (1410X720X1000)

Per il refettorio della **Scuola dell'Infanzia**:

- la sostituzione del lavello a doppia vasca in acciaio inox, corredato di armadio che sostituisca quello attualmente in dotazione.
- la dotazione di armadietti a doppio scomparto in numero pari al personale impiegato in tale struttura.

Per il refettorio della **Scuola Primaria** di Via Don Magni, 2

- Dotazione di piatti fondi e piani e di bicchieri per c.ca 250 coperti (attualmente mancanti)
- N°1 lavastoviglie a capottina

Per il refettorio della **Scuola Secondaria di 1° grado** di Via XXIV Maggio, 34/36:

- l'allestimento di apposito spazio per le operazioni di approntamento dei pasti in arrivo, corredato da relativa linea self service.
 - N°1 banco self caldo a tre vasche 3 GN 1/1
 - N°1 banco self neutro armadiato (2000x700x900)
 - N°1 tavolo armadiato (2000x700x900)
 - N°1 lavello doppia vasca chiuso con rubinetti a pedale

ARTICOLO 56 – STRUTTURA, ATTREZZATURA, ARREDI

L'Amministrazione Comunale si impegna a fornire alla Ditta concessionaria il Centro Cottura, dotato di linea self service di Via Don Magni, 5 e mette a disposizione i locali del refettorio Scuola

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

dell'infanzia di Via Leopardi, della Scuola Primaria di Via Don Magni, 2 e della Scuola Secondaria di 1° grado di Via XXIV Maggio, 34/36.

Oltre all'elenco completo delle attrezzature già esistenti di cui all'**allegato "D"**.

Tutto il materiale preso in consegna dalla Ditta concessionaria è descritto nel verbale di consegna e s'intende in buono stato di conservazione.

La Ditta concessionaria s'impegna all'uso corretto e diligente con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti, dei macchinari e dei locali costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.

La Ditta concessionaria deve segnalare tempestivamente alla 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.

La Ditta concessionaria non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

E' richiesta alla Ditta concessionaria la proposta di una serie di migliorie strutturali e di dotazione di nuova attrezzature e arredi atte a migliorare l'organizzazione del servizio.

Tali migliorie saranno oggetto di valutazione in sede di gara d'aggiudicazione.

ARTICOLO 57 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE MACCHINE, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI IMPIANTI

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine, delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi per la distribuzione dei pasti, nonché la sostituzione delle stesse, qualora non più idonee all'utilizzo, presenti presso il Centro Cottura di Via Don Magni, 5, e presso i diversi refettori sono a carico della Ditta concessionaria, che dovrà garantirne il funzionamento adeguato e il buono stato di manutenzione.

La mancata applicazione di quanto sopra esposto darà origine all'applicazione delle Penali previste all'art 62 del presente Capitolato.

ARTICOLO 58 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE STRUTTURE

La manutenzione ordinaria del Centro Cottura e dei refettori è a carico della Ditta concessionaria. Si precisa che nella manutenzione ordinaria si intende compresa la tinteggiatura, da effettuare ogni triennio, a regola d'arte, delle pareti e dei soffitti di tutti i locali (cucina e refettori), utilizzati per il servizio e relativa pulizia.

La mancata applicazione di quanto sopra esposto darà origine all'applicazione delle Penali previste all'art 62 del presente Capitolato.

La manutenzione straordinaria del Centro Cottura e dei refettori è a carico del Comune di San Vittore Olona

ARTICOLO 59 - MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE ATTREZZATURE E DELLE MACCHINE: SPECIFICHE TECNICHE

La Ditta concessionaria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 7 giorni successivi al verificarsi del guasto.

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

Al verificarsi del guasto di qualsiasi natura esso sia la Ditta concessionaria sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato.

Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dalla Ditta concessionaria dovrà pervenire copia della bolla della Ditta intervenuta all'Amministrazione Comunale, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante del Centro cottura, nonché dei refettori.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - dell'efficienza delle attrezzature e della loro sicurezza.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato in misura del 50% del valore di costo delle macchine nuove.

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio la Ditta concessionaria dovrà redigere un apposito **registro delle manutenzioni** su cui siano riportati i seguenti elementi:

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

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

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

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

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

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche la Ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e di darne comunicazione all'Amministrazione Comunale.

La Ditta concessionaria è tenuta ad effettuare lavori o modifiche che si rendessero necessari per l'adeguamento alle normative in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione.

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

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale:

- vigilare sulla gestione del Centro Cottura, nonché dei refettori, compiendo tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di manutenzione;

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

-
- intimare l'esecuzione dei lavori ordinari ritenuti necessari per il buon funzionamento e la manutenzione del Centro Cottura e dei refettori;
 - eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese alla Ditta concessionaria, in caso di inottemperanza alle intimazioni di cui sopra;
 - imporre la destinazione degli eventuali indennizzi assicurativi riscossi dalla Ditta concessionaria per i danni subiti, per gli incendi o per le altre eventualità assicurative, alle riparazioni e ricostruzioni necessarie o sostituzioni dei macchinari.

ARTICOLO 60 – MANUTENZIONE STRAORDINARIA DELLE STRUTTURE

La manutenzione straordinaria dei refettori e del Centro Cottura di Via Don Magni, 5 è a carico dell'Amministrazione Comunale di San Vittore Olona.

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

- riparazione e sostituzione di parti riguardanti l'impianto idrico, elettrico, di fornitura di gas, di ventilazione, di condizionamento, igienico-sanitario, di canalizzazione della rete fognaria.
- installazione di congegni necessari per l'adempimento alle norme di sicurezza.
- Sistemazione e/riparazione delle parti esterne dei locali affidati alla Ditta concessionaria (tinteggiatura, sistemazione di rete fognaria, pavimentazione, sistemazione degli accessi (cancellate, inferiate, ecc).
- Manutenzione del verde

In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, La Ditta concessionaria dovrà concedere libero accesso al personale Comunale o di altre imprese autorizzate, regolamentandone l'accesso per non intralciare lo svolgimento del servizio.

L'Amministrazione Comunale non si assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei pasti non è consentito l'accesso al personale estraneo non autorizzato.

ARTICOLO 61 – FORNITURA DI STOVIGLIAME, BICCHIERI, POSATE E DI MATERIALE A PERDERE

E' richiesta la dotazione di stoviglie e bicchieri (attualmente mancanti) per il refettorio della Scuola Primaria di Via Don Magni, 2 (c.ca 210 coperti).

La Ditta concessionaria è inoltre tenuta a fornire:

- quando necessario, stovigliame, vasellame, bicchieri, di materiale uguale a quello in dotazione, posate in acciaio inox, nonché pentolame ed altre attrezzature (bacinelle gastronomiche, placche, ecc.) in sostituzione di quello rovinato o consunto per usura o mancante.
- a rimpiazzare le caraffe in polycarbonato da litri 1, dotate di coperchio per il servizio di distribuzione dell'acqua potabile.
- ad integrare la dotazione iniziale di pentole, stoviglie, posate e bicchieri necessarie a garantire il servizio di ristorazione scolastica.
- materiale monouso a perdere (piatti, posate e bicchieri) per la Scuola Secondaria di 1° grado.
- tovagliette e tovaglioli in carta monouso per tutti i refettori.

Sarà a carico della Ditta concessionaria 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, cucchiai e tutta l'attrezzatura utilizzata per la

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

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

TITOLO X – SANZIONI E PENALITA'

ARTICOLO 62 – PENALITA'

Il servizio dovrà essere eseguito attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del capitolato e del contratto.

Sulla base delle osservazioni rilevate dagli organi di controllo, l'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto alla Ditta concessionaria le osservazioni e le contestazioni relative alle singole inadempienze.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data delle comunicazioni La Ditta concessionaria non fornirà alcuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le misure repressive previste dal presente capitolato

Qualora i cibi non fossero rispondenti alla qualità e tipo previsti nel presente capitolato oppure nel caso di fornitura non corrispondente alla grammatura, da verificarsi con il seguente sistema:

peso di 10 (dieci) porzioni scelte a caso con una tolleranza del 5% in meno sugli alimenti crudi, oppure nel caso di cariche microbiche superiori ai limiti indicati negli allegati, accertate da un laboratorio di analisi dotato di idonea certificazione, o di grave e duratura mancanza d'igiene nei locali adibiti alla cottura e nei plessi di distribuzione, o di non idonee modalità di conservazione degli alimenti e dei cibi, l'Amministrazione Comunale, previa contestazione, defalcherà il valore complessivo della fornitura contestata e applicherà le seguenti sanzioni:

- penale di € 1.100,00 (millecento/00) nel caso di fornitura non corrispondente alle grammature;
- penale di € 550,00 (cinquecentocinquanta/00) nel caso di non corrispondenza delle temperature indicate;
- penale di € 2.500,00 = (duemilacinquecento/00) nel caso di fornitura con cariche microbiche superiori ai limiti indicati **nell'Allegato "A"** del capitolato;
- penale di € 2.500,00 = (duemilacinquecento/00) nel caso di grave e duratura mancanza d'igiene;
- penale di € 750,00 = (settecentocinquanta,00) nel caso di mancato rispetto del piano di sanificazione
- penale di € 1.500,00 (millecento/00) nel caso di mancato preavviso di cinque giorni previsto dal precedente articolo 19
- penale di € 1.100,00 (millecento/00) per menù non corrispondente;
- penale di € 1.500,00 = (millecinquecento/00) per alimenti non conformi o con caratteristiche diverse rispetto a quelle prevista **nell'allegato "A"** del capitolato.
- Penale di € 2.000,00 = (duemila/00) per mancata fornitura di alimenti BIO, IGP, DOP ed EQUO SOLIDALE, senza adeguate comunicazioni e giustificazioni all'Amministrazione Comunale, che sola potrà derogare l'utilizzo di prodotti diversi.
- Penale di € 2.000,00 (duemila/00) nel caso di mancato rispetto di quanto previsto nell'art. 36 del presente Capitolato (tecnologia di manipolazione).
- Penale di € 500,00 (cinquecento/00) nel caso di mancata applicazione ed adeguata documentazione del piano di autocontrollo.
- Penale di € 500,00 (cinquecento/00) nel caso di mancata, insufficiente ed inadeguata dotazione del vestiario per il personale.
- Penale di € 500,00 nel caso di mancato rispetto dell'orario della consegna dei pasti di cui al precedente articolo 17.

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

-
- Penale elevata a € 1.000,00 per reiterazione presso la medesima scuola
 - Penale di € 500,00 per ogni giorno interessato al deficit, nel caso di mancato rispetto del rapporto distribuzione/personale di cui all'art. 38.
 - Penale di € 500,00 per mancata rintracciabilità.
 - Penale di € 250,00 nel caso di mancato approntamento dei campioni testimoni.
 - Penale di € 1.000,00 nel caso di mancata effettuazione di manutenzione ordinaria degli stabili e delle macchine ed attrezzature di cui agli art. 57, 58, 59 del presente Capitolato

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 € 500,00 (cinquecento/00) ad un massimo di € 3.000,00 = (tremila/00)

E' fatto assoluto divieto di utilizzare attrezzature e beni di pertinenza Comunale annessi alle refezioni scolastiche 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 € 5.000= (cinquemila), salvo che l'infrazione non costituisca più grave reato punibile a norma del Codice Penale.

Nel caso in cui si verifichi l'applicazione di penali per più di 5 (cinque) volte nel corso di un anno o di un anno scolastico, l'Amministrazione Comunale potrà chiedere la risoluzione del contratto.

Il Comune di San Vittore Olona potrà rescindere il contratto con preavviso di soli 10 (dieci) giorni.

ARTICOLO 63 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune di San Vittore Olona, a seguito di ripetute infrazioni da parte della Ditta concessionaria, può unilateralmente risolvere il contratto con effetto immediato, comunicando alla Ditta concessionaria i motivi, mediante lettera raccomandata A/R e, con la possibilità di affidare il servizio a terzi, salvo l'applicazione delle penalità prescritte.

Le parti convengono che oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto le seguenti fattispecie:

- a) abbandono del servizio salvo che per cause di forza maggiore;
- b) quando La Ditta concessionaria si renda colpevole di frode e in caso di apertura di procedura fallimentare;
- c) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della Ditta concessionaria;
- d) quando ceda ad altri, in tutto o in parte sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente Capitolato, salvo quanto previsto dall'art. 40;
- e) per motivi di pubblico interesse;
- f) ogni altra inadempienza non contemplata nel presente Capitolo o fatto che renda impossibile la prosecuzione della Aggiudicazione, a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
- g) impiego di personale non dipendente della Ditta concessionaria;
- h) in caso di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia della Ditta concessionaria;
- i) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- j) interruzione non motivata del servizio;

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

-
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
 - l) nel caso in cui non vengano rispettati il numero di unità lavorative e il monte-ore giornaliero e settimanale previsti in fase di gara, per due mesi anche non consecutivi;
 - m) mancata fornitura e installazione delle attrezzature nel numero e tipo offerti in sede di gara da installare prima dell'inizio del servizio, oltre due mesi dalla comunicazione dell'Amministrazione Comunale;
 - n) mancata messa in atto delle varianti migliorative presentate in caso di offerta, nei tempi previsti nell'offerta stessa, oltre due mesi dalla comunicazione dell'Ente appaltante;
 - o) destinazione dei locali affidati alla Ditta concessionaria ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
 - p) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
 - q) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte della Ditta concessionaria o del personale, adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
 - r) inosservanza da parte della Ditta concessionaria di uno o più impegni assunti verso il Comune;
 - s) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto.

Nei casi di risoluzione previsti dal presente articolo, la Concessionaria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall' Ente appaltante, oltre il risarcimento dei danni per eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Qualora La Ditta concessionaria disdettasse il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, l' Ente appaltante si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale ed addebitare inoltre le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danni.

ARTICOLO 64 – CONCESSIONE DEI REFETTORI

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale concedere in uso i refettori per attività di carattere sociale, ricreativo e culturale, **solo nei periodi di non attività scolastica**, previa tempestiva comunicazione alla Ditta concessionaria

L'Amministrazione Comunale in caso di calamità naturale o di immediata necessità si riserva il diritto di utilizzare i refettori per usi di tipo diverso da quello cui sono destinati, previa comunicazione alla Ditta concessionaria.

In ogni caso la restituzione dei refettori alla Ditta concessionaria deve garantire l'adeguata pulizia ed il buono stato igienico.

In caso contrario, previo sopralluogo delle parti interessate, la Ditta concessionaria potrà richiedere il corrispettivo delle pulizie effettuate. In tali circostanze dovranno essere redatti relativi verbali di consegna e restituzione dei locali.

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

TITOLO XI – NORME FINALI

ARTICOLO 65 – SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico della Ditta concessionaria tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto che verrà stipulato sulla base del presente capitolato.

ARTICOLO 66 – SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

Pena l'esclusione dalla gara, ai fini della presentazione dell'offerta, è prescritto un **sopralluogo obbligatorio** presso il Centro Cottura e i terminali di somministrazione dettagliatamente indicati nell'art. 1 del presente capitolato. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante della Ditta partecipante oppure da un dipendente con delega resa nei modi di legge.

Il sopralluogo sarà unico: il giorno, l'orario e le modalità dello stesso sono indicati nel bando di gara.

ARTICOLO 67 – CONTROVERSIE

Le eventuali controversie che dovessero insorgere tra La Ditta concessionaria e il Comune circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali e che non si siano potute risolvere mediante accordo diretto tra i contraenti, sarà dalle parti devoluta al Tribunale che ha competenza sul Comune di San Vittore Olona..

ARTICOLO 68 – RIFERIMENTO A NORME DI DIRITTO VIGENTE

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