



CITTA' DI ACQUI TERME

CAPITOLATO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PERIODO 2018- 2023 codice CIG 75682838B3

TITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI.

ARTICOLO 1

DEFINIZIONI

Al fine del presente capitolato si intende per "Concessionaria", " l'operatore economico aggiudicatario", o "concessionario" il soggetto giuridico risultato aggiudicatario della concessione, al quale viene affidata la gestione del Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Acqui Terme.

Per "Amministrazione Comunale" si intende il Comune di Acqui Terme che affida alla concessionaria la gestione del Servizio di Ristorazione Scolastica.

ARTICOLO 2

OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il Comune di Acqui Terme intende affidare in concessione ad operatore economico, ai sensi dell' artt. 164 e ss. del Decreto Legislativo 18.04.2016, n. 50 e s.m.i. , la gestione del servizio di ristorazione scolastica (asilo nido, scuole dell'infanzia, scuole primarie e scuole secondarie di primo grado di Acqui Terme) in tutte le sue fasi, oltre alla riscossione tecnica delle tariffe così come previsto nei successivi articoli e dagli atti di gara nonché l'effettuazione di eventuali servizi aggiuntivi richiesti dal Comune.

Per quanto concerne la tipologia del servizio vale a dirsi della refezione scolastica, si evidenziano le seguenti caratteristiche:

- L'operatore economico aggiudicatario utilizzerà per la preparazione dei cibi, fatta eccezione per le necessità specifiche dell'asilo nido di Via A.Moro, dove per la produzione delle medesime necessità potrà essere utilizzato il terminale di cucina di esclusiva pertinenza dello stesso asilo comunale, la cucina comunale ubicata in via XX Settembre n. 20 e la cucina ubicata in S. Defendente n.29. I locali adibiti a cucina e ad attività accessorie esistenti nei plessi scolastici indicati sono messi a disposizione dal Comune al Concessionario in comodato d'uso gratuito, per tutta la durata della concessione, unitamente alle attrezzature esistenti, fermo restando la facoltà dell'operatore economico aggiudicatario, di scegliere secondo il proprio assetto organizzativo la struttura più confacente alle modalità di erogazione del servizio, o di identificarle entrambe, impegnandosi a svolgere a propria cura e spese, gli eventuali lavori e le pratiche necessarie per gli adeguamenti di legge senza oneri per il Comune .
- L'operatore economico aggiudicatario per la realizzazione di quanto esplicitato nel presente capitolato e ad integrazione del proprio personale dovrà impiegare personale dipendente del Comune di Acqui Terme (n.7 unità come meglio di seguito specificato) che verrà temporaneamente assegnato al medesimo operatore economico con l'istituto del distacco.

La concessione del servizio di refezione scolastica prevede a carico dell'operatore economico aggiudicatario:

- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio di refezione scolastica svolto secondo quanto previsto dal presente capitolato;

- l'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menu nel rispetto di quanto previsto agli allegati 1,2, del presente capitolato, nonché dei prodotti specifici per diete speciali e per motivi etico religiosi;
- la preparazione, la cottura, la suddivisione in multiporzione dei pasti nei centri di produzione sulla base del numero di utenti rilevato giornalmente;
- la preparazione, la cottura, la suddivisione in monoporzione dei pasti dietetici e speciali nei centri di produzione sulla base del numero di utenti rilevato giornalmente secondo le specifiche del presente capitolato;
- la veicolazione dei pasti destinati ai refettori delle scuole con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori;
- il ricevimento dei contenitori nei refettori, l'apparecchiatura e la sparcchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti, il lavaggio delle stoviglie sporche, lo smaltimento dei rifiuti, oltre alla pulizia dei refettori e dei locali accessori, dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti dei refettori;
- il ritiro dei contenitori dai refettori e la loro veicolazione ai centri di produzione pasti;
- la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate nei centri di produzione e nei locali di porzionamento, nonché la pulizia dei centri di produzione pasti, del terminale di cucina di Via A. Moro, dei refettori e dei locali accessori (bagni, spogliatoi, dispense, spazi esterni antistanti la cucina; per quanto riguarda l'asilo nido la pulizia deve essere intesa per l'intero edificio);
- l'acquisto, la fornitura e la tenuta in buono stato di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione, nonché l'acquisto e la fornitura di carta igienica, salviettine monouso per l'asciugatura delle mani e *dispenser* con sapone liquido per i servizi igienici per il personale in servizio e per i bagni di servizio ai refettori;
- la fornitura e l'integrazione, rispetto a quanto già in dotazione ai centri di cottura e del terminale di cucina, di quanto necessario alla preparazione e distribuzione dei pasti e la preparazione dei tavoli (pentolame, utensileria, stoviglieria, posateria, tovaglie, tovagliette e tovaglioli monouso di carta, materiale a perdere, arredi, ecc.) con il vincolo che ogni investimento che la concessionaria attiverà all'interno dei locali adibiti al servizio di refezione (centri di produzione pasti, locale di porzionamento, refettori, ecc.) diventerà di proprietà comunale al termine della concessione;
- la fornitura e l'integrazione, rispetto a quanto già in dotazione ai centri di produzione pasti, di tutte le attrezzature necessarie alla erogazione dei servizi (contenitori termici, carrelli, piccoli elettrodomestici, attrezzature di cucina varie, mobili, suppellettili, ecc.) con il vincolo che ogni investimento che la concessionaria attiverà all'interno dei locali adibiti al servizio di refezione (centri di produzione pasti, locale di porzionamento, refettori, ecc.) diventerà di proprietà comunale al termine della concessione;
- la fornitura delle merende e delle colazioni/merende mattutine ove previsto;
- la fornitura di eventuali servizi di ristorazione complementari obbligatori (es. centro ricreativo estivo);
- la fornitura, all'occorrenza e su richiesta (es.: gite scolastiche o visite didattiche), di cestini con pranzo al sacco sia per la refezione in generale sia per le diete speciali, in confezioni idonee che la concessionaria metterà a disposizione in alternativa al pasto consumato presso i refettori; la concessionaria dovrà fornire anche tutto l'occorrente per usufruire del pasto in gita es: sacchi del pattume dove riporre i rifiuti, bicchieri di plastica, posate ad uso degli insegnanti, ecc.;
- la raccolta e conferimento di tutti i rifiuti prodotti nello svolgimento del servizio, secondo le indicazioni del servizio pubblico di raccolta;
- il materiale di uso personale, le divise necessarie e i dispositivi di protezione individuale per il corretto espletamento delle diverse mansioni di tutti gli addetti al servizio quindi compreso il personale comunale distaccato ;
- gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature così come previsto nel presente capitolato;
- le operazioni di disinfestazione e derattizzazione di tutte le aree interessate dal servizio di refezione scolastica almeno una volta l'anno;

- la volturazione di tutte le utenze relative ai centri di produzione pasti esistenti e messi a disposizione della concessionaria;
- la gestione di tutte le attività amministrative ed informatiche connesse con il servizio ivi compresi i rapporti con l'utenza come meglio precisato in apposito capitolo;
- la formazione obbligatoria e l'aggiornamento professionale di tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio, ivi compreso quello comunale in distacco;
- il controllo ed eventuale azione di recupero degli insoluti, accollandosi il concessionario nella misura del 50% il mancato recupero dei medesimi, che a titolo meramente indicativo per l'anno scolastico 2016/2017 sono stimati in complessivi € 11.480,00;
- la partecipazione all'organizzazione dei progetti di educazione alimentare coinvolgendo, senza oneri per l'amministrazione comunale, le Istituzioni Scolastiche del territorio .

Quanto sopra elencato viene reso secondo le condizioni e le modalità specifiche di effettuazione indicate nei successivi articoli del presente Capitolato, nei relativi allegati, negli altri documenti di gara, nonché nelle migliorie proposte dall'aggiudicatario in sede di offerta. Si ribadisce che le prestazioni vengono rese in regime di concessione con assunzione di rischio di concessionaria e dell'esatta e completa esecuzione dell'obbligazione da parte della Concessionaria aggiudicataria.

Costituiscono allegati del Capitolato:

Allegato 1 - Caratteristiche merceologiche delle derrate

Allegato 2 - Limiti microbiologici delle derrate

Allegato 3 - Grammature

Allegato 4 - Menù

Allegato 5 - Norme da rispettare durante la preparazione dei pasti

Allegato 6 - Operazioni da effettuare prima, dopo e durante la somministrazione

Allegato 7 - Planimetrie

Allegato 8 - Inventario

Allegato 9 - Documento di Valutazione dei Rischi e dei Rischi da Interferenza

Allegato 10 - Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 - Acquisti verdi

Allegato 11 – Elenco personale alle dipendenze dirette dell'Azienda conduttrice del servizio.

ARTICOLO 3

DURATA DELLA CONCESSIONE.

La concessione del servizio refezione scolastica per gli alunni e gli insegnanti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, nonché dell'asilo nido del territorio comunale avrà una durata di 5 (cinque) anni scolastici consecutivi a decorrere dal 1 Settembre 2018 e fino al 31 Agosto 2023.

Ai sensi dell'articolo 106 comma 11 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i, si prevede l'opzione di proroga del contratto in aggiudicazione per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione concessionaria.

Si precisa che:

- per motivi d'urgenza il servizio, dopo che l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace potrà avere inizio anche in pendenza della sottoscrizione del contratto e comunque avrà inizio inderogabilmente il **01 settembre 2018**.
- Il servizio di refezione deve essere sempre garantito anche in casi di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

Va inoltre tenuto presente quanto prescrive il D.L. 95 del 6 luglio 2012, art. 1 comma 13, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato. Qualora l'operatore economico aggiudicatario non consenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3 della legge 23 dicembre 1999, n. 488, l'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di recedere in qualsiasi

tempo dal contratto, previa formale comunicazione con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni purchè le medesime siano oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite.

ARTICOLO 4 TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni, dagli insegnanti, ed eventualmente altro personale scolastico individuato dal Comune, dell'asilo nido, delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e delle scuole secondarie di primo grado di Acqui Terme che usufruiscono della mensa scolastica.

Per l'individuazione del personale avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali, relative al rapporto di lavoro, vigenti al tempo della prestazione.

Ad ogni buon conto le date specifiche di inizio/termine del servizio verranno comunicate alla concessionaria aggiudicataria dal Servizio comunale competente, in relazione al calendario scolastico ufficializzato con le Autorità scolastiche e in relazione alle modalità di funzionamento dei vari servizi oggetto della presente concessione.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di modificare la data di avvio dei vari servizi, previo avviso alla Concessionaria aggiudicataria, senza che la stessa possa vantare alcuna pretesa al riguardo.

Per maggior chiarezza si precisa che l'utenza é composta:

- dagli alunni dell'Asilo Nido comunale ubicato in Via Aldo Moro,
- dagli alunni della Scuola dell'Infanzia ubicata in Via Aldo Moro,
- dagli alunni della Scuola dell'Infanzia ubicata in Via Nizza 185,
- dagli alunni della Scuola dell'Infanzia ubicata in Via Savonarola,
- dagli alunni della scuola primaria "Saracco" ubicata in via XX Settembre,
- dagli alunni della scuola primaria "Fanciulli" ubicata in Viale Acquedotto Romano N. 34,
- dagli alunni della scuola primaria "S. Defendente" ubicata in Via S. Defendente 29,
- dagli alunni della scuola secondaria di 1° grado " G. Bella " ubicata in via Salvadori,
- dagli alunni della scuola secondaria di 1° grado " G. Monteverde " ubicata in Piazza Allende,
- dai docenti ed altro personale scolastico operante presso le scuole di cui sopra,
- dagli eventuali utenti del centro ricreativo estivo organizzato dall'Amministrazione comunale (in seguito denominato CREST).

ARTICOLO 4.1 ROYALTIES

Il Concessionario dovrà estendere i servizi resi nell'ambito del contratto con prestazioni svolte a favore di altri Enti pubblici e/o scolastici e solo previa specifica autorizzazione scritta del Comune Concedente, solo alle seguenti condizioni: che questo utilizzo non comprometta l'efficacia complessiva del servizio principale e che resti nei limiti delle capacità produttive dei centri di cottura. Per la produzione di tali pasti, il Concessionario riconoscerà una royalty al Comune Concedente, che andrà concordata di volta in volta in accordo con l'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 5 SPECIFICHE TECNICHE E PRESTAZIONI DELLA CONCESSIONE.

Il servizio di ristorazione scolastica è svolto con il sistema dei "pasti a caldo " mediante la lavorazione degli stessi effettuata, come specificato all'art.2 del capitolato nei centri di cottura esistenti mentre, limitatamente, per il solo asilo nido di Via Aldo Moro, per alcune specifiche necessità legate all'alimentazione dei neonati, il servizio viene svolto nell'apposito terminale di cucina in dotazione allo stesso asilo nido.

L'operatore economico aggiudicatario (d'ora innanzi la Concessionaria) provvede alla somministrazione presso i refettori presenti nei centri cottura e al trasporto e somministrazione per i refettori presenti negli altri plessi scolastici.

Il servizio è effettuato nei giorni e negli orari in cui é richiesto e per il numero di utenti che giornalmente è rilevato. Il servizio è sempre effettuato, qualunque sia il numero dei pasti giornalieri richiesti.

Da parte del Comune non è fissato alcun numero minimo di pasti da garantire, né giornalmente, né settimanalmente, né mensilmente, né annualmente, mentre la Concessionaria deve poter garantire

i pasti secondo le capienze massime delle sale di ristorazione, anche per più turni. Non si esclude per il futuro la possibilità di adesione al servizio di refezione da parte degli Istituti superiori secondari di secondo grado.

Tabella indicativa somministrazione pasti (anno 2017/2018)				
Plesso	Media pasti giornaliera	Orario partenza consegna	Orario Pasto	Frequenza
Asilo Nido	25	cucina diretta	11.00 - 11.30	giornaliera
Marterna Aldo Moro	130	11.15	11.45	giornaliera
Materna Savonarola	15	11.15	11.45	giornaliera
Materna Via Nizza	20	11.15	12.00	giornaliera
Materna Saracco	15	cucina diretta	12.00	giornaliera
Primaria Saracco	200	cucina diretta	12.45	giornaliera
Primaria San Defendente	160	cucina diretta	12.30	giornaliera
Primaria Bagni-Fanciulli	30	11.45	12.30	giornaliera
Secondaria Bella	70	12.30	13.00	2 volte a settimana
Secondaria Monteverde	100	12.30	13.00	1 volta a settimana
il numero dei pasti e la frequenza dei medesimi sono da ritenersi indicativi e non vincolanti in alcun modo per l'Amministrazione Comunale				

Si sottolinea quanto segue:

1. l'operatore economico aggiudicatario dovrà utilizzare il personale comunale così come stabilito dal successivo articolo 24.4 del presente capitolato;
2. il pagamento di tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritto di rivalsa che gravano o potranno gravare in qualsiasi momento per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato sono a carico del concessionario, ad eccezione della Tassa per lo Smaltimento dei Rifiuti Solidi Urbani, che rimane in carico dell' Amministrazione Comunale;
3. in situazioni particolari dal punto di vista igienico-sanitario- organizzativo, l'Amministrazione Comunale o per essa il Responsabile del servizio potrà richiedere la fornitura di pasti mono porzione;
4. il concessionario dovrà assicurare quotidianamente pasti con alimenti adatti agli utenti affetti da gravi forme di intolleranza senza supplemento di costo;
5. prima dell'avvio del servizio la Concessionaria individua un responsabile di cui dovrà fornire un recapito telefonico di reperibilità per il periodo della concessione e durante l'orario di svolgimento del servizio che rappresenta per l'Amministrazione la figura di costante riferimento per tutto quanto attiene l'organizzazione dello stesso;
6. il servizio per tutte le scuole deve prevedere la porzionatura nel piatto, mentre lo sbucciamento della frutta da effettuare prima della somministrazione, per tutti i cicli scolastici eccetto le scuole secondarie di primo grado. **Si precisa che il mancato servizio**

di porzionatura e sbucciamento della frutta comporterà l'applicazione di penali come da art.41 del presente capitolato d'oneri.

7. La concessionaria è obbligata a uniformarsi, senza nessun costo aggiunto, ad eventuali cambiamenti di orari, turni, classi, relativamente alla somministrazione dei pasti in ragione di variazioni della didattica o ad una nuova redistribuzione degli utenti nelle sedi o a una variazione nei luoghi di svolgimento del servizio, purché sempre nel territorio comunale.

ARTICOLO 6.

DIMENSIONE TOTALE PRESUNTA DELL'UTENZA, IMPORTO PRESUNTO DELLA CONCESSIONE, INTERRUZIONE DEL SERVIZIO E DIVIETO DI SOSPENSIONE UNILATERALE.

Al solo fine di rappresentare la dimensione organizzativa che l'operatore economico aggiudicatario deve affrontare, si rende noto che il numero indicativo dei pasti annui da erogare è di **102.000** (dato riferito alla media degli ultimi 4 anni scolastici). Da tale computo sono esclusi gli eventuali servizi obbligatori aggiuntivi che il Comune potrebbe richiedere.

N. Pasti annui : 102.000 x pasto unitario Euro 3,90 oltre IVA = Euro 397.800 X 5 anni = Euro 1.989.000,00 oltre IVA.

Ciò premesso, il valore complessivo presunto della presente concessione per il periodo quinquennale indicato al precedente art.3 è stabilito in **Euro 1.989.000,00 oltre IVA** ma comprensivo degli oneri interferenziali pari a Euro 1.015,00 complessivamente per l'intera durata contrattuale.

Per quanto sopra indicato il prezzo complessivo unitario del pasto pari ad Euro 3.90 oltre IVA è così suddiviso: Euro 3,898 quale importo a base d'asta ed euro 0,02 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso oltre IVA.

I dati sopra citati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta.

Il contratto di concessione per la gestione del servizio di refezione scolastica si configura infatti quale contratto aperto intendendosi il contratto in cui la prestazione è pattuita con riferimento ad un determinato arco di tempo, per interventi non predeterminati nel numero, ma determinati secondo le necessità al fine di fornire ai cittadini per il periodo individuato esclusivamente il numero dei pasti agli studenti aventi diritto ed ai relativi docenti che prestano attività di sorveglianza ai sensi delle norme vigenti.

Le indicazioni del fabbisogno esposto nel capitolato sono suscettibili pertanto di variazioni in aumento e/o diminuzione in conseguenza di diversi fattori quali ad esempio: l'andamento della popolazione scolastica connessa all'evoluzione demografica, al numero di rientri programmati dalle Istituzioni Scolastiche del territorio con riferimento all'offerta formativa, nonché eventuali implementazione dei refettori scolastici non elencati all'art.4 del presente capitolato.

Il concessionario, come già delineato al precedente articolo 5, qualora sia pertanto necessario è tenuto ad aumentare o diminuire il numero dei pasti somministrati.

L'avvio del servizio di ristorazione scolastica dovrà essere concertato ogni anno scolastico con le Istituzioni Scolastiche secondo il calendario scolastico regionale e quello di Istituto. Per quanto riguarda i CREST (Centri Ricreativi Estivi) il calendario sarà definito dal Comune attraverso il competente Servizio.

Ad ogni buon conto si ribadisce che:

- nel **prezzo unitario di un pasto** (impegnativo e vincolante) si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale al concessionario tutti i servizi, le derrate, prestazione del proprio personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.
- **Il prezzo del pasto è unico.**
- Il prezzo offerto in sede di gara non potrà subire variazioni per tutto il periodo contrattuale, salvo a partire dal secondo anno scolastico di affidamento come meglio specificato all'art.32 del presente capitolato.

ARTICOLO 6.1

INTERRUZIONE DEL SERVIZIO E DIVIETO DI SOSPENSIONE UNILATERIALE

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio, come per i seguenti casi presi in considerazione:

A) interruzione temporanea a causa di sciopero del personale. In caso di sciopero come già delineato all'art.3, una volta concordato le particolari situazioni organizzative fra la Concessionaria ed il Comune a seguito dello sciopero sia del personale della stessa concessionaria sia del personale comunale verranno serviti cestini o piatti freddi alternativi. B) Interruzione temporanea per guasti. In caso di guasti che non consentano il regolare svolgimento delle attività NON è consentito interrompere il servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, la Concessionaria dovrà comunicare tempestivamente al Comune l'organizzazione alternativa di fornitura pasti in modalità veicolata da altro centro cottura a sua disposizione. Allo scopo vedasi l'art.26 del presente capitolato. C) interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore. Le interruzioni totali del servizio, per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per "forza maggiore" si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo sia della concessionaria sia del Comune che entrambi non possono evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato (terremoti, inondazioni, disordini civili, ecc) . In tale eventi il Comune e la concessionaria si riservano la possibilità di sospendere l'esecuzione del servizio senza alcun preavviso;

Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio.

La concessionaria non può in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale anche nel caso in cui vi siano controversie con il Comune concedente. La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale della Concessionaria costituisce inadempienza contrattuale grave, tale da motivare la risoluzione del contratto, qualora la stessa concessionaria non riprenda le attività entro il termine intimato dal Comune concedente mediante diffida inoltrata a mezzo PEC (posta elettronica certificata) seguita da raccomandata A.R.

In tale ipotesi restano a carico della concessionaria tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del contratto, compreso il risarcimento del danno causato.

ARTICOLO 7

SERVIZI AGGIUNTIVI OBBLIGATORI

La mancata disponibilità ad effettuare eventuali servizi aggiuntivi obbligatori di cui al presente articolo comporta la facoltà per l'Amministrazione Comunale di risolvere il contratto per inosservanza degli obblighi contrattuali e inadempienza grave a totale carico della concessionaria con conseguente richiesta di risarcimento danni sopraggiunti e conseguenti. I servizi richiesti e le modalità di remunerazione sono quelli di seguito esposti.

ARTICOLO 7.1

CENTRO RICREATIVO ESTIVO.

Al termine di ogni singolo anno scolastico la concessionaria, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, è obbligata a garantire il servizio di preparazione del pasto giornaliero a ciascuno dei bambini ed al personale del CREST organizzato dai Servizi Sociali del Comune di Acqui Terme, o da altro Ente in periodo extrascolastico da circa metà giugno e sino alla prima settimana di agosto.

I frequentanti il CREST riceveranno il pasto presso uno dei refettori scolastici e potrà anche consistere in cestini da viaggio o, in casi particolari, in pasti in monoporzione.

La tipologia del pasto (preparato, veicolato, freddo, monoporzione), il menù tipo, nonché la combinazione tra i due oltre che gli orari ed il luogo di somministrazione dovranno essere preventivamente concordati con il Servizio Economato del Comune di Acqui Terme il quale riconoscerà direttamente alla concessionaria, per il servizio reso, il prezzo pasto praticato alle famiglie degli alunni durante l'anno scolastico appena terminato.

ARTICOLO 7.2

ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

L'Amministrazione Comunale intende inoltre affidare al concessionario oltre alla produzione ed alla somministrazione dei pasti anche le attività di educazione alimentare attuando in tal modo una corretta politica alimentare non solo durante la permanenza a scuola, bensì nell'intento di portare all'interno delle famiglie le informazioni e la cultura necessaria per far comprendere a tutti l'utilità delle attività di educazione alimentare. Per questo il concessionario deve organizzare dei progetti, in stretta collaborazione con le Istituzioni Scolastiche autonome in cui, ad esempio:

- si esplicitino i principi di una corretta alimentazione;
- si evidenzino i ruoli che ciascuna componente ha nel processo di ottimizzazione del servizio di refezione scolastica;
- si promuovano incontri sia per la formazione del personale addetto (cuochi e personale addetto alla distribuzione) che per la informazione agli insegnanti e alle famiglie tendente ad un corretto equilibrio alimentare;
- si individuino momenti per recepire le istanze e le proposte che provengano da tutti i segmenti del settore attraverso un capillare riscontro sul territorio.

TITOLO II

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA, DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENU PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI, NORME CORRETTE PRASSI IGIENICA, CONTROLLI DI CONFORMITA'

ARTICOLO 8

CRITERI MINIMI AMBIENTALI – STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO E CARTA DEI SERVIZI

Gli *standard* di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e negli allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale (allegati 1,2,3,4,5,6,10).

Tali *standard* sono da considerarsi minimi. Essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dal Comune di Acqui Terme.

Il presente capitolato rispetta la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione mediante la previsione dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui ai punti 5.3.1 e 6.3.1 dell'allegato 1 al Decreto Ministeriale del 25/07/2011 pubblicato su G.U. n. 220 del 21/09/2011.

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

ARTICOLO 9

DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE DI RIFERIMENTO

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento al Regolamento CE n. 853 del 29 aprile 2004 "*Regolamento del parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari*", alla normativa nazionale vigente in materia, nonché a quanto previsto dal presente capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive comunitarie.

ARTICOLO 10

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI ED ALLE TABELLE DIETETICHE.

La Concessionaria deve fornire generi alimentari di prima qualità, di provenienza nazionale e CEE, che devono rispettare le caratteristiche del presente Capitolato, delle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e alle caratteristiche merceologiche indicate nelle Linee guida di cui all'allegato 1 del presente capitolato.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D. Lgs. n. 109/1992, D.Lgs. n. 68/2000, D. Lgs. n. 259/2000 e D. Lgs. n. 114/2006).

Non sono ammesse etichettature non conformi al dettato di legge, incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili. Le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta. La concessionaria deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili, a richiesta, al Comune di Acqui Terme, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

La concessionaria deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile, al Comune di Acqui Terme/Servizio Economato le schede tecniche dei prodotti stessi. A questo proposito la Concessionaria deve rendere preventivamente al Servizio Economato l'elenco dei fornitori dai quali acquista le succitate materie prime.

La concessionaria deve attenersi a precisi *standard* qualitativi e merceologici e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. I prodotti alimentari forniti dalla concessionaria devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite etichettatura ovvero attraverso qualsiasi altro documento che accompagni il prodotto e che sia apposto o fornito ai sensi del Regolamento CE del 22 settembre 2003, n. 1829 e del successivo Regolamento attuativo del 6 aprile 2004, n. 641.

I pasti non possono essere confezionati a base di precotti e/o di preparati alimentari, come non deve essere attuata qualunque forma di riciclo, pena la risoluzione di diritto del contratto.

Inoltre NON dovranno essere utilizzate derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, oppure derrate alimentari o prodotti deperibili che abbiano già perso le loro caratteristiche di freschezza (appassimento, odore, retrogusto). Parimenti NON è ammesso il riutilizzo di avanzi o di vivande già poste in distribuzione in turni precedenti.

Nota bene:

Quale **miglioria di offerta dovrà essere precisata** la quantità dei prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, integrate e da prodotti tipici e tradizionali, e prodotti equo-solidali, DOP e IGP reperibili quando possibili dai produttori locali e/o a Km.zero, naturalmente riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale, dando priorità a prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e a prodotti di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati.

ARTICOLO 11

MENU

I menu sono articolati su quattro settimane con periodicità stagionale (menu invernale e menu estivo) seguendo il menu e le tabelle dietetiche allegato 4 del presente capitolato, elaborati dal servizio dietologico dell'ASL competente.

Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni dei menu approvati nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- ritardo nella consegna dei prodotti.

Della variazione dovrà essere data tempestiva comunicazione al Comune di Acqui Terme Servizio Economato secondo le modalità dallo stesso comunicate. In tali casi, la concessionaria deve comunque garantire almeno un pasto freddo.

ARTICOLO 11.1

COMPOSIZIONE DEL PASTO

Il pasto dovrà essere così composto:

- un primo piatto,
- un secondo piatto,
- un contorno,
- pane,
- frutta di stagione o yogurt o dolce o *cracker*,
- acqua, intendosi per acqua, quella minerale naturale in bottiglia,
- colazione mattutina, menu specifico come da allegato 4. e merenda pomeridiana per gli alunni dell'Asilo nido comunale.

In occasione delle principali festività (quali ad esempio Natale, Pasqua o in occasione del Carnevale) devono essere forniti, in aggiunta al menù del giorno, anche dolci legati alla ricorrenza.

In occasione delle gite scolastiche devono essere, in alternativa al pasto tradizionale, preparati e confezionati dei pasti al "sacco" tramite "cestini da viaggio" o, in casi particolari, pasti in monoporzione. I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali a uso alimentare. Nel caso di diete particolari dovranno essere effettuati gli opportuni adeguamenti.

La concessionaria sarà pertanto tenuta ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né avanzare diritto alcuno.

Solo per circostanze imprevedute e imprevedibili, la Concessionaria può modificare i menù dandone preavviso scritto al Comune di Acqui Terme – Servizio Economato. In ogni caso le modifiche devono essere effettuate nel rispetto di quanto previsto dal capitolato.

ARTICOLO 11.2

DIETE E MENU ALTERNATIVI

Il concessionario è obbligato a garantire la preparazione di diete o pasti specifici a favore di particolari utenti come disciplinato nel presente paragrafo. In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici sotto evidenziati, avverrà alle medesime condizioni di costo in vigore per la dieta standard.

A. Diete in bianco

La concessionaria si impegna a preparare "diete in bianco" direttamente ordinate, senza formale istanza del Comune di Acqui (di seguito Servizio Economato), ai centri di produzione pasti entro le ore 9,00.

Tale tipologia di dieta non può essere protratta per più di tre giorni, salvo prescrizione medica. Alle richieste di erogazione di diete in bianco si applica la struttura del menu del paragrafo precedente con le quantità previste dalle relative tabelle dietetiche e con le sostituzioni indicate nell'allegato tecnico.

B. Per motivi di salute

La concessionaria deve provvedere, giornalmente, a distribuire pasti speciali per i bambini che necessitano di diete particolari a causa di disturbi permanenti o transitori, allergie, incompatibilità, sempre comunque certificate dal medico curante, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati con congruo anticipo al concessionario, direttamente dalle famiglie o dal Servizio comunale di competenza.

C. Per motivi religiosi ed ideologici.

Il concessionario si impegna altresì a garantire la preparazione di pasti o diete speciali compatibili con le scelte religiose o per motivi ideologici (ad esempio vegetariani o vegani).

Pertanto ove sia necessario un regime alimentare particolare per motivi di salute, etici o religiosi deve essere garantita la preparazione di appositi pasti secondo le seguenti modalità:

1. diete per motivi di salute (allergie/intolleranze alimentari, incompatibilità e patologie croniche: sempre certificate dal medico curante): previa presentazione di certificato al momento dell'iscrizione, o comunque all'insorgere del problema presso il concessionario;
La richiesta dovrà essere mantenuta riservata ai sensi delle vigenti leggi sulla privacy

2. diete per motivi etici o religiosi: previa presentazione di richiesta all'inizio dell'anno scolastico al concessionario e all'Ufficio di Pubblica Istruzione dove verranno elencati gli alimenti da escludere dalla dieta. *La richiesta dovrà essere mantenuta riservata ai sensi delle vigenti leggi sulla privacy.*

Le richieste devono essere rinnovate all'inizio di ogni anno scolastico, unitamente ai relativi certificati medici (ad eccezione che dei soggetti celiaci, diabetici e portatori di altre patologie rare per i quali non è necessario il rinnovo annuale). Si precisa che non si dovranno diffondere le informazioni legati agli utenti sempre in ossequio alle disposizioni in materia di protezione dei dati personali.

L'ordinazione delle diete speciali viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menu base. Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menu base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione con coperchio e recare etichetta di identificazione, con indicazione dell'utente destinatario, l'alimento o la preparazione presente nel contenitore.

Ogni dieta speciale deve essere quindi "personalizzata" in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno indicate dall'Amministrazione comunale e/o Servizio Economato.

Nel caso di pasti trasportati devono essere usati vaschette monoporzione chiuse con apposito coperchio riportante il nome inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

ARTICOLO 11.3 STANDARD QUANTITATIVI

Le quantità da utilizzare per le preparazioni sono quelle previste dall'allegato 3 dove sono riportate le grammature per le varie fasce di età. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento. In mancanza di riferimenti per alcune tipologie di alimenti la concessionaria utilizzerà la tabella delle grammature predisposta dall'ASL competente.

ARTICOLO 12 CONTENITORI E MEZZI DI TRASPORTO DEI PASTI VEICOLATI

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dal citato D.P.R. e rispettare quanto previsto dal presente Capitolato d'Oneri.

- Tutte le attrezzature che verranno a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti delle normative vigenti ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione; essere idonee all'uso per cui sono destinate;
- essere progettate e realizzate in modo da consentire una adeguata pulizia e disinfezione delle stesse; essere mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.
- I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in appositi recipienti con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni ed inseriti in contenitori termici idonei ai sensi della normativa, che consentano il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento della consumazione (per gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre per gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C). Si precisa, per i contenitori termici che mai dovranno essere utilizzati contenitori in polistirolo, ma quelli tecnicamente più specifici per l'uso qui descritto.
- I sughi devono essere riposti in recipienti con coperchio a tenuta e riposti in contenitori isotermici specifici per il trasporto dei sughi.

- Frutta e pane devono essere trasportati in contenitori di plastica muniti di coperchio.
- I contenitori termici devono essere suddivisi in modo funzionale al migliore espletamento del servizio.
- Le diete in bianco, le diete speciali, le diete religiose ed etiche, devono essere trasportati in contenitori termici monoporzione.
- Se non disponibili a sufficienza devono essere integrati tutti i recipienti, i contenitori e relativi coperchi, i contenitori multirazione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici per le diete speciali e in bianco.
- La Concessionaria deve disporre il ritiro dei contenitori dai locali refettorio, nel pomeriggio di ogni giorno e provvedere alla loro perfetta pulizia.

ARTICOLO 12,1

CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO

La concessionaria deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i locali refettorio utilizzando automezzi propri, che devono rispondere ai requisiti di legge. Gli automezzi in oggetto devono essere coibentati, rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile e sottoposti a sanificazione con scadenza minima settimanale e della cui certificazione verrà edotto il Servizio Economato.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché tasse di circolazione e assicurazione sono a carico della Concessionaria.

I mezzi di trasporto devono essere impiegati esclusivamente per il trasporto di derrate alimentari.

ARTICOLO 13

OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI.

I pasti devono essere somministrati nei refettori da personale qualificato e organizzato dalla concessionaria.

La concessionaria deve mettere a disposizione per il servizio proprio personale integrando il personale comunale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Ad ogni buon conto il personale addetto alla distribuzione deve rispettare per quanto riguarda l'igiene personale le prescrizioni indicate nell'allegato 6 del presente capitolato d'oneri e inoltre prima della distribuzione del pasto devono effettuare le seguenti operazioni:

- esibire il cartellino di riconoscimento;
- areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
- riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli;
- igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare qualora il pasto dovesse essere consumato nelle aule;
- apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovagliette e tovaglioli a perdere, piatti idonei, posate, bicchieri, bottiglie di acqua, pane in idonei contenitori.

L'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate inox) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti, deve essere effettuata con lavaggio in lavastoviglie.

La concessionaria inoltre è tenuta ad utilizzare detergenti a basso impatto ambientale e seguire attentamente quanto delineato all'art.16 del capitolato, fermo restando che presso le strutture dei refettori rimarranno in deposito le relative schede tecniche.

Inoltre, il personale, prima di iniziare il servizio, deve anche:

- effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a crudo: la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a crudo;
- procedere al condimento delle pietanze prima della distribuzione del pasto; le paste asciutte devono essere trasportate ai singoli terminali di cucina unicamente condite con olio extra vergine e il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) e il formaggio grattugiato, posti in

contenitori separati da quello della pasta asciutta, devono essere aggiunti solo al momento della distribuzione;

- distribuire il secondo piatto solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto;
- nel caso di pasti trasportati, aprire i contenitori termici solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- utilizzare per la distribuzione utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox;
- eseguire la sparcchiatura con appositi carrelli esclusivamente adibiti allo scopo.

In tutte le operazioni del presente articolo, per quanto di competenza si deve tenere conto di quanto specificato anche negli allegati 5 e 6 del presente capitolato d'oneri.

Il concessionario è tenuto alla dotazione dei terminali di distribuzione, ove non presenti, di tutte le attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio, in particolare il concessionario provvederà, con onere a proprio carico, alla fornitura della stoviglieria, dei tovaglioli, vassoi con relative tovaglie, dei mestoli e attrezzature per la distribuzione e dei bidoni portarifiuti.

Fornirà i carrelli da utilizzare per trasportare i contenitori dei pasti, dall'esterno all'interno della scuola, fino ai locali adibiti a ristorazione scolastica, in quanto tali contenitori non devono essere appoggiati a terra né sui carrelli che sono utilizzati nei refettori per la distribuzione delle vivande.

Sarà a carico della Concessionaria aggiudicataria la fornitura dei sacchi necessari allo smaltimento dei rifiuti prodotti durante la ristorazione scolastica.

Il concessionario si farà altresì carico della fornitura di tutti i prodotti e materiali necessari per le fasi di pulizia e sanificazione inerenti al servizio di ristorazione. Dovrà inoltre fornire, qualora non presente, un armadio dotato di serratura per la conservazione dei prodotti e materiale di pulizia. Fornirà inoltre, qualora non presenti, per ogni plesso scolastico, appositi armadietti a doppio scomparto per gli abiti civili e da lavoro del proprio personale (uno per ogni operatore).

Tutte le attrezzature fornite devono essere mantenute in buono stato di conservazione. E' a carico della concessionaria la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in uso nelle mense.

ARTICOLO 14

CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine e a tal fine la concessionaria deve attenersi quanto sotto specificato:

- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
- Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere conservate in contenitori chiusi di materiale idoneo oppure nelle confezioni originali in scaffali in alluminio, acciaio inox o plastica alimentare.
- I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C.
- Le uova (pastorizzate) devono essere conservate in frigorifero.
- La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.
- E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.
- Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.
- Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la curabilità valicata del prodotto confezionato.
- I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

ARTICOLO 15

OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere *standard* elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale ed essere eseguite secondo il Manuale Aziendale di Autocontrollo Igienico. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di cui all'allegato 5 del presente capitolato.

ARTICOLO 16

OPERAZIONI DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO

La Concessionaria deve garantire la fornitura dei prodotti, degli attrezzi, e il personale per le operazioni di lavaggio, pulizia e sanificazione:

- degli ambienti a disposizione della concessionaria ed adibiti a cucina, deposito, spogliatoio, refettorio, servizi igienici riservati al personale ed agli alunni, nonché degli spazi annessi ed i tutti locali facenti parte dell'asilo nido comunale;
- degli arredi, delle attrezzature, dello stoviglie generalmente inteso, dei macchinari, delle parti degli impianti sulle quali è necessario intervenire.

La concessionaria fornisce a tutto il personale impiegato indumenti di lavoro da indossare durante il servizio, secondo quanto prescritto dalle norme vigenti in materia d'igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro. Ciascun addetto deve avere in dotazione un numero di camici, pettorine e cuffiette tale da garantire che tali indumenti siano sempre indossati puliti. Si precisa in merito, che le operazioni di lavaggio sono a carico della concessionaria.

In ogni caso la concessionaria dovrà provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, degli strofinacci e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali, degli arredi, delle attrezzature, nonché il materiale di consumo per i servizi igienici, carta igienica, carta asciugamani, sapone liquido, etc.. I materiali in oggetto sono forniti tenendo conto delle disponibilità di spazi esistenti nei locali messi a disposizione dall'Amministrazione comunale.

I detersivi forniti devono essere conformi alle norme vigenti.

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in armadi chiusi a chiave. Durante lo svolgimento delle operazioni di pulizia il suddetto materiale deve essere riposto su carrello adibito appositamente a tale funzione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi tipo.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente adoperare mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti é prescritto o anche solo consigliato dalle schede di sicurezza.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature é fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

Sono di competenza della concessionaria anche le pulizie dei vetri dei locali dati in uso alla concessionaria per lo svolgimento del servizio, nessuno escluso.

La concessionaria è tenuta ad effettuare, a proprio carico, tutte le pulizie che si rendessero necessarie per cause non prevedibili (allagamenti, infiltrazioni, ecc.) nei centri di cottura, nei terminali di cucina e nei refettori. Prima dell'inizio dell'anno scolastico e prima di qualsiasi riapertura dopo le vacanze scolastiche, la concessionaria è obbligata ad eseguire la sanificazione dei centri di cottura, dei terminali di cucina, dei refettori e dei locali ad uso esclusivo della concessionaria (servizi igienici e spogliatoi del personale, ecc.) e di tutte le attrezzature, arredi ed utensili presenti negli stessi.

16.1 Impiego di energia, gas, acqua

L'impiego di energia elettrica, gas da parte del personale della Concessionaria deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e dei contatori in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica. Ogni responsabilità connessa è a carico della Concessionaria.

ARTICOLO 17 INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

Devono essere messe in atto diverse procedure per la difesa dei locali e degli alimenti non solo dagli insetti e dai roditori ma anche dagli uccelli e dai mammiferi domestici che non devono in alcun modo essere introdotti nei locali di lavorazione.

L'Impresa deve effettuare, in tutti i locali (Centro di Cottura e refettori), un intervento di pulizia di fondo, di disinfestazione, derattizzazione e deblattizzazione generale prima dell'avvio delle attività e, successivamente, con la periodicità prevista dal proprio manuale di autocontrollo, o quando si renda necessario.

Gli interventi di disinfestazione e di derattizzazione devono essere svolti tramite l'ausilio di ditta qualificata che certifichi le procedure e le caratteristiche dei prodotti utilizzati; poiché i disinfestanti impiegati risultano tossici la disinfestazione deve essere effettuata con la mensa e la cucina chiuse e senza che vi possa essere contatto con gli alimenti, che vanno allontanati dall'ambiente da disinfestare; è utile, ai fini dell'efficacia degli interventi, ruotare i principi attivi

L'impresa avrà cura di conservare e mantenere aggiornata la documentazione fornita dalla Ditta incaricata.

ARTICOLO 18 RIFIUTI

I residui della somministrazione dei pasti devono essere smaltiti come segue:

I residui non conferibili per il riciclo devono essere smaltiti come rifiuti indifferenziati.

I rifiuti solidi urbani provenienti dai centri di cottura, dal terminale di cucina e dai refettori dovranno essere raccolti, negli appositi sacchetti forniti dalla concessionaria, all'interno di contenitori idonei muniti di coperchio con apertura a pedale (che se insufficienti dovranno essere forniti dalla concessionaria) e convogliati negli appositi contenitori esterni per la raccolta differenziata. Tutti i contenitori dovranno essere mantenuti in buone condizioni igieniche. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei centri di produzione pasti, ma deve essere conferito direttamente negli appositi cassonetti collocati, nell'apposito spazio all'esterno dei centri di produzione pasti. Tale area dovrà essere mantenuta in buone condizioni di igiene e pulizia.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di refezione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della concessionaria.

La concessionaria si impegna al rispetto della normativa vigente in tema di raccolta differenziata e delle relative disposizioni impartite di volta in volta dal Servizio Economato o dalla società concessionaria del servizio di raccolta rifiuti urbani.

ARTICOLO 19 EFFETTO OBBLIGATORIO DEL CONTRATTO

La concessionaria è impegnata a svolgere i servizi oggetto del contratto in stretta e inderogabile conformità ai contenuti del presente capitolato. La concessionaria è vincolata a consentire il regolare svolgimento delle attività di controllo definite dal Comune di Acqui Terme Servizio Economato poste in essere attraverso proprio personale e/o avvalendosi della collaborazione di soggetti accreditati, pubblici o privati, secondo propria insindacabile scelta, e ad attuare tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detto controllo.

ARTICOLO 20 AUTOCONTROLLO.

La concessionaria sulla base della normativa vigente deve essere dotata di piano di autocontrollo ai sensi del Reg CE 852/2004 e del D. Lgs 193/07 nonché delle linee guida generali sull'applicazione delle procedure riferite ai principi del sistema HACCP redatte dalla Commissione Europea ispirate ai principi enunciati nel "Codex Alimentarius" CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003.

Il piano deve essere conservato all'interno dei centri di produzione pasti per l'esibizione agli organi di controllo ed agli incaricati del controllo da parte del Comune di Acqui Terme.

La concessionaria si impegna a verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e della materia prima da impiegare, nonché a tutte le prescrizioni impartite dalle competenti autorità e a quanto richiesto dalle caratteristiche merceologiche.

Tutte le forniture sono soggette a controlli che possono essere eseguiti anche presso la concessionaria fornitrice. A tal fine la stessa dovrà concedere libero accesso agli incaricati del Comune di Acqui Terme. La concessionaria fornitrice è tenuta a sostituire immediatamente quelle forniture che risultassero difettose, avariate o comunque non conformi. La concessionaria deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare al Comune di Acqui Terme ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati. I relativi rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente al Comune di Acqui Terme e, nei casi di non conformità, la concessionaria si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione. La concessionaria, in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa. La concessionaria è tenuta a informare con immediatezza il Comune di Acqui Terme di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati. La concessionaria è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore. E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, senza limitazioni di orario e con le modalità che riterrà opportune, controlli con propri incaricati per verificare la rispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato, in aderenza a quanto previsto dal progetto offerto e a quanto disposto dal Manuale di Autocontrollo Igienico (HACCP) della concessionaria stessa.

La concessionaria deve conservare presso i centri di cottura in originale e/o in fotocopia le bolle di consegna delle derrate alimentari da esibire su richiesta del personale addetto ai controlli. Il Comune, al fine di verificare le rispondenze degli alimenti a quanto previsto nel presente capitolato, si riserva la facoltà di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alcuno, controlli:

- di tipo qualitativo anche mediante prelevamenti degli alimenti stessi e analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia o tramite propri incaricati. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie all'effettuazione dell'analisi e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla può essere richiesto al Comune Acqui Terme per le quantità di campioni prelevati;
- di tipo quantitativo mediante controlli dei propri incaricati nei centri cottura, nei terminali di cucina e nei refettori delle scuole.

Nel caso in cui gli accertamenti dovessero rilevare una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, la concessionaria è tenuta al rimborso delle spese sostenute dal Comune di Acqui Terme per le analisi e il ripristino immediato della conformità o il pagamento delle penalità previste nel capitolato determinate in relazione alla gravità delle inadempienze. Resta salva comunque la facoltà da parte del Comune di Acqui Terme di risoluzione anticipata del contratto dopo due accertamenti nei quali si siano riscontrate irregolarità. Il Comune di Acqui Terme si riserva inoltre, anche a mezzo di altri organismi di controllo e apposite Commissioni Mensa, di effettuare verifiche sull'esecuzione del servizio e prelievi per verificare la corrispondenza dei pasti serviti alle tabelle dietetiche ed alle caratteristiche merceologiche. Detti prelievi saranno eseguiti secondo le modalità di legge.

I controlli effettuati dal Comune di Acqui Terme potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune di Acqui Terme provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in frigorifero o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "Prodotto non conforme: in attesa di accertamento, da non utilizzare".

Il Comune di Acqui Terme provvederà entro 2 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla concessionaria; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla concessionaria, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità. La concessionaria deve disporre propri controlli analitici del prodotto ritenuto non conforme e trasmettere al Comune di Acqui Terme relativi rapporti di prova. In caso di non conformità accertata del prodotto la concessionaria deve presentare al Comune di Acqui Terme la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese dalla concessionaria.

ARTICOLO 21

CONSERVAZIONE CAMPIONE PASTO TEST

Al fine di consentire indagini analitiche, la concessionaria deve effettuare la conservazione del campione del pasto che deve rientrare in quelle procedure atte a garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva, di una sospetta tossinfezione alimentare nonché rappresentare un importante punto di verifica del processo produttivo.

Il campione conservato deve essere rappresentativo del pasto completo del giorno a cura del responsabile dei centri cottura. A tale scopo, nel rispetto delle normative vigenti, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non, avendo cura di rispettare almeno quanto segue:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile, in ogni luogo di consumo o, altrimenti, nei centri cottura;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve, cioè, rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, cioè di almeno 150 grammi edibili;
- il campione deve essere mantenuto refrigerato a -18 °C per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto;
- il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.

ARTICOLO 22

CONTRIBUTI AGEA

La concessionaria fornisce a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale i dati annuali ed i documenti probanti necessari per l'applicazione del reg. CE, riguardante il recupero di contributi AGEA/AIMA dei prodotti lattierocaseari distribuiti nelle mense scolastiche. A tal fine la concessionaria si rapporterà con la concessionaria appositamente individuata dal Comune.

ARTICOLO 23

MANUTENZIONI E SOSTITUZIONI

Per stoviglie si intendono i piatti, i bicchieri, le posate, le caraffe, gli oggetti da tavola, le pentole, teglie, tegami, casseruole, coperchi, gli arnesi meccanici da cucina.

Per attrezzature e strumenti si intendono i carrelli, vassoi, contenitori termici, contenitori in metallo, pelapatate, affettatrici, bilance, grattugie, frullatori, mixer, robot, gruppi combinati, taglia verdure, bistecchiatrici, porzionatrici, impastatrici, etc.

Per arredi si intendono i tavoli, le sedie, scaffali, credenze, cassettiere, banchi, armadi, generalmente presenti nei refettori e nelle dispense e nei locali oggetto dell'esecuzione dell'appalto.

Per macchinari si intendono i congegni tecnologicamente più avanzati e complessi solitamente impiegati per la conservazione o cottura dei cibi che funzionano elettricamente o a gas quali armadifrigo, congelatori, abbattitori di temperatura, cucine professionali, lavastoviglie, cuoci pasta, piani caldi, forni, cappe, banconi self service, etc.

Per impianti si intendono i sistemi di conduzione di acqua, gas, luce e aria quali tubazioni e condutture, comprensivi dei loro elementi fondamentali o dei loro apparati terminali quali lavandini, lavamani, lavatoi, rubinetti, sifoni, scarichi, griglie, valvole, spie, lampade, condotti di aspirazione, cappe, aspiratori, ventole, condizionatori, contatori, filtri, depuratori, addolcitori, rilevatori di fumo o di gas, etc.

Per locali o ambienti: cucina, refettori, depositi, spogliatoi, disimpegno, servizi igienici, e gli altri spazi come da planimetrie allegate al capitolato.

Compete a carico della concessionaria:

stoviglie= la fornitura se mancante in numero più che sufficiente rispetto al normale bisogno, la scorta, il reintegro, la sostituzione.

attrezzature e strumenti= la fornitura se mancante, la manutenzione ordinaria e straordinaria, la riparazione, la sostituzione all'obsolescenza.

arredi= la manutenzione ordinaria, la riparazione, la sostituzione all'obsolescenza.

macchinari= la manutenzione ordinaria e straordinaria, la riparazione, la sostituzione.

impianti= la manutenzione ordinaria.

locali o ambienti= la manutenzione ordinaria.

Al verificarsi del guasto di qualsiasi natura esso sia, la concessionaria sarà tenuta a chiamare un tecnico specializzato che dovrà eseguire le riparazioni del caso nelle 24/48 ore.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente o a cadenze stabilite il decadimento, anche temporaneo, del livello di efficienza delle attrezzature dei macchinari e degli impianti relativamente alla sicurezza per le persone e cose.

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

- dati identificativi della macchina,
- data e sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario,
- estremi di identificazione della persona e/o concessionaria esecutrice dell'intervento.

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

E' fatto divieto modificare dispositivi di sicurezza e protezione.

L'Amministrazione Comunale è tenuta a provvedere agli interventi di manutenzione straordinaria dei locali proprietà adibiti a refettori, cucina e degli altri spazi messi a disposizione della concessionaria.

La concessionaria è tenuta all'uso e conduzione dei beni mobili e immobili con la massima cura e diligenza, con impegno a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

La concessionaria sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento all'Amministrazione Comunale, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

Tutte le apparecchiature installate dalla Concessionaria che presentino pericoli di qualsiasi natura nel loro normale uso, devono rispettare tutte le norme e le disposizioni di legge vigenti.

Tutti i serbatoi, i recipienti in pressione e le apparecchiature soggette a collaudo o ad omologazione Ispesl devono essere regolarmente collaudate e provviste di targa di collaudo e/o punzonatura.

Tutti i componenti elettrici devono essere provvisti del Marchio di Qualità (IMQ).

Per i macchinari, le attrezzature e gli impianti utilizzati per il servizio, si deve rispettare la periodicità manutentiva prevista dai rispettivi manuali d'uso in modo da assicurare buone condizioni di utilizzo. In via generale, se non diversamente stabilito, la manutenzione è fatta annualmente o a cadenze più ridotte se necessario.

La concessionaria conserva e aggiorna un registro di tutti gli interventi manutentivi eseguiti e delle riparazioni o sostituzioni effettuate. Tutti gli interventi devono essere condotti prendendo le precauzioni necessarie atte ad evitare la contaminazione dei cibi e nel rispetto delle norme igieniche.

Eventuali migliorie verranno valutate in fase di offerta in sede di gara. Al termine contrattuale tutti i beni indicati di cui al presente articolo rimarranno di proprietà comunale.

TITOLO III

DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

ARTICOLO 24.1

DIREZIONE DEL SERVIZIO E RAPPORTI CON L'AMMINISTRAZIONE CONCEDENTE.

Il coordinamento del servizio, deve essere affidato ad un responsabile della concessionaria come già specificato all'art.5.5 con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed avere esperienza almeno triennale in qualità di responsabile di servizi analoghi.

E' a questa persona che spetta dunque di dirigere e coordinare in modo continuativo il servizio nel suo complesso. Pertanto deve essere dotato/a di autonomia operativa adeguata a far funzionare il servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi.

Il responsabile del servizio deve essere sempre reperibile dall'Amministrazione Comunale durante l'orario di lavoro, mantenere un contatto continuo con l' Amministrazione Comunale nella fattispecie con il Servizio Economato per ogni problema riguardante l'andamento del servizio, e provvedere a garantire il buon svolgimento delle prestazioni. Egli garantirà la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dal Comune concedente.

ARTICOLO 24.2

VERIFICHE DELL'AMMINISTRAZIONE

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare - in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità ritenute più opportune - controlli presso la cucina, nel deposito, presso i locali refettorio per verificare la conformità del servizio con quanto previsto dal presente capitolato e con quanto stabilito nell'offerta effettuata dalla Concessionaria in sede di gara.

La Concessionaria deve garantire l'accesso al Responsabile comunale del Servizio Economato in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione e cottura dei pasti.

I preposti al controllo opereranno secondo i ruoli e le competenze che gli sono propri. In particolare il personale incaricato dall'Amministrazione Comunale e/o il personale degli Uffici Comunali verificano il rispetto del capitolato dalla fase dell'approvvigionamento delle derrate sino alla somministrazione e successiva sanificazione.

La Concessionaria ha l'obbligo di fornire agli organismi di controllo, incaricati dall'Amministrazione Comunale, tutta la collaborazione necessaria, consentendo libero accesso ai locali e fornendo loro i chiarimenti e la documentazione (bolle di consegna, documenti del manuale HACCP, ecc.) eventualmente richiesta in visione.

Il Comune di Acqui Terme , tramite apposita Commissione Consiliare, potrà fornire utili suggerimenti allo svolgimento del servizio in occasione di sopralluoghi da concordarsi con la Concessionaria .

ARTICOLO 24.3

REQUISITI DEL PERSONALE DELLA CONCESSIONARIA

L'operatore economico che risulterà aggiudicatario della presente concessione organizzerà il personale necessario all'esecuzione dello stesso a sua cura e sue spese formando la mano d'opera necessaria e l'organizzazione tecnica.

Il personale della concessionaria appaltatrice, compreso quello gestito a distacco, deve:

- osservare le prescrizioni igieniche / sanitarie e applicare le procedure e le prescrizioni previste nel piano HACCP e compilare le schede di autocontrollo;

- tenere un comportamento irreprensibile ed agire in ogni circostanza con la massima diligenza, mantenere un contegno decoroso, irreprensibile, riservato, corretto, in particolare nei riguardi dell'utenza;
- essere disponibile alla collaborazione con gli altri operatori, con il personale ausiliario, insegnante ed amministrativo delle scuole, per il buon esito del servizio;
- osservare diligentemente gli oneri e le norme previste dal presente capitolato nonché rispettare i propri orari di lavoro;
- assicurare il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti;
- essere di sana e robusta costituzione fisica, in regola con tutte le norme di igiene e di idoneità sanitarie previste, in possesso dei diritti civili e politici;
- avere età non inferiore ai 18 anni;
- indossare specifico abbigliamento ed i relativi DPI (forniti dalla concessionaria aggiudicataria) idonei e conformi alla specifica attività lavorativa e dovrà esibire distintivo di riconoscimento visibile corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della concessionaria di appartenenza come previsto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008.

La Concessionaria, in considerazione della specifica delicatezza del servizio, garantisce che il personale da essa impiegato nei servizi oggetto della concessione, non abbia subito condanne penali o non abbia pendenze in atto.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla concessionaria la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tal caso la concessionaria ha l'obbligo di provvedere e di procedere alla sostituzione, entro due giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato in specifica relazione al servizio oggetto del presente capitolato, preparato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sulle norme di igiene della produzione degli alimenti, nonché sulle norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro, compreso quello gestito a distacco.

La concessionaria dovrà inoltre garantire a tutto il personale la massima informazione circa le modalità di svolgimento dei singoli servizi e le norme contenute nel presente capitolato, sollevando pertanto il Comune da oneri di istruzione del personale incaricato; il personale della Concessionaria dovrà osservare diligentemente gli oneri e le norme previste dal presente capitolato ed attuare gli indirizzi indicati dall'Amministrazione.

Prima dell'inizio del servizio, l'operatore economico aggiudicatario dovrà fornire all'Amministrazione comunale dettagliato elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute.

L'elenco trasmesso dovrà necessariamente corrispondere a quanto dichiarato in sede di offerta.

La concessionaria dovrà comunque garantire personale qualitativamente e quantitativamente sufficiente per l'esecuzione dei servizi di cui all'oggetto.

L'amministrazione si riserva di risolvere il contratto in caso di non osservanza del presente articolo. Dovrà essere comunicato in forma scritta all'Amministrazione comunale, prima dell'inserimento la eventuale presenza di personale tirocinante o volontario.

Tutto il personale operante nei centri produzione pasti o addetto alla somministrazione di pasti nonché trasporto e sanificazione è tenuto all'applicazione delle procedure e delle prescrizioni relative al metodo HACCP e, in particolare, alla compilazione delle schede di autocontrollo secondo le modalità che saranno illustrate durante l'intervento formativo obbligatorio, che la concessionaria è tenuta a organizzare, senza alcun onere ulteriore a carico dell'amministrazione rispetto al compenso pattuito.

La concessionaria si impegna inoltre ad effettuare a propria cura e spese tutti i controlli sanitari mirati a rischi specifici derivanti dall'attività lavorativa oggetto del presente capitolato.

Per lo svolgimento del servizio la concessionaria assicurerà al personale idonee condizioni per potersi muovere autonomamente sul territorio, all'interno del quale siano previsti gli interventi specifici, con automezzi propri o messi a disposizione della concessionaria.

L'operato dei centri produzione pasti dovrà essere quotidianamente supervisionato dal direttore del servizio le cui mansioni sono già state esplicitate nel precedente articolo.

ARTICOLO 24.4 PERSONALE COMUNALE A DISTACCO

La concessionaria si avvarrà inoltre per il servizio, anche del personale del Comune di Acqui Terme. I dipendenti comunali sono sette a 36 ore settimanali ciascuno con funzioni di cuoco, come di seguito meglio specificato:

A***O	Teresa	B6 ex V q. f.
G***A	Gianna	B5
P***O	Sergio	B3 ex IV q. f.
R****I	Barbara	B4 ex iv q. f.
V*****I	Daniela	B4 ex iv q. f.
O*****I	Anna Maria	B5
V*****O	Stefania	B3 ex IV q. f.

Dette figure sono dipendenti di ruolo del Comune di Acqui Terme, con esperienza pluriennale maturata nella gestione del Centro Produzione pasti di Via XX Settembre e di Via A.Moro e saranno assegnate temporaneamente alla concessionaria con l'istituto del distacco funzionale ai sensi delle vigenti disposizioni in materia. Gli stessi dipendenti saranno assegnati temporaneamente, ovvero per tutta la durata della concessione, all'operatore economico aggiudicatario, per lo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica e dei servizi accessori. I dipendenti manterranno il rapporto organico con il Comune di Acqui Terme, (con conseguente rispetto degli adempimenti previsti dai Contratti Collettivi Nazionali del Lavoro vigenti nel tempo), ma sotto il profilo organizzativo e funzionale faranno riferimento all'aggiudicatario, a favore del quale presteranno esclusivamente la loro opera.

Pertanto:

- Tutti gli obblighi assistenziali e previdenziali sono a carico del Comune di Acqui Terme, così come a carico dello stesso Comune il costo economico dei dipendenti;
- Ogni responsabilità sull'attività svolta dal personale comunale ivi compreso il rispetto delle norme in materia di sicurezza fa capo alla concessionaria;
- Il direttore del servizio di cui sopra coordinerà il personale comunale allo scopo di far funzionare il servizio come da capitolato.
- In caso di assenze temporanee del personale comunale, sarà cura della concessionaria, provvedere alla loro sostituzione senza oneri aggiuntivi per il Comune di Acqui Terme.
- Eventuali interventi disciplinari potranno essere presi solo ed esclusivamente dai competenti uffici del Comune concedente.
- Nella stessa maniera spetta al Comune concedente l'autorizzazione per ferie e permessi, previa accordi organizzativi tra la concessionaria ed il Servizio Economato da cui dipende il personale.
- In caso di pensionamento, dimissioni, del personale comunale, sarà la concessionaria a provvedere alla loro eventuale sostituzione, con personale idoneo e adeguatamente qualificato, dopo valutazione con la stazione appaltante. Gli oneri economici, riferiti alle tabelle ministeriali di settore per la sostituzione di detto personale, saranno posti a carico della stazione appaltante, limitatamente alle ore effettivamente sostituite.
- La concessionaria dovrà provvedere ai corsi di formazione ed aggiornamento professionale anche dei dipendenti comunali.
- Infine è facoltà dell'aggiudicatario prevedere l'eventuale attribuzione di un compenso aggiuntivo, con oneri a carico del medesimo, da versare ai dipendenti distaccati in relazione al raggiungimento dei risultati assegnati, di concerto con l'ufficio personale del Comune di Acqui Terme.

ARTICOLO 24.5 OBBLIGHI VERSO IL PERSONALE

Il concessionario deve applicare e far applicare nei riguardi del proprio personale, soci (se in forma cooperativa) o dipendenti tutte le leggi, regolamenti e disposizioni dei contratti di lavoro, sia per quanto concerne gli aspetti normativi e salariali, sia per gli obblighi ed oneri previdenziali ed

assicurativi disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria, con espresso esonero da parte dell'Amministrazione comunale di ogni responsabilità in merito.

L'aggiudicataria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore ed in ogni altro accordo decentrato a livello territoriale ed aziendale, se migliorativo dei precedenti, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo la scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi. Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

La concessionaria aggiudicataria si impegna a rispettare lo Statuto dei Lavoratori ed a risolvere eventuali controversie davanti al giudice del Lavoro previa conciliazione. Il Comune è estraneo ad ogni controversia che dovesse insorgere tra l'impresa ed il personale impiegato nei servizi.

Se la concessionaria ha forma cooperativa, si impegna a rispettare i relativi accordi nazionali e provinciali di lavoro, anche nei rapporti con i soci.

Gli obblighi di cui sopra vincolano la concessionaria anche se la stessa non è aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dalla dimensione e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale della suddetta.

Responsabilità della concessionaria è il controllo del possesso delle certificazioni sanitarie previste dalle normative vigenti.

ARTICOLO 24.6

IGIENE DEL PERSONALE

La concessionaria deve assicurare il rispetto di tutte le norme applicabili relative all'igiene, alla sicurezza dei propri e degli altrui lavoratori ed utenti ed alla tutela dell'ambiente, dotando tutto il personale di idonea formazione, attrezzature e di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuali, atti a garantirne la massima sicurezza in relazione alla specifica attività lavorativa (es. cuffie, camice, guanti, zoccoli anatomici, mascherine, ecc...) e verificare che lo stesso ne faccia uso corretto e regolare.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento trasporto e distribuzione, durante le ore di lavoro non deve indossare orecchini, anelli, braccialetti, collane, piercing e orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Il personale deve inoltre curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice colore chiaro e cuffia per contenere la capigliatura. Nella cucina e nelle aree di immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare della gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

ARTICOLO 24.7

NORME DI SICUREZZA

La concessionaria garantisce la puntuale applicazione della vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro (D.Lgs. n. 81/2008), relativamente alle parti applicabili, e di ogni altra norma in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, anche emanata durante il corso dell'concessione, in ogni fase lavorativa connessa con la concessione, sia per quanto riguarda le modalità operative, mediante l'attivazione di tutte le procedure necessarie per la prevenzione degli infortuni, sia per quanto concerne le attrezzature eventualmente impiegate, mediante l'eventuale utilizzo di dispositivi di protezione e attrezzature antinfortunistiche, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi di formazione ed informazione dei dipendenti ed ogni altro obbligo di legge.

Tali condizioni devono essere volte alla tutela sia dei propri lavoratori sia di altri soggetti ivi compresi i dipendenti comunali che, a vario titolo e comunque motivatamente, possono trovarsi all'interno dell'area interessata dai lavori durante l'esecuzione degli stessi.

Il Comune è quindi esplicitamente esonerato relativamente ad eventuali inadempimenti della concessionaria in qualche modo ricollegabili direttamente o indirettamente con quanto richiesto dal D. Lgs. n. 81/2008.

La concessionaria appaltatrice dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento e aggiornamento di tutto il personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro ai sensi degli artt. 36 e 37 del D.L.gs. n. 81/2008. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione degli incendi (medio rischio) ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati, e dalla formazione dei preposti (art. 19 del D.Lgs. n. 81/2008).

Di tali adempimenti deve dare comunicazione al Comune concedente.

La concessionaria è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

Il Comune di Acqui Terme promuove la cooperazione e il coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi (allegato 9 – D.U.V.R.I.), che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

TITOLO IV STRUTTURE, LOCALI, ATTREZZATURE, ARREDI

ARTICOLO 25

CONSEGNA DEI LOCALI E ATTREZZATURE ALLA CONCESSIONARIA

All'atto dell'aggiudicazione e fino al termine della concessione, l'Amministrazione comunale mette a disposizione a titolo di comodato d'uso gratuito della concessionaria, nello stato di fatto in cui si trovano, i locali come da planimetrie di cui al relativo allegato.

Alla consegna delle chiavi, le parti provvederanno a sottoscrivere apposito verbale di consegna, redatto al momento della stipula del contratto in duplice copia di cui una rimarrà agli atti del comune e una della concessionaria.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di disporre, in via residuale, dei locali in relazione ad eventuali utilizzi di diversa natura (corsi e concorsi, etc.) fatto salvo l'obbligo di congruo preavviso e di provvedere a propria cura e spese al ripristino, dopo l'uso, nelle stesse condizioni iniziali.

La concessionaria usa i beni mobili ed immobili di proprietà del Comune con la massima cura e diligenza e si obbliga a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in buono stato di conservazione, salvo il deterioramento dovuto all'uso normale.

La dotazione iniziale di stoviglie, attrezzature, macchinari, impianti sono quelli elencati nell'inventario di cui al relativo allegato.

La consegna effettiva avverrà anch'essa, a favore del concessionario, con apposito verbale. Si ribadisce che la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature è a carico della concessionaria e per manutenzione straordinaria si intende anche la sostituzione degli apparecchi e delle macchine utili per il servizio. Per quanto riguarda i locali resta a carico della concessionaria la sola manutenzione ordinaria mentre quella straordinaria compete all'Amministrazione comunale. Qualora la concessionaria non esegua gli interventi di propria competenza necessari, provvederà l'amministrazione comunale ponendo il relativo costo a carico della concessionaria inadempiente.

Agli effetti del presente articolo si precisano le seguenti definizioni:

- **manutenzione ordinaria programmata e ordinaria:** si intendono tutti i lavori preventivi e periodici necessari a garantire il buono stato di funzionamento e di conservazione delle strutture, attrezzature, impianti, arredi e locali, ivi compresa le sostituzioni di pezzi soggetti a normale usura, nonché tutti gli interventi che riguardano opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti;

- **manutenzione straordinaria:** per quanto attiene le attrezzature: si intende l'eliminazione di ogni difetto o guasto di attrezzature, impianti, arredi, attraverso la riparazione o la sostituzione dei pezzi rotti o difettosi fino a ripristinare le normali condizioni di efficienza. Per quanto attiene i locali: si intendono le opere e le modifiche necessarie per rinnovare e sostituire parti anche strutturali degli edifici, nonché per realizzare ed integrare i servizi igienico- sanitari e tecnologici.

La concessionaria avrà l'onere del controllo dei locali che riceverà in comodato e l'obbligo di segnalare in forma scritta all'amministrazione comunale la necessità di interventi di manutenzione straordinaria sui locali.

La concessionaria avrà inoltre l'obbligo di mantenere e controllare periodicamente tutte le condizioni di sicurezza previste dalla vigente normativa in materia dei locali e di quanto in essi contenuto.

La concessionaria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. In caso di danneggiamento dei beni per fatto doloso o colposo imputabile alla concessionaria, la stessa dovrà procedere all'immediata sostituzione del bene danneggiato con altro di caratteristiche analoghe, a propria cura e spese e senza nulla pretendere dal Comune di Acqui Terme. Al termine del rapporto contrattuale detto bene resterà di proprietà del Comune.

La concessionaria non potrà opporsi ai lavori di modifica, ampliamento o miglioria che il Comune intendesse effettuare a proprie spese. Il Comune si impegna, qualora necessario, a comunicare alla Concessionaria, gli interventi che intende realizzare ed i tempi necessari.

Al fine di garantire la continua efficienza del centro cottura e di ridurre i costi di gestione e della manutenzione il Concessionario in sede di gara potrà prevedere un progetto di sostituzione delle attrezzature più usurate, da eseguirsi durante il periodo di validità del contratto.

Il Concessionario dovrà, se richiesto dai Dirigenti scolastici, individuare all'interno dei refettori della scuola dell'obbligo una zona attrezzata con tavoli e sedie per la consumazione del pasto domestico per gli utenti che richiederanno tale modalità.

Infine la medesima non potrà pretendere indennizzo alcuno per l'eventuale limitazione o temporanea sospensione dell'attività in dipendenza dell'esecuzione dei lavori medesimi. I tempi e le modalità di intervento dovranno essere concordati con la concessionaria.

ARTICOLO 25.1

DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

La Concessionaria, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata della concessione a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

ARTICOLO 26

CENTRO DI COTTURA PER EMERGENZE

In caso di emergenza, per guasti o indisponibilità contemporanea dei Centri di cottura di cui all'art.2 del capitolato, normalmente utilizzati per il servizio, il Concessionario dovrà possedere o avere piena disponibilità di utilizzo per tutta la durata della concessione di un centro di cottura alternativo, idoneo a garantire temporaneamente la qualità e quantità dei servizi di refezione scolastica necessari. Tale centro di cottura dovrà essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente.

La distanza del centro di cottura, per l'intera durata dell'appalto, non deve essere superiore a 35 Km dal Comune di Acqui Terme; la distanza va misurata seguendo il percorso più breve segnato sul sito www.viamichelin.it. Non è consentito alla ditta concessionaria, senza l'assenso della stazione appaltante, di variare il centro di cottura di cui si serve. Tale centro di cottura deve essere nella piena disponibilità dell'aggiudicatario almeno 10 giorni prima dell'inizio del servizio.

ARTICOLO 27

RICONSEGNA ALLA COMMITTENTE DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE E DEGLI UTENSILI

Alla scadenza del contratto la Concessionaria si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale i locali, comprensivi di macchine, arredi e attrezzature, stoviglie, in numero pari a quelli risultanti dal verbale di consegna ed eventualmente sostituiti o integrati nel corso della concessione e in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo.

Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni citati al precedente articolo dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati alla Concessionaria.

TITOLO V

GESTIONE AUTOMATIZZATA, RILEVAZIONE PRESENZE, PRENOTAZIONE PASTI, E GESTIONE TARIFFE CON RISCOSSIONE INSOLUTI.

Oltre ai servizi prettamente legati alla refezione scolastica la Concessionaria dovrà garantire, a propria cura e spese, la gestione automatizzata del sistema di rilevazione presenze, prenotazione pasti e gestione tecnica delle tariffe.

ARTICOLO 28

SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DELLA PRENOTAZIONE DEI PASTI E RISCOSSIONE DELLE RETTE

Per la gestione contabile del servizio ad oggi è in uso il sistema School.WEB della ditta Itcloud Software srl, società certificata ISO27001 e ISO22301. Le ditte concorrenti potranno utilizzare il medesimo sistema o proporre uno differente, specificandone il nome e il produttore, con l'obbligo di assicurare la completa migrazione dei dati dall'attuale sistema al fine di non creare disagi alle famiglie. Ad esempio, si richiede di mantenere i codici utenti attualmente in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti, le password per accedere al portale internet al fine di verificare la propria situazione contabile e scaricare il modello 730, nonché i codici utilizzati per effettuare la disdetta / prenotazione dei pasti.

Di seguito si precisano le caratteristiche minime che dovranno essere garantite dal sistema informatico che permetterà la completa gestione di tutte le fasi del servizio:

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe
- Iscrizioni manuali al servizio ad uso dell'operatore della ditta e anche tramite portale internet ad uso dei genitori per agevolare le famiglie che in questo modo non saranno più obbligate a recarsi in Comune per presentare il modulo di iscrizione cartaceo.
- Prenotazione informatizzata dei pasti in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio qualora assente oppure prenotare un pasto in bianco (dieta leggera). Il genitore dovrà poter compiere in autonomia le suddette operazioni, in orari prestabiliti, tramite telefonata automatizzata con risponditore vocale automatico, SMS, App native per Smartphone e portale internet. I canali dovranno essere disponibili contemporaneamente tra loro per offrire al genitore la possibilità di scegliere giornalmente la modalità di prenotazione/disdetta preferita. Al fine di impedire ritardi o problematiche durante la fase di disdetta/prenotazione, il processo deve essere completamente automatizzato escludendo quindi qualsivoglia intervento manuale degli operatori.
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente
- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali venduti tramite dei punti vendita dislocati sul territorio. Sono da prevedere almeno 3 punti di pagamento/ricarica del conto virtuale e almeno un canale di pagamento telematico attivo 7 giorni su 7, che non obblighi le famiglie a recarsi presso i punti vendita. Le ricariche dovranno avvenire a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy.
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie, etc.

Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:

- l'attribuzione delle tariffe degli utenti
- la gestione generale del sistema (es. le promozioni automatiche di fine anno)
- l'incasso delle rette

- il recupero del credito in ultima battuta
- l'eventuale diffida ad adempiere degli utenti insolventi

Compete all'Aggiudicatario:

- la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati.
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001.
- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati
- la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze /presenze effettuata ad opera dei genitori e la gestione di eventuali procedure di emergenza per rilevare i pasti.
- la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni effettuate dai genitori, ed in particolare la corrispondenza giornaliera dei presenti seduti ai tavoli rispetto ai pasti prenotati.
- La fornitura e l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.
- l'indicazione di un referente locale reperibile per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione, sia informatica che di ordinaria gestione del servizio.
- La fornitura e l'attivazione di un PC presso le cucine per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata
- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
- la formazione del personale comunale per l'utilizzo del sistema (ad esempio per il controllo di fine mese dei pasti erogati per ogni scuola e per ogni tariffa, etc).

Al termine dell'appalto il Comune diventerà proprietario delle licenze d'uso del software e di tutto l'hardware installato nel corso dell'affidamento del servizio. Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola.

ARTICOLO 28.1

SICUREZZA, GESTIONE, CONSERVAZIONE DEI DATI

La Ditta potrà proporre un solo sistema informatico, che sarà valutato, e di cui dovrà specificare nome e produttore. Il sistema dovrà inoltre garantire quanto segue:

A) Il sistema informatizzato dovrà essere conforme alle prescrizioni della Legge n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici.

B) La banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso una server farm certificata Iso27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.

C) Al fine di evitare eventi disastrosi e garantire idonei livelli di qualità nonché continuità di servizio, la società di informatica dichiarata nell'offerta deve essere certificata Iso27001 e Iso22301.

D) Il sistema proposto deve essere stato ampiamente sperimentato presso altre amministrazioni comunali, specificatamente per le modalità di gestione richieste nel presente articolo e per la prenotazione dei pasti automatizzata in capo ai genitori.

E) La Concessionaria è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. del 30/06/2003 n. 196 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici.

L'Amministrazione comunale si riserva la possibilità di richiedere direttamente e in qualsiasi momento alla Concessionaria le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati. Alla scadenza del contratto la concessionaria dovrà trasferire al Comune di Acqui Terme, senza alcun onere aggiuntivo, la banca dati completa e documentata in formato digitale.

28.2

RUOLO E FUNZIONI DEL COMUNE

Il Comune di Acqui Terme, tutto ciò premesso e sopra emarginato mantiene le proprie funzioni di indirizzo e controllo dei servizi al fine di assicurare la omogeneità nonché la correttezza degli interventi.

Spettano al Comune le seguenti funzioni:

- la supervisione del servizio in generale;
- l' ammissione degli utenti al servizio di refezione, la definizione dell'ammontare delle rette di frequenza,così come meglio sopra emarginato;
- L'incasso dei proventi derivanti dalla riscossione delle rette;□
- la definizione dei menù.

ARTICOLO 28.3

SICUREZZA, GESTIONE E CONSERVAZIONE DATI

La banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso un server farm in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili. Il sistema informatico proposto deve rispettare le norme espresse dal Decreto legislativo n. 196/03 convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004, n. 45. La concessionaria è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del Decreto legislativo del 30/06/2003 n. 196 con le successive modifiche e integrazioni, con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici. Il Comune si riserva la possibilità di richiedere direttamente e in qualsiasi momento alla concessionaria le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati.

ARTICOLO 28.4

PROCEDURE D'EMERGENZA.

- Il sistema dovrà prevedere l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione e prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico. In caso di guasti e/o malfunzionamenti del software e/o dell'hardware, la concessionaria è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino dalla verificata irregolarità.
- Sarà cura della concessionaria mettere in opera tutte le strategie per prevenire possibili malfunzionamenti del sistema informativo. Eventuali disservizi nella funzionalità dell'intero sistema informativo devono essere ripristinati entro 8 ore dalla comunicazione (escluso festivi). In particolare la carenza di informazioni, o di documenti giustificativi, o di tabulati di sintesi, analitici e di controllo di gestione o dell'avanzamento degli interventi, potrà comportare la sospensione dei pagamenti fino alla regolarizzazione della documentazione.
- La concessionaria dovrà garantire tempestivamente per tutta la durata dell'concessione un'assistenza continuativa e tutti gli adeguamenti, modifiche, implementazioni ed aggiornamenti ritenuti necessari per una miglior comprensione del flusso informativo ed un migliore controllo dell'andamento del servizio o da esigenze organizzative ritenute di interesse reciproco fra il Comune e la concessionaria. In ciò comprendendo ogni attività necessaria al recupero e all'allineamento dei dati già presenti. Tutte le prestazioni previste e le eventuali modifiche richieste faranno parte dei prodotti da fornire e pertanto risultano comprese negli importi previsti per la concessione.

TITOLO VI RAPPORTO CONTRATTUALE

ARTICOLO 29

STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E CAUZIONE DEFENITIVA

L'OPERATORE ECONOMICO AGGIUDICATARIO si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso per l'importo e alla data che saranno comunicati dal Comune di Acqui Terme.

Anteriormente alla stipula del contratto, la Concessionaria dovrà prestare una cauzione definitiva in ragione del 10% dell'importo contrattuale, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e dei pagamenti delle penalità eventualmente comminate.

La cauzione può essere costituita con fideiussione bancaria o assicurativa.

La concessionaria ha l'obbligo di reintegrare tempestivamente la cauzione sino all'importo originariamente prestato in tutti i casi di sua escussione parziale o totale. Nelle more del reintegro, il Comune non procede alla liquidazione delle prestazioni rese, senza che ciò produca interessi a favore della concessionaria. Il mancato reintegro della cauzione entro il termine di trenta giorni decorrenti dalla sua escussione determina la risoluzione del contratto.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta del Comune che porrà a carico dell'operatore economico aggiudicatario le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'aggiudicatario.

ARTICOLO 29.1

CONSEGNA ANTICIPATA DEL SERVIZIO OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il responsabile del procedimento può autorizzare, ai sensi dell'art. 32, c. 8 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., l'esecuzione anticipata del servizio dopo che l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace, durante il termine dilatorio previsto per la sottoscrizione del contratto.

ARTICOLO 29.2

DOMICILIO, REFERENTI

La concessionaria è tenuta a comunicare, prima dell'inizio del servizio, il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi ed il nominativo del responsabile del servizio di riferimento, nonché tutte le eventuali variazioni; dovrà altresì comunicare un numero di fax, indirizzo e-mail, PEC e numeri telefonici necessari per l'esecuzione del servizio.

Per contro verrà comunicato alla concessionaria da parte dell'Amministrazione comunale concedente i propri Referenti.

ARTICOLO 29.3

VERIFICA DI CONFORMITÀ IN CORSO DI ESECUZIONE

Ai sensi dell'art. 101 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i. l'esecuzione della concessione è soggetta a verifica di conformità in corso di esecuzione. La verifica viene effettuata dal Responsabile appositamente incaricato dall'Amministrazione Comunale e consiste:

- nell'accertare la regolare esecuzione del servizio rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel presente capitolato;
- nell'accertare che i dati risultanti dalla contabilità (fatture) e dai documenti giustificativi (bolle di consegna) corrispondano tra loro e con le risultanze di fatto;
- nel certificare che le prestazioni siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale.

ARTICOLO 30

DANNI E ASSICURAZIONI

La Concessionaria risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare a persone o cose, durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso.

La concessionaria si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

Ogni risarcimento di danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della concessionaria, senza diritto di rivalsa.

La Concessionaria ha l'obbligo di stipulare, per l'intera durata del contratto, una polizza di assicurazione con primaria compagnia assicurativa per la copertura della responsabilità conseguente a danni relativi ai rischi inerenti la gestione dei servizi oggetto della presente concessione. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica la concessione e comunque non inferiore a:

- RCT/RCO: € 3.000.000,00 per sinistro

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione Comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati nonché ogni altro danno connesso con la somministrazione dei pasti, distribuzione e somministrazione di cibi e bevande da parte della concessionaria.

Eventuali franchigie e/o scoperti e limitazioni di copertura assicurativa restano a totale carico della concessionaria. La polizza dovrà espressamente prevedere la rinuncia di rivalsa da parte della compagnia assicuratrice per le somme pagate a titolo di risarcimento del danno a terzi, per sinistri liquidati ai sensi di polizza, nei confronti di chicchessia, compresi l'Amministrazione comunale e i suoi dipendenti – fatti salvi i casi di dolo.

La Concessionaria si impegna a consegnare al Comune copia della polizza di cui sopra (quietanzata) prima della stipula formale del contratto e, alle scadenze, le quietanze relative alle annualità successive. La validità ed efficacia delle polizze assicurative costituisce condizione essenziale di efficacia del contratto stesso e, pertanto, qualora la Concessionaria non sia in grado di provare in qualsiasi momento l'esistenza delle coperture assicurative di che trattasi, il Contratto si intenderà risolto di diritto, con conseguente incameramento della cauzione definitiva, a titolo di penale, fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno eventualmente subito.

In alternativa alla stipulazione della polizza, la Concessionaria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica richiesta. In tale caso la Concessionaria dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio di ristorazione svolto per il Comune di Acqui Terme, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri e che i massimali assorbono quelli richiesti.

Le polizze assicurative non liberano la concessionaria dalle proprie responsabilità, avendo le stesse lo scopo di ulteriore garanzia.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

Copia delle polizze deve essere consegnata all'Amministrazione Comunale prima della stipula del contratto.

ARTICOLO 31 CORRISPETTIVO E PAGAMENTI.

Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali oggetto del presente capitolato è dato dal numero di pasti forniti nel periodo di riferimento moltiplicato per il costo a pasto aggiudicato.

Mensilmente la Concessionaria presenta al Servizio Economato del Comune di Acqui Terme apposita fattura corredata da prospetti riepilogativi riportanti le prenotazioni effettuate dalle scuole ed i pasti effettivamente forniti.

Ogni fattura dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagneranno le forniture e che dovranno essere firmate dagli operatori che le ritirano.

Il pagamento del compenso dovuto per la regolare esecuzione del servizio avverrà entro 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura, previa verifica della correttezza del servizio prestato.

Il Comune si riserva di procrastinare il pagamento qualora:

- insorgano contestazioni circa l'ammontare;
- venisse riscontrata una irregolarità contributiva nel DURC.

In tali casi l'Appaltatore non potrà pretendere interessi o risarcimenti di sorta.

Per quanto attiene il servizio recupero crediti, mensilmente, a corredo della fattura verrà compiegata apposita relazione in merito.

ARTICOLO 32 REVISIONE PREZZI

Il prezzo di aggiudicazione per ciascun pasto resterà fisso, vincolante ed invariabile per l'intera durata della concessione, salvo l'adeguamento ISTAT relativo al consumo delle famiglie di operai e impiegati (FOI).

L'eventuale richiesta di revisione dei prezzi dovrà essere inoltrata all'A.C. entro il 30 settembre mediante raccomandata A/R o con P.E.C., allegando la relativa documentazione dimostrativa con riferimento agli indici del precedente mese di giugno, per valere dall'inizio dell'anno scolastico successivo.

La richiesta di revisione della Ditta concessionaria non potrà in alcun caso essere retroattiva, e dovrà essere preventivamente approvata a seguito di istruttoria del Responsabile del Settore comunale competente.

La mancata richiesta entro i termini di cui sopra si intenderà come conferma dei prezzi vigenti.

La prima eventuale revisione annuale dei prezzi, previa richiesta nelle modalità di cui sopra, potrà essere effettuata a decorrere dall'A.S. 2019/2020.

ARTICOLO 33 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai fini e per gli effetti del disposto di cui all'art. 3, commi 8 e 9, della L. 136/2010, l'appaltatore si obbliga espressamente a riscuotere ogni corrispettivo con modalità che garantiscano la tracciabilità dei flussi finanziari.

Parimenti si obbliga a pagare i corrispettivi ad eventuali subcontraenti, effettuando transazioni da eseguirsi mediante i servizi delle banche o della Soc.Poste Italiane Spa.

Qualora la stazione appaltante avesse notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al presente articolo, potrà chiedere la risoluzione del rapporto contrattuale.

ARTICOLO 34 SUBCONCESSIONE

Non è consentita la sub concessione del servizio e/o la cessione ad altri dell'esecuzione di tutta o di parte delle prestazioni relative ai servizi specificamente di ristorazione oggetto del contratto.

E' data, invece, ex art. 174 del D.Lgs. n. 50/2016, la possibilità al concessionario di affidare in subappalto a terzi i servizi ausiliari, la fornitura di derrate, la manutenzione ordinaria e straordinaria delle strutture, gli interventi di disinfezione, sanificazione, derattizzazione e altre attività specifiche nel rispetto dell'art. 174 del D.Lgs. n. 50/2016. L'Amministrazione Comunale riconosce il Concessionario come unico responsabile dei servizi, che quindi risponderà in proprio di eventuali inadempimenti da parte delle Ditte subappaltatrici.

ARTICOLO 35 RAPPORTO SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO

Al termine di ogni anno scolastico la Concessionaria può richiedere un' apposita riunione con il Comune oppure produrre una relazione inerente l'andamento del servizio e contenente indicazioni sulle eventuali criticità riscontrate, le soluzioni prospettate, i rapporti con l'utenza, il numero dei pasti somministrati, ed ogni altra informazione che dovesse ritenere opportuna.

ARTICOLO 36 OBBLIGHI DI RISERVATEZZA

La Concessionaria dovrà mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso per l'esecuzione del servizio, con l'obbligo di non divulgarli in alcun modo e di non farne oggetto di utilizzazione, a qualsiasi titolo, per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

La Concessionaria si impegna a far sì che nel trattare dati e informazioni, trasmessi dal Comune per l'esecuzione del servizio, vengano adottate le necessarie e idonee misure di sicurezza e

impiegate modalità di trattamento che non compromettano in alcun modo il carattere della riservatezza o arrechino altrimenti danno. Le informazioni, i dati e le conoscenze riservate non potranno essere copiate o riprodotte in tutto o in parte dalla Concessionaria se non per esigenze operative strettamente connesse allo svolgimento delle attività di cui all'oggetto della concessione. La Concessionaria sarà responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti, subcontraenti degli obblighi di riservatezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, il Comune avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che la Concessionaria sarà tenuta a risarcire tutti i danni che dovessero derivare al Comune.

Si dà atto che le attività oggetto della concessione sono considerate di rilevante interesse pubblico, ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 20 ss. e 73, comma 2, lett. B) del D.Lgs n. 196/2003.

ARTICOLO 37 CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietata la cessione del contratto. Alle cessioni di azienda e agli atti di trasformazione, fusione e scissione si applica l'art. 106, comma 1 lett. d) punto 2 del D.lgs. 50/2016 e smi. Come è' esclusa qualunque cessione di credito diversa da quelle previste dall'art. 106, c.13, del D.Lgs.50/2016 e smi.

ARTICOLO 38 FALLIMENTO

La concessione si intenderà revocato e quindi il contratto risolto nel caso di fallimento dell'impresa o di sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare lo svolgimento del servizio.

ARTICOLO 39 INTERVENTO SOSTITUTIVO DEL COMUNE IN CASO DI INADEMPIENZA CONTRIBUTIVA

In caso si rilevi un'inadempienza contributiva da parte dell'aggiudicatario del servizio si applicherà quanto previsto dall'art. 30 comma 5 del Dlgs 50/2016 e smi.

ARTICOLO 40 INTERVENTO SOSTITUTIVO DEL COMUNE IN CASO DI INADEMPIENZA RETRIBUTIVA

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'aggiudicatario si applicherà l'art. 30 comma 6 del Dlgs 50/2016 e smi.

ARTICOLO 41 RESPONSABILITA' E PENALITA'

L'amministrazione comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazioni di tali norme, secondo il principio della progressione.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato nessuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Nel caso in cui dalla mancanza segnalata possa derivare alla concessionaria una sanzione, la contestazione avverrà per iscritto, con facoltà di controdeduzione entro 10 giorni dal ricevimento dell'addebito.

L'Amministrazione Comunale ha diritto di applicare le seguenti penali:

a) per ogni singolo servizio di trasporto pasti non effettuato o effettuato in difformità rispetto all'orario stabilito dal competente ufficio comunale, si applicherà una penale di € 150,00, oltre alla ritenuta del corrispettivo dovuto;

- b) per ogni singolo servizio di somministrazione non effettuato o effettuato in difformità rispetto a quanto stabilito dal presente capitolato o dal competente ufficio del servizio istruzione, si applicherà una penale fino ad un massimo di € 1.000,00;
- c) per mancato rispetto di ogni singola prescrizione del capitolato e delle prescrizioni del manuale H.A.C.C.P, diversa dalla fattispecie prevista dal punto a) e b), si applicherà una penale fino ad un massimo di € 1.250,00;
- d) in caso di ripetuti cambi menù (oltre le 5 volte ad anno scolastico) per problemi non addebitabili all'amministrazione si applicherà una penale fino a un massimo di € 500,00;
- e) per grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche, si applicherà una penale fino ad un massimo di € 250,00;
- f) per mancata conservazione dei campioni di cui al presente capitolato, si applicherà una penale fino ad un massimo di € 300,00;
- g) per mancato servizio di porzionatura e sbucciamento della frutta, si applicherà una penale fino ad un massimo di € 500,00;
- h) per prodotti non conformi alle tabelle merceologiche o non tempestivamente sostituiti, si applicherà una penale fino ad un massimo di € 250,00;
- g) per fornitura di prodotti scaduti, si applicherà una penale fino ad un massimo di € 1.000,00;
- i) per la mancata o errata preparazione delle diete speciali, si applicherà una penale fino ad un massimo di € 1.000,00;
- l) per presenza di corpi estranei nei prodotti, si applicherà una penale fino ad un massimo di € 1.000,00;
- m) per personale inferiore a quanto stabilito, si applicherà una penale fino ad un massimo di € 500,00;
- n) per pulizia dei locali di competenza della concessionaria non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente, si applicherà una penale fino ad un massimo di € 500,00;
- o) per carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti, si applicherà una penale fino ad un massimo di € 1.250,00;
- p) per mancato adempimento degli interventi di manutenzione, si applicherà una penale fino ad un massimo di € 500,00.

Conformemente al principio della progressione, la seconda penalità comminata alla concessionaria sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale la concessionaria avrà facoltà di presentare le controdeduzioni entro e non oltre otto giorni dalla notifica della contestazione inviata dal Servizio Economato.

Si procederà al recupero delle penalità da parte dell'Amministrazione comunale attraverso ritenuta diretta sul corrispettivo mensile nel quale sarà assunto il provvedimento.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicati in tali casi sanzioni da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 5.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza o della irregolarità, del danno arrecato al normale funzionamento del servizio, del ripetersi delle manchevolezze o infine del danno arrecato all'immagine del servizio e quindi del Comune. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune saranno notificate alla concessionaria in via amministrativa.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione del contratto, anche prima della scadenza, anzi rappresenta espressa causa di risoluzione di diritto del contratto.

ARTICOLO 42

RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO. CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

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

- a) apertura di una procedura concorsuale e/o di fallimento a carico della concessionaria;

- b) in caso di cessione dell'attività ad altri;
- c) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del Centro pasti;
- d) accertamento di tossinfezione alimentare riconducibile a comportamento doloso o colposo , fatta salva ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione del contratto collettivo di lavoro;
- f) gravi danni generati ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Amministrazione comunale riconducibile a comportamento doloso o colposo dell'impresa appaltatrice;
- g) destinazione dei locali assegnati ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato ;
- h) manifestarsi di cinque contestazioni, che risultino fondate, per mancanze relative al presente capitolato, dando luogo all' applicazione di penalità ;
- i) inosservanza del divieto di sub concessione di cui all'art. 34 del capitolato;
- l) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione alle norme previste dal capitolato di concessione e relativi allegati;
- m) violazione del divieto di somministrazione di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati;
- n) quando fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate nella procedura di gara e di aggiudicazione;
- o) nel caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza;
- p) inosservanza delle leggi in materia di lavoro e sicurezza sul lavoro;
- q) inosservanza degli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all' art. 33;
- r) nonché gli adempimenti di cui agli artt.. 6; 6.1, 7 ed art.10 del presente capitolato di concessione.

In caso di risoluzione del contratto tutte le attrezzature fino a quel momento acquistate e installate diverranno di proprietà comunale senza alcun diritto di recupero crediti per eventuali ammortamenti da parte della concessionaria appaltatrice.

La risoluzione del contratto di cui al presente comporterà tutte le conseguenze di legge e di contratto, compresa la sopraccitata facoltà del Comune di affidare il servizio a terzi, attribuendone gli eventuali maggiori costi, rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto, al Concessionario.

ARTICOLO 42.1

DIRITTO DI RECESSO PER SOPRAVVENUTA "DISECONOMICITÀ"

Ai sensi dell'art. 1 c. 13 della L. 135/2012, nel caso di intervenuta disponibilità sul mercato di convenzioni Consip e delle centrali di committenza regionali che prevedano condizioni migliorative rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, il Comune potrà risolvere il contratto, previa formale comunicazione al concessionario, con preavviso non inferiore a quindici giorni, e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, in caso di mancato adeguamento ai predetti corrispettivi da parte del concessionario.

ARTICOLO 43

RECESSO UNILATERALE DELL'APPALTATORE

Qualora la concessionaria dovesse recedere dal contratto prima della scadenza prevista, senza giustificato motivo, il Comune avrà facoltà di rivalersi su tutta la cauzione, fatta salva ogni altra azione di risarcimento danni.

Sarà inoltre addebitata all'Impresa la maggiore spesa derivante dall'assegnazione della concessione ad altra concessionaria.

ARTICOLO 44 - VERIFICA DI CONFORMITÀ FINALE

La verifica di conformità finale è avviata entro venti (20) giorni, decorrenti dall'ultimazione della prestazione, come certificata dal direttore dell'esecuzione. Si applica l'art. 102 del Dlgs 50/2016 e smi.

ARTICOLO. 45 - PAGAMENTO DEL SALDO E SVINCOLO CAUZIONE

Il dirigente competente, con apposito atto monocratico, approverà il certificato di verifica di conformità, il pagamento del saldo delle prestazioni eseguite (previa deduzione di eventuali penali) e lo svincolo della cauzione prestata dall'aggiudicatario.

ARTICOLO 46 – CONTROVERSIE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere per l'esecuzione del contratto, non risolte in via amministrativa, l'Amministrazione a norma dell'art. 209 del Dlgs 50/2016 e smi non si avvarrà della procedura di arbitrato percorrendo le vie ordinarie giudiziarie e saranno instaurate innanzi al Tribunale di Alessandria che costituisce Foro specifico di competenza.

Acqui Terme, 12/07/2018

IL R.U.P.
E DIRIGENTE SETTORE
ECONOMATO E PATRIMONIO
IVALDI Dott. Armando