



COMUNE DI BISTAGNO

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

Via Saracco n. 31- 15012 BISTAGNO. Tel. 0144/79106-Fax 0144/79675 - P.IVA 00469220065

CONCESSIONE DEI SERVIZI DI **REFEZIONE SCOLASTICA E DI MICRONIDO** **COMUNALE**

Capitolato d'Oneri

TITOLO I°: CONCESSIONE SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

- ART. 1** Oggetto della concessione, prezzo a base di gara e valore complessivo stimato del servizio in concessione
- ART. 2** Tipologia di utenza
- ART. 3** Dimensione presumibile dell'utenza e specifiche tecniche
- ART. 4** Durata della concessione e inizio del servizio
- ART. 5** Corrispettivo del servizio e assenza rischi di interferenza
- ART. 6** Compensi, pagamenti e fatture di spesa
- ART. 7** Dettaglio attività costituenti il servizio
- ART. 8** Menù
- ART. 9** Consumazione e distribuzione del pasto
- ART. 10** Organizzazione del lavoro per la produzione
- ART. 11** Caratteristiche delle derrate alimentari
- ART. 12** Preparazione, manipolazione ed operazioni preliminari degli alimenti
- ART. 13** Conservazione delle derrate
- ART. 14** Personale addetto alla preparazione dei pasti
- ART. 15** Indumenti di lavoro e dispositivi di protezione personale
- ART. 16** Utensili e forniture accessorie e materiale di consumo
- ART. 17** Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti e loro utilizzo
- ART. 18** Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi, delle attrezzature
- ART. 19** Modalità di pulizia dei refettori, locali adibiti e refettorio e annessi
- ART. 20** Interventi di disinfettazione e derattizzazione
- ART. 21** Sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.)
- ART. 22** Conservazione campione pasto test
- ART. 23** Organismi di controllo
- ART. 24** Organico e clausola sociale
- ART. 25** Consegna dei locali e attrezzature al concessionario
- ART. 26** Riconsegna al Comune degli immobili, degli impianti, delle macchine e degli utensili
- ART. 27** Gestione automatizzata, rilevazione presenze e prenotazione pasti
- ART. 28** Centro di cottura alternativo
- ART. 29** Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio
- ART. 30** Direzione del servizio e rapporti con l'Amministrazione concedente
- ART. 31** Verifiche dell'Amministrazione

TITOLO II°: SERVIZIO DEL MICRONIDO

- ART. 32** Oggetto della concessione, utilizzo dell'immobile sede del micronido comunale, valore complessivo del servizio e assenza di interferenze
- ART. 33** Tipologia del servizio richiesto
- ART. 34** Caratteristiche del servizio
- ART. 35** Attività e gestione
- ART. 36** Durata della concessione, inizio del servizio, eventuale proroga tecnica e consegna sotto riserva di legge
- ART. 37** Partecipazione delle famiglie alla conduzione del servizio
- ART. 38** Orari e Tariffe applicate alle famiglie
- ART. 39** Destinazione e utilizzo dell'immobile
- ART. 40** Personale e clausola sociale
- ART. 41** Rapporto adulto/bambino ed ulteriori disposizioni sul personale
- ART. 42** Iscrizioni
- ART. 43** Igiene, pulizia dei locali, degli arredi, dei giochi e delle suppellettili
- ART. 44** Somministrazione dei pasti
- ART. 45** Divieto di subappalto
- ART. 46** Altre tipologie d'offerta (servizi innovativi alle famiglie)
- ART. 47** Funzionamento ed orari
- ART. 48** Obbligo delle parti

TITOLO III°: ADEMPIMENTI CONTRATTUALI PER ENTRAMBI I SERVIZI

- ART. 49 Clausola CONSIP**
- ART. 50 Valore complessivo del contratto**
- ART. 51 Criterio di aggiudicazione e attribuzione dei punteggi**
- ART. 52 Cauzione definitiva**
- ART. 53 Responsabilità e polizze assicurative**
- ART. 54 Verifica e controllo sullo svolgimento del servizio**
- ART. 55 Divieto di cessione del contratto**
- ART. 56 Penalità**
- ART. 57 Risoluzione del contratto**
- ART. 58 Recesso**
- ART. 59 Obblighi di riservatezza**
- ART. 60 Oneri e spese contrattuali**
- ART. 61 Fallimento**
- ART. 62 Tracciabilità dei flussi finanziari**
- ART. 63 Controversie – Foro competente**
- ART. 64 Disposizioni finali**

TITOLO I

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.

Art. 1 - Oggetto della concessione, prezzo a base di gara e valore complessivo stimato del servizio in concessione.

1. La prima parte del presente Capitolato ha per oggetto la concessione della gestione del servizio di refezione scolastica, da effettuarsi presso i locali e centro di cottura comunale di Via 8 Marzo a Bistagno, da parte di soggetti specializzati con propria autonoma organizzazione di risorse e mezzi, comprendente tutto l'insieme delle attività necessarie all'organizzazione dell'intero servizio. Si evidenzia che il Concessionario corrisponderà al Comune la somma di €. 4.500,00 annuali quale rimborso forfettario per le utenze (luce, acqua, gas);

2. In particolare si elencano le seguenti attività:

- la produzione, la preparazione, la cottura dei pasti destinati alle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado presenti sul territorio comunale presso la cucina dell'edificio scolastico di Bistagno;

-la distribuzione dei pasti;

-la pulizia ed il riassetto di tutti i locali di preparazione e di consumo dei pasti e interessati al servizio, comprese le necessarie attrezzature;

-la fornitura dei generi alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti;

-la fornitura di piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovaglette monouso e di tutto il materiale occorrente al regolare svolgimento del servizio;

-la raccolta differenziata dei rifiuti e il deposito nei cassonetti esterni;

3. Il servizio, inoltre, comprende - la raccolta delle iscrizioni, la raccolta delle prenotazioni effettuate in collaborazione con il personale scolastico, il calcolo e la riscossione delle tariffe secondo la disciplina vigente, la rendicontazione delle morosità ed il recupero dei crediti.

4. Occasionalmente il Concessionario potrà essere chiamato dall'Amministrazione Comunale a fornire pasti per bambini e ragazzi nell'ambito di iniziative di scambio culturale tra i giovani; in tal caso dovrà applicare il costo/pasto uguale al costo/pasto offerto in sede di gara, con menù e grammature pari a quelle previste dal presente capitolato.

5. Nel corso dell'esecuzione del contratto il Concessionario è tenuto ad organizzare due incontri annuali presso la mensa scolastica dedicati all'educazione alimentare con la

partecipazione degli alunni, dei genitori e degli insegnanti e con il coordinamento di dietologi dell'A.S.L. di competenza territoriale.

6. Con il contratto di concessione del servizio, il Comune trasferisce al concessionario le prerogative della Pubblica Amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi.

7. Il prezzo base d'asta è stabilito in Euro 4,70 oltre IVA (quattro/settanta) per ogni pasto con una previsione di circa 12.250 pasti l'anno, e quindi per un totale presunto annuo di € 57.575,00 oltre IVA (Euro Cinquantasettemilacinquecentosettantacinque/00).

L'importo presunto complessivo a base d'asta per il periodo di contratto (2 anni) - come specificato all'art. 3 del presente Capitolato- risulta pertanto pari a €. 115.150,00 (Euro Centoquindicentocinquanta/00) oltre IVA con una produzione pasti biennale di n.24.500.

Il prezzo posto a base di gara comprende tutti i servizi connessi, comprese le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, del presente Capitolato.

8. Il prezzo pasto –unico per tutte le tipologie di utenza e di servizio effettuato, sarà stabilito dall'operatore economico aggiudicatario in sede di gara in base a calcoli di propria convenienza e tutto a suo rischio, restando fisso ed invariabile indipendentemente da qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile che il medesimo non abbia tenuto presente per tutta la durata del contratto.

9. Non sono ammesse offerte in aumento. Si precisa infine che:

- per motivi d'urgenza il servizio, dopo che l'aggiudicazione è divenuta efficace ai sensi dell'art. 32, comma 7 del D.Lgs. 50/2016, potrà avere inizio anche in pendenza della sottoscrizione del contratto, inderogabilmente nel giorno stabilito dall'Istituto Comprensivo e comunicato al Comune di Bistagno (periodo ricompreso tra il 15/09/2016 ed il 01/10/2016), e comunque in corrispondenza del primo giorno individuato dai singoli calendari scolastici;

Considerata la particolare natura del servizio, subappalto è vietato in qualsiasi sua forma e percentuale, pena l'immediata risoluzione del contratto, il risarcimento dei danni e delle spese causati all'Amministrazione e la perdita della cauzione.

Art. 2 - Tipologia di utenza.

1. L'utenza del servizio di ristorazione è costituita da alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, dal personale docente e non docente avente diritto al pasto in quanto addetto alla sorveglianza degli alunni durante la refezione, dal personale ATA in servizio presso le scuole di Bistagno e dal personale dipendente del Comune.

2. Il Concessionario dovrà impegnarsi, qualora ci sia richiesta, di fornire il pasto ad anziani (ultrasessantenni) residenti sul territorio comunale al costo del buono pasto offerto in sede di gara. I pasti così erogati verranno direttamente pagati dall'utente al Concessionario.

Art. 3 - Dimensione presumibile dell'utenza e specifiche tecniche

1. La dimensione complessiva dell'utenza nell'intera durata contrattuale è stimata, in 24.500 pasti così suddivisi:

UTENZA	TOTALE PASTI PRESUNTI
Scuola dell'Infanzia	13.500
Scuola Primaria	6.800
Scuola Secondaria di primo grado	1.600
Personale A.T.A. addetto alla sorveglianza	1.800
Personale A.T.A. addetto al servizio trasporto alunni	300
Personale A.T.A. in servizio presso la scuola di Bistagno	200
Personale dipendente del comune di Bistagno	300

I dati sopra indicati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per l'Amministrazione Comunale.

2. Qualora, nel corso dell'esecuzione del contratto, si verificasse la necessità di aumentare o diminuire il numero dei pasti, anche oltre il 20% di quello sopra indicato, in conseguenza a variazioni del numero di utenti che richiedono il servizio, il Concessionario sarà comunque obbligato a dare esecuzione al presente capitolato senza vantare diritti, avanzare riserve o domandare diritti di sorta.

3. Il Concessionario non potrà in alcun modo rivalersi sull'Amministrazione Comunale, qualora il numero dei pasti erogati, al termine del periodo contrattuale, dovesse risultare minore.

4. Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante.

Art. 4 - Durata della concessione e inizio del servizio.

1. La concessione ha durata di 2 anni scolastici consecutivi a partire dal 01.09.2016 e fino al 31.07.2018. Qualora allo scadere del termine naturale del contratto l'Ente non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, per fatti e situazioni ad esso non imputabili sarà prevista una proroga tecnica che il Concessionario è obbligato ad onorare e rispettare per un periodo non superiore a 6 mesi, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza, al fine di non interrompere il servizio. L'eventuale proroga avrà valore solo se pronunciate con formale provvedimento dell'Amministrazione Comunale. Al termine del periodo contrattuale la concessione scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

Art. 5 – Corrispettivo del servizio e assenza rischi di interferenza

1. Il prezzo per ogni tipo di pasto, effettivamente fornito e distribuito, sarà quello fissato in sede di gara al netto dell'IVA, al lordo come già indicato di ogni spesa diretta o accessoria. Tale prezzo si intende anche per pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e lotta integrata, di prodotti tipici (STG, DOP e IGP) e tradizionali, di prodotti a filiera corta e a chilometri zero, nonché di prodotti dal Commercio equo e solidale.
2. L'Amministrazione comunale, in merito alla presenza dei rischi da interferenze, come da art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, precisa che gli stessi, secondo una valutazione ricognitiva della tipologia della prestazione, risultano pari a zero in quanto non si ravvisano rischi di interferenze ovvero "contatti rischiosi" tra il personale del Comune e quello del concessionario.

Art.6 – Compensi, Pagamenti e fatture di spesa

1. Si conviene che condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del Comune nei confronti del Concessionario è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti e corretta contabilizzazione e fatturazione degli importi dovuti.
2. La controprestazione a favore del concessionario è pari:
 - al corrispettivo incassato direttamente dal medesimo attraverso la riscossione delle tariffe del pasto previste per gli utenti approvate con deliberazione della Giunta Comunale nr 52 del 31 agosto 2010;
 - all'importo delle fatture emesse nei confronti dell'Amministrazione comunale per il pagamento:
 - a) della differenza fra il prezzo del pasto e la tariffa agevolata (già pagata dall'utenza) applicata a coloro che hanno diritto alla riduzione, secondo la disciplina vigente;
 - b) del prezzo dei pasti eventualmente consumati da parte degli utenti che l'Amministrazione comunale esonera dal pagamento del pasto;
 - c) del prezzo dei pasti consumati dal personale addetto alla sorveglianza in servizio presso la scuola.
2. L'individuazione degli aventi titolo alla fruizione del servizio di refezione, le eventuali esenzioni ed in genere la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimangono nella esclusiva competenza del Comune.
3. Nel caso la tariffa applicata ad utenti sia superiore al costo del pasto, la maggiore differenza introitata dal concessionario andrà in diminuzione all'importo dovuto dal Comune all'aggiudicatario.
4. Il sistema tariffario vigente è basato su una differenziazione del costo del pasto che gli utenti della scuola devono pagare, rispetto alla situazione familiare (numero dei componenti e reddito economico) con riferimento all' I.S.E.E..

5. Oltre a quanto già previsto, eventuali altre particolari situazioni socio-economiche che richiedono una riduzione parziale o totale del costo del pasto saranno valutate dagli uffici comunali d'intesa con i servizi socio-assistenziali.

6. Con cadenza trimestrale il concessionario provvederà ad emettere regolari fatture elettroniche indicanti il codice univoco "UFL9LP" assegnato per il Comune di Bistagno per il pagamento delle prestazioni e delle quote sociali a carico del Comune stesso.

7. In caso di fattura irregolare o di contestazione di adempimento contrattuale da parte del Comune di Bistagno, il termine di pagamento verrà sospeso dalla data della contestazione e sino a completamento della regolarizzazione, ovvero, a conclusione dell'eccezione di inadempimento. In tal caso la concessionaria non potrà opporre eccezioni alla sospensione del pagamento, né aver titolo a risarcimento di danni, né ad altre pretese. Alla fattura finale di ciascun anno dovrà essere allegata non solo la relazione conclusiva, anche la rendicontazione annuale delle spese sostenute.

Art. 7 - Dettaglio attività costituenti il servizio.

1. Il servizio di ristorazione scolastica è comprensivo del complesso delle attività necessarie alla produzione e somministrazione dei pasti, delle quali si fornisce la seguente sintesi, non esaustiva:

-produzione dei pasti presso la cucina della mensa scolastica (acquisto delle derrate alimentari, loro stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere, nel rispetto delle cautele previste dalle normative di legge vigenti sul rischio alimentare e codificate nel manuale HACCP adottato dal Concessionario;

-produzione di pasti e di quelli personalizzati in regime dietetico, per gli alunni con particolari problemi di salute certificati per allergie a determinati alimenti o, altresì, per motivi religiosi e ideologici, senza ulteriori addebiti al Comune;

-allestimento del refettorio e precisamente sistemazione dei tavoli e delle sedie, sanificazione e apparecchiatura dei tavoli per mezzo di tovagliato monouso e tovaglioli di carta, stoviglie di materiale preferibilmente biodegradabile a perdere (piatti, bicchieri e posate);

-somministrazione e distribuzione dei pasti, con servizio al tavolo mediante l'utilizzo di carrelli per il trasporto dei contenitori termici multi porzioni;

-sparecchiamento, pulizia e sanificazione dei tavoli del refettorio in cui vengono consumati i pasti;

-pulizia attrezzature, scopatura e sanificazione dei locali annessi al servizio;

-rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata di cartone, organico, cassette, plastica, vetro, ecc., e smaltimento negli appositi cassonetti.

2. Sono altresì a carico del Concessionario:

-la raccolta delle iscrizioni al servizio e la determinazione della tariffa da applicare a ciascuno sulla base dei criteri e delle tariffe stabilite dal Comune;

-la comunicazione al Comune dell'elenco degli utenti che presentano domanda per la riduzione o l'esenzione della tariffa del buono pasto;

-la gestione della prenotazione dei pasti in collaborazione con il personale scolastico e la riscossione delle tariffe;

-la fornitura di tutti i prodotti, i materiali e le attrezzature necessarie per l'esecuzione di quanto sopra specificato;

-la fornitura di quanto necessario alla distribuzione dei pasti e all'arredo dei tavoli: tovaglie, tovagliette e tovaglioli monouso, bicchieri, piatti e posate a perdere;

-realizzazione e distribuzione a proprie spese, ad ogni inizio di anno scolastico, del calendario con i menù stagionali ed eventuali informazioni inerenti il servizio;

- la fornitura dei buono-pasto;

-la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature e dei locali come meglio precisato all'art.25 del presente capitolato;

-l'acquisizione delle autorizzazioni, nulla osta o pareri previsti dalla normativa vigente per lo svolgimento dell'attività oggetto del servizio.

3. Il Concessionario è tenuto 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.

4 Il Concessionario 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.

5. Tutte le apparecchiature installate dal Concessionario che presentino pericoli di qualsiasi natura nel loro normale uso, devono rispettare le norme e le disposizioni di legge vigenti in materia di sicurezza. 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.

6 Il concessionario 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.

Art. 8 - Menù

1. I menù sono articolati in quattro settimane con periodicità stagionale (menù invernale e menù estivo) e vengono elaborati secondo le tabelle dietetiche allegate al presente capitolato.

2. La data di introduzione di tali menù sarà stabilita tenendo conto della situazione climatica del momento, ed indicativamente potrà rispettare il seguente periodo:

- da ottobre a marzo: menù invernale

- da aprile a settembre: menù primaverile/estivo.

3. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nel menù (Allegato A) e nella quantità riportata nelle tabelle dietetiche – (Allegato B).

4. I menù allegati al presente capitolato sono stati approvati dall'A.S.L., Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione di Alessandria in data 02.02.2016, e ogni successiva variazione sarà sottoposta da parte del concessionario al predetto servizio per il parere di competenza.

La variazione del menù potrà avvenire anche in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, previo parere del dietologo e/o dietista, su proposta del Comitato Mensa, fermo restando quanto sopra previsto. La variazione, di norma, avrà decorrenza dal rilascio del parere favorevole dell'ASL competente.

5. 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.

6. La frutta deve essere di ottima qualità sia in termini di gusto che di aspetto, non ghiacciata, lavata prima della consumazione e deve essere variata nel corso della settimana.

7. E' consentita, in via temporanea, una variazione del menù 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, ecc.;
- Blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- Ritardo nella consegna dei prodotti.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata e preventivamente concordata con l'Amministrazione Comunale con comunicazione scritta. In tal caso, il concessionario deve comunque garantire almeno un pasto freddo.

8. Il Concessionario si impegna, con propri esperti dietisti e/o dietologi ad elaborare diete speciali, in bianco, per utenti affetti da patologie mediche di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, sulla base delle certificazioni presentate dagli interessati, nonché diete a carattere etico-religioso.

9. Il menù per le diete speciali, in bianco o per motivi ideologici, etnico, o religiosi dovrà discostarsi il meno possibile dal menù ordinario. Si devono preferire, ove possibile, preparazioni dello stesso piatto con prodotti idonei alla dieta prevista.

10. La struttura del menù è la seguente:

- Un primo piatto;
- Un secondo piatto;
- Un contorno;
- Pane;
- Frutta o yogurt o budino o dolce;
- Acqua minerale cl. 25, nel menù invernale, cl. 50 nel menù estivo.

11. La preparazione dei pasti deve avvenire rigorosamente presso la cucina della mensa scolastica comunale.

Art. 9 - Consumazione e distribuzione del pasto

1. I pasti devono essere consumati entro la giornata, senza alcuna riutilizzazione nel giorno successivo.
2. Dovrà essere assicurata giornalmente un quantitativo di pasti superiore almeno del 5% dei prenotati, al fine di garantire la possibilità di eventuali bis da parte degli alunni.

Art. 10 - Organizzazione del lavoro per la produzione

1. Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di idonei vestitari per l'attività che deve essere svolta. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.
2. L'organizzazione del personale in ogni sua fase deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione, confezionamento, distribuzione e pulizia.
3. Il personale specializzato o generico occorrente per il servizio deve essere in grado di assicurare in particolare la funzione di autocontrollo HACCP da effettuarsi in ogni fase del ciclo produttivo (approvvigionamento, stoccaggio delle materie prime, conservazione e trasporto, somministrazione, protocolli di pulizia, disinfezione e disinfestazione), ai sensi di quanto disposto dal D.P.R. n. 327/1980, dal D.Lgs. n. 155/1997 abrogato dal D.Lgs 193/2007, dal D.Lgs. n. 109 /1992, e successive modificazioni ed integrazioni.
4. Deve essere tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura.

Art. 11 - Caratteristiche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico del Concessionario a norma dell'art. 1 del presente capitolato dovranno essere:

- a) di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale; conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare, nazionale e locale, con particolare riferimento alle direttive emanate in materia di Ristorazione scolastica dalla Regione Piemonte (D.D. Regione Piemonte n. 20/08/2002 n. 120 "approvazione linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte", nonché alle direttive comunitarie n. 852 del 2004 (Decreto della Direzione Generale Sanità n. 14833 del 01.08.2002) e alle Linee d'indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica, pubblicate dal Ministero della salute con provvedimento 29 aprile 2010 (pubblicate su G.U. n.134/2010);
- b) di provenienza italiana;
- c) conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;
- d) conformi alle caratteristiche tipologiche e qualitative minime specificamente indicate nelle "Tabelle dietetiche" allegate al presente. Con riferimento alle principali materie prime di composizione dei pasti:
 1. Si evidenzia inoltre che:

- a) è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti “transgenici” (O.G.M.) – la violazione di tale divieto comporta la risoluzione anticipata del contratto - di prodotti V gamma, di carne congelate, di carne premacinata, di sciroppo di glucosio-fruttosio (HFCS);
- b) l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- c) le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integri fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione dei pasti;
- d) è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già congelati;
- e) è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- f) l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione (l'approvvigionamento non dovrà avvenire negli orari di massima operatività). Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.
- g) la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattuale, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- h) le dimensioni delle confezioni, dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alle deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

Art. 12 - Preparazione, manipolazione ed operazioni preliminari degli alimenti

1 Si premette che:

- a) l'attività descritta nel presente articolo deve essere nel rispetto di quanto previsto dal D.lgs 155/97 abrogato dal D. lgs. 193/2007 in attuazione del Regolamento CE 852/2004;
- b) il personale adibito alla preparazione dei pasti prima di iniziare qualsiasi operazione deve: lavarsi accuratamente le mani ed indossare camice, cuffia e guanti.

2 Le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti devono essere condotte in maniera igienica e in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in particolare:

-per la verdura fresca da consumarsi cruda è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo;

- il lavaggio ed il taglio della verdura da consumare cotta (contorni, sughi, minestre, passati) sono consentiti il giorno precedente;
- la porzionatura delle carni dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o il giorno precedente il consumo;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- la porzionatura dei salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento;
- i secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice, ma preparati in forni a termo convenzione.
- le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata.

Art. 13 - Conservazione delle derrate

Le dispense ed il frigorifero devono essere tenuti in perfette condizioni igieniche ed in buon ordine e a tal fine il concessionario deve attenersi quanto sotto specificato:

1. *Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.*
2. *Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.*
3. *I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella.*
4. *Le uova (pastorizzate) devono essere conservate in frigorifero.*
5. *La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.*
6. *E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri di legno.*
7. *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.*
8. *Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.*
9. *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.*
10. *I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.*

Art. 14 - Personale addetto alla preparazione dei pasti.

1. Il Concessionario, per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti, deve impiegare il proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso come dichiarato in sede di offerta.

2. Il personale addetto alla preparazione dei pasti, dovrà avere eseguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione, nonché dovrà essere costantemente aggiornato sulle tecniche inerenti al servizio.

3. Il Concessionario dovrà prevedere un programma di addestramento e formazione per il personale addetto al servizio cucina oltre al personale addetto alla distribuzione, così come per quanto riguarda ogni altra mansione del personale espressamente richiamata nel presente capitolato ed è tenuta ad informare il Comune della loro effettuazione.

4. Detti corsi di formazione e aggiornamento dovranno affrontare temi riguardanti il servizio di ristorazione, di sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro e quant'altro previsto nella gestione del presente appalto.

I corsi dovranno essere ripetuti annualmente e ad ogni sopravvenuto inserimento di nuovo personale nel servizio durante il corso dell'appalto.

L'Aggiudicatario dovrà osservare l'obbligo di frequenza del suddetto personale a corsi di formazione organizzati.

Art. 15- Indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale

1. Il Concessionario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro (camicie, davanti, copricapo, guanti monouso ecc.), come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi (calzature antinfortunistiche, mascherine, guanti ecc.) di cui al D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni.

2. Durante l'esecuzione del servizio gli indumenti del personale dovranno essere provvisti in modo visibile di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale del Concessionario, il nome e cognome del dipendente e la fotografia.

3. Tutti gli indumenti di lavoro, ivi compresi i dispositivi di protezione individuale dovranno essere custoditi all'interno di specifici armadietti spogliatoio. Il Concessionario dovrà eventualmente integrare a proprie spese il quantitativo di armadietti acquistati dal Comune, ove necessario, affinché ne sia dotato ciascun dipendente in servizio presso i locali di consumo.

Art. 16 - Utensili e forniture accessorie e materiale di consumo

A) PIATTI E BICCHIERI

Dovranno essere composti preferibilmente di materiale che garantisca una alta biodegradabilità. La parte biodegradabile dovrà essere composta di cellulosa pura di primo impiego.

a) piatto fondo, per le paste asciutte e le minestre, di norma diam. 20,5 cm;

b) piatto piano, per le pietanze, di norma diam. 21,5 cm;

c) bicchiere di capacità nominale 20 cc, in plastica, per distribuzione manuale;

Nel caso in cui nella pietanza si avesse la presenza di sugo o condimento molto liquido che possa rimescolarsi con il contorno (es. polpette in umido e insalata di finocchi), sarà previsto l'uso del piatto a doppio comparto ovvero di un doppio piatto, uno per la pietanza ed uno per il contorno in cui riporre le pietanze separate.

B) POSATE DI PLASTICA

Dovranno essere composte preferibilmente di materiale che garantisca una alta biodegradabilità e conformi a quanto previsto dal D.M. 21/3/73 e s.m.i..

Realizzate in materiale resistente assolutamente atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto alimentare.

Devono comprendere:

- a) un cucchiaio;*
- b) una forchetta;*
- c) un coltello;*
- d) un cucchiaino;*

Ogni prodotto di cui sopra dovrà essere sempre confezionato e sigillato e dovrà inoltre aver stampato il simbolo "per alimenti".

C) TOVAGLIOLI DI CARTA

Devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo.

Dimensione 33X33 cm, Peso medio 3,2 gr.

La fornitura deve essere costituita da due tovaglioli per ogni utente.

Art. 17 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti e loro utilizzo

1. Il Concessionario deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni.

2. Deve inoltre garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti sugli appositi carrelli a ciò adibiti.

3. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi a chiave.

Art. 18 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi, delle attrezzature.

1. Al termine delle operazioni di preparazione, conservazione e distribuzione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature dovranno essere deterse e disinfettate.

2. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite in contemporanea con la preparazioni alimentari e/o di somministrazione e distribuzione dei pasti. Dette operazioni vanno svolte distintamente ed in tempi diversi.

Art. 19 - Modalità di pulizia dei refettori, locali adibiti a refettorio e annessi.

1. Il Concessionario deve provvedere, dopo la consumazione dei pasti da parte degli utenti e in loro assenza, al riassetto del refettorio.

2. Le attività da eseguire presso il locale di consumo del servizio consistono in sparcchiatura, lavaggio e sanificazione dei tavoli e delle sedie, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli. Inoltre, la pulizia e il lavaggio dei pavimenti di tutti i locali compresi spogliatoi e servizi igienici degli addetti.

3. Le predette attività devono essere svolte con scrupolosità e diligenza.

Art. 20 - Interventi di disinfezione e derattizzazione.

1. Il Concessionario deve effettuare presso i luoghi di consumo dei pasti un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale prima dell'avvio delle attività richieste dal presente Capitolato e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo, senza oneri aggiuntivi per il Comune.

2. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 21- Sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.)

1. La qualità degli alimenti e tutte le fasi del servizio dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia igienico-sanitario dei prodotti.

2. Il concessionario è tenuto a porre in essere tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.);

3. Il concessionario dovrà presentare il piano di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. n. 155/1997 abrogato dal D.Lgs. 193/2007 in attuazione del Regolamento CE 852/2004.

4. In particolare l'aggiudicatario assume la piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 155/97, abrogato dal D.Lgs. 193/2007 in attuazione del Regolamento CE 852/2004, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure previste di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

5. Dovranno essere documentate dal concessionario, in particolare, le procedure operative del sistema di autocontrollo e la relativa documentazione deve essere disponibile al Comune. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato posto in essere dal concessionario non fosse ritenuto adeguato, il concessionario dovrà provvedere alle modifiche concordate con il Comune adottando tutte le conseguenti misure attuative.

6. In relazione alle attività di cui sopra, il concessionario dovrà designare prima dell'inizio del servizio un proprio rappresentante che assumerà il ruolo di responsabile del servizio in nome e per conto della ditta aggiudicataria.

7. Il responsabile del servizio è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari e di formazione ed informazione professionale degli addetti.

8. *Nell'ambito del sistema di monitoraggio adottato per il controllo dei punti critici, il concessionario deve effettuare periodicamente analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi con cadenza almeno trimestrale, comprendente i principali parametri microbiologici anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi; inoltre almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, in ciascun refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto dovranno essere effettuate analisi sulle superfici e utensili per la somministrazione. I risultati delle analisi dovranno essere comunicati all'Amministrazione comunale.*

Art. 22 - Conservazione campione pasto test.

Al fine di consentire indagini analitiche, il concessionario 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 personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.*

Art. 23 - Organismi di controllo

1. *L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di verificare, in qualsiasi momento, l'andamento del servizio con proprio personale e con incaricati e/o consulenti specializzati.*

2. *Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi dell'A.S.L. locale, l'ufficio scuola del Comune, il Comitato Mensa ed altri eventuali incaricati.*

3. *Il Comitato Mensa svolge funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta nei confronti del concessionario. I componenti possono effettuare sopralluoghi in accordo con l'Amministrazione Comunale sia presso i locali di consumo che presso il centro di cottura. In particolare potrà:*

- *verificare il rispetto di capitolato;*
- *verificare il comportamento igienico-sanitario di tutto il personale coinvolto nelle diverse fasi del servizio;*

• verificare la qualità dei pasti e il loro gradimento da parte dei bambini utilizzando una apposita scheda di valutazione del servizio concordata a inizio anno scolastico, che prevede eventualmente anche l'assaggio del pasto.

Alla riunioni del Comitato Mensa può essere richiesta la partecipazione di un Responsabile referente del concessionario che ha l'obbligo di parteciparvi.

4. I componenti degli organi di controllo dovranno indossare, all'atto del controllo, apposito camice e copricapo che devono essere forniti dall'aggiudicatario.

5. Nello svolgimento dell'attività di controllo si dovrà assolutamente evitare che la procedura provochi una qualsiasi interferenza con il buon andamento del servizio stesso, in particolare riferimento a quanto stabilito dal D.Lgs. n. 81/2008.

6. Il Comitato Mensa non può intervenire a nessun titolo direttamente sul personale alle dipendenze del concessionario.

7. I componenti del Comitato Mensa possono prendere visione del capitolato d'appalto.

Art. 24 - Organico e clausola sociale

1. Il Concessionario dovrà dichiarare l'organico impegnato nel servizio in quantità e qualifica prima dell'inizio del servizio.

2. L'organico attualmente impegnato è il seguente:

- nr. 1 cuoco con orario di lavoro a tempo pieno;
- nr. 1 aiuto cuoco con orario a part time.

3. Deve essere garantita la presenza costante dell'organico in forza lavoro nelle diverse fasi del servizio.

4. Ai sensi dell'articolo 50 del D.Lgs. nr. 50/2016, l'Amministrazione Comunale chiede l'impegno da parte del soggetto aggiudicatario di assorbire il personale attualmente in servizio al fine di assicurare la continuità dello stesso nel rispetto dei principi dell'Unione Europea.

5. Il Comune si riserva il diritto di chiedere al Concessionario la sostituzione del personale, da esso dipendente, ritenuto inadatto al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere per il Comune.

6. Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere in regola con quanto stabilito dalla legislazione vigente e dall'autorità sanitaria.

7. Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà aver seguito specifici corsi di formazione, nonché essere costantemente aggiornato sulle tecniche inerenti il servizio e in tema di educazione alimentare e attenersi alle procedure operative previste nel manuale di autocontrollo HACCP adottato e alle normative vigenti.

8. Prima dell'inizio del servizio, Il Concessionario dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute e il relativo programma di formazione, delle sedi di lavoro, nonché della posizione contributiva.

Per il personale con responsabilità dovrà essere trasmesso anche il curriculum professionale. Ogni variazione deve essere comunicata per iscritto al Comune entro 5 giorni. Al fine di garantire la continuità del servizio il concessionario è tenuto al rispetto previsto dai contratti collettivi di lavoro vigenti che regolano il cambio di gestione.

Art. 25 - Consegna dei locali e attrezzature al concessionario

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

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 al concessionario.

Il concessionario usa 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 D).

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 del concessionario 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 del concessionario la sola manutenzione ordinaria mentre quella straordinaria compete all'Amministrazione Comunale.

Il concessionario 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.

Il concessionario 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.

Il concessionario 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 al concessionario, lo stesso 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 Bistagno. Al termine del rapporto contrattuale detto bene resterà di proprietà del Comune.

Art. 26 – Riconsegna al Comune degli immobili, degli impianti, delle macchine e degli utensili.

1. Alla scadenza del contratto il concessionario 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.

2. 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 al Concessionario.

Art. 27 – Gestione automatizzata, rilevazione presenze e prenotazione pasti.

Oltre ai servizi prettamente legati alla refezione scolastica il concessionario dovrà garantire a propria cura e spese, la gestione del sistema di rilevazione presenze e prenotazione pasti.

Art. 28 – Centro di cottura alternativo.

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. La distanza del Centro di cottura alternativo deve essere tale da permettere l'erogazione dei pasti con puntualità e da garantire la qualità e quantità del servizio di refezione scolastica necessario.

Art. 29 – Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio.

1. Il concessionario 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.

2. La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempienza contrattuale grave, tale da motivare la risoluzione del contratto, qualora lo stesso concessionario non riprenda le attività entro il termine intimato dal Comune concedente mediante diffida inoltrata a mezzo PEC (posta elettronica certificata).

Art. 30 – Direzione del servizio e rapporti con l'amministrazione concedente.

1. Il coordinamento del servizio, deve essere affidato ad un responsabile del concessionario con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed avere esperienza almeno triennale in qualità di responsabile di servizi analoghi.

2. È 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.

3. 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 Assistenza Scolastica 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.

Art. 31 – Verifiche dell'Amministrazione.

1. È 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 dal Concessionario in sede di gara.

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

3. 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.

4. Il concessionario 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 (bolla di consegna, documenti del manuale HACCP, ecc.) eventualmente richiesta in visione.

TITOLO II

CONCESSIONE DI SERVIZIO DI MICRONIDO COMUNALE

Art.32 - Oggetto della concessione, utilizzo dell'immobile sede del micronido comunale, valore complessivo del servizio e assenza di interferenze.

1. Oggetto della concessione è la gestione di un micro-nido con il numero massimo di 20 bambini, in età compresa tra 3 mesi e 3 anni, istituito dal Comune ai sensi della D.G.R. n. 28 - 9454 del 26 maggio 2003 e s.m.i. Il servizio sarà effettuato, con le modalità indicate negli articoli che seguono, all'interno di una struttura recentemente realizzata, sita in Bistagno – Via 2 Giugno - che il Comune concede in gestione al Concessionario. Il Concessionario dovrà garantire, per conto dell'Amministrazione Comunale, ma in nome proprio e a proprio rischio, l'attività educativa, le forniture necessarie alla completa ed efficace prestazione del servizio, la fornitura dei pasti, la pulizia delle strutture e gli oneri per la sicurezza, secondo quanto meglio specificato nel presente capitolato.

2. La remunerazione per l'attività di gestione dell'asilo nido consiste:

- a) nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio;
- b) nel contributo riconosciutogli dal Comune che sostiene anche il pagamento delle utenze;
- c) nell' utilizzo gratuito dell'immobile comunale.

3 Il valore complessivo presunto della concessione ammonta ad € 81.180,00; detto importo è il risultato, per tutto il periodo dell'affidamento del servizio di micronido, della media degli ultimi tre anni, con riferimento al complesso delle prestazioni oggetto del presente capitolato, come meglio evidenziato nella successiva tabella. L'importo deve intendersi comprensivo di ogni voce relativa all'intera gestione: spese del personale amministrativo, educativo ed ausiliario, materiale d'igiene e pulizia, materiale didattico e ludico necessario, refezione, materiale igienico sanitario (compreso i pannolini) manutenzioni ed ogni altro onere specificato nel presente capitolato.

4. Non si rendono necessari costi per la sicurezza al fine dell'eliminazione dei rischi da interferenze, ai sensi del D. Lgs. 81/2008.

5. Con l'incasso delle tariffe a carico delle famiglie, il Concessionario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere per il servizio di cui trattasi o per quanto connesso o conseguente al servizio stesso, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

6. Il Comune, al fine di assicurare al Concessionario il perseguimento dell'equilibrio economico finanziario della gestione in relazione alla qualità del servizio da prestare e delle tariffe approvate dall'Amministrazione, corrisponderà al Concessionario, ad integrazione di quanto incassato dalle rette, un contributo per il biennio di concessione pari ad Euro 28.800,00. (€ 1.200,00 per 24 mensilità). **Il contributo non è oggetto di gara.** Il corrispettivo dovuto dal Comune verrà erogato su presentazione di fatture mensili; la

fatturazione dovrà avvenire nel rispetto della normativa vigente in materia di obbligo di fatturazione elettronica verso la Pubblica Amministrazione (codice univoco: UFL9LP).

<u>RESIDENTI</u>	<u>NON RESIDENTI</u>
<p>“FULL-TIME” Nr. 5 x € 275,00 (tariffa mensile) X 22 mesi = € .30.250,00</p>	<p>“FULL-TIME” Nr. 2 x € 290,00 (tariffa mensile) X 22 mesi = € . 12.760,00</p>
<p>“PART-TIME MATTINO” Nr. 2 x € 205,00 (tariffa mensile) X 22 mesi = € . 9.020,00</p>	<p>“PART-TIME MATTINO” Nr. 2 x € 215,00 (tariffa mensile) X 22 mesi = € . 9.460,00</p>
<p>“PART-TIME POMERIGGIO” Nr. 3 x 175,00 (tariffa mensile) X 22 mesi = € . 11.550,00</p>	<p>“PART-TIME POMERIGGIO” Nr. 2 x € 185,00 (tariffa mensile) X 22 mesi = € .8.140,00</p>

Totale biennio €.- 81.180,00.

7. Considerata l'attuale situazione di criticità finanziaria esistente a carico degli Enti locali, a causa delle leggi di contenimento della spesa pubblica, il Comune, nel 2° anno di gestione, si riserva la facoltà di ridurre, previa accordo con il Concessionario, l'importo del contributo, di cui al precedente comma. In questo caso sarà possibile una rinegoziazione delle condizioni economiche ed organizzative del presente capitolato (rideterminazione delle tariffe a carico degli utenti).

Art. 33 - Tipologia del servizio richiesto

1. Il concessionario è tenuto a gestire il servizio educativo e sociale per la prima infanzia con propria organizzazione, nel rispetto e secondo le modalità previste dalla normativa nazionale, regionale, nonché nel rispetto del progetto educativo ed organizzativo presentato in sede di gara.

In generale, il servizio educativo richiesto al concessionario comprende:

a) l'offerta di un servizio educativo inteso come luogo di formazione, di cura e di socializzazione nella prospettiva di consentire al bambino il raggiungimento del benessere psicofisico e dell'armonico sviluppo delle potenzialità cognitive, affettive, motorie e relazionali, mediante interventi che favoriscano l'autonomia del bambino, assicurando un'attenta vigilanza, le necessarie cure igieniche, la predisposizione dell'ambiente e la scelta delle proposte educative adeguate alle varie fasi di sviluppo e in rapporto alle diverse fasce di età dei bambini;

b) il sostegno alle capacità educative dei genitori, favorendo la conciliazione delle scelte professionali e familiari di entrambi i genitori, fornendo altresì le dovute informazioni, assicurando un dialogo costante e la continuità educativa, anche mediante incontri con le famiglie dei bambini a livello individuale, di gruppo o assembleari;

c) la destinazione di particolare cura all'ambientamento del bambino, provvedendo a un inserimento graduale per consentire un favorevole adattamento al nuovo ambiente. Nel primo periodo l'educatore instaurerà un rapporto individualizzato in modo che il bambino si abitui gradatamente al nuovo ambiente e alla nuova figura di riferimento, secondo modalità concordate dagli educatori con i genitori.

2. Il concessionario può realizzare attività ulteriori in correlazione al servizio affidato e qui disciplinato, purché compatibili.

Art. 34 - Caratteristiche del servizio

1. Il servizio dovrà essere gestito in conformità agli standard strutturali e organizzativi previsti dalla legge della Regione Piemonte n. 28 – 9454 del 26 maggio 2003 e s.m.i. e dal Regolamento di esecuzione approvato in data 23.06.2008.

2. Il Concessionario deve assicurare che il servizio di micronido sia garantito per almeno 5 giorni la settimana dal lunedì al venerdì, per almeno 11 mesi l'anno da settembre a luglio, con un orario di apertura nella fascia oraria 7.30 – 16,30 con previsione di ampliamento e flessibilità.

3. Il servizio di micronido dovrà essere aperto al territorio e non possono costituire causa di esclusione razza, sesso, lingua, religione, origine nazionale, etnica o sociale, handicap o qualsiasi altra caratteristica del bambino, dei suoi genitori o di chi ne esercita la potestà genitoriale.

Art. 35 - Attività e gestione

1. Il servizio deve prevedere:

a) la stabilità del personale educativo al fine di limitare nella misura massima possibile l'avvicendamento dello stesso durante l'anno educativo;

b) la sostituzione tempestiva delle assenze del personale;

c) la formazione del personale educativo secondo quanto disposto dalla normativa regionale da effettuarsi al di fuori degli orari di apertura del servizio;

d) la designazione di un coordinatore pedagogico referente per l'attivazione del Progetto educativo;

e) standard gestionali previsti dalla vigente normativa nazionale e regionale in materia di asili nido;

f) osservanza delle disposizioni normative in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

Art. 36 - Durata della concessione, inizio del servizio, eventuale proroga tecnica e consegna sotto riserva di legge

1. La durata della concessione è stabilita in DUE anni educativi con decorrenza dall'anno scolastico 2016/2017.

2. Qualora allo scadere del termine naturale del contratto l'Ente non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, per fatti e situazioni ad

esso non imputabili sarà prevista una proroga tecnica che il Concessionario è obbligato ad onorare e rispettare per un periodo non superiore a 6 mesi, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza, al fine di non interrompere il servizio. L'eventuale proroga avrà valore solo se pronunciate con formale provvedimento dell'Amministrazione Comunale. Al termine del periodo contrattuale la concessione scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

3. L'Amministrazione Comunale, al fine di garantire il servizio a partire dal 1 Settembre 2016, si riserva la facoltà di disporre l'esecuzione dello stesso nelle more della sottoscrizione del contratto, previa verifica del possesso dei requisiti dell'aggiudicatario.

Art. 37 - Partecipazione delle famiglie alla conduzione del servizio

1. Il soggetto gestore promuove e facilita la partecipazione dei genitori alle scelte educative anche attraverso l'organizzazione di incontri e riunioni.

2. Presso l'asilo nido dovrà essere istituito un Comitato di partecipazione la cui composizione dovrà prevedere la rappresentanza del soggetto gestore, del coordinatore pedagogico, delle famiglie e del Comune.

Art. 38 - Orari e Tariffe applicate alle famiglie

1. Con deliberazione della Giunta Comunale nr. 41 del 31.08.2012 sono state approvate le tariffe relative alle rette per il servizio di micronido come di seguito indicate:

TARIFFA FULL-TIME (dalle ore 7:30 alle 16:30)	- € 275,00 per i residenti - € 290,00 per i non residenti
TARIFFA PART-TIME (dalle ore 7:30 alle 13:00)	- € 205,00 per i residenti - € 215,00 per i non residenti
TARIFFA PART-TIME (dalle ore 13:00 alle 16:30)	- € 175,00 per i residenti - € 185,00 per i non residenti

2. Le suddette tariffe non comprendono il costo della somministrazione del pasto. Il costo della refezione a totale carico dell'utente, sarà stabilito con un apposita deliberazione di Giunta Comunale in accordo con il Concessionario.

3. Le modalità di riscossione delle rette saranno determinate dal concessionario stesso previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione comunale.

4. Tutte le competenze contabili e gestionali, se non diversamente stabilito, saranno di pertinenza del concessionario.

5. Il rischio imprenditoriale di gestione (rischio operativo) grava sul concessionario e, pertanto, nessun adeguamento potrà essere richiesto con riferimento ad eventi straordinari e quant'altro possa riflettersi sull'equilibrio economico.

6. All'interno dei locali dell'asilo nido dovrà essere esposta apposita tabella tariffaria nella quale sia riportata con assoluta completezza e trasparenza il corrispettivo che potrà essere richiesto ai fruitori del servizio.

Art. 39 - Destinazione e utilizzo dell'immobile

1. L'immobile di Via 2 Giugno è concesso in uso gratuito ed esclusivo al Concessionario e dovrà essere utilizzato solo per lo svolgimento delle attività educative durante il normale orario di servizio. L'immobile, i beni mobili e quanto in esso contenuto ed annesso rimane di esclusiva proprietà dell'Amministrazione. Pertanto, i suddetti beni non saranno assoggettabili a sequestro o a pignoramento in sede di eventuali procedure cautelari esecutive a carico del Concessionario.

2. Al di fuori di questi orari l'Amministrazione Comunale può consentire l'uso dei locali per lo svolgimento di iniziative che realizzino la funzione stessa del Micro-nido come centro di attività culturale, sociale e civile – con particolare attenzione alla promozione di percorsi di partecipazione delle famiglie – e fatto salvo il ripristino delle normali condizioni igieniche/sanitarie al termine di ogni utilizzo.

3. E' fatto divieto al Concessionario di adibire l'immobile ad uso diverso da quello di micronido, intendendosi tale clausola come risolutiva espressa, ai sensi dell'art. 1456 del c.c. E' fatto, inoltre, espresso divieto di sub locare in tutto o in parte o concedere in via gratuita l'immobile ad altri.

4. In caso di mancato adempimento al suddetto obbligo, il Comune potrà esigere la restituzione immediata del bene, impregiudicato il risarcimento degli eventuali danni conseguenti all'inadempimento. In tale caso l'immobile dovrà essere riconsegnato nello stato in cui si trova, senza che il Comune stesso sia tenuto a corrispondere alcun indennizzo o risarcimento.

5. Il Concessionario deve custodire l'immobile ed i beni mobili contenuti ed esonera il Comune da ogni responsabilità per i danni diretti od indiretti che possano derivare da fatti od omissioni, dolosi o colposi, di terzi in genere. Il Concessionario risponde personalmente nei confronti del Comune e di terzi dei danni causati dai propri dipendenti o da tutte le persone cui egli ha consentito l'accesso nei locali. Il Comune è anche sollevato da qualsiasi responsabilità inerente alle attrezzature utilizzate dal Concessionario, con obbligo in capo allo stesso dell'utilizzo di materiali ed eventuali impianti provvisori, allacciamenti elettrici, impianti vari, conformi alle norme di sicurezza. Per quanto non previsto si rinvia alle norme dell'art. 1803 e successivi del c.c.

6. Il Comune si riserva la facoltà, in qualunque momento, di effettuare ispezioni nei locali concessi in uso, al fine di verificare il corretto utilizzo degli stessi; il Concessionario si obbliga a consentire tali ispezioni a semplice richiesta del Comune.

7. Per tutta la durata della concessione, a propria cura e spese, il Concessionario si obbliga all'esecuzione di tutti gli interventi di manutenzione ordinaria necessari a mantenere l'immobile nello stato di consegna.

8. Tutti gli interventi di manutenzione dovranno obbligatoriamente essere registrati su appositi registri, in cui siano indicati la tipologia e le ditte che hanno effettuato l'intervento; gli stessi saranno a disposizione dei tecnici comunali e delle autorità preposte al controllo.

9. Alla scadenza del contratto, il Concessionario è tenuto a riconsegnare l'immobile, gli impianti fissi, gli arredi e le attrezzature, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso, pena il risarcimento dei danni subiti.

10. Sarà a carico del concessionario medesimo la sostituzione dei materiali e dei beni mancanti o danneggiati, con esclusione di quanto oggetto di normale usura dovuta al corretto utilizzo

Art. 40 - Personale e clausola sociale

1. Il funzionamento è assicurato dal personale educativo e da collaboratori addetti ai servizi generali.

2. Il personale impiegato per il funzionamento della struttura deve essere dotato dei requisiti di studio, professionalità e comprovata esperienza maturata nei servizi per l'infanzia. Le figure educative operanti nel micronido sono in possesso di uno dei seguenti titoli:

- diploma di puericultrice;
- diploma di maestra di scuola dell'infanzia;
- diploma di maturità magistrale;
- diploma di liceo psico-pedagogico;
- diploma di vigilatrice d'infanzia, nel rispetto delle norme di cui all'art. 1 della L.R. 17 marzo 1980, nr. 16;
- attestato di educatore per la prima infanzia;
- diploma di dirigente di comunità;
- diploma di laurea in scienze dell'educazione indirizzo scolastico.

3. Il personale ausiliario presente nel micronido deve avere conseguito la licenza della scuola dell'obbligo.

4. Il personale addetto alla cucina deve possedere un attestato di qualifica specifico per lo svolgimento delle mansioni previste.

5. Ai sensi dell'articolo 50 del D.Lgs. nr. 50/2016, l'Amministrazione Comunale, riconoscendo la validità progettuale dell'attuale servizio, chiede l'impegno da parte del soggetto aggiudicatario di assorbire il personale attualmente in servizio al fine di assicurare la continuità dello stesso nel rispetto dei principi dell'Unione Europea.

6. Il soggetto gestore del micronido deve garantire la funzione di coordinamento pedagogico svolto da personale adeguatamente qualificato per il quale è richiesto il possesso del diploma di laurea specifica ad indirizzo socio-pedagogico o socio-psicologico o dall'attestato rilasciato a seguito del corso regionale di Coordinatore pedagogico. Il Coordinatore pedagogico svolge compiti di indirizzo e sostegno tecnico al lavoro degli operatori, anche in rapporto alla loro formazione permanente, nonché compiti di valutazione e promozione della qualità dei servizi.

7. Costituisce motivo di risoluzione del contratto non fornire fin dal primo giorno di orario di servizio un numero sufficiente di educatori e ausiliari in base agli standard della Regione Piemonte.

8. Tra le figure educative del micronido deve inoltre essere individuato un responsabile.

Art. 41 - Rapporto adulto/bambino ed ulteriori disposizioni sul personale

1. Il rapporto adulto/bambino dovrà essere quello disposto dalla normativa regionale.

2. Il rapporto numerico tra le figure educative e i bambini deve essere tale da garantire l'assistenza per tutto l'arco di apertura del servizio ed è da calcolarsi secondo il seguente prospetto:

Per un utenza composta da bambini divezzi:

numero bambini: da 1 a 8 - nr. 1 educatore e nr. 1 ausiliario

numero bambini: da 9 a 16 - nr. 2 educatori e nr. 1 - 2 ausiliari

numero bambini: da 17 a 20 – nr. 3 educatori e nr. 2 ausiliari

Per un utenza composta da bambini lattanti:

numero bambini: da 1 a 4 - nr. 1 educatore e nr. 1 ausiliario

numero bambini: da 5 a 8 - nr. 2 educatori e nr. 1/2 ausiliari

numero bambini: da 9 a 12 – nr. 3 educatori e nr. 2 ausiliari

numero bambini: da 13 a 16 – nr. 4 educatori e nr. 2/3 ausiliari

numero bambini: da 17 a 20 – nr. 5 educatori e nr. 2/3 ausiliari.

3. L'organico degli operatori va calcolato in base al numero e alla tipologia (lattanti /divezzi) degli iscritti nell'arco dell'anno di frequenza, nonché rispetto alle modalità organizzative del servizio.

4. L'attività del personale si svolge secondo il metodo di lavoro di gruppo e il principio della collegialità in stretta collaborazione con le famiglie al fine di garantire la continuità degli interventi educativi e l'utilizzo delle diverse professionalità.

5. Il concessionario è tenuto al rispetto delle normative vigenti nonché ad applicare i contratti collettivi di lavoro del settore di appartenenza. E' altresì tenuto ad osservare la normativa vigente in materia di assicurazione e previdenza sociale, di igiene, di medicina del lavoro e prevenzione degli infortuni. A tale riguardo deve fornire all'Amministrazione comunale la documentazione relativa al rapporto di lavoro degli operatori impiegati nei servizi.

6. Il concessionario è responsabile della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale e solleva l'Amministrazione concedente da ogni responsabilità civile verso terzi, in dipendenza del servizio prestato.

7 L'Aggiudicatario comunicherà all'Amministrazione Comunale tutti i nominativi, i dati anagrafici e il titolo di studio posseduto dal personale che opererà nell'asilo nido prima dell'inizio del servizio.

8. Il personale occupato deve essere fisicamente idoneo a svolgere i compiti attribuiti e dello stesso dovrà essere conservata la documentazione attestante le certificazioni sanitarie previste dalle normative vigenti.

9. Il concessionario si obbliga a rispettare, per gli operatori impiegati nella gestione del servizio, le normative di legge e dei C.C.N.L. applicabili al proprio settore, osservare le norme in materia previdenziale e contributiva, di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, nonché la normativa in materia di sicurezza sul lavoro di cui al D. L.vo 81/2008 e s.m. ed i.. In particolare, dovrà presentare all'Amministrazione comunale il piano operativo della sicurezza e curare percorsi periodici di formazione ed aggiornamento degli operatori.

10. Compete al concessionario l'organizzazione del personale per l'ottimale esecuzione e gestione del servizio, nonché il controllo dell'osservanza di tutte le norme igieniche.

Art. 42 - Iscrizioni

1. Le domande di iscrizione all'asilo nido devono essere presentate al Comune, con le modalità previste dal vigente regolamento. (Allegato H)

Art. 43 - Igiene, pulizia dei locali, degli arredi, dei giochi e delle suppellettili

1. Il soggetto gestore garantisce l'igiene, la pulizia e la cura degli ambienti interni ed esterni, in relazione all'orario di apertura del servizio e al numero di bambini frequentanti.

2. Dovranno, comunque, essere garantite almeno due pulizie al giorno dei servizi igienici ed una pulizia giornaliera dei locali ad uso dei bambini.

3. Dovranno essere garantite:

- sanificazione dei materiali ludici ad uso dei bambini
- sanificazione dei pavimenti e dei tappeti ludici.

Art. 44 - Somministrazione dei pasti

1. La preparazione e la somministrazione dei pasti avviene ad opera del concessionario.

2. Il menù della mensa dovrà essere validato dall' ASL competente per territorio e dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti la conservazione, lavorazione e distribuzione, igiene e sanità dei medesimi e delle materie prime.

3. L'HACCP dell'intero processo relativo alla refezione sarà a completo carico del concessionario e dovrà rispettare le tabelle dietetiche e tutta la normativa regionale, nazionale e comunitaria vigente.

Art. 45 - Divieto di subappalto

E' fatto divieto al concessionario di cedere o subappaltare tutto o parte del contratto sotto pena di risoluzione del contratto stesso e del risarcimento dei danni.

ART. 46 - Altre tipologie d'offerta (servizi innovativi alle famiglie)

Nel rispetto della normativa vigente e della destinazione d'uso del fabbricato, fermo restando che il numero massimo di bambini contemporaneamente presenti non può superare le 20 unità, i Concorrenti potranno proporre servizi aggiuntivi da svolgere all'interno dei locali del nido in orario e in giorni diversi dal normale svolgimento del servizio, rivolti alle famiglie dei piccoli ospiti, compresi i famigliari stretti, prevedendone eventualmente anche il loro coinvolgimento attivo. Per lo svolgimento delle attività il concessionario potrà usufruire pienamente della struttura e di tutte le attrezzature in essa contenute sotto la propria responsabilità, nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato per quanto concerne il servizio di asilo nido.

Eventuali esigenze particolari di arredo o di materiale necessari per la corretta erogazione del servizio saranno a carico del concessionario. La descrizione di queste attività dovrà essere presentata in sede di gara; eventuali ulteriori attività che fossero proposte all'utenza nel corso dell'anno, dovranno essere inviate in forma scritta, per l'approvazione all'Amministrazione Comunale, con la specifica se l'eventuale costo aggiuntivo sarà a carico del concessionario o degli utenti. L'Amministrazione si impegna a riscontrare la proposta entro e non oltre 15 giorni lavorativi.

Il Concessionario potrà anche attivare servizi di pre e post-nido, se richiesti dai genitori, ponendone i costi aggiuntivi a carico degli stessi, in aggiunta alla tariffa della normale frequenza.

Il Concessionario descriverà nel progetto presentato in fase di gara quali servizi aggiuntivi desidera proporre all'utenza; tuttavia, per esigenze sorte successivamente in base all'andamento della gestione durante l'anno educativo, potranno essere presentate nuove proposte. In ogni caso, i rapporti economico-finanziari derivanti da tali attività e servizi aggiuntivi, saranno regolati e gestiti autonomamente dal soggetto concessionario con le famiglie, senza che da ciò derivi alcun coinvolgimento e/o responsabilità dell'Amministrazione comunale.

Art.47 - Funzionamento ed orari

1. L'anno educativo inizia il 1° settembre e termina il 31 luglio dell'anno successivo, per cinque giorni alla settimana, da lunedì a venerdì, così come previsto dalla vigente normativa regionale.

2. Gli orari limite di apertura saranno dalle 7,30 alle 16,30.

3. E' prevista la chiusura della struttura:

- durante il mese di agosto;*
- nelle festività del calendario e nella giornata del Santo Patrono da concordarsi con l'Amministrazione Comunale.*

Art. 48 - Obbligo delle parti

1. Oneri a carico dell'Amministrazione comunale concedente:

- a) la messa a disposizione dei locali, idonei ed arredati, come da apposito inventario, per l'attività di micronido;*
- b) le coperture assicurative dell'immobile da incendio e furto di beni di proprietà comunale*

- c) *le imposte, tasse ed obblighi derivanti da proprietà;*
- d) *il pagamento delle utenze che saranno costantemente monitorate;*
- e) *la manutenzione straordinaria degli immobili e degli impianti fissi.*

2. Oneri a carico del concessionario:

Il Concessionario si impegna a svolgere l'attività oggetto della presente concessione con piena autonomia organizzativa e gestionale nel rispetto di tutte le normative e disposizioni nazionali e regionali vigenti in materia. In particolare provvede a garantire:

- a) *la realizzazione del progetto di gestione presentato in sede di gara e raggiungere gli obiettivi in esso indicati;*
- b) *l'efficacia e l'efficienza nella gestione;*
- c) *ogni spesa inerente il personale (coordinamento, educatori, ausiliari/addetti ai servizi);*
- d) *idonea assicurazione al personale ed alla giovane utenza;*
- e) *la cura e l'igiene personale del bambino mediante specifici prodotti da fornirsi a cura del concessionario;*
- f) *la pulizia dei locali, dei servizi annessi e del materiale messo a disposizione;*
- g) *il rinnovo del materiale didattico e ludico esistente reso inservibile;*
- h) *la fornitura e la sostituzione periodica del materiale di consumo e ludico-pedagogico occorrente per l'effettuazione del servizio (biancheria, detersivi, cartoleria, igiene della persona, prodotti parafarmaceutici, ecc...);*
- i) *la manutenzione di tutte le attrezzature in uso e la realizzazione di interventi manutentivi ordinari relativi alle attrezzature e ai locali occupati, ivi compresi la manutenzione degli apprestamenti antincendio;*
- j) *ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico del Comune dal presente capitolato;*
- k) *la gestione delle seguenti attività integrative: attività di programmazione, documentazione, valutazione, formazione ed aggiornamento, rapporti con le famiglie, con l'amministrazione comunale ed i servizi sociali ed educativi del territorio;*
- l) *la compilazione giornaliera del registro di presenza dei bambini, annotando giornalmente la presenza e l'assenza degli utenti inviandone mensilmente copia agli uffici comunali, nonché l'avvenuto pagamento della retta di frequenza;*
- m) *la gestione e introito delle rette mensili;*
- n) *un sistema informativo idoneo per i flussi di comunicazione fra concessionario e servizi comunali;*
- o) *l'osservanza delle norme in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, della normativa in materia di sicurezza sul lavoro, con particolare riferimento al D. L.vo 81/2008 e s.m. e i., ivi compresa la nomina del Responsabile del servizio prevenzione e protezione;*
- p) *l'efficace gestione del piano per la sicurezza dei lavoratori e degli utenti.*

PREMESSA:

Le attività oggetto della presente concessione sono strettamente correlate tra loro per le modalità esecutive previste per i servizi e per la situazione materiale e giuridica dei luoghi ove si svolgono. Pertanto si ritiene di procedere all'esecuzione dell'appalto per entrambi i servizi in un unico lotto funzionale e prestazionale in quanto l'affidamento dovrà essere realizzato in maniera tale da assicurare la massima funzionalità.

TITOLO III

ADEMPIMENTI CONTRATTUALI PER ENTRAMBI I SERVIZI

ART. 49 Clausola CONSIP:

Qualora dopo l'aggiudicazione dovessero essere attivate Convenzioni CONSIP per servizi sostanzialmente equivalenti o comparabili tecnicamente, l'A.C. si riserva la facoltà di recedere dal contratto per avvalersi della convenzione Consip attivata, fatta salva la disponibilità del Concessionario ad allinearsi alla quotazione Consip medesima.

Art. 50 – Valore complessivo del contratto

- 1. Ai fini dell'applicazione della normativa in materia di affidamento dei contratti pubblici, richiamata nel presente Capitolato, negli atti di gara e relativa modulistica complementare, l'importo complessivo stimato dei servizi, ai sensi del D.lgs. 50/2016 è pari a € 196.330,00 IVA esclusa per due anni di affidamento in concessione.*
- 2. Il valore di cui al periodo precedente è stato stimato tenendo conto della remunerazione dei servizi come descritto nelle precedenti disposizioni (Titolo I°- art. 1 per il servizio di refezione; Titolo II°- art. 1 per il servizio di gestione del micronido).*
- 3. Tenendo conto della possibile ed eventuale proroga tecnica di mesi sei il valore complessivo dell'appalto è pari ad Euro 245.412,00 IVA esclusa.**

Art. 51 - Criterio di aggiudicazione e attribuzione dei punteggi

La Concessione verrà aggiudicata mediante procedura aperta a favore dell'operatore economico che, avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni di cui al presente Capitolato ed essendosi impegnato ad eseguire tutti i servizi ivi previsti, avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi del D.Lgs. nr. 50/2016.

L'attribuzione dei punteggi alle offerte avrà luogo ad opera di apposita Commissione giudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 84 D.Lgs. 50/2016, in base ai seguenti criteri:

A) OFFERTA ECONOMICA: MAX PUNTI 30 – così suddivisi:

- 1) Ribasso percentuale sul prezzo del pasto a base di gara: max punti 30**

$Po = (Ro/Rmax) * MAX PUNTI PREVISTI 30$

Dove:

Po = punteggio assegnato all'offerta considerata;

Ro = ribasso percentuale dell'offerta considerata;

$Rmax$ = ribasso percentuale massimo offerto.

Non sono ammesse offerte in aumento.

B) OFFERTA TECNICA: MAX PUNTI 70 – così suddivisi:

1) Organizzazione del servizio di refezione scolastica con riferimento alla qualità dei prodotti offerti: max punti 25.

Indicatori : Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede un impiego più elevato, in termini quantitativi e qualitativi, di prodotti a “Km.zero “, a provenienza locale e di “filiera corta”.

2) Progetto pedagogico: metodo educativo, organizzazione delle diverse attività con riferimento a spazi e materiali, descrizione di una giornata tipo, della fase dell'inserimento dei bambini e rapporti con i genitori: max punti 10

3) Elementi migliorativi e servizi aggiuntivi: descrizione di proposte finalizzate ad un miglioramento del servizio o a nuovi servizi: max punti 15.

4) Gestione del personale impiegato nello svolgimento dei servizi di refezione e micronido: max punti 20 di cui:

Indicatori:

- Assorbimento di tutto il personale attualmente in servizio per la refezione scolastica. Punti 10 a chi assume tutto il personale. Punti zero per chi non intende assumere l'intero organico.
- Assorbimento di tutto il personale attualmente in servizio per il micro nido comunale. Punti 10 a chi assume tutto il personale. Punti zero per chi non intende assumere l'intero organico

Le modalità di presentazione dell'offerta economica e dell'offerta tecnica sono descritte negli atti di gara, ai quali si rimanda.

Art. 52 – Cauzione Definitiva

1. Ai sensi dell'articolo 103 del D.lgs. n. 50/2016, l'impresa deve prestare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune di Bistagno dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune di Bistagno dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa gestione del servizio, in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'impresa. In caso di aggiudicazione con ribassi superiori al dieci per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento.

2. *Resta salvo per il Comune di Bistagno l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'impresa è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune di Bistagno avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.*
3. *La cauzione deve essere prestata mediante fideiussione bancaria o assicurativa con primaria compagnia, avente scadenza successiva di almeno un mese rispetto al termine del contratto e con l'esclusione del beneficio nella preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del Codice Civile; la stessa deve inoltre prevedere il pagamento a favore del Comune di Bistagno a semplice richiesta scritta ed entro 15 giorni dalla stessa.*
4. *Il deposito cauzionale sarà vincolato e sarà restituito all'impresa solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.*

Art. 53 – Responsabilità e polizze assicurative

1. *Come precisato nei precedenti articoli, la Ditta aggiudicataria è la sola responsabile, sia sotto il profilo civile sia penale, dei danni arrecati a persone e/o cose derivanti dall'effettuazione del servizio.*
2. *La ditta aggiudicataria è tenuta a sottoscrivere, presso una compagnia di primaria importanza, oltre alla copertura assicurativa obbligatoria stabilita da disposizioni di legge in favore del proprio personale, una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso prestatori di lavoro (R.C.O.). Polizza infortuni: per gli utenti frequentanti i servizi svolti nei locali. Il Concessionario è tenuto ad adottare ogni misura idonea a evitare danni alla struttura, alle persone o alle cose fermo restando che il risarcimento degli stessi, qualora si verificano, rimane a suo completo carico. Il Concessionario si assume la responsabilità derivante da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte degli utenti ed eventuali terzi, di cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate forniti per l'espletamento del servizio*

Il contratto assicurativo dovrà prevedere:

- a) *l'inclusione della Condizione aggiuntiva «Mense» dello stampato R.C.D. (testo A.N.I.A.)*
- b) *l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio delle attività svolte per conto della ditta appaltatrice;*
- c) *l'inclusione della responsabilità derivante alla ditta aggiudicataria e agli addetti della medesima (responsabilità civile personale) per l'attività di pulizia dei locali adibiti a refettori compresi i danni provocati ai locali e alle cose di proprietà dell'amministrazione comunale o di terzi ivi esistenti e che la ditta aggiudicataria abbia in consegna e/o gestione;*
- d) *che nella definizione di "terzi" ai fini dell'assicurazione stessa siano compresi gli alunni, gli insegnanti, i dipendenti e gli amministratori del Comune di Bistagno e gli altri soggetti che possono avere accesso ai refettori, alle cucine o al centro di cottura;*
- e) *l'estensione ai danni derivanti al Comune di Bistagno o a terzi da incendio di cose della ditta aggiudicataria o dalla stessa detenute.*

La polizza dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- Polizza RCT/RCO contemplante espressamente quanto segue:
 - a) Copertura rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti a utenti del servizio;
 - b) Copertura assicurativa avverso i danni derivanti dall'effettuazione di tutte le mansioni inerenti al presente servizio;
 - c) Massimale: non inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro con limite di € 1.000.000,00 per persona e € 500.000,00 per cosa danneggiata;
- Polizza RCO contemplante quanto segue:
 - a) Copertura avverso ogni danno, infortunio, etc. capitato ai dipendenti della Ditta aggiudicataria in occasione dello svolgimento del servizio;
 - b) Massimale: non inferiore a € 1.000.000,00 per sinistro con limiti di € 1.000.000,00 per persona.

La polizza dovrà coprire, altresì, i danni accertati nei tre mesi successivi alla scadenza del contratto.

E' facoltà dell'amministrazione comunale richiedere, in caso di prosecuzione del servizio al termine del biennio di concessione, l'eventuale aggiornamento dei massimali sopra indicati.

 - c) Il Concessionario si impegna a consegnare al Comune copia della polizza di cui sopra (quietanzata) prima della stipula formale del contratto e, alla scadenza, la quietanza relativa all'annualità successiva. La validità ed efficacia delle polizze assicurative costituisce condizione essenziale di efficacia del contratto stesso e, pertanto, qualora il Concessionario non sia in grado di provare in qualsiasi momento l'esistenza delle coperture assicurative di che trattasi, il Contratto si intenderà risolto di diritto.
 - d) L'esistenza di tale polizza non libera la ditta dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Art. 54 - Verifica e controllo sullo svolgimento del servizio

1. L'Amministrazione si riserva, con ampia ed insindacabile facoltà e senza che il concessionario possa nulla eccepire, di effettuare verifiche e controlli circa la perfetta osservanza da parte del concessionario medesimo di tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato e nel successivo contratto, in particolare controlli di rispondenza e di qualità. Qualora, dal controllo qualitativo, il servizio dovesse risultare non conforme alle prescrizioni previste, il concessionario dovrà provvedere tempestivamente ad eliminare le disfunzioni rilevate.
2. Le risultanze dei controlli e delle verifiche non esimono il concessionario dagli obblighi e dalle responsabilità inerenti al contratto.
3. Sarà cura del concessionario, inoltre, tenere aggiornata l'Amministrazione sul flusso degli utenti, presentare all'inizio dell'anno il calendario delle attività e relazionare ogni quattro mesi sull'andamento del servizio, con descrizione dell'attività svolta, dei risultati conseguiti e dei possibili miglioramenti alla gestione.
4. Al personale dell'Amministrazione incaricato della vigilanza e dei controlli è garantito l'accesso alla struttura, con modalità da concordarsi per non interferire nelle attività educative.

Art. 55 – Divieto di cessione del contratto

E' vietata la cessione anche parziale del contratto di concessione.

Art. 56 – Penalità

- 1. L'impresa, nell'esecuzione del presente contratto, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge vigenti ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.*
- 2. In caso di inadempienze ovvero di violazioni comunque delle suddette disposizioni il Comune di Bistagno, con Provvedimento assunto dal responsabile del servizio, si riserva la facoltà di applicare penali in rapporto alla gravità dell'inadempienza che si quantifica da un minimo di € .300,00 (trecento/00) ad un massimo di € . 3.000,00 (tremila/00) a seconda della gravità della violazione.*
- 3. Le irregolarità riscontrate saranno contestate con comunicazione scritta, da trasmettersi a mezzo pec, all'Impresa aggiudicataria, che dovrà entro cinque giorni lavorativi decorrenti dal ricevimento della lettera, produrre per iscritto le proprie controdeduzioni; trascorso il tempo suddetto, il Comune deciderà nel merito applicando, se del caso, le relative penali.*

Art. 57 - Risoluzione del contratto

1. Il Comune di Bistagno ha il diritto di procedere alla risoluzione del contratto, avvalendosi della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, mediante comunicazione inviata con posta certificata.

- arbitrario abbandono o sospensione o interruzione - non dipendente da cause di forza maggiore - da parte dell'affidatario, di tutti o parte dei servizi oggetto del contratto;*
- cessazione dell'attività o fallimento/ liquidazione coatta/concordato preventivo/ dell'affidatario;*
- in caso di cooperativa sociale, cancellazione dall'Albo Regionale;*
- inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato.*

2. Il Comune di Bistagno ha il diritto inoltre di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1453 c.c., previa diffida ad adempiere ai sensi dell'art. 1454 c.c., da comunicarsi con posta certificata:

- gravi e/o ripetute violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate in seguito a diffida formale da parte della Amministrazione;*
- adempimento non conforme a tempi, modalità o forme previsti nel presente capitolato;*
- nei casi previsti all'art.8 comma 5 (menù);*
- in ogni altra causa di risoluzione prevista dalla normativa vigente.*

3. Nell'ipotesi di risoluzione del contratto il Comune ha il diritto di incamerare la cauzione definitiva a titolo di penale, senza pregiudizio delle ulteriori azioni alle quali l'inadempimento degli obblighi assunti dall'affidatario possa dar luogo.

4. Il provvedimento di risoluzione del contratto sarà oggetto di notifica all'affidatario

secondo le vigenti disposizioni di legge.

5. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune di Bistagno avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi al Concessionario con cui il contratto è stato risolto.

6. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

7. Al Concessionario verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Art. 58 – Recesso

Fermo quanto previsto negli articoli che precedono, il Comune di Bistagno si riserva la facoltà di recedere dal contratto in ogni tempo, al verificarsi di circostanze che rendono non opportuna la sua prosecuzione e, comunque, per sopravvenute ragioni di pubblico interesse. In tal caso all'affidatario competerà esclusivamente il pagamento del corrispettivo relativo alle prestazioni effettivamente eseguite sino alla data di comunicazione dell'avvenuto recesso, con esclusione di indennizzi e/o risarcimenti di sorta.

Art. 59– Obblighi di riservatezza

Il Concessionario 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.

Il Concessionario 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 dal Concessionario se non per esigenze operative strettamente connesse allo svolgimento delle attività di cui all'oggetto della concessione.

Il Concessionario 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 il Concessionario sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare al Comune.

Art. 60 - Oneri e spese contrattuali

Sono a carico del concessionario tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti alla stipula del contratto. Sono parimenti a suo carico le spese di registrazione, di bolli, di copia e di scrittura, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione.

Art. 61 - Fallimento

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

Art. 62 - Tracciabilità dei flussi finanziari

Il Concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Art. 63 - Controversie – Foro competente

- 1. Nel caso di controversie, il concessionario non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto, in attesa che vengano assunte dall'Amministrazione comunale le decisioni in merito.*
- 2. In assenza di una soluzione concordata la controversia sarà demandata al competente Foro di Alessandria.*

Art. 64 - Disposizioni finali

Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa rinvio alla normativa sia generale sia speciale regolante la materia.

1) il concessionario è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

