

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Capitolato d'Oneri

Categoria di servizio: Cat. 25 (Servizi sanitari e sociali), CPV 55523100-3 (servizi mense scolastiche). L'affidamento per la gestione globale del servizio di refezione scolastica, è qualificato come concessione di servizi e disciplinato dalla Parte III del D.Lgs.50/2016. La concessione inoltre, rientra nelle definizioni di cui all'art.144 del D.lgs n.50/2016 "Servizi di ristorazione".

PREMESSE:

Il presente Capitolato, redatto sulla base della normativa in materia, nonché delle disposizioni di cui al Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 "Codice dei contratti pubblici" (G.U. n. 91 del 19 aprile 2016) - Testo implementato e coordinato con il Decreto legislativo 19 aprile 2017, n. 56 rubricato "Disposizioni integrative e correttive al decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50" (G.U. n. 103 del 05 maggio 2017), descrive nel dettaglio le prestazioni inerenti la concessione del servizio in oggetto.

Si precisa che la concessione non è suddivisa in lotti, non essendo identificabile alcuna parte dell'oggetto del servizio la cui realizzazione in autonomia sia tale da assicurarne funzionalità, fruibilità e fattibilità, indipendentemente dall'esecuzione delle altre parti.

CONCESSIONE DI SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

INDICE

- Art. 1 - Oggetto del contratto
- Art. 2 - Canone di Concessione
- Art. 3 - Durata del contratto e calendario dei servizi
- Art. 4 - Tipologia dell'utenza
- Art. 5 - Dimensione presumibile dell'utenza e valore massimo complessivo della concessione
- Art. 6 - Prezzo posto a base della gara
- Art. 7 - Oneri e condizioni inerenti il servizio
- Art. 8 - Rapporti con l'utenza
- Art. 9 - Standard minimi di qualità del servizio
- Art.10 - Interruzione del servizio
- Art.11 - Rischi di interferenza
- Art.12 - Menù
- Art.13 - Caratteristiche delle derrate alimentari
- Art.14 - Fonti proteiche
- Art.15 - Cestini freddi
- Art.16 - Preparazione, manipolazione ed operazioni preliminari degli alimenti e conservazione delle derrate
- Art.17 - Rintracciabilità
- Art.18- Conservazione campione pasto test
- Art.19 - Piano di autocontrollo
- Art.20 - Sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.)
- Art.21 - Sostenibilità ed applicazione dei criteri ambientali minimi
- Art.22 - Personale dell'Impresa Aggiudicataria
- Art.23 - Organico addetti e clausola sociale
- Art.24 - Responsabile dell'esecuzione del Servizio
- Art.25 - Formazione ed addestramento
- Art.26 - Organizzazione del lavoro per la produzione
- Art.27 - Rispetto della normativa sulla sicurezza e igiene del lavoro
- Art.28 - Applicazioni contrattuali
- Art.29 - Modalità di pulizia dei refettori, locali adibiti a refettorio e annessi
- Art.30 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi, delle attrezzature
- Art.31 - Caratteristiche dei prodotti detergenti, sanificazione e loro utilizzo
- Art.32 - Interventi di disinfestazione e derattizzazione
- Art.33 - Rifiuti
- Art.34 - Interventi straordinari
- Art.35 - Strutture, impianti, attrezzature e arredi dell'ente utilizzati dall'Impresa Aggiudicataria e Inventario
- Art.36 - Adeguamento e manutenzione dei locali e degli impianti
- Art.37 - Divieto di variazione della destinazione d'uso
- Art.38 - Servizi igienici
- Art.39 - Organismi di controllo
- Art.40 - Consegna dei locali ed attrezzature al Concessionario
- Art.41 - Riconsegna al Comune degli immobili, degli impianti, delle macchine e degli utensili
- Art.42 - Gestione automatizzata, rilevazione presenze e prenotazione pasti

Art.43 - Centro di cottura alternativo
Art.44 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio
Art.45 - Direzione del servizio e rapporti con l'amministrazione concedente
Art.46 - Verifiche dell'Amministrazione
Art.47 - Spese, imposte e tasse
Art.48 - Modalità di affidamento
Art.49 - Clausola CONSIP
Art.50 - Criterio di aggiudicazione e attribuzione dei punteggi
Art.51 - Cauzione definitiva
Art.52 - Responsabilità e polizze assicurative
Art.53 - Verifica e controllo sullo svolgimento del servizio
Art.54 - Divieto di cessione del contratto. Subappalto
Art.55 - Penalità
Art.56 - Risoluzione del contratto
Art.57 - Recesso
Art.58 - Obblighi di riservatezza
Art.59 - Oneri e spese contrattuali
Art.60 - Fallimento
Art.61 - Tracciabilità dei flussi finanziari
Art.62 - Controversie- Foro competente
Art.63 - Disposizioni finali

CONCESSIONE DI SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Art. 1 - Oggetto del contratto

Il contratto ha per oggetto l'affidamento in concessione del Servizio di Refezione Scolastica a ridotto impatto ambientale del Comune di Bistagno ad impresa di ristorazione specializzata.

Il Servizio di Ristorazione Scolastica prevede 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;
- la raccolta delle iscrizioni e delle prenotazioni effettuate in collaborazione con il personale scolastico, il calcolo e la riscossione delle tariffe secondo la disciplina vigente, la rendicontazione delle morosità e il recupero dei crediti.

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.

Quale compenso per tutte le prestazioni a suo carico, l'impresa concessionaria ha diritto a tutti i proventi derivanti dalla riscossione delle tariffe dovute dagli utenti dei servizi e al corrispettivo dovuto dall'Amministrazione Comunale per le agevolazioni tariffarie e per i pasti forniti nelle scuole agli insegnanti ed agli altri adulti autorizzati.

Art. 2 – Canone di Concessione

Al Concessionario, per la messa a disposizione dei locali interessati allo svolgimento del servizio, dovrà corrispondere al Comune di Bistagno un canone annuo di concessione determinato in €. 1.800,00 oltre IVA quale quota comprensiva di ammortamento attrezzature e utilizzo dei locali e rimborso quote consumi. Il canone definitivo, che potrà variare solo in aumento, sarà stabilito in sede di gara relativamente all'offerta economica più vantaggiosa per l'ente. Considerata la possibilità di proroga del contratto per un altro anno scolastico agli stessi patti e condizioni previste all'art.3 del presente capitolato e la possibilità di proroga tecnica, l'importo complessivo presunto del contributo è di €. 6.300,00 oltre IVA. Il canone dovrà essere versato in due rate uguali semestrali posticipate, entro la fine giugno e di dicembre. E' a carico del Concessionario l'acquisizione/volturazione di tutti i necessari permessi e autorizzazioni richiesti a norme di legge per l'espletamento del servizio appaltato.

Art. 3 - Durata del contratto e calendario dei servizi

Il contratto avrà durata dal 1 settembre 2017, o comunque dall'eventuale data successiva indicata dall'Amministrazione Comunale, sino al 31 luglio 2019.

L'Amministrazione Comunale si riserva di applicare la fattispecie della ripetizione di servizi analoghi per un periodo di un ulteriore anno, ai sensi ed alle condizioni previste dall'art. 63, comma 5, del D.Lgs. 50/2016.

Alla scadenza del termine del contratto, qualora non sia ancora stata espletata procedura di gara o comunque realizzato un nuovo affidamento il concessionario dovrà garantire la continuità del

servizio fino alla stipula del contratto con il nuovo aggiudicatario. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per l'Amministrazione (art. 106, comma 11, del D.Lgs 50/2016 – proroga tecnica). Al termine del periodo contrattuale, come sopra individuato, la concessione scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

Le date esatte di inizio e fine dell'anno scolastico saranno di volta in volta comunicate dall'Amministrazione Comunale. La fornitura dei pasti avviene dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

L'Amministrazione Comunale, al fine di garantire il servizio a partire dal 1 Settembre 2017, 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. 4- Tipologia dell'utenza

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.

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.

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.

Art. 5 - Dimensione presumibile dell'utenza e valore massimo complessivo della concessione

La dimensione complessiva dell'utenza nell'intera durata contrattuale è stimata in 40.340 pasti così suddivisi:

UTENZA	PASTI PRESUNTI
Scuola dell'Infanzia	26.400
Scuola Primaria	8.050
Scuola Secondaria di primo grado	2.700
Personale A.T.A. addetto alla sorveglianza	2.150
Personale A.T.A. addetto al servizio trasporto alunni	640
Personale A.T.A. in servizio presso la scuola di Bistagno	100
Personale dipendente del comune di Bistagno	300

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per l'Amministrazione Comunale.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di refezione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con il Concessionario.

Considerata la possibilità di proroga del contratto per un altro anno scolastico agli stessi patti e condizioni prevista all'art. 2 del presente capitolato, il valore complessivo presunto del contratto relativamente ai soli pasti è di € . 201.700,00 IVA esclusa.

Totale pasti stimati nr. 40.340 al costo di €. 5,00 cad. = Totale €. 201.700,00

I numeri dei pasti riportati in tabella sono dati del tutto indicativi, sono stati calcolati in base al numero di pasti erogati negli ultimi tre anni e non costituiscono obbligo per l'Amministrazione; il dato relativo al numero di presenze effettive verrà precisato ogni giorno attraverso le prenotazioni dei pasti.

Spetta, in ogni caso, al Concessionario il corrispettivo per i soli pasti effettivamente ordinati e forniti.

Art. 6- Prezzo posto a base della gara

L'importo presunto complessivo a base d'asta per il periodo di contratto (2 anni + 1 anno di servizi analoghi e proroga tecnica) – come specificato all'art. 3 ed all'art.5 del presente Capitolato- risulta pari ad Euro 201.700,00 iva esclusa: Totale pasti stimati nr. 40.340 al costo di €. 5,00 cad. = Totale €. 201.700,00 .

Il prezzo unitario del pasto posto a base di gara è quindi pari ad € 5,00 (cinque/00 euro) IVA esclusa da assoggettare a ribasso.

Art. 7 - Oneri e condizioni inerenti il servizio

Sono a carico del Concessionario., intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, tutti gli oneri e i rischi relativi alla prestazione dei servizi oggetto del contratto, nonché ogni attività e fornitura che si rendesse necessaria per l'espletamento degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, incluso quindi le attività preliminari all'avvio del servizio.

In particolare sono a totale carico del Concessionario, e interamente compensate nel prezzo unitario del pasto, tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

- alla vendita dei pasti;
- all'acquisto, allo stoccaggio e alla corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del servizio;
- alla rilevazione, alla prenotazione e alla registrazione dei pasti, divisi per alunni e docenti, delle diete speciali ed in bianco, con procedure che arrechino il minor disagio possibile alle attività didattiche;
- all'utilizzo delle stoviglie presso i refettori;
- al lavaggio di pentolame, posateria, stoviglie, etc., presso i refettori;
- alla pulizia ordinaria ed al riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti;
- all'esecuzione di pulizie straordinarie dei locali, compresi i vetri, le finestre, le porte, le piastrelle, e gli arredi di tutti gli spazi utilizzati per il servizio di ristorazione scolastica (refettorio, locali accessori, spogliatoi e servizi igienici destinati agli operatori del Concessionario. ecc.), prima del formale inizio del servizio di ristorazione scolastica, dopo le pause per festività a Natale e a Pasqua ed al termine dello stesso;
- all'acquisto e allo stoccaggio, in sicurezza, dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione dei locali, delle apparecchiature, delle attrezzature, per il lavaggio delle stoviglie nonché per il funzionamento del servizio (es sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, ecc...);
- alla raccolta differenziata;
- alla manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei locali;
- alla custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato al Concessionario;
- alla gestione del piano di autocontrollo (HACCP) presso tutti i punti di distribuzione dei pasti;
- all'applicazione di piani d'emergenza determinati da fatti o circostanze non dipendenti dalla volontà dell'Amministrazione Comunale;

- alla formazione e addestramento del proprio personale;
- alla gestione delle procedure di riscossione volontaria delle tariffe dovute dagli utenti ed al recupero delle eventuali morosità;
- eventuali operazioni di disinfestazione e/o derattizzazione ritenute necessarie per il normale ripristino delle condizioni di sicurezza igienica nelle mense scolastiche;
- alla fornitura della divisa al personale operante nella mensa scolastica;
- alla copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di Refezione Scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
- alla realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella proposta di servizio presentata in sede di offerta previa attività diretta a concordare con l'A.C. modalità e tempi di realizzazione;
- allo svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente capitolato a carico del Concessionario mediante utilizzo di personale dipendente dalla stessa in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e dell'attività stessa;
- al versamento all'Amministrazione Comunale del Canone di Concessione derivante dall'offerta di gara (importo minimo Euro 1.800,00).
- ad ogni altro onere, espresso e non, nel presente capitolato.

Sono a carico del Concessionario, e interamente compensate nel prezzo unitario a pasto tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla gestione del servizio.

Il Concessionario si obbliga ad eseguire tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti, anche in materia di sicurezza e lavori pubblici, e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel Capitolato e nei suoi allegati, pena la risoluzione di diritto del contratto.

I servizi prestati dovranno necessariamente essere conformi, salva espressa deroga, alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nel Capitolato e nell'Offerta Tecnica.

Il Concessionario si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche, di sicurezza e di protezione dei lavoratori in vigore.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico del Concessionario, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre, e il Concessionario non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a tal titolo, nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

Il Concessionario si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione Comunale da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Il Concessionario si obbliga a consentire all'Amministrazione Comunale di procedere, in qualsiasi momento e con le modalità che riterrà opportune, anche senza preavviso, alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.

Il Concessionario si obbliga, infine, a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dall'Amministrazione Comunale.

Il Concessionario si obbliga, inoltre, a dare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione delle attività di cui al presente capitolato.

Il Concessionario si impegna a custodire e non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti e l'Amministrazione Comunale di cui possa venire in possesso, secondo le regole previste dal D.Lgs. n. 196/03 - Codice in materia di protezione di dati personali.

Art. 8- Rapporti con l'utenza

Per tutta la durata del contratto il Concessionario dovrà garantire l'attivazione di un apposito servizio per curare i rapporti con l'utenza. Il servizio dovrà garantire una reperibilità quotidiana ed essere accessibile, oltre che di persona, attraverso telefono, fax, posta elettronica.

Il concessionario dovrà inoltre rendersi disponibile a partecipare alle riunioni del Comitato Mensa.

Art. 9 - Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo.

Art. 10 - Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale funzionamento del servizio, il Concessionario dovrà darne avviso tempestivamente all'Amministrazione Comunale e all'utenza e comunque garantire l'espletamento dei servizi essenziali comunicati all'utenza.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti e non danno diritto al Concessionario a risarcimenti o indennizzi.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo rispettivamente del Concessionario, come dell'Amministrazione Comunale, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

Art. 11 - Rischi di interferenza.

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. 12 - Menù

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.

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.

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

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.

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.

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.

Le diete in bianco sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine d'oliva, da una porzione di prosciutto cotto o da una porzione di carne ai ferri.

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.

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.

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.

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

I pasti devono essere consumati entro la giornata, senza alcuna riutilizzazione nel giorno successivo.

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. 13 - 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) prodotti biologici quali: pasta, frutta, verdura, legumi secchi, farina, pomodori, pomodori pelati, provenienti da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N. 834/2007 e (CE) N. 889/2008 e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;

- d) prodotti a filiera corta – KM zero: per filiera corta, ai fini del presente capitolato, si intendono i circuiti brevi di produzione-vendita, come indicato dalla Regione Piemonte o distanti non più di 60 km dal confine comunale caratterizzati da prodotti forniti direttamente dal produttore o da società costituite di produttori stessi, da un ridotto livello di missioni inquinanti originate dal trasporto dei prodotti e da un rapporto diretto tra imprenditori agricoli e soggetti esercenti la ristorazione collettiva pubblica;
- e) conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;
- f) 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;
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 pre macinata, di scioppo 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 merceologiche 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. 14 Fonti proteiche

Carni: preferibili carni di origine nazionale. Vanno alternate le parti magre di carne di pollo, bovino, tacchino e suino. E’ obbligatorio utilizzare carni macinate al momento.

Pesce: il pesce utilizzato deve essere freschissimo o surgelato, filetti deliscati o tranci, surgelati individualmente o interfolgiati. I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono

essere ricostituiti: preferibile pesce con provenienza zona FAO 27 o FAO 37 (Mar Mediterraneo).

Formaggio: si dovranno utilizzare formaggi D.O.P., e comunque esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, è vietato l'uso di formaggi fusi.

Uova: per le preparazioni alimentari dovranno essere utilizzati prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, devono essere di categoria "A EXTRA" di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazione a base di uova crude.

Prosciutto: va utilizzato prosciutto crudo, oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati.

Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca. Per i bambini della scuola dell'infanzia i formati dovranno essere vari e tagliati, ossia più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi della scuola primaria.

Riso: utilizzare riso nazionale.

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

Verdure: la frequenza deve essere giornaliera; vanno utilizzate verdure di stagione cotte o crude o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua. Si sconsiglia l'uso di primizie o di produzioni tardive.

Frutta: deve essere utilizzata frutta di stagione. La scelta dei prodotti dovrà essere nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione e di provenienza nazionale.

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. E' vietato l'uso del pane surgelato o riscaldato (salvo per regimi dietetici particolari).

Budino: preparato in giornata e correttamente conservato.

Bevande: utilizzare acqua potabile sanificata di rubinetto in apposite caraffe preventivamente igienizzate.

Condimenti: olio extra vergine di oliva, burro (solo in piccole quantità), olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

Per quanto non espressamente evidenziato nel presente Capitolato, nell'acquisto delle principali derrate alimentari e per la successiva preparazione del menù, la Ditta appaltatrice si dovrà tassativamente attenere alle Linee Guida della Regione Piemonte.

Art. 15 – Cestini freddi

La stazione appaltante inoltre potrà richiedere alla ditta la fornitura dei cestini da viaggio in occasione di gite o escursioni.

- 2 panini farciti uno con salumi affettati e uno con formaggi
- 1 succo di frutta
- 1 porzione di frutta fresca di stagione
- 1 pacchetto di biscotti o crostatina alla marmellata
- 1 bottiglia di acqua minerale da 500 ml.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

Art. 16- Preparazione, manipolazione ed operazioni preliminari degli alimenti e conservazione delle derrate

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.

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:

- 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.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

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

- le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti;
- le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare;
- -i prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella;
- le uova (pastorizzate) devono essere conservate in frigorifero;
- la protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.
- e' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri di legno;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti;
- tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente;
- ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto;
- i prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

Il Concessionario dovrà fornire tutto il materiale e le attrezzature necessari per la distribuzione dei pasti in numero sufficiente alle esigenze del servizio. Deve provvedere con proprio personale alla preparazione dei tavoli, alla distribuzione dei pasti, allo sparcchiamento dei tavoli, lavaggio delle stoviglie, pulizia e riordino di tavoli e sedie dei refettori, rimozione e conferimento dei rifiuti nei cassonetti appositi, spazzatura e lavaggio pavimenti dei refettori, riordino del relativo materiale per il giorno successivo.

Art. 17 - Rintracciabilità

Il Concessionario deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione per la produzione dei pasti, alla collocazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazione delle derrate e dei materiali destinati al contatto con gli alimenti e registrazioni documentate, verificabili al momento del controllo.

Art. 18 - 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. 19 - Piano di autocontrollo

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalla normativa europea e nazionale vigente e dalle Linee Guida per la Ristorazione collettiva scolastica in Piemonte.

Il Concessionario deve predisporre ai sensi del Reg. (CE) 852/2004, un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio.

Art. 20 - Sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.)

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.

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.).

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Articolo 21 – Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi

Il presente capitolato recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 34 del D. Lgs. 50/2016 e dall'art. 1 bis della L.R. 38/07, alla luce delle previsioni introdotte dalla L. 221/2015.

Il servizio dovrà essere erogato garantendo, il rispetto dei “Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, del 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n.135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 – revisione 10 aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

L'aggiudicatario dovrà produrre al Comune tutta quanto prescritto dalla suddetta normativa, a cui si rinvia, per garantire la verifica del rispetto dei suddetti requisiti ambientali, in particolare dovrà essere comunicato al Comune, prima della stipula del contratto, l'elenco delle derrate a produzione biologica, DOP, IGP, STG, a acquacoltura biologica, etc. che l'impresa intende acquistare nel corso del suddetto appalto.

Art. 22 - Personale dell'Impresa Aggiudicataria

Il Concessionario deve provvedere all'esecuzione del contratto mediante personale alle proprie dipendenze.

Il Concessionario dovrà presentare nell'offerta tecnica il numero, la qualifica, i tempi di impiego degli addetti che inserirà nei servizi di cui al presente contratto.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato su igiene di base e sicurezza alimentare, sulle buone pratiche di lavorazione, sulle tecniche di manipolazione e culinarie, sull'autocontrollo e HACCP, sulla normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, sulla sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro, in conformità a quanto previsto dalla legislazione europea, nazionale e regionale vigente. Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà aver seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione deve scrupolosamente seguire le norme di igiene personale.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti ed alla pulizia dei locali adibiti a refettorio deve mantenere un rapporto corretto e collaborativo con il personale dell'Amministrazione Comunale e con il personale scolastico statale e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti di detto personale.

Art. 23 - Organico addetti e Clausola sociale

Prima dell'inizio del servizio, il Concessionario dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dal Concessionario., come numero, mansioni, livello e monte-ore.

L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre il diritto di chiedere al Concessionario, la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi, anche in relazione al mantenimento di un corretto rapporto e buona disponibilità nei confronti degli utenti del servizio di ristorazione; in tale caso il Concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Clausola sociale:

Per la gestione dei servizi di cui al presente contratto il Concessionario dovrà assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali dipendenti del precedente Concessionario, secondo quanto previsto dai vigenti CCNL applicati, compatibilmente con l'organizzazione dell'impresa subentrante e con le esigenze tecnico – organizzative o di manodopera previste per l'esecuzione del servizio.

Si precisa che, ai sensi dell'art. 51 del D.L. 81/2015 il precedente contratto prevedeva l'impiego del seguente personale con C.C.N.L. per dipendenti da aziende del settore Turismo – parte speciale Pubblici Esercizi del 20/02/2010 come da Capo XIV – Norma per la ristorazione collettiva – cambi di gestione art. 346:

Nr. operatori	Mansione	Livello	Monte ore settimanali
1	Cuoco	IV	36 H
1	Adetto ai servizi mensa	VI S	16 H

Art. 24 – Responsabile dell'esecuzione del Servizio

Il Responsabile dell'esecuzione del servizio assumerà ogni responsabilità in ordine:

- al pieno rispetto della disciplina del presente capitolato, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
- all'esplicazione della funzione di referente principale, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati.

In caso di assenza o impedimento prolungato del Responsabile (ferie, malattia, ecc.), il Concessionario deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Responsabile di pari professionalità e darne immediata comunicazione scritta all'Amministrazione Comunale.

Art. 25 - Formazione e addestramento

Il Concessionario deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, producendo tutta la documentazione del caso.

Il Concessionario è tenuto a organizzare prima dell'inizio del servizio di refezione di ogni anno scolastico, e per tutta la durata della concessione, corsi di formazione e/o di aggiornamento.

Tali corsi dovranno essere rivolti a tutto il personale coinvolto nel servizio di refezione.

Art. 26 - Organizzazione del lavoro per la produzione

Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di idonei vestiari per l'attività che deve essere svolta. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

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.

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 nr. 193/2007 in attuazione del Regolamento CE 852/2004.

4. Deve essere tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura.

Art. 27 - Rispetto della normativa sulla sicurezza e igiene del lavoro

Il Concessionario dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro.

Art. 28 - Applicazioni contrattuali

Il Concessionario dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta.

Art. 29 - Modalità di pulizia dei refettori, locali adibiti a refettorio e annessi.

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

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 e pulizia degli arredi. Inoltre, la pulizia e il lavaggio dei pavimenti di tutti i locali compresi spogliatoi e servizi igienici degli addetti.

Le predette attività devono essere svolte con scrupolosità e diligenza.

Nei locali del centro di cottura e nei locali adibiti a refettorio, è consentito il libero accesso al personale dell'A.C. o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario. Non è consentito l'accesso al personale estraneo al Concessionario, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo. Ogni deroga e responsabilità è a carico del Concessionario.

Art. 30 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi, delle attrezzature.

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.

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. 31 - Caratteristiche dei prodotti detergenti, sanificanti e loro utilizzo

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.

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.

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. 32 - Interventi di disinfestazione 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. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 33 - Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti, servendosi degli appositi recipienti con coperchio con comando a pedale e sacco intercambiabile; i recipienti vanno svuotati giornalmente anche quando i sacchi non sono completamente pieni e puliti a fine servizio.

Il Concessionario dovrà conferire in maniera differenziata agli appositi cassonetti, posti nelle, i rifiuti organici, in plastica (bottiglie, flaconi, contenitori del latte, ecc.), in vetro, in carta, cartone e lattine. Il Concessionario si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

Art. 34 - Interventi straordinari

Prima del formale inizio del servizio di mensa scolastica (presumibilmente nel corso del mese di Settembre) ed al termine dello stesso (presumibilmente nel corso del mese di giugno), oltre che durante le pause per festività a Natale e Pasqua e in seguito a lavori strutturali, il Concessionario dovrà provvedere all'esecuzione di pulizie straordinarie dei locali, compresi i vetri, le finestre, le tende, le porte, le piastrelle, i frigoriferi e gli arredi di tutti gli spazi utilizzati per il servizio.

Art. 35 - Strutture, impianti, attrezzature e arredi dell'Ente e utilizzati dall'Impresa Aggiudicataria e Inventario.

L'Amministrazione Comunale cede in uso e consegna al Concessionario, alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, i locali adibiti a refettori e le attrezzature e gli arredi ivi presenti. Il Concessionario si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture ed alle attrezzature senza aver preso accordi con l'Amministrazione Comunale. I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto.

Il Concessionario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

L'inventario sarà effettuato con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante dell'A.C. e di un rappresentante del Concessionario.

In qualsiasi momento, a richiesta dell'Amministrazione Comunale ed in ogni caso in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna.

Art. 36 - Adeguamento e manutenzione dei locali e degli impianti

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e le attrezzature e la manutenzione ordinaria dei locali avuti in consegna sono a carico del Concessionario, che dovrà garantire la loro perfetta efficienza. Gli interventi di manutenzione si riferiscono a tutte le attrezzature ed impianti (anche quelli acquistati dal Concessionario e a tutti i locali avuti in consegna.

All'Amministrazione Comunale compete esclusivamente l'onere della manutenzione straordinaria dei locali.

Agli effetti del presente articolo si precisano le seguenti definizioni:

- a) manutenzione ordinaria: si intendono tutti i lavori preventivi periodici necessari a garantire il buon stato di funzionamento e di conservazione di attrezzature, impianti, arredi e locali, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura;
- b) manutenzione straordinaria di attrezzature, impianti, arredi: si intende l'eliminazione di ogni difetto o guasto attraverso la riparazione o la sostituzione dei pezzi rotti o difettosi fino a ripristinare le condizioni di efficienza di attrezzature, impianti e arredi;

Art. 37 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Il Concessionario si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata della concessione, a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

Art. 38 - Servizi igienici

I servizi igienici e gli spogliatoi, utilizzati esclusivamente dal personale dipendente dal concessionario, devono rispettare i requisiti igienico-sanitari prescritti dalla normativa vigente e, nello specifico, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Le attrezzature per la pulizia e sanificazione dei servizi igienici dovranno essere utilizzati esclusivamente presso i suddetti locali.

Art. 39 - Organismi di controllo

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.

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.

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.

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

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

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.

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

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

Art. 40 - Consegna dei locali e attrezzature al concessionario

All'atto dell'aggiudicazione e fino al termine della concessione, l'Amministrazione comunale mette a disposizione del Concessionario i locali nello stato di fatto in cui si trovano, come da planimetrie allegate.

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 .

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. 41 – 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.

Art. 42 – 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. 43 – 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, il Concessionario 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. 44 – Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio.

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

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

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

Il suddetto 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. 46 – Verifiche dell'Amministrazione.

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.

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.

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.

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.

Art. 47 - Spese, imposte e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative inerenti e conseguenti alla concessione saranno a carico del Concessionario.

Art. 48 - Modalità di affidamento.

La concessione sarà aggiudicata mediante procedura aperta, ai sensi del combinato disposto dell'art.36 comma 9 e dell'art. 60 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.95 comma 3 dello stesso Codice. La procedura di aggiudicazione è disciplinata dalla parte III del D.lgs n.50/2016 e s.m.i, ai sensi dell'art.164 comma 2 del medesimo decreto, comunque per quanto compatibili, in applicazione alle disposizioni contenute nella parte I e nella parte II del Codice. La concessione inoltre rientra nelle definizioni di cui all'art.144 del D.lgs n.50/2016 "Servizi di ristorazione".

Art. 49 - Clausola CONSIP:

Qualora dopo l'aggiudicazione dovessero essere attivate Convenzioni CONSIP per servizi sostanzialmente equivalenti o comparabili tecnicamente, l'Amministrazione Comunale 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 – Criterio di aggiudicazione e attribuzione dei punteggi

La Concessione verrà aggiudicata 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 dell'art. 95, comma 2, D.Lgs. nr. 50/2016.

L'attribuzione dei punteggi alle offerte avrà luogo ad opera di apposita Commissione giudicatrice, nominata ai sensi del combinato disposto dell'art.77 e dell'art. 216, comma 12, D.Lgs. 50/2016.

Il punteggio massimo complessivo attribuibile alle singole offerte è pari a 100 punti così distribuiti:

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

- 1) **Piano modalità stoccaggio, conservazione e lavorazione derrate, selezione dei fornitori, verifica certificazioni, etichettature, scadenze e provenienze . Introduzione prodotti biologici, DOP, IGP, a KM 0 - MAX PUNTI 30**
- 2) **Piano di organizzazione, di formazione ed aggiornamento del personale impiegato nel servizio – MAX PUNTI 20**
- 3) **Progetto Educazione Alimentare con coinvolgimento/formazione dei piccoli utenti- MAX PUNTI 10**
- 4) **Proposte progettuali migliorative finalizzate al miglioramento del servizio e senza alcun costo aggiuntivo per la stazione appaltante –MAX PUNTI 10.**

B) OFFERTA ECONOMICA: MAX PUNTI 30 – così suddivisi

1. **Ribasso sul costo del buono pasto a base di gara – pari ad euro 5,00 : MAX PUNTI 20**
Non sono ammesse offerte in aumento.
2. **Aumento canone annuale di concessione dei locali – base minima € 1.800,00: MAX PUNTI 10.**
Non sono ammesse offerte in diminuzione.

Miglior offerente sarà il concorrente che avrà totalizzato il punteggio più elevato derivante dalla sommatoria dei punti attribuiti all'offerta tecnica e dei punti attribuiti all'offerta economica.

In caso di offerte aventi conseguito lo stesso punteggio complessivo, sarà preferita la proposta che avrà riportato il maggiore punteggio per l'offerta tecnica.

In caso di ulteriore parità, si procederà al sorteggio.

Le modalità di presentazione dell'offerta economica e dell'offerta tecnica, nonché il metodo di calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sono descritti negli atti di gara, ai quali si rimanda.

Art. 51 – Cauzione Definitiva

Il Concessionario, al fine della stipula del contratto, dovrà presentare la garanzia definitiva ai sensi e con le modalità di cui all'art. 103 D.Lgs. 50/2016.

Si applicano alla garanzia definitiva le riduzioni previste dall'art. 93 comma 7 del D.Lgs. 50/2016.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento delle prestazioni oggetto del contratto, anche se e prevista l'applicazione di penali; pertanto, resta espressamente inteso che il Comune ha diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle medesime penali. La cauzione viene mantenuta fino allo svincolo della stessa da parte del comune.

Il concessionario si impegna a reintegrare la cauzione nell'importo originario ogni volta la medesima abbia a subire riduzioni a seguito di escussione da parte del Comune.

Art. 52 – Responsabilità e polizze assicurative

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.

La Concessionaria 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 responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio delle attività svolte per conto della ditta appaltatrice;
- b) l'inclusione della responsabilità derivante alla ditta aggiudicataria e agli addetti della medesima (responsabilità civile personale) per l'attività di pulizia dei locali 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;
- c) 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;
- d) 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. 53 - Verifica e controllo sullo svolgimento del servizio

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.

Le risultanze dei controlli e delle verifiche non esimono il concessionario dagli obblighi e dalle responsabilità inerenti al contratto.

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.

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. 54 – Divieto di cessione del contratto. Subappalto.

Per tutta la durata dei Servizi è vietata, a pena di nullità, la cessione anche parziale del contratto senza la preventiva ed espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

E' altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto, senza preventiva ed espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

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

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

Art. 55 – Penalità

Il concessionario, nell'esecuzione del presente contratto, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge vigenti ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

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.

Le irregolarità riscontrate saranno contestate con comunicazione scritta, da trasmettersi a mezzo pec, al Concessionario, che dovrà entro cinque giorni lavorativi decorrenti dal ricevimento della pec, produrre per iscritto le proprie controdeduzioni;

Il Comune, verificata la persistenza degli inadempimenti ed acquisite le controdeduzioni in merito si riserva di applicare penali la cui misura è motivatamente stabilita in relazione all'entità dell'inadempimento come sopra indicato fatta salva l'applicazione delle diverse e/o ulteriori sanzioni previste da specifiche disposizioni di legge e "fatti salvi i maggiori danni che dovessero derivare al comune per e/o a causa dell'inadempimento stesso".

E' obbligo del concessionario dare comunicazione all'Amministrazione Comunale delle procedure correttive adottate per evitare il ripetersi dell'infrazione.

Art. 56 - Risoluzione del contratto

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.
- Casi di infezione o intossicazione alimentare la cui causa accertata sia ascrivibile alla concessionaria;
- Subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori autorizzati;
- Cessione del contratto a terzi;

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;
- interruzione non motivata del servizio
- incidenza delle penalità annue attribuite per numero e per gravità di infrazioni;
- adempimento non conforme a tempi, modalità o forme previsti nel presente capitolato;
- in ogni altra causa di risoluzione prevista dalla normativa vigente.

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.

Il provvedimento di risoluzione del contratto sarà oggetto di notifica all'affidatario secondo le vigenti disposizioni di legge.

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.

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

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

Si applicano le disposizioni dell'art. 108 D.Lgs. 50/2016 in quanto compatibili.

Si applica altresì l'art. 176 del D.lgs 50/2016.

Art. 57 – Recesso

Fermo quanto previsto negli articoli che precedono, e fermo restando quanto previsto dagli artt. 88 comma 4-ter e 92 comma 4 del D.Lgs. 159/2011 e s.m.i. (antimafia), il Comune di Bistagno si riserva la facoltà di recedere dal contratto in qualunque momento, 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.

Si applica l'art. 109 D.Lgs. 50/2016 in quanto compatibile.

Art. 58– 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. 59 - 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. 60 - 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. Si applica l'art. 56 del presente capitolato.

Art. 61 - 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. 62 - Controversie – Foro competente

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.

In assenza di una soluzione concordata la controversia sarà demandata al competente Foro di Alessandria.

Art. 63 - Disposizioni finali

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

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.

ALLEGATI

- Menù estivo e invernale
- Tabelle Dietetiche
- Planimetria Locali
- Inventario arredi ed attrezzature