



COMUNE DI TROFARELLO

Provincia di Torino

SERVIZIO SCOLASTICO E SOCIO-CULTURALE

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TROFARELLO CON
GESTIONE DEL CENTRO COTTURA COMUNALE ADIACENTE IL PLESSO
SCOLASTICO "G.RODARI" - 2018/2025**

CIG: 72513589EA

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1

Oggetto del servizio in concessione

La presente concessione è regolata dagli artt. 164 e ss. del Decreto Legislativo 18.04.2016, n. 50 e s.m.i.

L'affidamento ha per oggetto la gestione dei seguenti servizi:

- La refezione scolastica riservata agli alunni, al personale docente e non docente delle scuole dell'Infanzia comprensiva della sezione Primavera, Primarie e Secondarie di primo grado, nonché ad altri utenti autorizzati dal Comune;
- La rilevazione del numero delle presenze giornaliere degli alunni tramite apposito sistema informatico nonché la riscossione diretta dei corrispettivi dovuti dagli utenti;
- La gestione del Centro cottura comunale adiacente al plesso della scuola elementare "G. Rodari". con volturazione a proprio carico dei contratti di fornitura e costi di gestione delle utenze

Nell'ambito del servizio è compreso l'uso e la gestione dei refettori nei seguenti plessi:

- a. **scuola materna "Dionisio-Steli"**, viale della Resistenza 27, sita alla distanza di km 0,750 dal Centro di Cottura comunale;
- b. **scuola materna "La Pace"**, via G. Deledda, 10; sita alla distanza di km. 1,100 dal Centro di Cottura comunale;
- c. **scuola Elementare "Gianni Rodari"**, via C. Battisti 18, sita nei locali attigui al Centro di Cottura comunale;
- d. **scuola media "Giacomo Leopardi"**, via XXIV Maggio 48, sita alla distanza di km 0,300 dal Centro di Cottura comunale;
- e. **scuola materna e sezione Primavera "Cardinal Massaia"**, sita in Valle Sauglio, via Casavecchia,6 alla distanza di km. 2,00 dal Centro di Cottura comunale;

Costituiscono parte integrante del presente Capitolato i seguenti allegati:

- Allegato 1) Caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari;
- Allegato 2) Tabelle dietetiche;
- Allegato 3) Menù;
- Allegato 4) Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del servizio;
- Allegato 5) Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;
- Allegato 6) specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria;
- Allegato 7) Inventario centro cottura;
- Allegato 8) elenco del personale attualmente in servizio con relativo inquadramento
- Allegato 9) modulo dati per iscrizione al servizio
- Allegato 10) planimetrie centro cottura e refettori

Art. 2 Durata dell'affidamento

L'affidamento decorre dal 01/01/2018 e per i successivi sette anni scolastici, con scadenza al termine del servizio di mensa per i centri estivi diurni autorizzati dal Comune, fino ai primi giorni del mese di settembre 2025.

Il periodo di fornitura, l'inizio e l'ultimazione del servizio saranno comunicati al Concessionario dal Comune anno per anno, unitamente al prospetto degli orari e dei giorni di utilizzo, senza che ciò costituisca motivo di richiesta di indennizzo o modifica del prezzo del pasto, in armonia a quanto previsto dal calendario scolastico approvato dall'Autorità Regionale.

Art. 3 Quantità, sedi e giorni di espletamento del servizio

I refettori presso cui dovrà essere espletato il servizio sono situati all'interno dei plessi di seguito elencati:

Plesso	Media pasti giornaliera	Orario consegna	Orario pasto	Totale annuo
Scuola materna e Sezione Primavera "Cardinal Massaia" via Casavecchia 6	33 per 5 giorni a settimana dal lun. al ven. compresi	11,40	12,00	7.000
Scuola materna "Dionisio-Steli" viale Resistenza 27	90 per 5 giorni a settimana dal lun. al ven. compresi	11,40	12,00	15.300
Scuola materna "La Pace" via G. Deledda	105 per 5 giorni a settimana dal lun. al ven. compresi	11,40	12,00	24.100
Scuola Elementare "G. Rodari" via C. Battisti 18	400 per 5 giorni a settimana dal lun. al ven. compresi	//	12,30	64.600
Scuola media "G. Leopardi" via XXIV Maggio 48	24 per 4 giorni a settimana	13.30	14.00	3.000
TOTALE				114.000

A seguito di analisi dell'andamento demografico si può ipotizzare che nei prossimi 7 anni è probabile che si verifichi una minore richiesta di servizio che può arrivare anche al 20%. Di detta diminuzione ne è stato tenuto conto nei conteggi del numero complessivo di pasti da erogare durante tutto il periodo contrattuale, pertanto il quantitativo dei pasti sopra riportato ha valore puramente indicativo, e non costituisce impegno per il Comune; il numero effettivo dei

pasti da fornire giornalmente potrà variare per eccesso o per difetto, in relazione alle presenze giornaliere degli utenti.

Il numero preciso dei pasti da fornire verrà desunto dalla prenotazione quotidiana, attraverso il sistema di prenotazione automatizzato che sarà adottato dal Concessionario.

I pasti dovranno essere consegnati ai singoli refettori a cura del concessionario, entro gli orari e nelle quantità indicate, giorno per giorno.

Per quanto riguarda gli orari di cui sopra, sono fatte salve eventuali variazioni derivanti da esigenze scolastiche, che verranno comunicate all'inizio di anno scolastico; gli orari potranno inoltre essere differiti o anticipati, a discrezione del Comune, in relazione ad esigenze organizzative e funzionali.

Nessun ritardo è ammesso per la consegna.

Art. 4

Prezzo a base d'asta e valore complessivo stimato del servizio in concessione

Il prezzo unico unitario per pasto erogato alla generalità degli utenti, a base di gara, comprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto della concessione posta a carico della ditta offerente e di tutto quanto proposto in sede di offerta, è pari ad euro 5,35 (cinque virgola trentacinque), al netto di I.V.A.

Il valore della concessione è stato determinato considerando inoltre che i costi per la sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, previsti ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, sono pari a €. 0,00, in quanto la stazione appaltante non risulta essere nella disponibilità giuridica dei luoghi di svolgimento del servizio, che vengono affidati in concessione all'aggiudicatario.

Il valore complessivo presunto a base di gara, per l'intera durata dell'affidamento, ammonta ad euro 4.173.000,00 al netto di I.V.A. (al 4% per le mense scolastiche), per un numero medio complessivo stimato di 780.000 pasti.

Art. 5

Estensione del servizio

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta appaltatrice, in qualsiasi momento nel corso dell'appalto, la variazione dell'entità dei servizi richiesti. Con la definizione "variazione dell'entità dei servizi" si intende la riduzione o l'estensione delle prestazioni, ovvero la riduzione o l'estensione del servizio richiesto per la medesima tipologia di utenza, oppure l'estensione dei servizi ad altre utenze ritenute simili nei limiti previsti dall'art. 175, comma 4, lett. a) e b) del D.lgs. 50/2016.

Sia in caso di estensione che di riduzione dei servizi il costo del pasto resterà invariato fatto salvo quanto previsto dal successivo art. 6.

L'A.C. si riserva inoltre la facoltà di procedere all'affidamento in concessione di servizi complementari e/o di ulteriori servizi analoghi al medesimo soggetto Concessionario; in tal caso questi servizi saranno considerati estensione della presente concessione e sottoposti alle medesime condizioni, nel rispetto dell'art.175, comma 1, lett.b).

Art. 6

Revisione prezzi

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

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

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

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

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

Art. 7

Confezionamento e Vendita Pasti a Terzi

La Concessionaria ha la facoltà di confezionare e vendere pasti ad altri soggetti (scuole di altri Comuni, altri enti e utenze varie) previa autorizzazione dell'amministrazione concedente a condizione che sia adottato un adeguato piano organizzativo che assicuri che non sia pregiudicata, in alcun modo, la funzionalità e qualità del servizio reso al Comune di Trofarello.

In tal caso la Concessionaria dovrà comunicare prima dell'inizio del servizio il destinatario dei pasti, le quantità e l'elenco degli alimenti non previsti nella tabella merceologica allegata al presente capitolato, necessari per la preparazione dei pasti per conto terzi.

L'Amministrazione si riserva di richiedere al Concessionario una quota a pasto a ristoro dell'incremento dell'usura delle attrezzature e impianti, che verrà valutata in volta in volta.

Art. 8

Centri estivi diurni

Laddove autorizzato dall'A.C., nel periodo di durata del contratto, il concessionario dovrà fornire i pasti per il servizio di centri estivi diurni, alle condizioni previste dal presente Capitolato. Il corrispettivo per la fornitura di tali pasti sarà a carico dei soggetti gestori di tali servizi, e sarà modulato in funzione del servizio effettivamente richiesto, tenuto conto che il prezzo di aggiudicazione del pasto per le scuole è

riferito al servizio completo (comprensivo cioè del servizio di preparazione e pulizie refettorio e servizi igienici di pertinenza, scodellamento, riassetto refettorio e veicolazione dei pasti). Nulla potrà essere preteso dal Concessionario nei confronti dell'A.C. in caso di mancato o parziale pagamento dei corrispettivi da parte dei soggetti gestori, assumendosene il concessionario ogni relativa alea.

TITOLO II

MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Art. 9

Modalità di espletamento del servizio

Il servizio dovrà essere svolto adottando il sistema del legame fresco-caldo in multirazione con il trasporto dei pasti in contenitori termici atti a garantire il mantenimento della temperatura.

Il Concessionario dovrà provvedere al servizio di porzionatura e distribuzione dei pasti in tutti i plessi, nonché la pulizia e la sanificazione dei locali mensa, la fornitura di tovaglioli di carta, tovagliette, di stoviglie, posate e brocche per il servizio in tavola.

Il Concessionario è obbligato alla scrupolosa osservanza delle specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del servizio, dei menù, delle Tabelle dietetiche e merceologiche nonché degli aspetti organolettici, riportate negli allegati, e di ogni altro vincolo e norma riportati nel presente Capitolato, per i pasti forniti, a qualsiasi titolo, nell'ambito del servizio aggiudicato.

Il Concessionario è obbligato a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dagli utenti, seguendo gli schemi dietetici previsti per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose.

Il Concessionario è obbligato a fornire, senza alcun onere aggiuntivo e su richiesta del Comune, pasti freddi o al sacco in occasione di eventuali gite scolastiche.

Qualora, per qualsiasi causa, non sia possibile utilizzare l'acqua potabile dell'acquedotto, nella giornata il Concessionario dovrà fornire - oltre che durante il pasto -, almeno 1 bottiglia di acqua minerale da cl. 50 a ciascun alunno, il tutto senza alcun onere aggiuntivo a carico del Comune.

Art. 10

Trasporti

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/1980 allegato c) e ai Regolamenti CE 852 e 853/2002, e dovranno garantire che i cibi siano mantenuti costantemente ad una temperatura non inferiore a 65° C al cuore del prodotto, fino al momento della consumazione, per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi.

La temperatura di trasporto degli alimenti da consumarsi freddi non potrà in alcun momento superare i 10° C.

Il trasporto dei pasti ai diversi plessi dovrà avvenire in un tempo massimo di 30 minuti; inoltre, i pasti dovranno essere consegnati ai singoli plessi in un tempo non superiore a 30 minuti prima dell'inizio del servizio di somministrazione

I mezzi di trasporto adibiti alla veicolazione dei pasti dovranno avere capienza e portata idonei per il trasporto di cibi cotti e alimenti, essere tenuti in perfette condizioni igieniche ed essere periodicamente sottoposti a revisione e manutenzione per garantirne la perfetta efficienza.

Il pane dovrà essere confezionato ed etichettato a norma di legge, e riposto in ceste pulite con coperchio.

La frutta dovrà essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare con coperchio.

I mezzi di trasporto dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, e comunque conformi all'art 43, D.P.R. 327/1980.

Il concessionario dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale classificati almeno Euro 4.

TITOLO III

CARATTERISTICHE E PREPARAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E DIETE SPECIALI

Art. 11

Caratteristiche qualitative e quantitative

Le materie prime utilizzate nel processo devono provenire esclusivamente dai fornitori qualificati ed essere oggetto di rigoroso controllo all'ingresso.

Le derrate alimentari, da utilizzare per la produzione dei pasti, devono essere di elevata qualità e garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

Gli standard qualitativi delle derrate alimentari devono corrispondere a quanto riportato nelle "caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari" (**Allegato n. 1**).

Il Comune si riserva la facoltà di scelta tra la gamma di marche per ogni singolo prodotto che il Concessionario sottoporrà nell'offerta.

All'atto del conferimento le forniture dovranno essere munite di regolare documento di accompagnamento. Le carni dovranno presentarsi in ottime condizioni di conservazione. Qualunque modificazione del normale stato di confezionamento del prodotto (ad es. perdite nel sottovuoto) e qualunque alterazione delle normali caratteristiche dell'alimento costituirà motivo di respingimento dell'intera partita di merce fornita dall'impresa produttrice.

Tutte le derrate alimentari dovranno possedere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti non saranno ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili, o comunque equivocabili.

Non saranno ammessi prodotti surgelati che abbiano subito uno scongelamento anche parziale.

L'Impresa deve utilizzare, per la preparazione dei pasti, prodotti biologici, tradizionali ed a denominazione protetta, nonché provenienti da agricoltura a lotta integrata offerti in sede di gara oltre a quelli già previsti dal Capitolato, e certificati ai sensi delle rispettive normative di riferimento.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle "specifiche tecniche" di cui al comma 3 ad eccezione di quelle previste all'art.7.

Nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento nel menù.

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con il Concessionario ingredienti e relative grammature.

Art. 12

Menù

I menù per le scuole materne, elementari e medie, sono così articolati: otto settimane per il menù invernale; quattro settimane per il menù estivo come da "Allegato 3".

La tipologia di frutta somministrata, nel rispetto della stagionalità, non dovrà essere ripetuta più di due volte nella settimana.

Il menù invernale entrerà in vigore preferibilmente dal 15 ottobre di ogni anno ed il menù estivo, preferibilmente, dal 15 aprile di ogni anno, salvo eventuali specifiche variazioni richieste dall'Amministrazione Comunale, tenuto conto anche della situazione climatica del momento.

Dopo il primo anno di servizio, l'Amministrazione Comunale potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere favorevole del servizio competente del S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) dell'A.S.L. TO5.

Il Concessionario dovrà fornire, entro 7 giorni dalla data di inizio dell'anno scolastico, copia del menù a tutti gli utenti del servizio di refezione, previa preventiva approvazione del Comune;

Art. 13

Variazione del menù

Il Comune potrà disporre eventuali adeguamenti dei servizi o modifiche delle tabelle dietetiche, anche in relazione ad iniziative temporanee di educazione alimentare.

Il menù settimanale potrà subire progressivi aggiustamenti in relazione alle acquisizioni scientifiche via via emergenti.

Al Concessionario sarà consentito variare il menù nei seguenti casi, previa comunicazione verbale seguita da comunicazione scritta che indichi il motivo della variazione:

- guasto agli impianti utilizzati per la preparazione dei piatti previsti;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-outs ecc.);
- avaria delle attrezzature di conservazione dei prodotti deperibili.
- A seguito di fornitura della materia prima dichiarata "non conforme" in fase di accettazione della fornitura da parte del personale del centro cottura e impossibilità di sostituzione con lo stesso alimento.
- Alla ripresa delle lezioni dopo i periodi di vacanza è consentito di servire il menù previsto per la giornata del lunedì.

Per la preparazione di pasti sostitutivi, in ogni caso il Concessionario dovrà attenersi, all'allegata Tabella dietetica.

In corrispondenza di particolari festività e/o ricorrenze il Concessionario dovrà prevedere, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per il Comune, variazioni del menù da concordare con i competenti uffici comunali.

Dietro richiesta preventiva di almeno 8 giorni da parte delle singole classi il Concessionario dovrà fornire il pranzo al sacco, rispettando menù *standard* e tabelle dietetiche allegate, orari di consegna richiesti, condizioni di trasporto ed imballaggio adeguati.

Le variazioni del menù dovranno essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dalla Amministrazione Comunale: nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

In caso di introduzione di nuove e diverse preparazioni gastronomiche, il Concessionario dovrà presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, sempre che esse non siano già previste nelle allegate Tabelle Dietetiche.

Art. 14

Struttura del menù

La struttura del menù sarà la seguente:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta di stagione o yogurt o budino, dolce o gelato alla frutta;

oppure:

- un piatto unico;
- un contorno;
- pane;
- frutta di stagione o yogurt o budino, dolce o gelato alla frutta.

Art. 15

Cestini freddi

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere al Concessionario la fornitura di pasti freddi, di cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monorazione.

I cestini freddi saranno così composti:

- n. 2 panini, di cui uno confezionato con prosciutto cotto (o arrosto di tacchino in caso di dieta speciale per motivi etico-religiosi), e uno con marmellata;
- gr. 70 di focaccia bianca;
- n. 1 confezione di formaggio sottovuoto stagionato (Berna, Fontal) da gr. 60;
- n. 1 succo di frutta;
- n. 1 banana;
- n. 1 pacchetto di biscotti da gr. 40/ 1 barretta di cioccolato;
- acqua minerale cl. 50.

Art. 16

Quantità delle vivande

Le vivande dovranno essere fornite nella quantità prevista sia dalle indicazioni fornite dall'A.S.L. di competenza e dalle Linee Guida della Regione Piemonte, sia dalle allegate Tabelle Dietetiche (**allegato n. 2**), dove sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

Il Concessionario dovrà predisporre una tabella, che presenterà all'Amministrazione Comunale all'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi, o al numero delle pietanze cotte o crude, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata all'Amministrazione Comunale entro 15 giorni dall'introduzione di nuovi piatti o da variazioni di menù. In assenza di parere negativo dell'Amministrazione Comunale entro i 15 giorni successivi alla comunicazione, tale variazione è da intendersi accettata.

Per ogni preparazione alimentare è consentita, in fase di confezionamento, un'eccedenza di peso non superiore al 5% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

Art. 17

Diete speciali

Il Concessionario dovrà approntare le diete speciali per i bambini affetti da patologie di tipo cronico, o portatori di allergie ed intolleranze alimentari.

È previsto per alcune tipologie di diete (celiachia, gravi allergie, ecc.) l'utilizzo di prodotti specifici.

Le diete speciali destinate ad utenti affetti da patologie di tipo cronico, o portatori di allergie e intolleranze alimentari, verranno redatte da parte di un dietista del Concessionario, sulla base della richiesta del medico curante e secondo le modalità prescritte dall'A.S.L.: e, successivamente, visionate dal S.I.A.N.

I menù speciali dovranno garantire l'alternanza e limitare il ricorso a piatti freddi, al fine di evitare errori, monotonia alimentare e squilibri nutrizionali.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, che dovrà risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

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

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

Art. 18

Trattamento dei dati personali

Il Concessionario dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'Amministrazione Comunale in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti assegnati.

Tali istruzioni saranno specificate analiticamente ai sensi del D.Lgs. 30.06.2003, n. 196 e s.m.i., con apposita comunicazione: a tale fine, gli addetti al servizio del Concessionario assumeranno funzioni di responsabilità dei dati, gravanti sugli incaricati del trattamento, ai sensi della legge sopracitata.

Art. 19

Diete in bianco

Il Concessionario si impegna alla predisposizione di diete "in bianco", che non necessitano di certificato medico e che di norma potranno essere richieste per un massimo di 3 giorni consecutivi.

Le diete "in bianco" saranno costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura lessa e da una porzione di prosciutto cotto o crudo affettato finissimo, oppure formaggio, oppure carni bianche o filetti di pesce cotti al vapore, in coerenza con il menu giornaliero previsto.

Art. 20

Menù alternativi

Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menù conformi a esigenze etico-religiose e vegetariane, da approntare secondo le modalità previste per le diete speciali.

TITOLO IV

IGIENE ED AUTOCONTROLLO

Art. 21

Piano di autocontrollo

L'Impresa, entro quindici giorni dall'inizio del servizio, deve provvedere a redigere il "Manuale di autocontrollo per l'igiene" in conformità al Regolamento CE 852/2004; detto Manuale deve essere ispirato al sistema HACCP e alle buone pratiche di lavorazione (G.M.P.).

Presso ciascuna struttura l'Impresa deve mettere a disposizione tutta la documentazione inerente il piano di autocontrollo (manuale, schede operative, documenti di registrazione, attestati nonché schede tecniche e tossicologiche dei prodotti chimici impiegati).

I documenti sopraccitati, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione Appaltante o del personale da questa incaricato, nonché delle autorità Competenti che ne facessero richiesta.

L'Impresa deve garantire che le operazioni vengano svolte osservando le "Buone pratiche di lavorazione" (G.M.P.) e le Buone Pratiche Igieniche (G.H.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti.

A tale scopo il personale dovrà essere adeguatamente addestrato circa le norme di abbigliamento e di comportamento.

Il Concessionario è obbligato a sostenere gli oneri necessari per effettuare annualmente almeno 40 campionature ed analisi delle materie prime e/o dei prodotti finiti, in base al piano di controllo che sarà predisposto ad inizio servizio (che dovrà prevedere anche la periodicità dei controlli), per indagini merceologiche, chimico-fisiche e microbiologiche da effettuarsi presso laboratori pubblici o privati abilitati ai sensi di legge.

L'Appaltatore è obbligato a dotare il personale di servizio dislocato nei locali mensa di termometro atto a rilevare la temperatura dei cibi in arrivo dal Centro di Cottura.

L'Appaltatore resta pertanto obbligato alla fornitura ed installazione a proprie spese delle attrezzature necessarie a garantire il mantenimento ed il controllo delle corrette temperature degli alimenti, nonché le migliori condizioni igieniche per la porzionatura e distribuzione dei pasti nei singoli punti di distribuzione.

Art. 22

Conservazione dei campioni rappresentativi delle preparazioni gastronomiche

L'Impresa, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni (infezioni, intossicazioni o tossinfezioni p.d.) alimentari, deve prelevare, utilizzando gli utensili normalmente in dotazione (e avendo cura di non toccare con le mani l'alimento) almeno gr. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in idonei contenitori monouso per alimenti, sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati devono essere conservati in frigorifero a temperatura di refrigerazione (compresa fra 0° e +4° C) per le 72 ore successive.

Art. 23

Pulizie

Gli interventi di pulizia relativi al Centro di Cottura ed ai terminali di distribuzione siti nei differenti plessi (aree di ricevimento, transito, stoccaggio, manipolazione, somministrazione e consumo alimenti (compreso il pasto domestico) oltre che locali annessi quali spogliatoi e servizi igienici destinati sia al personale sia all'utenza) sono a carico dell'Impresa e devono essere eseguiti conformemente a quanto previsto dalle **"Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria e disinfestazione"** (**Allegato 5**).

L'Impresa deve garantire che, coerentemente al "Piano di Autocontrollo" le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali di produzione, a fine servizio, vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e porzionatura e distribuzione dei pasti siano state concluse.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere, nelle zone di preparazione e cottura, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo, ad eccezione del materiale per la pulizia durante le lavorazioni, in conformità alle richiamate "Specifiche tecniche".

Le pulizie dei refettori presso i singoli plessi, compreso le aree riservate per la consumazione del pasto domestico, devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

L'Impresa deve provvedere all'acquisto di tutti i prodotti detergenti e sanificanti e dei materiali ed attrezzature di pulizia.

Saranno considerate idonee solo le superfici destinate a venire in contatto diretto con le sostanze alimentari che presentino:

CBT \leq 10 UFC/cm²

Coliformi totali = assenti.

Il Piano di pulizia e sanificazione dovrà prevedere, gli interventi di pulizia e disinfezione ordinaria e straordinaria, presso il Centro Cottura e presso i refettori nei diversi plessi scolastici come indicato nell'allegato n.5 "Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria e disinfestazione"

Le attrezzature per effettuare le suddette pulizie ordinarie e straordinarie saranno a carico del Concessionario.

Le schede tecniche di ogni prodotto utilizzato dovranno essere conservate presso i rispettivi plessi. Saranno a carico del Concessionario le pulizie delle aree esterne di pertinenza del Centro di Cottura.

Art. 24

Derattizzazione e disinfestazione

L'Impresa deve effettuare, in tutti i locali (Centro di Cottura e refettori), un intervento di pulizia, di disinfestazione, derattizzazione e deblattizzazione generale prima dell'avvio delle attività richieste dal presente Capitolato e, successivamente, con la periodicità prevista dalle **"Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria e disinfestazione"** (allegato.n.5

Gli interventi di disinfestazione e di derattizzazione devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti. L'impresa avrà cura di conservare e mantenere aggiornata la documentazione fornita dalla Ditta incaricata.

Art. 25

Smaltimento dei rifiuti

La gestione dei rifiuti deve essere adeguata alle indicazioni fornite dai competenti uffici comunali.

Il Concessionario deve garantire la gestione dei rifiuti e la pulizia dei contenitori come previsto dalle **"Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria e disinfestazione"** (allegato n.5

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto, solido e liquido, negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.); la sosta dei rifiuti contenuti negli appositi sacchi avverrà nell'idonea area preventivamente identificata.

Saranno a carico dell'I.A., inoltre, i costi per la manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei locali e degli impianti per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani prodotti dalle refezioni servite dal Concessionario, nonché ogni onere e costo derivante dalla gestione del sistema di depurazione degli scarichi di cucina e del sistema di smaltimento e raccolta degli oli e dei grassi prodotti dal servizio oggetto della concessione, siano essi considerati rifiuti speciali o ordinari.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. il riciclaggio del materiale a perdere.

TITOLO V

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Art. 26

Consistenza dell'organico

L'organico minimo dovrà comunque essere, per quantità e qualità professionale, e durante tutta la durata della concessione, quello indicato nel progetto di gestione del servizio presentato in sede di offerta come numero, mansioni, livello, monte ore.

Il Concessionario è tenuto a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 15 ottobre, all'Amministrazione Comunale l'elenco completo del personale impiegato presso ogni realtà operativa, corredato dalle qualifiche e dagli orari di servizio.

Il numero degli addetti dovrà essere mantenuto giornalmente costante: a tal fine, le eventuali assenze dovranno essere immediatamente reintegrate.

In caso di variazione del personale, i nominativi, le consistenze numeriche e le relative qualifiche dovranno essere preventivamente comunicate al Comune.

Eventuali variazioni in diminuzione del numero dei pasti richiesti potranno determinare una corrispondente riduzione del personale addetto, che dovrà comunque essere preventivamente autorizzata dal Comune.

E' richiesta la presenza presso il Centro di Cottura del seguente personale specifico:

- un Direttore del servizio per almeno 10 ore settimanali con funzione di interfaccia con gli uffici comunali, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio;
- un capo cuoco, con esperienza almeno quinquennale nell'area della ristorazione scolastica, per almeno 40 ore settimanali.

Per il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà essere garantita la compresenza **costante e continua** di un numero di operatori sufficiente a soddisfare, nella fase di preparazione dei pasti, il rapporto operatore-pasto minimo di 1/200 (non computando a tal fine il Direttore).

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di refezione scolastica; in particolare, per ogni refettorio dovrà essere individuata una persona referente.

Il rapporto personale-utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di utilizzatori del servizio, e potrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con l'A.C.; vengono comunque indicati i seguenti rapporti minimi di somministrazione a cui il concessionario dovrà attenersi:

- scuola dell'infanzia (scodellamento): rapporto 1/45 (tale rapporto è considerato sufficiente nel caso di servizio al tavolo effettuato dal personale scolastico: ove tale progetto non fosse più riproposto nei futuri anni scolastici, con la necessità per il Concessionario di effettuare tramite proprio personale anche il servizio ai tavoli, si renderà necessario rivedere il rapporto minimo con gli ulteriori costi a carico dell'A.C.);
- scuola primaria e secondaria di primo grado (*self-service*): rapporto 1/60.

Il Comune si riserva il diritto di ottenere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi: in questo caso, il Concessionario provvederà alla sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune.

Art. 27

Assunzione ed inquadramento del personale

Il personale dipendente del Concessionario, pena la risoluzione immediata del contratto, dovrà essere assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia, delle norme del contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria, nonché possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle leggi vigenti e future.

Il personale impiegato per l'esecuzione del contratto dovrà essere dipendente del Concessionario o dell'eventuale subconcessionario, regolarmente autorizzato.

Il Concessionario è obbligato all'integrale applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge la fornitura.

Il Concessionario è inoltre obbligato ad applicare il contratto e gli accordi anche dopo la scadenza sino al loro rinnovo e, se cooperativa, anche nei rapporti con i rispettivi soci.

Tutto il personale adibito alle attività di cui al presente capitolato presta il proprio servizio senza vincoli di subordinazione nei confronti dell'Amministrazione Comunale e risponde del proprio operato esclusivamente al concessionario.

L'Ente potrà richiedere al concessionario in qualsiasi momento l'esibizione del Libro Unico del Lavoro e foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale ed assicurativa, restando in ogni caso al Comune la facoltà di richiedere in merito opportuni chiarimenti al competente Ispettorato del Lavoro.

L'impresa si obbliga ad esibire, a richiesta, gli estratti delle buste paga del personale impiegato nel servizio.

Al fine di garantire i livelli occupazionali degli addetti esistenti in organico sul servizio, il concessionario si impegna ad utilizzare prioritariamente gli stessi operatori della precedente ditta affidataria, (allegato 9) impiegati da almeno un anno nel servizio di che trattasi, per il periodo di durata del servizio, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa dello stesso e con le esigenze tecnico organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

Nel caso in cui vi siano modificazioni di termini, modalità e prestazioni del servizio, il concessionario è obbligato ad una disamina con il Responsabile del Servizio sulle problematiche evidenziate, al fine di armonizzare le mutate esigenze tecnico organizzative con il mantenimento dei livelli occupazionali, tenuto conto delle condizioni professionali e l'utilizzo del personale impiegato, anche facendo ricorso a strumenti quali mobilità territoriale e rimodulazione degli orari.

Qualora il Concessionario sia una cooperativa, il personale da assorbire dovrà essere assunto alle dipendenze del Concessionario stesso, con rapporto di lavoro subordinato e con l'applicazione del contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria (turismo-pubblici esercizi-ristorazione collettiva).

I suddetti obblighi vincolano il Concessionario anche se non aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse, ed indipendentemente dalla sua natura, struttura, dimensione e qualificazione giuridica, economica o sindacale.

Art. 28

Formazione del personale

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato.

Il Concessionario dovrà garantire lo svolgimento dei corsi di formazione ed addestramento del personale, ed informare dettagliatamente i propri addetti circa le modalità del contratto per adeguare il servizio agli *standard* di qualità richiesti dal Comune.

Ai corsi potrà partecipare anche il Comune con propri incaricati: a tale scopo, il Concessionario dovrà informare il Comune sul luogo e sull'ora della tenuta dei corsi.

Il Concessionario è tenuto a presentare all'A.C., all'inizio di ogni anno scolastico ed entro e non oltre il 15 ottobre, le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale.

Per ogni dipendente, il Concessionario dovrà documentare in dettaglio, annualmente, a quali ed a quanti corsi di formazione ha partecipato.

Art. 29

Sicurezza ed igiene del personale

Il Concessionario è esclusivo responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni in materia antinfortunistica e sociale delle maestranze impiegate per il servizio oggetto di concessione.

All'assegnazione della concessione, il Concessionario dovrà altresì indicare il nominativo dei responsabili dell'emergenza, i nominativi dei responsabili e dei rappresentanti per la sicurezza dei lavoratori, nonché il nominativo del medico competente.

Il Concessionario dovrà coordinare le proprie procedure ed i propri piani per la gestione delle emergenze con quelli che sovrintendono alla sicurezza della scuola elementare "G. Rodari", sede del Centro Cottura, ed in generale con le procedure di gestione emergenza del Comune.

Il Concessionario è obbligato a fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle vigenti norme di igiene (Regolamento CE 178/2002, Reg. CE 852/2004) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale (D.P.I.) previsti a seguito della valutazione dei rischi di cui alla L. 123/2007 e D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Gli indumenti dovranno essere provvisti di cartellino identificativo riportante il nome del Concessionario, ed il nome e cognome del dipendente. Gli indumenti dovranno essere distinti e differenziati anche per colore per i processi di produzione pasti, per la porzionatura e distribuzione pasti nonché per i lavori di pulizia e sanificazione locali mensa.

Il Concessionario dovrà mettere a disposizione del proprio personale addetto alla porzionatura e distribuzione nei diversi locali mensa, a sua cura e spese, un apposito ed idoneo armadietto per riporre gli abiti civili e da lavoro;

Il Concessionario dovrà osservare tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, ove necessario, le proprie misure tecniche, organizzative e procedurali preventive con quelle poste in atto dal Comune.

Il Concessionario è comunque garante e responsabile nei confronti del Comune del personale proprio e degli eventuali subappaltatori, regolarmente autorizzati.

Art. 30

Regolarità contributiva

Il Concessionario dovrà essere in regola con il versamento dei contributi previdenziali, assicurativi ed antinfortunistici previsti dalle vigenti normative.

Qualora, nella fase esecutiva del contratto, venga accertata l'inottemperanza a tali obblighi tramite il rilascio di un DURC irregolare, il Comune procederà alla sospensione dei pagamenti fino alla avvenuta regolarizzazione della posizione contributiva. Il Concessionario non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo alcuno al risarcimento dei danni per la sospensione dei pagamenti di cui sopra.

TITOLO VI

CORRISPETTIVI DEL SERVIZIO

Art. 31

Corrispettivi

Il corrispettivo per i servizi prestati è costituito:

- A. dalla riscossione diretta della tariffa unitaria a pasto, dovuta dagli utenti dei servizi, di cui il Concessionario è titolato alla riscossione. La tariffa unitaria a pasto da applicare agli utenti corrisponde al prezzo di aggiudicazione relativo a ciascun servizio, opportunamente maggiorato dell'I.V.A., fatto salvo quanto previsto dall'art. 32;
- B. dalle somme dovute dall'A.C. per i pasti forniti nelle scuole e destinati agli insegnanti ed agli altri adulti autorizzati. A tali pasti si applica il prezzo di aggiudicazione del pasto del servizio di ristorazione;
- C. dalle altre somme eventualmente dovute dall'A.C. sulla base di quanto previsto dall'art. 32.

Il Concessionario ha diritto al corrispettivo per i pasti effettivamente prenotati e forniti.

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menu, nei prezzi a pasto si intendono interamente compensati al Concessionario tutti i servizi, comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente Capitolato.

I predetti corrispettivi si riferiscono ai servizi prestati a perfetta regola d'arte, e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali.

Tutti gli obblighi ed oneri derivanti al Concessionario dall'esecuzione del contratto (inclusi gli atti aggiuntivi e/o integrativo-modificativi), ivi comprese le attività connesse di reportistica e monitoraggio, dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi nei corrispettivi contrattuali. I corrispettivi contrattuali sono stati determinati dal Concessionario a proprio rischio ed in base ai propri calcoli, alle proprie indagini ed alle proprie stime e sono, pertanto, fissi ed invariabili, in aumento, indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità, facendosi il Concessionario stesso carico di ogni relativo rischio e/o alea.

Il Concessionario non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni od aumenti dei corrispettivi come sopra indicati, salvo quanto stabilito a tal proposito dall'art. 5 (Revisione prezzi). Ad eccezione di quelli regolarmente autorizzati dall'A.C., il Concessionario non potrà erogare gratuitamente alcun pasto.

Art. 32

Potestà sulle tariffe

Rimane impregiudicata la facoltà dell'A.C. di ridurre le tariffe dovute dagli utenti dei servizi in modo generalizzato. In tal caso, il valore economico differenziale sarà a carico dell'A.C.

In ogni caso, l'A.C. ha la facoltà di prevedere esenzioni e riduzioni delle tariffe per utenti in particolari situazioni socio-economiche: anche in questo caso, il valore economico differenziale sarà a carico dell'A.C.: a tale proposito, il competente ufficio Comunale dovrà avere accesso diretto al programma gestionale del servizio in modo da poter inserire le rispettive riduzioni/esenzioni tariffarie direttamente a sistema.

TITOLO VII

SERVIZIO INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DI ISCRIZIONI AL SERVIZIO, PRENOTAZIONE E PAGAMENTO PASTI

Art.33

Sistema informatico per la gestione del servizio.

Al Concessionario compete la gestione integrale della procedura di rilevazione presenze, prenotazione e riscossione delle tariffe con propri mezzi e proprio personale.

La fornitura ed implementazione del sistema informatico prescelto e indicato nel progetto, che dovrà essere costantemente aggiornato all'ultima versione disponibile sarà ad esclusivo carico del Concessionario, nel rispetto delle norme stabilite dall'A.C. e di quanto previsto dal presente Capitolato.

Art. 34

Gestione delle iscrizioni al servizio

Sarà a cura e spese del Concessionario, come parte integrante del servizio di ristorazione, la gestione delle iscrizioni annuali, da eseguirsi *online* da parte dell'utenza con l'inserimento, in un apposito *form* preimpostato dal Concessionario, di una serie di informazioni da fornire obbligatoriamente per la successiva attivazione dell'accesso al servizio da parte dell'utente.

Di seguito sono indicate le principali fasi della procedura d'iscrizione, a cui il Concessionario dovrà attenersi:

- il Concessionario dovrà predisporre, in accordo con l'A.C., la modulistica *online* per l'iscrizione al servizio, che dovrà obbligatoriamente prevedere la raccolta delle informazioni di cui **all'allegato 9**. Tutte le informazioni ivi indicate sono da considerarsi obbligatorie, per cui il *form online* dovrà essere impostato in modo da impedire la finalizzazione ed attivazione dell'iscrizione in mancanza anche di uno solo dei dati richiesti;
- ai sensi dell'art. 5, comma 8, del Regolamento del Servizio di Ristorazione scolastica del Comune di Trofarello, che prevede il perfezionamento dell'iscrizione - con relativa ammissione al servizio - soltanto in seguito al versamento anticipato, a titolo di acconto sui pasti, della somma minima di euro 50,00 (cinquanta/00), il sistema dovrà provvedere al blocco automatico dell'iscrizione in tutti i casi in cui questo requisito non sussista. La nuova iscrizione, al termine della quale dovrà essere rilasciato un codice da utilizzare per il pagamento da parte dell'utente, dovrà quindi essere sospensivamente condizionata al versamento dell'acconto. Parimenti, non potranno essere ammessi al servizio gli utenti ai quali al termine del precedente anno scolastico sia stata comminata la sospensione del servizio a causa di morosità, fino a quando tale morosità non sia stata completamente sanata e inoltre sia stato effettuato il versamento anticipato della somma minima di euro 50,00 (cinquanta/00) per il nuovo anno scolastico. Per gli utenti già precedentemente iscritti, il versamento della somma minima di euro 50,00 al rinnovo dell'iscrizione non è necessario se il saldo contabile dell'utente, alla chiusura dell'anno scolastico precedente, sia già pari o superiore a tale somma. Ogni eventuale eccezione alle regole generali di cui sopra, inquadrata comunque nell'ambito delle previsioni del Regolamento di Servizio (segnalazione di casi sociali, ecc.) sarà volta per volta comunicata dall'A.C. al Concessionario;
- là dove è necessario, il Concessionario dovrà provvedere alla consegna agli utenti, prima dell'inizio del servizio, dei supporti per il pagamento (e, nei plessi ove previsto, di quelli per la prenotazione del pasto: a tale proposito si precisa che, per quanto riguarda la scuola dell'infanzia, la prenotazione del pasto è effettuata dai genitori), con le rispettive istruzioni per il corretto utilizzo da parte dell'utenza;
- in corso d'anno scolastico, il Concessionario dovrà provvedere ad ogni adempimento connesso ad una nuova iscrizione, garantendo sempre e comunque la massima tempestività di informazione e di consegna degli eventuali supporti di pagamento/prenotazione pasti;
- in ogni momento, il Concessionario dovrà comunque provvedere alla gestione dei rapporti con gli utenti per la soluzione di eventuali problematiche che si dovessero determinare. A tale proposito, il Concessionario dovrà garantire la massima diffusione delle informazioni riguardanti le modalità di reperibilità e di contatto con il servizio adibito ai rapporti con l'utenza.

Art. 35

Rilevazione delle presenze per la prenotazione dei pasti

Sarà a cura e spese del Concessionario la rilevazione delle presenze, sia degli alunni che degli adulti inseriti in anagrafica ed autorizzati ad utilizzare il servizio, al fine della prenotazione e preparazione dei rispettivi pasti.

In caso di erronea segnalazione della presenza in mensa, il Concessionario si impegna a restituire all'utente con sollecitudine l'importo indebitamente riscosso, previa adeguata e certificata documentazione.

Relativamente alla rilevazione delle presenze in mensa e conseguentemente alla procedura di prenotazione dei pasti nel sistema informatizzato *web based* gestito dal Concessionario a propria cura e spese, lo stesso dovrà garantire:

- il minimo impatto sull'attività didattica e sulla struttura delle scuole, dovendo avvalersi il Concessionario stesso esclusivamente di personale proprio e, in via esclusivamente marginale ed in assenza di altre idonee alternative, del personale A.T.A. della scuola;
- la gestione a livello informatizzato e nell'ambito dell'applicativo gestionale di tutte le fasi dei processi di prenotazione e pagamento dei pasti per tutti i soggetti autorizzati a consumare il pasto scolastico, e quindi sia alunni che adulti (docenti/collaboratori, ecc. che, al pari degli alunni, dovranno essere obbligatoriamente inseriti nell'anagrafica del gestionale, differenziando le relative prenotazioni e assicurando una puntuale gestione delle diete speciali estesa a tutte le categorie di utilizzatori del servizio);
- il caricamento a sistema delle presenze in mensa di ogni utente, in modo da addebitare il relativo costo pasto in relazione alla rispettiva tariffa assegnata. A tale proposito, l'A.C. provvederà a liquidare mensilmente, sulla base delle relative fatture, le integrazioni tariffarie derivanti dalle riduzioni/esenzioni concesse ai singoli utenti in base alla situazione reddituale presentata (fino alla concorrenza dell'ammontare del prezzo del pasto come definito in sede di gara) nonché i pasti adulti regolarmente prenotati e contabilizzati a sistema. Per ciascun mese di riferimento farà fede esclusivamente il numero di pasti risultanti a sistema, e nessun importo sarà dovuto al Concessionario per eventuali pasti eccedenti tale numero.

Il sistema gestionale implementato dal Concessionario dovrà permettere all'A.C.:

- la visione, la stampa ed il salvataggio su *file* del numero di pasti, distinta quotidianamente per: tipologia di utenti, plesso scolastico/classe/sezione;
- i dati consuntivi ed il corrispettivo riscosso per ogni periodo di fatturazione, che evidenzii il numero di utenti appartenenti a ciascuna fascia di reddito ed il numero di pasti erogati distinto per: tipologia di utenti, plesso scolastico/classe/sezione;
- la visione/stampa/salvataggio su *file* della situazione contabile di ogni utente, ed in particolare i conti elettronici in negativo;
- l'accesso informatizzato a tutti i dati contenuti nel sistema mediante apposita interfaccia;
- l'acquisizione di apposite statistiche e *report* relative alle seguenti fasi della gestione del servizio: lo storico, i costi, le presenze, il numero complessivo dei pasti forniti (totale e/o parziale), secondo le date, i plessi, la tipologia di utente ed i periodi richiesti;
- per quanto riguarda il salvataggio su *file* dei *report* di cui ai punti precedenti, il sistema dovrà permettere il salvataggio degli stessi direttamente in *hard disk* locale e nei formati più diffusi, e particolarmente nei formati "Microsoft Word" e "Microsoft Excel". Soprattutto per quanto riguarda quest'ultimo formato, il salvataggio del *file* dovrà permettere un'ampia flessibilità nell'esportazione selettiva dei dati in base a filtri liberamente impostabili sul *database* generale, permettendo l'ordinamento e la richiesta dei dati indifferentemente in base a tutore, alunno, tipologia di utente, ordine di scuola, plesso scolastico, classe, sezione, debito (filtrabile in base a specifico ammontare), stato del conto, data ultimo pagamento, e riportare le informazioni richieste in formato tabella visualizzando *record* e campi come da interrogazione a *database*.

Tutto il necessario per garantire quanto sopra dovrà essere predisposto dal Concessionario con ogni onere e spesa a proprio esclusivo carico.

Art. 36

Riscossione delle tariffe

Il Concessionario dovrà provvedere in proprio - senza alcun onere per l'A.C. - alla riscossione dei proventi a copertura dei pasti a tariffa sia ordinaria che agevolata, versati dalle famiglie degli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, attraverso la creazione di conti pre-pagati intestati al genitore/tutore dell'alunno.

Nello specifico, il Concessionario dovrà:

- a) riscuotere le tariffe per i pasti effettivamente prenotati e serviti;
- b) esentare dal pagamento delle tariffe o accordare riduzioni agli utenti aventi diritto solo in caso di autorizzazione dell'A.C.;
- c) fornire assistenza agli organi dell'A.C. nell'applicazione e nell'aggiornamento dei regolamenti e delle tariffe, nelle operazioni di previsione e assestamento di bilancio, ed in quelle relative al rendiconto di gestione, fornendo alle scadenze prescritte i dati contabili del servizio in concessione.

Per quanto riguarda l'attività di riscossione dei versamenti per il pagamento dei pasti alunni, da effettuarsi da parte degli utenti mediante ricarica di un apposito sistema pre-pagato allestito e gestito dal Concessionario senza alcun onere a carico dell'A.C., il Concessionario dovrà garantire - a propria cura e spese - l'istituzione ed il costante funzionamento, durante tutto il periodo della concessione, di un servizio di *front-office* da effettuarsi in un locale nello stabile del Centro Cottura, adeguatamente attrezzato ed allestito a spese del Concessionario.

Nello specifico dovrà obbligatoriamente essere prevista, con oneri e costi ad esclusivo carico del Concessionario, l'installazione di adeguata dotazione strumentale per l'utilizzo del sistema informatico gestionale del servizio di ristorazione scolastica.

Il servizio di *front-office*, gestito da personale del Concessionario competente ed appositamente formato in materia, costituirà il punto di riferimento dell'utenza per tutto quanto riguarda il servizio di ristorazione scolastica gestito dal Concessionario stesso, e dovrà essere raggiungibile da parte degli utenti, oltre che di persona negli orari di apertura di cui più oltre, anche attraverso telefono, fax e posta elettronica.

Il servizio al pubblico dovrà osservare un orario di apertura al pubblico articolato secondo le seguenti modalità:

- minimo di 6 (sei) ore settimanali, articolate obbligatoriamente, durante la settimana dal lunedì al venerdì, sia in orario antimeridiano che pomeridiano, anche a giorni alterni, in modo da agevolare al massimo l'accesso del pubblico;
- ulteriori articolazioni di orario ritenute idonee e definite in sede di gara nel progetto-offerta (quali, a titolo puramente esemplificativo, l'apertura del servizio per un numero di ore aggiuntivo rispetto al minimo stabilito);

Senza alcun onere a carico dell'A.C., il Concessionario dovrà attivare modalità di pagamento tali da facilitare al massimo agli utenti le operazioni di versamento delle somme dovute.

Saranno inoltre ad esclusivo carico del Concessionario:

- gli oneri per garantire all'A.C. un collegamento autonomo alla base dati per controllare tutte le informazioni riguardanti il servizio nonché l'andamento del servizio stesso, la riscossione ed i singoli ruoli, nonché adeguata e specifica formazione del personale comunale;
- ogni altro onere necessario a garantire la perfetta e continuativa funzionalità del sistema.

Art. 37

Gestione delle comunicazioni con l'utenza

Tutti i *fac-simile* delle comunicazioni del Concessionario (cartacea, SMS, email, ecc.) dirette all'utenza dovranno essere autorizzati in via preventiva dall'A.C.

Art. 38

Gestione dei corrispettivi insoluti

Ogni corrispettivo insoluto rimarrà ad esclusivo carico del Concessionario, e pertanto nulla sarà allo stesso dovuto, da parte del Comune di Trofarello, per quei pasti consumati per i quali non sia stato regolarmente versato da parte dell'utenza il relativo corrispettivo, nonché per i pasti consumati dagli utenti sospesi dal servizio per morosità ai sensi degli articoli seguenti, che abbiano comunque usufruito del pasto in violazione del divieto di accesso in refettorio.

Art. 39

Sospensione degli utenti dal servizio

Mensilmente, e di norma entro il 5 del mese, il Concessionario dovrà provvedere a verificare la regolarità dei pagamenti e, in caso di saldi negativi pari o superiori a euro 30,00 (trenta/00), dovrà sollecitare al pagamento gli utenti interessati utilizzando i recapiti indicati in sede di iscrizione, con l'avvertenza che, perdurando lo stato di morosità, si procederà alla sospensione dal servizio dell'alunno con decorrenza dal giorno 15 (o primo giorno feriale utile) dello stesso mese. Sono fatti salvi i casi di nuove iscrizioni/subentri in corso d'anno non ancora in possesso degli strumenti di pagamento.

Il provvedimento di sospensione dal servizio dell'alunno verrà adottato dal Concessionario in seguito al decorso infruttuoso del termine assegnato per la regolarizzazione del debito.

La sospensione dal servizio dell'alunno disposta dal Concessionario verrà comunicata al Comune e alla famiglia interessata dal provvedimento, utilizzando i recapiti indicati dalla famiglia in sede di iscrizione. Parimenti ne verrà data contestuale comunicazione, da parte del Concessionario, alla Direzione Scolastica, in modo da permettere al personale del plesso scolastico interessato una efficace collaborazione con il Concessionario stesso affinché venga interdetto l'accesso al refettorio degli alunni interessati dalla sospensione o, comunque, venga adottato altro efficace provvedimento per evitare la consumazione del pasto fornito dal Concessionario da parte degli alunni sospesi.

Il corrispettivo non riscosso degli eventuali pasti consumati dagli alunni sospesi dal servizio, dopo la segnalazione della sospensione stessa, come tutte le morosità rimarrà esclusivamente in carico al Concessionario, e nulla potrà il Concessionario eccepire al Comune di Trofarello circa il mancato introito relativo ai pasti consumati in violazione del divieto di accesso al refettorio.

Art. 40

Gestione della banca dati

Il Concessionario sarà titolare della banca dati costituita dai nominativi degli utenti e dalle informazioni relative agli stessi, secondo quanto definito dal D.Lgs. 196/2003, convertito con modifiche dalla L. 45/2004.

I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla *privacy*. Il concessionario è tenuto all'osservanza delle disposizioni di cui al D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., e sarà responsabile per qualsiasi violazione dello stesso.

TITOLO VIII

DISPOSIZIONI SPECIFICHE DELL’AFFIDAMENTO

Art. 41

Strutture ed attrezzature

Con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, l'Amministrazione Comunale consegnerà al Concessionario i locali del Centro Cottura Comunale di via Cleo Balbo adiacente la Scuola Elementare "G. Rodari".

Saranno a carico del Concessionario tutti i costi per la volturazione dei contratti di fornitura e di costi di gestione delle utenze (acqua, luce, gas e riscaldamento) e per la Tariffa di Raccolta Rifiuti del Centro Cottura.

Il Comune metterà a disposizione dell'appaltatore, nei refettori di ogni plesso scolastico e nel Centro di Cottura, le attrezzature esistenti di sua proprietà, come da inventario rilevato precedentemente alla presa di possesso da parte dell'appaltatore.

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

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

L'appaltatore, per sé ed aventi causa a qualsiasi titolo, si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata dell'affidamento a non mutare la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati per qualsiasi ragione, pena la risoluzione del contratto.

Art. 42

Inventario e consegna

All'atto della consegna del Centro di Cottura, l'appaltatore firmerà la presa in consegna di tutte le attrezzature, utensili ed accessori in dotazione, nonché delle strutture edilizie ed impiantistiche del Centro.

L'appaltatore si impegna a non portare fuori dai refettori e dal Centro di Cottura i beni avuti in consegna, a farne buon uso ed a riconsegnarli alla fine del servizio in ottimo stato e perfetta efficienza.

Le attrezzature, arredi e complementi utilizzati ed installati dall'appaltatore, sia presso il centro cottura sia presso i refettori, nel corso della durata dell'affidamento, saranno inventariati in proprietà comunale.

Alla fine del servizio, l'appaltatore dovrà riconsegnare tutti i locali ed i beni avuti in consegna, comprese le attrezzature e utensileria in genere utilizzate ed installate dal concessionario stesso, nello stesso numero e nelle stesse condizioni di quando le ha ricevute in consegna o di quando le ha fornite ed installate, provvedendo alla reintegrazione di tutto quanto rotto o mancante durante l'espletamento del servizio a causa di usura, danneggiamento o furto.

Art. 43

Stoviglie

Saranno a carico del Concessionario la fornitura delle stoviglie pluriuso per il servizio in tavola, la sostituzione delle stoviglie usurate o rotte nel corso del contratto, nonché la fornitura a propria cura e spese di stoviglie in materiale monouso ecocompatibile nei casi in cui, a causa di problemi tecnici, non sia possibile utilizzare le stoviglie tradizionali: in questi casi, lo stesso appaltatore dovrà inoltre provvedere allo smaltimento ed al riciclo del materiale monouso, avvalendosi anche dell'ausilio di Ditte specializzate.

Art. 44

Manutenzioni

Prima dell'inizio della gestione, l'Impresa provvederà ad una revisione completa di tutti gli impianti e le attrezzature, provvedendo di conseguenza.

Saranno a carico del Concessionario tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali del Centro di Cottura e dei relativi macchinari ed attrezzature.

Gli interventi di manutenzione devono essere conformi a quanto previsto nell'allegato "Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzioni ordinarie e straordinarie" (allegato n.6) e nel "Piano di manutenzione programmata" predisposto dall'Impresa entro il tempo massimo di 30 giorni dall'inizio del servizio.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento – anche temporaneo – dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine.

Sono altresì a carico del Concessionario le manutenzioni ordinarie e programmate dei macchinari, delle attrezzature (compresi i boiler e addolcitori collegati alle macchine lavastoviglie) e degli arredi, esistenti e di nuova fornitura, dei refettori.

Il Concessionario dovrà inoltre provvedere alla tinteggiatura del Centro di Cottura e dei refettori ogni qual volta l'A.C. lo ritenga necessario e almeno 1 volta ogni tre anni e comunque durante il primo anno di servizio dovrà provvedere alla tinteggiatura di tutti i locali refettorio con esclusione della scuola materna La Pace.

Saranno a carico del Concessionario la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti in uso esclusivo (a titolo esemplificativo: impianto elettrico, impianto di riscaldamento, estintori, impianti specifici come cucine, impianti estrattori, scarichi fognari etc.).

Saranno a carico del Concessionario, inoltre, la gestione e la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti speciali e di sicurezza ad uso esclusivo (a titolo esemplificativo: impianto di rilevazione fumi, impianto di rilevazione fughe di gas, etc.).

La finalità di tali operazioni e quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto del sopralluogo e preso in consegna con il relativo verbale.

Art. 45

Controllo del Comune

La stazione appaltante si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature e dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

In qualunque momento, ed in ogni caso alla scadenza del contratto, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente, con l'intesa che il Concessionario sopprimerà alle eventuali mancanze e/o ai necessari ripristini entro 20 giorni dal riscontro; trascorso tale termine, in caso di inadempienza del concessionario, il Comune provvederà al reintegro e/o ai necessari ripristini dandone comunicazione all' I.A. addebitandogli un importo pari alla spesa sostenuta maggiorata del 25% a titolo di penale. Tali importi verranno detratti dal deposito cauzionale e, se insufficiente, dalle residue fatture in pagamento.

Il Concessionario si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni a locali ed impianti senza preventiva autorizzazione del Comune, che si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature e degli impianti, e di controllare se gli interventi sui beni dati in consegna al Concessionario siano stati riportati nell'apposito registro di manutenzione, che il l'appaltatore stesso si obbliga a tenere e ad aggiornare ad ogni variazione o intervento effettuato.

TITOLO IX

ONERI ED OBBLIGHI DELLA CONCESSIONE

Art. 46

Obblighi del Concessionario

Saranno a carico del Concessionario tutte le spese di contratto, quelle di bollo, di registro, di quietanza, diritti di segreteria.

Saranno a totale carico del Concessionario, inoltre, tutte le imposte e tasse generali e speciali vigenti o che possano entrare in vigore durante la durata della concessione, senza diritto di rivalsa;

Viene richiesto il rispetto dell'art. 3, L. 68/1999 in materia di diritto al lavoro dei disabili.

Saranno a carico del Concessionario gli adempimenti necessari per l'ottenimento dell'autorizzazione sanitaria per la gestione del Centro di Cottura nonché quelli relativi alla N.I.A./D.I.A. riferita ai refettori di ogni plesso.

E' onere del Concessionario acquisire le certificazioni di qualità UNI EN ISO: 10854:1999 relativa al sistema di autocontrollo metodo HACCP; 14001:2004 relativa alla certificazione del sistema di gestione ambientale; 22000:2005 relativa al sistema di gestione per la sicurezza alimentare HACCP; per il centro cottura di Trofarello secondo quanto previsto nell'offerta.

Sarà a carico del Concessionario, inoltre, la redazione, su supporto cartaceo ed informatico, del manuale di esercizio e manutenzione del Centro e di tutte le sue parti, in lingua italiana, completo di tutta la documentazione necessaria per una corretta gestione e manutenzione dello stesso.

Oltre a quanto prescritto nei precedenti articoli del presente Capitolato, il Concessionario si impegna a:

- utilizzare per la produzione dei pasti destinati all'utenza di Trofarello; solo ed esclusivamente il Centro Cottura comunale, l'utilizzo di altri Centri Cottura dovrà essere preventivamente autorizzato dall'Amministrazione concedente, e dovrà avvenire solo in casi eccezionali motivati e giustificati per iscritto al Servizio comunale competente;
- eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità, nonché ad assicurare la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché possa essere garantita la continuità e la qualità del servizio;
- fornire il vestiario per tutto il personale addetto al servizio a seconda della tipologia di intervento (somministrazione, pulizie, etc.), nonché il vestiario monouso (es. camice e calzari) per i componenti della commissione mensa;
- sostenere tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, a carico dell'assuntore per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente Capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A., si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- tenere i registri fiscali a norma di legge;
- approvvigionare tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta gli originali delle relative bolle di consegna e le schede tecniche. Le bolle dovranno riportare solo le merci destinate alla preparazione dei pasti del Comune di Trofarello;
- organizzare ed erogare l'intero servizio di ristorazione in conformità ai valori nutrizionali indicati nel presente Capitolato e suoi allegati, ai menu concordati e ai particolari regimi dietetici;
- provvedere all'immediata fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere ad insindacabile richiesta del Concedente in caso di sopravvenute necessità;
- usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, le stoviglie e quanto altro in genere messi a disposizione dal Concedente, con la massima cura e diligenza, nonché mantenere e consegnare i beni stessi alla cessazione del contratto in perfetto stato di conservazione, salvo deperimento dovuto all'uso;
- dare tempestiva comunicazione di ogni eventuale variazione nel servizio di trasporto dei pasti ai refettori;
- fornire il nome del Direttore responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, che sarà il diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale per tutto quanto concerne la gestione del servizio. Il Concessionario dovrà dare tempestiva comunicazione con congruo anticipo nel caso in cui venga sostituito;
- presenziare alle riunioni della Commissione Mensa;
- sostenere i costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione;

Art. 47

Interruzioni del servizio

L'Amministrazione Comunale è tenuta a comunicare al Concessionario, entro le 24 ore precedenti, eventuali interruzioni dell'attività scolastica, alla quale risulta interessata l'intera utenza.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore, se comunicate tempestivamente alla controparte, non daranno luogo a responsabilità alcuna da ambo le parti: per forza maggiore si

intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti, che le stesse non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

In caso di eventi (compresi eventuali scioperi del personale del Concessionario) che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con anticipo di almeno tre giorni lavorativi.

In ogni caso, il Concessionario dovrà garantire l'erogazione e la continuità del servizio anche in presenza di eventi dovuti a causa di forza maggiore, eventualmente tramite altri Centri Cottura da esso gestiti o, su richiesta del Comune, con la fornitura di un cestino freddo.

Art. 48

Domicilio e procuratore tecnico del Concessionario

Il Concessionario è obbligato a comunicare il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi della concessione: a tale domicilio sarà inviata ogni comunicazione concernente la concessione, comprese contestazioni, penalità e diffide.

Il Concessionario è altresì tenuto a nominare formalmente un proprio procuratore tecnico, che sarà il referente del Comune, conferendogli espressamente la facoltà di rappresentarlo in ogni rapporto con il Comune, di sottoscrivere tutti gli atti inerenti alla concessione e di definire ogni controversia in via amministrativa.

TITOLO X

ALTRI ONERI ED OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Art. 49

Subconcessione e cessione di credito

Fermo restando il divieto di cessione parziale o totale del contratto, i concorrenti dovranno indicare nell'offerta la parte di contratto che intendono subappaltare a terzi.

Si intendono subappaltabili le forniture, le manutenzioni, le pulizie ed i trasporti.

Per quanto riguarda la gestione del servizio, ogni forma di subconcessione è vietata, salvo espressa autorizzazione del Comune, sotto pena di risoluzione del contratto.

Il Concessionario non potrà procedere alla cessione di credito e costituzione di qualsiasi procura senza la preventiva autorizzazione del Comune.

Art. 50

Cauzioni

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, l'aggiudicataria è tenuta a prestare idonea cauzione definitiva prestata ai sensi e conformemente a quanto previsto dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, nella misura pari al 10% dell'importo della concessione attraverso polizza fideiussoria, rilasciata da idoneo istituto o altro ente abilitato, o titoli di Stato o contanti, presso la tesoreria dell'Ente.

Se l'impresa aggiudicataria è una ONLUS si applicano le esenzioni previste dal D.Lgs. n. 460/97.

La fideiussione bancaria e/o assicurativa deve prevedere:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, codice civile;
- l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento contrattuale.

La cauzione sarà progressivamente svincolata a sensi del comma 5, art.103 del D.Lgs 50/2016 nel limite massimo dell'80% e resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto e verrà svincolata solo dopo verifica del compenso dovuto a qualsiasi titolo da parte dell'impresa, al personale occupato nel servizio, di cui al presente capitolato. Per il medesimo motivo alla scadenza del contratto si provvederà al pagamento delle fatture dovute a saldo per il servizio, solo dopo la positiva verifica della esecuzione di tale adempimento che sarà effettuata dal Responsabile dell'esecuzione ai fini dell'emissione della verifica di conformità.

La cauzione definitiva garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante il contratto per fatto imputabile al concessionario a causa dell'inadempimento o della cattiva esecuzione del contratto.

Resta salvo per l'Amministrazione Comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La concessionaria è obbligata a reintegrare la cauzione, di cui il Comune abbia dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Ente, il quale aggiudica al concorrente che segue nella graduatoria.

Art. 51

Assicurazione

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico del Concessionario.

Prima della stipulazione del contratto il Concessionario dovrà consegnare al Comune copia di specifica polizza assicurativa R.C.T., che si impegna a conservare in vita per tutta la durata del contratto.

L'assicurazione avrà massimale pari a euro 2.000.000,00 (duemilioni) per sinistro blocco unico e per anno assicurativo, a copertura di tutti i rischi connessi e conseguenti l'incendio, il furto, i danni parziali o totali dovuti anche a cause naturali, l'attività di gestione del Centro di Cottura e del servizio di refezione, con particolare ma non esclusivo riferimento a tutte le attività descritte nel presente Capitolato e costituenti obbligazione della concessione.

L'assicurazione, stipulata a favore del Comune di Trofarello, comprenderà inoltre la responsabilità civile verso terzi sino alla conclusione del tempo contrattuale complessivo, ed alla formale riconsegna dell'impianto al Comune, e coprirà tutte le attività tanto del Concessionario quanto dei suoi aventi causa (dipendenti, fornitori, subappaltatori, ed incaricati in genere).

Art. 52

Esecuzione in pendenza di stipula

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

Art. 53

Responsabilità e penalità

Il Concessionario si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza, per colpa o per qualunque altro motivo ascrivibile al Concessionario nell'assolvimento dei servizi oggetto del presente Capitolato.

Il Concessionario si assume tutte le responsabilità derivanti dall'eventuale somministrazione di cibo avariato o contaminato, e risponderà pertanto direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento: a tale proposito, si richiama quanto previsto dal presente Capitolato in materia di assicurazioni. Le spese che il Comune dovesse sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti del Concessionario, ed in ogni caso da questi integralmente rimborsate.

Il Concessionario è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti in concessione, ed è responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi possano derivare al Comune o a terzi.

Nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, il Concessionario avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti, vigenti o che siano emanati, concernenti il servizio stesso.

Qualora il Concessionario non rispettasse i termini contrattuali, o fossero rilevate inadempienze di qualunque genere, il Comune procederà all'applicazione delle seguenti penalità; se sarà opportuno, il Comune potrà intimare di adempiere in tempo utile o diffidare il Concessionario:

1. per ogni caso di mancato o ritardato preavviso rispetto al termine previsto in caso di sciopero sarà applicata una penalità da euro 500,00 a euro 1.000,00;
2. per ogni caso di mancata consegna di interi pasti regolarmente prenotati, nei giorni e nell'orario fissati, sarà applicata una penalità di euro 30,00 per ogni pasto non consegnato;
3. per ogni caso di consegna di pasti incompleti, sarà applicata una penalità di euro 15,00 per ciascuna porzione di pasto mancante;
4. mancato confezionamento dieta speciale per motivi sanitari, sarà applicata una penalità di euro 500,00;
5. errata distribuzione delle diete speciali per motivi sanitari, sarà applicata una penalità da euro 500,00 a euro 2.000,00;
6. per ogni verifica dalla quale emerga che le grammature degli alimenti consegnanti ai singoli refettori sono inferiori a quelle previste dalle Tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato, sarà applicata una penale di euro 1.500,00; in caso di recidiva la sanzione sarà raddoppiata;

7. per ogni volta che si accerti la fornitura di prodotti diversi da quelli indicati dalle Tabelle merceologiche e menù allegati al presente Capitolato senza preventiva autorizzazione, e previo impegno a fornire il prodotto previsto nei giorni successivi, sarà applicata una penalità di euro 500,00; in caso di recidiva la sanzione sarà raddoppiata;
8. per ogni verifica che riscontri forniture contaminate da cariche microbiche superiori a quanto stabilito dalle norme vigenti, dal manuale di autocontrollo del Concessionario, dalle linee guida redatte dai competenti uffici della A.S.L., o contaminate da germi patogeni, sarà applicata una penale di euro 3.000,00; in caso di recidiva la sanzione sarà raddoppiata;
9. in caso di riscontro del mancato o solo parziale rispetto di ognuno dei singoli adempimenti previsti dal presente Capitolato, sarà applicata una penale da euro 500,00 a euro 2.000,00 in rapporto alla gravità o recidività per ogni inadempienza;
10. in ogni caso di mancato rispetto, totale o parziale, del piano di sanificazione e dei controlli sulle materie prime, prodotti e sui relativi fornitori, e del piano di autocontrollo HACCP, sarà applicata una penale da euro 500,00 a euro 2.000,00 in rapporto alla gravità o recidività per ogni inadempienza;
11. in ogni caso di mancato rispetto, totale o parziale, delle modalità di approvvigionamento, conservazione e stoccaggio delle derrate sarà applicata una penale da euro 500,00 a euro 2.000,00 in rapporto alla gravità o recidività per ogni inadempienza;
12. in ogni caso accertato di inadempienza sul piano di formazione del personale sarà applicata una penale da euro 500,00 a euro 2.000,00 in rapporto alla gravità della violazione;
13. in caso di ritardo di oltre 30 minuti nell'erogazione giornaliera del servizio di distribuzione sarà applicata una penale di euro 500,00;
14. in caso di mancanza giornaliera di un'unità di personale rispetto all'organico obbligatorio sarà applicata una penale di euro 260,00;
15. per ogni episodio di somministrazione anche parziale di pasti preparati con materie prime avariate, contaminate, derivate anche solo parzialmente da avanzi, o comunque non commestibili, sarà applicata una penale di da euro 2.000 a euro 5.000,00;
16. per ognuna delle inadempienze riscontrate rispetto agli obblighi previsti dall'art. 11 per la preparazione e conservazione degli alimenti, sarà applicata una penale da euro 300,00 a euro 3.000,00;
17. per ognuna delle inadempienze riscontrate rispetto agli obblighi previsti per i trasporti e le caratteristiche dei prodotti alimentari sarà applicata una penale da euro 500,00 a euro 2.000,00 a seconda della gravità dei casi;
18. per ogni evento di comportamento scorretto da parte del personale del Concessionario, sarà applicata una penale da euro 55,00 a euro 300,00 a seconda della gravità dei casi;
19. in ogni altro caso di inadempimento o violazione contrattuale non contemplato nell'elencazione sopra riportata, il Comune intimerà al Concessionario di adempiere in tempo utile all'obbligo contrattuale, comunque entro le 72 ore successive al riscontro della violazione; qualora il Concessionario si adegui all'intimazione, il Comune applicherà una penale da euro 300,00 a euro 2.500,00 a seconda della gravità e recidività della violazione. In caso di mancato rispetto dell'intimazione il Comune, oltre all'applicazione della sanzione, avrà la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, così come specificato all'articolo seguente.

L'applicazione delle penali sarà preceduta dalla contestazione dell'inadempienza. Se entro 10 giorni dalla data di ricevimento della notifica il Concessionario non fornirà alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accettabili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato. La decisione definitiva sarà assunta dal R.U.P del Comune. Si procederà al

recupero delle penalità, alla rifusione delle spese ed al risarcimento di eventuali danni da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese successivo a quello nel quale è stata comunicata la decisione definitiva. Ove il danno, le spese o le penali eccedessero il credito del Concessionario, il Comune potrà utilizzare l'importo della cauzione definitiva prestata dal Concessionario. L'applicazione delle penali è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni verificatesi, ed è fatto salvo il diritto del Comune di ottenere comunque il risarcimento di tutti i danni subiti.

Le contestazioni, le penalità, le intimazioni e le diffide saranno comunicate, anche a mezzo P.E.C., al domicilio del Concessionario.

Art. 54

Decadenza e revoca della concessione

Il Comune ha la facoltà di risoluzione del contratto nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni:

- a) non ottemperanza del Concessionario entro i termini fissati, che non potranno superare le 72 ore, all'intimazione ad adempiere agli obblighi ed alle condizioni stabilite nel contratto, comunicata dal Comune al Concessionario in conseguenza di accertate inadempienze;
- b) apertura di procedura di fallimento a carico del Concessionario;
- c) uso diverso dei locali rispetto a quanto stabilito contrattualmente;
- d) impiego di personale non dipendente dal Concessionario;
- e) abbandono della concessione, salvo casi di forza maggiore;
- f) interruzione non motivata del servizio;
- g) in seguito a tre contravvenzioni gravi alle norme contrattuali relative al servizio, verificatesi nello stesso anno scolastico. Sono considerate gravi le contravvenzioni sanzionate con una penale superiore a euro 500,00;
- h) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale del Concessionario;
- i) mancata osservanza del sistema di autocontrollo di cui al Regolamento CE n.852/2004
- j) quando il Concessionario si renda colpevole di frode;
- k) in caso di cessione a terzi, totale o parziale, direttamente o per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il presente Capitolato;
- l) per ogni altra inadempienza, anche se qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione della concessione ai termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
- m) sopravvenuta insussistenza dei requisiti richiesti dal bando di ammissione alla gara;
- n) in caso di episodi di intossicazione alimentare per responsabilità del Concessionario o per omessa verifica dei prodotti provenienti dai fornitori;
- o) dopo due contravvenzioni alle norme previste dalle leggi nelle materie riguardanti il servizio, alle norme sanitarie, previdenziali, di tutela e sicurezza sul lavoro.

La notifica della risoluzione del contratto sarà comunicata a mezzo lettera raccomandata A.R. al domicilio del Concessionario, o notificata attraverso il Messo Comunale.

Nei casi sopraindicati, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata A.R., di volersi avvalere della clausola risolutiva.

In caso di risoluzione del contratto, il Comune incamererà la cauzione e il Concessionario non potrà richiedere danni o compensi di sorta, ai quali dichiara sin d'ora di rinunciare.

Sarà a carico del Concessionario ogni spesa aggiuntiva che il Comune dovrà accollarsi per la prosecuzione del servizio sino alla scadenza contrattuale.

È fatto salvo, in ogni caso, il risarcimento del danno che il Comune potrà subire in conseguenza della risoluzione contrattuale.

Oltre ai casi sopra elencati, il Comune potrà risolvere il contratto per inadempimento di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato al Concessionario un termine non inferiore ai quindici giorni dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo spirare del termine, il contratto si intenderà risolto di diritto.

Art. 55

Diritto di controllo del Comune

Il Comune si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alcuno, con proprio personale e/o con personale specializzato, appositi controlli per verificare la rispondenza della gestione alle norme stabilite nel contratto di concessione, nel presente Capitolato e dalle norme vigenti in materia.

Il Comune si riserva il diritto di applicare un proprio piano di controllo qualità.

Ai fini di cui sopra, il Concessionario dovrà mettere a disposizione, a proprie spese, indumenti opportuni e garantire che vengano indossati durante le visite.

Il Concessionario dovrà consentire l'accesso agli impianti ed ai locali agli incaricati del Comune, ai sanitari dell'A.S.L., ai membri della Commissione Mensa nonché ai genitori degli alunni che siano stati debitamente autorizzati dal Comune secondo calendario e modalità che verranno definiti annualmente.

Il Concessionario è obbligato a mettere a disposizione i propri mezzi ed il proprio personale per le verifiche ed i controlli.

I controlli saranno articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio; i tecnici incaricati dal Comune, i membri della Commissione Mensa ed i visitatori non potranno interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievi al personale del Concessionario; il personale del Concessionario non dovrà interferire con le procedure di controllo.

Le ispezioni riguarderanno:

- a) lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- b) le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- c) i prodotti semilavorati ed i prodotti finiti;
- d) i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i cibi;
- e) i procedimenti di manutenzione, disinfestazione, disinfezione e pulizia;

- f) l'etichettatura e la presentazione di prodotti alimentari;
- g) i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- h) l'igiene e l'abbigliamento del personale;
- i) i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- j) le modalità di cottura, distribuzione, manipolazione, lavaggio, sanificazione, sgombero rifiuti, corretto uso degli impianti, quantità delle porzioni, trasporto dei pasti;
- k) stato igienico degli impianti, dell'ambiente di lavoro, dei servizi e del personale;
- l) organizzazione del personale, controllo dell'organico, distribuzione dei carichi di lavoro, professionalità degli addetti;
- m) controllo del funzionamento degli impianti tecnologici, degli interventi di manutenzione, delle attrezzature;
- n) comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente del Comune e degli utenti, abbigliamento di servizio degli addetti.

I controlli sensoriali riguarderanno la verifica degli *standard* dei prodotti, e dovranno essere effettuati sui campioni prelevati dal personale del Concessionario secondo le prescrizioni del presente Capitolato o direttamente dai tecnici incaricati dal Comune.

Gli accertamenti analitici, finalizzati all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti, potranno essere compiuti sia dai laboratori della A.S.L. competente per territorio che dai laboratori dei soggetti incaricati dal Comune.

Per gli accertamenti analitici saranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità necessarie, utilizzando i campioni accantonati dal Concessionario per la prevenzione delle tossinfezioni alimentari a norma del presente Capitolato o altri prelievi effettuati dagli organismi preposti al controllo con le modalità disposte dal D.Lgs. 123/1993 e successive modifiche ed integrazioni.

Nulla potrà essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevate.

Art. 56

Collaudo/verifica di conformità

In ottemperanza alle vigenti disposizioni legislative il presente capitolato speciale, definisce le attività di verifica volte a certificare che le prestazioni contrattuali siano o siano state eseguite a regola d'arte, tenuto conto dei profili tecnici e funzionali, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni dello stesso.

Le attività di verifica, svolte dal Direttore dell'esecuzione del contratto, sono dirette a certificare la regolare esecuzione rispetto alle condizioni, alle modalità, ai termini ed alle prescrizioni stabiliti nello stesso contratto.

Trattandosi di concessione di servizi con prestazioni continuative sono obbligatorie sia la verifica di conformità in corso di esecuzione sia la verifica definitiva al termine dell'appalto.

Nel caso di verifica di conformità in corso di esecuzione, alla fine di ciascun anno scolastico, il direttore dell'esecuzione, esaminati i documenti acquisiti afferenti al periodo oggetto del controllo fissa il giorno del controllo definitivo e ne informa il Responsabile Unico del Procedimento e l'esecutore,

affinché possa intervenire. Di detto controllo ne verrà redatto apposito verbale che dovrà essere trasmesso all'esecutore per la conseguente sottoscrizione per accettazione ed eventuale apposizione di contestazioni ritenute opportune, entro i successi quindici giorni.

Art. 57

Risoluzione delle controversie

Qualunque contestazione o vertenza tra le parti e non composta per via bonaria dovrà essere risolta per via giudiziaria.

Competente sarà il Foro di Torino.

Art. 58

Disposizioni finali

Il Concessionario dà atto senza riserva di sorta, di avere eseguito, unitamente al rappresentante incaricato del Comune, un attento ed approfondito sopralluogo nelle zone nelle quali dovrà svolgersi il servizio;

Il Concessionario si considera, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei luoghi, locali ed attrezzature nei quali dovranno espletarsi i servizi specificati nel presente Capitolato. Il Comune comunicherà al Concessionario tutte le deliberazioni, ordinanze ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, valgono le disposizioni legislative vigenti in materia, che si intendono qui integralmente trascritte.