CITTÀ DI **VIGONE**
CAP 10067 - PROVINCIA DI TORINO - TEL. 011.9804.269 (INT. 203)
TEL. e FAX 011.9809.130
PART. IVA: 04004340016 - COD. FISC. 85003470011
www.comune.vigone.to.it/pm@comune.vigone.to.it

CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

PER L'ANNO SCOLASTICO 2025/2026

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La presente concessione ha per oggetto:

a) il servizio completo di refezione – comprendente, tra l'altro, acquisto, fornitura, deposito, immagazzinamento e conservazione di tutte le derrate alimentari necessarie, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione, scodellamento pasti e servizio ai tavoli nei confronti degli utenti, apparecchiare e sparecchiare i tavoli, lavaggio stoviglie, pulizia e riassetto locali, a favore degli alunni e insegnanti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado.
b) il servizio di controllo e analisi dei rischi dei punti critici (H.A.C.C.P.) ai sensi del D.Lgs. 155/97 presso i plessi scolastici;
c) la rilevazione del numero delle presenze giornaliere degli alunni tramite apposito sistema informatico nonché la riscossione diretta dei corrispettivi dovuti dagli utenti.

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente Capitolato sono ispirate ai Criteri Minimi Ambientali di cui al D.M. 10/03/2020, n. 65 relativamente agli standard minimi di qualità da soddisfare nell'esecuzione del servizio di refezione scolastica.

Le disposizioni del predetto Decreto si intendono integrative del presente documento, anche se singolarmente non espressamente riportate o richiamate nel medesimo.

In particolare il presente Capitolato è integrato dalle seguenti clausole contrattuali previste nei CAM vigenti:

- requisiti degli alimenti (C.a.1.);
- flussi informativi (C.a.2.);
- prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari (C.a.3.);
- prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA) (C.a.4.);
- prevenzione e gestione dei rifiuti (C.a.5);
- tovaglie tovaglioli (C.a.6);
- pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure (C.a.7.);
- formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio (C.a.8.).

Nel quadro appena descritto gli obiettivi fondamentali da raggiungere da parte del concessionario sono i seguenti:

- flessibilità nella gestione del servizio e adattamento continuo ai protocolli sanitari emanati dalle Autorità Competenti, nel tempo vigenti, anche per il contrasto alla diffusione di eventuali pandemie e/o restrizioni particolari per emergenze sanitarie nazionali/regionali;
- garanzia assoluta della qualità dei pasti, con elevata percentuale di prodotti biologici, di prodotti "DOP" ed "IGP", di derrate fresche e stagionali in alternativa ai prodotti surgelati;
- sostenibilità ambientale, attraverso l'uso di piatti, stoviglie e bicchieri riutilizzabili, utilizzo dell'acqua potabile di rete, attuazione della raccolta differenziata;
- attuazione di progetti di solidarietà, mediante l'utilizzo di alcuni prodotti del commercio equo e solidale, gestione delle eccedenze a favore di enti terzi con scopi sociali.

ART. 2 – DECORRENZA E DURATA DEL SERVIZIO

La concessione avrà durata per l'anno scolastico 2025/2026, con possibilità di rinnovo per un ulteriore anno scolastico. I giorni di effettuazione del servizio saranno quelli del calendario scolastico che sarà indicato dall'Autorità Scolastica locale, in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane. L'inizio e la cessazione del servizio saranno tempestivamente comunicati dal Comune alla ditta con congruo preavviso.

ART. 3 – IMPORTI A BASE D'ASTA

L'importo presunto della concessione per il periodo 01.09.2025/30.06.2026 ammonta ad € 253.872,00 oltre € 984,00 per oneri di sicurezza, per complessivi € 254.856,00, I.V.A. esclusa.
L'importo relativo al periodo di eventuale rinnovo (01.09.2026/30.06.2027) ammonta ad € 254.856,00, I.V.A. esclusa.
L'importo complessivo presunto della concessione, comprensivo del periodo di eventuale rinnovo, ammonta ad **€ 509.712,00** (euro cinquecentonovemilasettecentododici/00), I.V.A. esclusa.
L'importo a base di gara ammonta a € 5,16 a pasto oltre € 0,02 per oneri di sicurezza da interferenze (da non assoggettare a ribasso), I.V.A. esclusa.
Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sul concessionario a qualunque titolo, secondo le condizioni del servizio specificate nel presente capitolato.
Il prezzo della concessione è immodificabile nel primo anno di durata del contratto.
In caso di rinnovo della concessione per l'anno scolastico 2026/2027, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, il concessionario potrà richiedere l'adeguamento del prezzo del pasto qualora si sia verificata una variazione del costo della prestazione, in aumento o in diminuzione, superiore al 5% dell'importo pattuito. L'adeguamento sarà riconosciuto nella misura dell'80% del valore eccedente tale soglia, applicato alle prestazioni future, escludendo ogni altro adeguamento, anche in caso di rinnovi del C.C.N.L.
La revisione potrà essere attivata solo se la variazione degli indici I.S.T.A.T. di riferimento supera il 5% rispetto all'ultimo adeguamento applicato. A tal fine, salvo diversa disposizione adottata con provvedimento del Ministero dell'infrastrutture e dei trasporti, si farà riferimento all'indice nazionale I.S.T.A.T. dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, confrontando il valore del mese di presentazione dell'offerta con quello dello stesso mese dell'anno successivo o degli anni successivi.
La richiesta di revisione non potrà avere effetto retroattivo e dovrà essere preventivamente approvata dal Responsabile del settore comunale competente. La mancata presentazione entro i termini stabiliti comporterà la conferma dei prezzi vigenti.
Non sono ammesse richieste di revisione per variazioni di costi non oggettivamente documentate o derivanti da scelte aziendali non riconducibili a fattori esterni e indipendenti dall'operatore economico.
Qualora l'adeguamento superi il 20% del prezzo inizialmente pattuito, le parti potranno ridiscutere le condizioni economiche del contratto, inclusa la rinegoziazione delle prestazioni o l'eventuale risoluzione anticipata nel rispetto della normativa vigente.
Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto e il gestore non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza alcun compenso o indennizzo.
Il numero annuo stimato dei pasti è pari a circa 49.200 pasti annui (per il calcolo è stata utilizzata la media annuale calcolata sull'ultimo biennio).
A seguito di analisi dell'andamento demografico si può ipotizzare che nei prossimi 2 anni è possibile che si verifichi una minore richiesta di servizio. Di detta diminuzione ne è stato tenuto conto nei conteggi del numero complessivo di pasti da erogare durante tutto il periodo contrattuale, pertanto il numero di pasti segnalato ha solo valore indicativo, è presunto ed è suscettibile di variazioni in più e in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso della presente concessione. L'eventuale variazione del numero di utenti non darà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito, né ad eventuale risarcimento di danni.
Nel periodo di durata del contratto, il concessionario potrà fornire i pasti per il servizio di centro diurno estivo, alle condizioni previste dal presente capitolato. Il corrispettivo per la fornitura di tali pasti sarà a carico dei soggetti gestori di tale servizio, 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 del Comune in caso di mancato o parziale pagamento dei corrispettivi da parte dei soggetti gestori, assumendosene il concessionario ogni relativa alea.
L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di affidare la fornitura di ulteriori pasti che si rendano necessari nel corso della concessione a differenti tipologie di utenti rispetto a quelle individuate all'articolo 1 e per ulteriori attività promosse dal Comune.

ART. 4 – MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico che sarà indicato dall'Autorità Scolastica locale, in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane. L'inizio e la cessazione del servizio saranno tempestivamente comunicati dal Comune alla ditta con congruo preavviso.
La prenotazione dei pasti avverrà giornalmente in modo informatico da parte dei genitori entro le ore 09,30 Successivamente a tale orario non sarà più possibile procedere a modificare le prenotazioni dei pasti e gli utenti saranno tenuti al loro pagamento anche qualora non ne abbiano usufruito.
In caso di sospensione delle lezioni, dipendente da qualsiasi motivo, la ditta sarà avvertita con 48 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere richiesto a questo Ente. Il preavviso potrà essere inferiore in caso di sospensione delle lezioni dovuta a cause di forza maggiore o per emergenza sanitaria e nessun indennizzo potrà essere richiesto a questo Ente.
In caso di sciopero del personale dell'Impresa, la stessa dovrà avvertire l'Amministrazione, tramite comunicazione scritta, con 48 ore di anticipo e si dovrà impegnare alla fornitura di cestini contenenti cibi freddi di eguale valore economico ed equivalenti dal punto di vista nutrizionale e energetico sulla base delle indicazioni fornite dall'A.S.L..
I piatti proposti giornalmente dovranno essere confezionati con il metodo, i criteri e le procedure della cucina fresca. È interdetto nel modo più assoluto l'utilizzo di generi e alimenti precotti. I piatti proposti giornalmente dovranno essere confezionati nel rigoroso rispetto del tipo, quantità e qualità dei prodotti individuati nell'allegato A/1 Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte (Marzo 2024) e menù allegati A/2 e A/3 al presente capitolato, distintamente per età e tipologia di utenza. In modo particolare dovrà essere scrupolosamente rispettata la grammatura dei singoli generi previsti per la preparazione del pasto.
I pasti dovranno essere preparati presso uno o più centri cottura di proprietà o nella disponibilità del concessionario siti all'interno del Comune di Vigone o comunque entro una distanza di 25 km dall'ubicazione di ciascun plesso scolastico avvalendosi del principio della linea calda, da personale adeguatamente preparato e istruito, fornito esclusivamente dalla ditta risultata vincitrice della concessione e con derrate approvvigionate a carico della ditta medesima. Il concessionario dovrà provvedere al trasporto e consegna dei pasti alle singole utenze, utilizzando idonei e sufficienti contenitori termici e propri automezzi, questi ultimi idonei sotto il profilo igienico.
Il concessionario deve altresì garantire la disponibilità di un centro cottura di emergenza situato ad una distanza non superiore a 40 km dal Comune di Vigone.
Il centro di cottura dovrà essere di proprietà o in piena disponibilità dell'impresa concorrente, entro il 31/07/2025, prima della sottoscrizione del contratto e per tutta la durata della concessione (escluso il periodo di eventuale rinnovo), e in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 (recepito con D.Lgs. 193/07).

Trattandosi di un requisito di esecuzione della prestazione, qualora il concorrente non abbia la disponibilità del centro di cottura alla data di presentazione dell'offerta, occorre presentare idonea documentazione di impegno del concorrente a procurarsi in tempo utile per l'esecuzione del servizio, ossia entro il 31/07/2025, un centro di cottura con le caratteristiche sopra indicate.
Il centro di cottura di emergenza dovrà essere di proprietà o in piena disponibilità dell'impresa concorrente, entro il 31/07/2025 e questa condizione:

- dovrà permanere per tutta la durata della concessione (escluso il periodo di eventuale rinnovo);
- ovvero con impegno della ditta a garantire un centro di cottura di emergenza situato ad una distanza non superiore a 40 km dal Comune di Vigone qualora il centro di cottura di emergenza indicato in sede di gara non sia nella disponibilità della ditta per tutta la durata della concessione.

In caso di rinnovo della concessione per un ulteriore anno scolastico, entro il 31/07/2026 e comunque prima della sottoscrizione del contratto, il concessionario dovrà avere la proprietà o la piena disponibilità del centro di cottura principale e del centro di cottura di emergenza con le caratteristiche sopra indicate e per tutta la durata del rinnovo.
In ogni utenza, personale fornito dal concessionario, con oneri a carico dello stesso, provvederà:

- all'approntamento dei locali refezione;
- all'apparecchiatura dei tavoli;
- allo scodellamento e porzionatura nel piatto dei pasti;
- allo sparecchio dei tavoli, alla pulizia e lavaggio delle stoviglie ed alla quotidiana pulizia completa dei locali refezione e distribuzione pasti;
- nel caso l'organizzazione del servizio sia suddivisa in più turni, alla detersione e sanificazione dei tavoli e delle sedie prima di ogni turno nel rispetto della normativa sanitaria e di quella per la prevenzione della diffusione del contagio da COVID-19.

I tavoli dovranno essere apparecchiati ogni giorno in modo completo con: tovaglie di carta idonee all'uso che coprano interamente il tavolo o tovagliette singole, tovaglioli, piatto fondo, piano e per la frutta, cucchiaio, coltello, forchetta, cucchiaino, bicchiere per acqua, caraffa in vetro per somministrazione acqua. È assolutamente vietato l'uso di piatti e bicchieri usa e getta.
Le tovaglie di carta dovranno essere sostituite giornalmente. La fornitura delle medesime è a completo carico e onere del concessionario.
È vietato apparecchiare i tavoli il giorno precedente il loro utilizzo.
I pasti verranno preparati presso il centro cottura / i centri cottura del concessionario, consegnati e distribuiti presso i singoli terminali di distribuzione in orari fatti conoscere dall'Amministrazione Comunale.
I pasti medesimi dovranno essere scodellati ai consumatori entro 45 minuti dalla preparazione.
I terminali di distribuzione (nel corpo del capitolato identificate come "utenze") fissi da rifornire sono attualmente allocati:
⇒ presso la Scuola dell'infanzia di Via Bosca n. 14;
⇒ presso la Scuola Primaria di Via Bosca n. 1;
⇒ presso la Scuola Secondaria di primo grado di Via Don Milani n. 2.
Durante la concessione potranno essere individuati e aggiunti terminali di distribuzione senza che, a seguito di ciò, il concessionario possa pretendere ulteriori compensi che non siano quelli derivanti dai maggiori pasti serviti, ferme le condizioni esposte all'articolo 3 del presente capitolato.
Il servizio si intende completo ed effettuato a regola d'arte in modo particolare con fornitura, preparazione, distribuzione, ritiro, lavaggio, stoccaggio dei contenitori termici, carrelli termici e con lo smaltimento dei residui del pasto.

ART. 5 – FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E ALTRI GENERI

La fornitura di generi alimentari dovrà essere effettuata, franco di porto, obbligatoriamente presso il centro cottura / i centri cottura del concessionario per la preparazione dei pasti secondo la grammatura e le modalità indicate nel menù predisposto dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.L. TO3 Collegno/Pinerolo e secondo la cadenza indicata dal calendario scolastico.
Il menù vidimato presentato in sede di gara è da considerarsi non vincolante in quanto, durante l'anno scolastico, potranno esserci variazioni nei menù a seguito di nuove esigenze degli utenti e, inoltre, potrà essere richiesta la fornitura di alimenti per la preparazione di menù particolari per quei bambini che, come attestato da certificazione medica presentata dai genitori, dovranno seguire diete specifiche, oppure per motivi di religione non possono mangiare determinati cibi.
Tutte le spese relative al centro cottura / ai centri cottura, le attrezzature, il materiale, compresi i prodotti di consumo necessari all'espletamento dei lavori di pulizia sono a carico del concessionario.
I prodotti per la pulizia dovranno essere atossici, biodegradabili almeno al 90%, accompagnati da scheda tecnica tossicologica, rispondenti alla normativa vigente e conformi alle specifiche tecniche dei CAM (D.M. 10/03/2020) pertinenti. Il concessionario dovrà garantire nella pulizia degli attrezzi e delle superfici utilizzate per il servizio il pieno rispetto del D.Lgs. 155/97.
In caso di contestazione in merito, il concessionario sarà tenuto a dimostrare il rispetto di quanto sopra, facendo svolgere a proprio carico, dagli uffici preposti, le analisi richieste.
La pulizia delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione e di somministrazione sono a carico del concessionario che dovrà avere cura di mantenere le suddette aree sempre del tutto pulite.
Il concessionario è tenuto ad effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale dei locali mensa all'inizio del servizio e successivamente a ripeterlo con cadenza semestrale e comunque con maggiore frequenza ove se ne evidenzi la necessità.
Il concessionario dovrà altresì garantire, sia nella scelta dei prodotti di pulizia che nello svolgimento delle operazioni di pulizia, preparazione e somministrazione dei pasti, il rispetto delle disposizioni in materia di prevenzione del contagio da virus COVID-19.
Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia, della migliore qualità in commercio e della migliore provenienza, e dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia.

ART. 6 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in frigoriferi distinti.
I prodotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.
Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, la parte rimanente deve essere travasata in altro contenitore di vetro e acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di materiale plastico idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc... devono essere conservati in confezioni ben chiuse.
Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrosti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc... dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

È vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.
È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 7 – OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA, MANIPOLAZIONE, PREPARAZIONE, COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.
La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.
La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C in conformità dell'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e Reg. CE 852/2004.
Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e +4° C;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; in alternativa può essere utilizzato formaggio grattugiato confezionato in monoporzione e pronto all'uso;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata;
- le porzionature di affettati e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua, nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

ART. 8 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE

Il personale preposto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- mantenere tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi a temperatura superiore a + 65°C (legge 283/62, D.P.R. 327/80 e Reg. CE 852/04);
- lavare accuratamente le mani;
- indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa;
- togliere anelli e orecchini, braccialetti e gioielli in genere;
- imbandire ordinatamente i tavoli secondo quanto indicato al precedente articolo 4 avendo cura di posizionare i bicchieri capovolti;
- prima di iniziare il servizio effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni alunno;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;

- tutte le disposizioni emanate e emanande in materia di prevenzione del contagio da virus COVID-19.

ART. 9 - MENÙ

Il concessionario provvederà, a propria cura, all'inizio dell'anno scolastico, ad affiggere in ogni refettorio in più punti una copia del menù.
I menù, estivo ed invernale, sono articolati su quattro settimane.
La data di introduzione di tali menù sarà stabilita in accordo con l'Amministrazione Comunale, tenendo conto della situazione climatica del momento.
I piatti proposti dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti o concordati dalle parti.
È consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

a) guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione dei piatti previsti;
b) interruzione temporanea della produzione per causa di sciopero, incidente, interruzione dell'energia ecc...;
c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
d) errata/mancata consegna delle derrate alimentari.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con l'Amministrazione Comunale, con comunicazione scritta e inviata via mail.

ART. 10 – MENÙ PER RICORRENZE PARTICOLARI

Il concessionario deve garantire – qualora richiesto – nel corso di ogni anno scolastico, la preparazione di almeno n. 3 menù "festivi", comprendente dolci e antipasti, in occasione di ricorrenze particolari o feste a tema (ad esempio Natale, Carnevale, Festa di fine anno).
In occasione della Pasqua dovrà essere distribuito ad ogni bimbo un piccolo uovo di cioccolato.
Le festività saranno stabilite dall'Amministrazione Comunale e dall'Istituto Comprensivo Scolastico.
I menù dovranno essere concordati con l'Amministrazione Comunale e previo parere dell'A.S.L. locale.

ART. 11 – VARIAZIONI DEL MENÙ

Le tabelle dietetiche ed i relativi menù sono fissi ed invariabili; il concessionario non potrà apportare ai medesimi alcuna modifica.
L'Amministrazione, in casi eccezionali, si riserva la facoltà di apportare, nel corso di esecuzione del contratto, le variazioni delle tabelle dietetiche e dei relativi menù, previa autorizzazione della competente A.S.L..
In caso di variazione delle tabelle dietetiche e dei relativi menù, il prezzo del pasto rimane invariato.

ART. 12 – DIETE SPECIALI

Il concessionario dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari. Le diete speciali saranno predisposte dal concessionario, con le modalità stabilite dalle A.S.L.. In particolare:

- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con validità non superiore all'anno;
- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc... dovrà essere presentato un certificato medico.

Le diete speciali che lo richiedono, ad es. le diete per celiaci, dovranno prevedere attrezzature espressamente dedicate e momenti per la preparazione diversi da quelli relativi a prodotti con glutine. Il concessionario può presentare progetti operativi alternativi per la gestione delle diete per celiaci.
In conformità a quanto previsto dall'art. 4, comma 5-quater, del D.L. 12/09/2013, n. 104 conv. In legge 08/11/2013, n. 128, il concessionario deve garantire un'adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per gli utenti affetti da celiachia.
Il concessionario, quindi, è tenuto a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie.
Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e trasportata in contenitori isotermici; gli alimenti dovranno essere posti in contenitori monoporzione in acciaio inox o in piatti monouso con un film di chiusura termosigillato.
Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

Art. 13 - DIETE LEGGERE O "IN BIANCO"

Il concessionario si impegna alla predisposizione di diete leggere, qualora venga fatta richiesta entro le ore 09,30 dello stesso giorno. La richiesta di diete leggere o "in bianco" deve essere effettuata dal genitore sul diario scolastico e comunicata tempestivamente dalla scuola al concessionario.
Tali diete sono costituite da:

primi piatti	- pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio
secondi piatti	- carne magra o pesce (come da menù giornaliero) cucinato al vapore, alla piastra o lessato - ricotta magra di vacca (con una percentuale di grasso $\leq$ 8%), qualora il menù giornaliero preveda la somministrazione di formaggio
contorni	– verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone
frutta	– libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.
Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di cinque giorni.
Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

ART. 14 – MENÙ ALTERNATIVI

Il concessionario si impegna inoltre a fornire e consegnare, indicativamente tra le ore 7,30 e le ore 8,30 nelle singole scuole, in occasione di gite, i pasti freddi equivalenti a quelli del normale servizio mensa, i cosiddetti "pranzi al sacco".
In tale caso, la comunicazione del numero dei cestini da preparare dovrà essere effettuata da parte dell'Istituto Comprensivo entro le ore 12,00 del giorno antecedente la fornitura.
I cestini dovranno essere consegnati con 15 minuti di anticipo rispetto all'orario di inizio dell'uscita programmata.
Il cestino di ogni singolo utente dovrà essere composto almeno da 2 panini imbottiti a scelta con prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola, fesa arrosto di tacchino o pollo, formaggio o mozzarella (con eventuale aggiunta di pomodoro, verdure grigliate, insalata, ecc…) (in alternativa potrà essere

fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente) nel rispetto delle grammature di cui all'allegato A/1 Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte (Marzo 2024) oltre che da 1 frutto, 1 merendina dolce confezionata, 1 bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5 litri, bicchiere di carta a perdere e alcuni tovaglioli di carta.
I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti (Regolamento CE n. 1935/2004).
La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione ed il pane dovrà essere fresco di giornata.

Art. 15 - EDUCAZIONE ALIMENTARE

Il concessionario si impegna ad effettuare annualmente interventi di educazione alimentare rivolti agli insegnati, ai bambini e alle famiglie.

ART. 16 – TRASPORTO DEI PASTI

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici.
Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo. Il concessionario dovrà garantire, tra fine cottura e somministrazione dei pasti un tempo massimo non superiore ai 45 minuti, fatti salvi i periodi di utilizzo del centro cottura di emergenza.
La consegna ai terminali di utilizzo deve avvenire secondo gli orari fatti conoscere dall'Amministrazione Comunale e comunque in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ciascun plesso scolastico.
Il trasporto e la consegna dei pasti ad ogni singola scuola dovranno avvenire con apposito documento di trasporto, sul quale dovranno essere indicate la data e l'ora della consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola, che ne conserverà copia.
Il trasporto dei pasti dal centro di cottura / dai centri di cottura ai plessi scolastici deve essere effettuato con il metodo ed i criteri del legame fresco-caldo e del legame fresco-freddo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione o confezioni monoporzione nei casi di diete speciali o di contenitori termici, messi a disposizione dal concessionario che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge. Per il legame caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici e termicamente coibentati con sistema di mantenimento della temperatura a saturazione di vapore provvisti sul fondo di una valvola per l'immissione del vapore ed una per lo scarico della condensa. Per il legame freddo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici provvisti di piastre refrigeranti. I contenitori termici per il trasporto pasti multiporzione e quelli per il trasporto pasti monoporzione per utenti soggetti a diete particolari, dovranno risultare in perfette condizioni, essere in materiale adatto al trasporto di alimenti, con chiusura ermetica e quant'altro possa consentire il mantenimento della temperatura. I contenitori termici infatti devono poter mantenere fino al momento della somministrazione:

- gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a + 65°C;
- gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a +4°C;
- gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 10°C.

Per le consegne il concessionario dovrà avvalersi di appositi mezzi adeguatamente predisposti per il trasporto degli alimenti, internamente rivestiti con pavimento in materiale facilmente lavabile e

pareti in lamiera smaltata o egualmente rivestiti con materiale facilmente lavabile. Tali mezzi dovranno risultare in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano presso le scuole nei tempi di cui al presente articolo.
Il concessionario deve impegnarsi al ritiro giornaliero, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.
È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, e comunque ogni qualvolta risulti necessario, per evitare che non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con la possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di chiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dal concessionario.
Per la corretta gestione igienica dei mezzi di trasporto è richiesto un piano di autocontrollo specifico.

ART. 17 – OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale dovrà:

- mettere a disposizione i locali refezione delle singole utenze da servire;
- fornire i tavoli e le sedie nei singoli locali refezione, quali essi risultano all'atto dell'assunzione del servizio da parte del concessionario ed eventualmente implementati secondo necessità. Al termine della concessione tale materiale dovrà essere riconsegnato all'Amministrazione in perfetto stato di conservazione e manutenzione. Ove si riscontrino ammanchi, rotture o deterioramento di questi o dei locali consegnati, si provvederà a quantificare la relativa spesa e ad addebitarla al concessionario anche con rivalsa sulla cauzione;
- farsi carico delle utenze relative a acqua, luce e riscaldamento dei locali refezione interessati dal servizio;
- farsi carico della tassa rifiuti TARI relativa ai refettori mentre il pagamento della tassa rifiuti relativa ai restanti locali in uso al concessionario è a carico di quest'ultimo.

ART. 18 – ONERI E OBBLIGHI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Sono a carico del concessionario (e compresi nel prezzo offerto) i seguenti oneri:

1) l'approvvigionamento, lo stoccaggio e la conservazione delle derrate, il rischio di deterioramento o di calo del peso delle stesse, le spese di gestione e comunque ogni altra spesa connessa. Il concessionario si impegna affinché tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni di buona tecnica concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità. Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità e conformi alle prescrizioni qualitative di cui alle linee guida per la Ristorazione collettiva scolastica (B.U.R. supplemento al n. 40 del 03/10/2002 approvate con determinazione della Direzione Generale della Sanità 20/08/2002, n. 120);
2) tutto il materiale di consumo ordinario necessario per il funzionamento e l'approntamento dei pasti presso il centro di cottura;
3) la fornitura, per il periodo della concessione, delle attrezzature necessarie per il funzionamento dei refettori scolastici; a tal proposito il concessionario dovrà provvedere alla fornitura di:
    - piatti, bicchieri nonché altre attrezzature e posateria necessari per la distribuzione e consumazione dei pasti. Tali materiale ed attrezzature dovranno essere forniti ed assicurati o sostituiti per tutta la durata della concessione;

- carrelli e bancone scaldavivande destinato alla distribuzione (se non già presenti e sufficienti) e di quant'altro necessario a rendere agevole l'operazione;
- tovagliette e tovaglioli di carta (i tovaglioli dovranno essere sigillati in apposita busta monoporzione);
- tutto ciò che è indispensabile comunque ad un idoneo servizio, alla preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti ed alla pulizia dei locali;
- vestiario del personale addetto alla distribuzione dei pasti ed alla pulizia (grembiuli, guanti, mascherine, idonei calzari, cuffie e divise);
- carrelli per la raccolta rifiuti;

Il concessionario recapiterà le attrezzature suddette a proprie spese presso i refettori dei singoli plessi scolastici.

I banconi scaldavivande, dotati di un minimo di 3 vasche in acciaio inox con ripiano, di termostato e di protezione para spruzzi, dovranno essere forniti nel numero minimo di 1 per ogni refettorio; il concessionario dovrà fornire prontamente eventuali ulteriori banconi scaldavivande ritenuti necessari al fine di assicurare la regolarità e qualità del servizio;

4) la fornitura, la manutenzione e il lavaggio giornaliero dei contenitori termici dei cibi per il trasporto alle scuole;
5) il trasporto e la consegna dei pasti preparati con propri automezzi, mediante propri contenitori termici e personale dal centro di cottura del concessionario alle sedi dei refettori scolastici e il ritiro dei contenitori dai refettori medesimi dopo l'avvenuta consumazione dei cibi;
6) la somministrazione/porzionatura dei pasti (dovrà essere messo a disposizione un numero di addetti adeguato in modo tale da garantire la qualità del servizio; in ogni caso, dovrà comunque essere garantito un rapporto tra personale addetto alla somministrazione dei pasti e numero di utenti servito pari a 1/30);
7) il lavaggio giornaliero delle stoviglie sporche e l'accurata pulizia, compreso il lavaggio giornaliero dei locali mensa, dei tavoli e delle sedie al termine dei pasti;
8) la manutenzione ordinaria e straordinaria e la sostituzione in caso di guasti, rotture o qualora il materiale risulti inutilizzabile, di tutto il materiale, attrezzature e utensileria già presente nelle singole utenze messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale;
9) l'integrazione e la fornitura, la manutenzione ordinaria e straordinaria e la sostituzione in caso di guasti, rotture o di obsolescenza, di tutto il materiale, attrezzature, utensileria, macchine e automezzi di trasporto o comunque di tutto il materiale e le attrezzature necessarie a garantire l'espletamento del servizio, di proprietà del concessionario o concessi in uso dal Comune di Vigone, senza per questo aver titolo a pretendere integrazioni o incrementi al prezzo offerto in sede di gara o alla liquidazione di somme aggiuntive. In modo particolare, dovranno essere sostituiti periodicamente o su segnalazione dell'Amministrazione comunale, piatti, bicchieri, posate particolarmente deteriorati, o comunque, non più adatti all'uso;
10) tutti gli interventi, sostenendone integralmente il relativo onere, che si rendano necessari ed utili per garantire, presso ogni utenza, il regolare svolgimento del servizio;
11) 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; la pulizia di questa zona compete al concessionario;
12) tutti i rifiuti prodotti all'interno delle mense scolastiche dovranno essere gestiti (asportati e smaltiti) a cura del concessionario nel rispetto del D.Lgs. 03.04.2006, n. 152 e delle modalità organizzative del servizio stabilite per il Comune di Vigone (gestione differenziata dei rifiuti e conferimento all'ecoisola);
13) il pagamento della tassa rifiuti TARI relativa ai locali in uso al concessionario, esclusi i refettori (si specifica che la metratura attualmente assoggettata al pagamento è pari a scuola

dell'infanzia 11 mq., scuola primaria 29 mq., scuola secondaria di primo grado 41 mq. per un totale complessivo di 81 mq.);

14) l'obbligo, al termine della concessione, di consegnare le attrezzature, il vasellame, le vetrerie, gli utensili, le posaterie, gli arredi ed ogni altro bene di proprietà comunale avuto in uso;
15) l'osservare e il far osservare le norme igienico sanitarie da parte del personale proprio addetto a tutto il ciclo di lavorazione, confezionamento e somministrazione pasti;
16) il prevedere per tutto il personale addetto al centro di cottura ed alla fase di distribuzione dei pasti corsi di aggiornamento su aspetti igienico sanitari programmati da organi competenti e/o professionisti del settore;
17) il concessionario dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo documentato ai sensi del Reg. CE 852/2004 e s.m.i., con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema H.A.C.C.P.;
18) prima dell'avvio del servizio, il concessionario, pena la risoluzione della concessione, dovrà presentare il piano di autocontrollo secondo il sistema per il servizio di trasporto degli alimenti, la distribuzione all'interno delle mense, sistemi di verifica del piano proposto, presentazione del manuale di buona prassi igienica, indicazione dei soggetti di controllo, descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti, ecc...;
19) il concessionario dovrà essere in possesso, inoltre, del manuale di rintracciabilità in base all'art. 18 del Reg. CE 178/2002;
20) il concessionario dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune;
21) l'accensione di idonea polizza assicurativa a copertura dei danni o rischi che possano derivare ai locali, impianti e attrezzature di proprietà destinati a garantire il servizio affidato in concessione.

ART. 19 – SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI E LA RISCOSSIONE DELLE RETTE.

Al concessionario compete la gestione integrale della procedura di rilevazione presenze, prenotazione e riscossione delle tariffe con propri mezzi e proprio personale.
Per la gestione contabile del servizio ad oggi è in uso il sistema **School.net della ditta Etica Soluzioni s.r.l**., società certificata ISO22301:2012, ISO9001:2008 ed ISO27001:2006. L'Amministrazione intende mantenere in uso l'attuale sistema, compresa la prenotazione on line dei pasti, il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico del concessionario.
Sarà a cura e spese del concessionario, come parte integrante del servizio di ristorazione, la gestione delle iscrizioni annuali, da eseguirsi on line 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 il Comune la modulistica on line per l'iscrizione al servizio;
- in fase di iscrizione l'utente deve effettuare un versamento anticipato, a titolo di acconto sui pasti, della somma minima di euro 50,00 (cinquanta/00); pertanto 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 sarà volta per volta concordata tra il Comune e il concessionario;

- il concessionario dovrà fornire agli utenti le necessarie istruzioni per il corretto utilizzo del programma 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.

Il sistema informatico ad oggi in uso permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe;
- iscrizione al servizio;
- prenotazione informatizzata dei pasti a cura dei genitori degli alunni entro le ore 09,30. Successivamente a tale orario non sarà più possibile procedere a modificare le prenotazioni dei pasti e gli utenti saranno tenuti al loro pagamento anche qualora non ne abbiano usufruito;
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente;
- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali venduti tramite PagoPA o MAV;
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie, App native per Smartphone (IOS, Android, Windows Phone), ecc...;
- gestione dei servizi alla persona dando alle famiglie la facoltà di effettuare versamenti tramite i canali di pagamento messi a disposizione dal sistema. I genitori dovranno avere a disposizione un borsellino elettronico per ogni servizio.

Compete al concessionario:

- la manutenzione per la durata della concessione delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori;
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata della concessione di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001;
- la gestione generale del sistema (es. le promozioni automatiche di fine anno);
- l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori;
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione;
- l'attivazione di un PC/tablet/smartphone presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata;
- sono a carico del concessionario tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico;

- eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema;
- al termine della concessione il Comune diventerà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware installato, ulteriore rispetto a quanto già in uso.

Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola.
Sarà possibile proporre delle migliorie che saranno oggetto di valutazione.
All'inizio della concessione, il concessionario uscente trasferirà al concessionario entrante il credito residuo risultante sui borsellini elettronici degli utenti (relativo ai soli utenti a credito) entro 60 giorni dal ricevimento della fattura.
Al termine della concessione, il concessionario dovrà trasferire il credito residuo risultante sui borsellini elettronici degli utenti (relativo ai soli utenti a credito) al nuovo concessionario entro 60 giorni dalla richiesta del Comune e/o del concessionario entrante.

ART. 20 – CONTROLLO DELL'USO DELLE ATTREZZATURE E RELATIVA MANUTENZIONE

Sono a totale carico del concessionario la manutenzione ordinaria e straordinaria e la sostituzione in caso di guasti, rotture o qualora il materiale risulti inutilizzabile, di tutto il materiale, attrezzature e utensileria già presente nelle singole utenze messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale. Qualora il concessionario non provvedesse puntualmente all'effettuazione degli interventi di cui al presente articolo, l'Amministrazione Comunale si riserva di provvedere incaricando una ditta di sua fiducia ed addebitando la spesa sostenuta al concessionario medesimo.

ART. 21 – SERVIZI AGGIUNTIVI

Il concessionario si impegna annualmente a collaborare e sostenere eventuali progetti previsti per la realizzazione dei programmi scolastici attuati dal personale docente dell'Istituto Comprensivo Scolastico.

ART. 22 - PERSONALE

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il trasporto e la distribuzione dei pasti sarà svolto da personale idoneo quantitativamente e qualitativamente alle dipendenze del concessionario, professionalmente qualificato e fornito di tutte le istruzioni ed il materiale necessari al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, secondo il piano di sicurezza di cui il concessionario dovrà essersi dotato in conformità alla vigente normativa in materia (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.). L'organico per tutta la durata della concessione deve essere quello dichiarato nell'offerta dall'impresa come numero, mansioni, livello, monte ore, addestramento, curricula, formazione e aggiornamento del personale, che risulterà esplicitato in tabelle allegate all'offerta tecnica.
Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie. Tutto il personale dovrà inoltre:

- aver effettuato un corso ed essere abilitato in base alla L.R. 41/2003 (ex-libretto sanitario) ed avere sul luogo di lavoro idonea certificazione;
- non fumare e non masticare gomme o caramelle nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione pasti;
- in tutte le fasi della lavorazione e distribuzione dei pasti dovrà:
  - togliersi anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane e orologio;
  - lavarsi le mani;

- indossare il copricapo e divise pulite e ordinate, la mascherina (nei casi in cui è prevista), i guanti monouso e idonei calzari;
- rispettare e applicare tutte le disposizioni emanate e emanande in materia di prevenzione del contagio da virus COVID-19.

Il personale del concessionario che provvederà alla pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie nei refettori e alla pulizia dei locali dovrà essere fornito dal concessionario di tutto il materiale necessario (vestiario, prodotti e materiali per la pulizia, sacchetti per lo smaltimento del rifiuto secco ed umido).

Il personale dovrà essere adeguatamente istruito, come da normativa vigente in materia, su quanto segue:

- la definizione del programma di pulizia e sanificazione;
- l'importanza dell'operazione di detersione e sanificazione (compresa la circostanza e la periodicità di esecuzione delle suddette operazioni);
- le modalità d'uso dei detergenti ed igienizzanti.

Il concessionario dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali. Essa impiegherà per l'esecuzione del servizio oggetto della presente concessione proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienico-sanitari ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Il personale sarà pertanto inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi del settore ed agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio.

Il personale, nei limiti previsti dalle norme in vigore, deve essere scelto, nel rispetto delle norme in materia di collocamento del personale, possibilmente nell'ambito locale.

Il concessionario si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dal Comune di Vigone o ad esso segnalata dalle Autorità/Uffici competenti, il Comune medesimo comunicherà alla ditta I'inadempienza accertata e procederà all'applicazione delle sanzioni previste all'art. 33 del presente capitolato.

Il concessionario è altresì tenuto all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico del concessionario.

Al fine di garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro, il concessionario dovrà osservare le prescrizioni ed adottare le misure generali riportate nel DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenze) sottoscritto in sede gara.

Prima dell'inizio del servizio il concessionario dovrà fornire al Comune l'elenco nominativo del personale adibito allo svolgimento delle attività previste nel contratto presso le singole utenze con indicazione delle qualifiche e delle mansioni.

Nel caso di variazione del personale i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche e mansioni, dovranno essere preventivamente comunicati al Comune.

Il Comune si riserva il dritto di richiedere al concessionario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso il concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune o per gli utenti.

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10 per cento del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, il concessionario dovrà entro un giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

ART. 23 - REFERENTE

Il concessionario dovrà garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato e in possesso di esperienza almeno triennale in posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione di dimensione almeno pari a quello oggetto della concessione, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione della presente concessione, comunicando al Comune l'indirizzo ed il numero di telefono presso i quali tale reperibilità è garantita.
Il suddetto referente sarà diretto interlocutore dell'Amministrazione comunale per tutto quanto concerne le questioni del servizio.
In caso di assenza o impedimento del referente, il concessionario dovrà provvedere alla sua sostituzione. Analogamente si dovrà procedere alla sostituzione del personale eventualmente assente per malattia, infortunio, ferie o altri motivi, entro e non oltre il giorno successivo alla constatazione dell'assenza.
In caso di inadempienza sarà applicata una penale prevista dal presente capitolato.
Prima della sottoscrizione del contratto di concessione, il concessionario dovrà comunicare al Comune il nominativo del/dei responsabile/i dell'emergenza.

ART. 24 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

Il concessionario, sia prima che durante l'esecuzione della concessione, deve formare il proprio personale informandolo adeguatamente dei contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti.
Tutto il personale impiegato per l'esecuzione della concessione di cui trattasi deve essere formato professionalmente ed aggiornato sui vari aspetti della refezione collettiva.
Tutto il personale impiegato per l'esecuzione della concessione di cui trattasi deve essere altresì formato in merito alle disposizioni e prassi da seguire al fine di prevenire la diffusione del contagio da virus COVID-19.

ART. 25 – CLAUSOLA SOCIALE

Come previsto dall'art. 57 del D.Lgs. 36/2023 e tenuto conto che la presente concessione è ad alta intensità di manodopera, il concessionario per l'esecuzione del servizio dovrà utilizzare prioritariamente il personale dipendente della precedente impresa affidataria dedito ai servizi di cui trattasi, nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali e della promozione della stabilità occupazionale applicando i contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D.Lgs. 81/2015 per tutto il periodo di durata della concessione. Il personale attualmente dedito ai servizi di cui al presente capitolato è indicato nell'allegato al presente capitolato (All. A/5 Risorse umane impiegate nell'appalto del servizio refezione scolastica del Comune di Vigone).

ART. 26 – GARANZIE DI IGIENE

Il concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria riguardanti la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori. Il concessionario dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti sia munito dei prescritti requisiti sanitari.
È obbligatorio, a pena di risoluzione della concessione e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di attuazione delle direttive europee e nazionali, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari (sistema H.A.C.C.P.) e il rispetto di tutte le disposizioni emanate e emanande in materia di prevenzione del contagio da virus COVID-19.

ART. 27 – AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITA'

Il concessionario dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo documentato ai sensi del Reg. CE 852/2004, con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo il principio del sistema H.A.C.C.P..
Prima dell'avvio del servizio, il concessionario dovrà predisporre il piano di autocontrollo H.A.C.C.P. per la parte relativa alla distribuzione dei pasti e alla pulizia dei locali mensa, per quanto di competenza, fino allo smaltimento dei rifiuti. In mancanza, il Comune provvederà alla risoluzione della concessione, introiterà la cauzione ed applicherà al concessionario la penale prevista dall'art. 33 del presente capitolato.
Il concessionario dovrà, inoltre, essere in possesso del manuale di rintracciabilità in base all'art. 18 del Reg. CE 178/2002.

ART. 28 – COMMISSIONE MENSA

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato da una "Commissione Mensa", costituita secondo quanto previsto nell'apposita disciplina comunale.
I membri della "Commissione Mensa" effettueranno, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità del menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio, mediante visite e sopralluoghi nei refettori dei singoli plessi. Durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione le stoviglie per l'assaggio dei cibi.
È fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze del concessionario.

ART. 29 – OBBLIGHI – RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.
Il concessionario si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione del servizio.
Il concessionario si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.
Il concessionario si obbliga altresì a prestare garanzia che i pasti forniti siano confezionati con materie prime "di qualità superiore" intendendosi per tale: la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.
Il concessionario dovrà presentare garanzia definitiva negli importi e con le modalità di cui all'art. 117 del D. Lgs. 36/2023. La garanzia definitiva dovrà permanere fino alla chiusura delle attività e lo svincolo della stessa sarà autorizzato con apposita determinazione del Responsabile del servizio al saldo dell'ultima fattura, in assenza di controversia.
La garanzia fidejussoria dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.
Il concessionario è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.
Il concessionario ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persone. Tale

polizza, che dovrà essere dedicata espressamente alla concessione in oggetto, dovrà prevedere almeno i seguenti massimali, pro evento:

- € 3.000.000,00 (tre milioni/00) per danni a cose;
- € 6.000.000,00 (sei milioni /00) per danni a persone.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia pro evento, per ogni anno assicurativo. Copia della polizza verrà presentata al Comune almeno 10 giorni prima dell'inizio del servizio e, comunque, prima della stipula formale della concessione che, in assenza di tale documento, non potrà essere stipulato.

L'accertamento iniziale dei danni sarà effettuato dall'Ente o da tecnico incaricato; verrà poi quantificato e comunicato al concessionario per la richiesta di risarcimento.

Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza il concessionario dovrà trasmettere all'Ente appaltante copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

ART. 30 – CORRISPETTIVO

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 dal comma successivo;
b) dalle somme dovute dal Comune per i pasti forniti nelle scuole e destinati agli insegnanti. A tali pasti si applica il prezzo di aggiudicazione del pasto del servizio di ristorazione;
c) dalle altre somme eventualmente dovute dal Comune sulla base di quanto previsto dal comma successivo.

Rimane impregiudicata la facoltà del Comune di ridurre le tariffe dovute dagli utenti dei servizi in modo generalizzato. In tal caso, il valore economico differenziale sarà a carico del Comune. In ogni caso, il Comune 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 del Comune: 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.

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. 3 in merito alla revisione dei prezzi.

L'individuazione degli aventi titolo alla fruizione del servizio di refezione scolastica, la determinazione delle tariffe, delle eventuali esenzioni e riduzioni e, in genere, la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimane nella esclusiva competenza del Comune, che fornirà al concessionario i necessari elementi ai fini della riscossione delle tariffe stesse.
Il concessionario provvederà, secondo le modalità riportate nel successivo articolo, alla riscossione delle tariffe del servizio mensa da parte degli utenti (stabilite dal Comune), al fine di ricavare il corrispettivo dovuto per tutte le prestazioni inerenti la gestione del servizio.
Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al concessionario, di rimborso di spese e di pagamento di penalità, mediante apposita reversale di incasso da liquidarsi tramite detrazione dal pagamento di una o più fatture.

ART. 31 – RISCOSSIONE DELLE TARIFFE

Il concessionario dovrà provvedere in proprio – senza alcun onere per il Comune – 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 del Comune;
c) fornire assistenza agli organi del Comune 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 del Comune, 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 assistenza agli utenti, telefonica e tramite mail, operativo nei normali orari di apertura degli uffici (mattino e pomeriggio), dal lunedì al venerdì.
Il servizio di assistenza telefonica e tramite mail, 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.
Senza alcun onere a carico del Comune, il concessionario dovrà attivare modalità di pagamento tali da facilitare al massimo agli utenti le operazioni di versamento delle somme dovute.
Tutti i fac-simile delle comunicazioni del concessionario (cartacea, SMS, e-mail, ecc...) dirette all'utenza dovranno essere autorizzati in via preventiva dal Comune.

ART. 32 – 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 Vigone, per quei pasti consumati per i quali non sia stato regolarmente versato da parte dell'utenza il relativo corrispettivo.
Settimanalmente il concessionario dovrà inviare un sms agli utenti con saldo negativo pari o superiore a € 10,00.
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.

In caso di mancato rientro del debito di importo superiore a € 200,00 il concessionario dovrà sollecitare al pagamento gli utenti interessati, 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 vengano adottati efficaci provvedimenti 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 Vigone circa il mancato introito relativo ai pasti consumati in violazione del divieto di accesso al refettorio.

ART. 33 – PAGAMENTO, FATTURAZIONE E TRACCIABILITÀ FINANZIARIA

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla ditta entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura elettronica sul sistema di interscambio (SDI), previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda mediante richiesta del DURC e della regolarità fiscale prevista dall'art. 94, comma 6, del D.Lgs. 36/2023 e dall'art. 48 bis del D.P.R. 602/73 gestito dall'Agenzia delle Entrate – Riscossione, senza aggiunta di interessi, salvo che disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni. In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena la ditta avrà provveduto, nei termini, a sanare le cause della contestazione, altrimenti verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.
Alla fattura dovrà essere allegata la documentazione atta a consentire al Comune la verifica della corrispondenza tra il numero dei pasti prodotti e gli incassi effettuati, con riferimento alle diverse fasce tariffarie e di esenzione; la qualità di tale documentazione sarà concordata con il Comune, anche sulla scorta delle possibilità di elaborazione del sistema informatizzato di prenotazione e pagamento in dotazione. Il Comune non darà corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche richieste.
Le fatture intestate all'Amministrazione Comunale di Vigone dovranno essere emesse e trasmesse in formato elettronico attraverso il sistema di interscambio (SDI) secondo quanto previsto dal D.M. 3 aprile 2013, n. 55, riportando le informazioni indicate in quest'ultimo e con tutti i dati obbligatori previsti dalla vigente disciplina (numero e data della determinazione di impegno di spesa, CIG da indicare nelle sezioni corrette: "Dati dell'ordine di acquisto - Codice identificativo di Gara (CIG)": _____ e "Dati dell'ordine di acquisto - Identificativo di acquisto": Determina n. ___ del __/__/____).
Il concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i..

ART. 34 –SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

I servizi oggetto della presente concessione sono subappaltabili nei limiti di cui all'articolo 119 del D.Lgs. 36/2023. In particolare, al fine di individuare uno stesso referente che garantisca la continuità

del servizio, non sono subappaltabili le attività principali della concessione quali preparazione, cottura, confezionamento, distribuzione e scodellamento dei pasti. Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché la prevalente esecuzione delle medesime.
Il Concessionario, invece, ha facoltà di subappaltare i servizi accessori quali le manutenzioni di immobili, attrezzature, impianti, le pulizie dei locali, le derattizzazioni e disinfestazioni, i trasporti dei pasti, il sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e la riscossione delle rette.
La responsabilità nei confronti del Comune, in relazione ai subappalti autorizzati (o anche non autorizzati), rimane a carico del Concessionario. Il Comune rimarrà estraneo al rapporto contrattuale fra concessionario e subappaltatore, per cui tutti gli adempimenti e le responsabilità contrattuali, nessuno escluso, faranno carico al concessionario.
Fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto, disciplinate all'art. 120, comma 1, lett. d), n. 2 del D.Lgs. 36/2023, è fatto divieto al Concessionario di cedere il presente contratto, a pena di nullità della cessione stessa, il riconoscimento dei danni e delle spese causati all'Ente ed il conseguente introito della cauzione.
Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 120 e seguenti del D.Lgs. 36/2023.

ART. 35 – PENALITÀ

Stante la giovanissima età degli utenti ed in considerazione dell'impossibilità da parte dei servizi comunali di effettuare controlli quotidiani della qualità, il Comune si rimette alla correttezza professionale dell'imprenditore. Al contempo fa presente che alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto si devono aggiungere le seguenti fattispecie indicative dell'importanza e della gravità che la stazione appaltante ricollega alla corretta esecuzione di un servizio che è destinato a persone meritevoli di particolari cure e garanzie:

A) STANDARDS IGIENICO-SANITARI E OBBLIGHI NEI CONFRONTI DEL PERSONALE

1) mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica = sanzione di € 5.000,00;
2) rinvenimento di parassiti = sanzione di € 3.000,00;
3) rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione = sanzione di € 3.000,00 per ogni tipologia;
4) mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per le singole sedi di ristorazione = sanzione di € 1.000,00 per ogni tipologia;
5) mancato rispetto dei CAM (D.M. 10/03/2020) = sanzione di € 5.000,00;
6) mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale addetto al trasporto e allo scodellamento dei pasti = sanzione di € 1.000,00 per ogni tipologia;
7) inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nella fase di distribuzione e per inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti = sanzione di € 1.000,00 per ogni tipologia;
8) temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati = sanzione di € 1.000,00;
9) violazioni accertate relativamente agli obblighi contributivi previdenziali ed assicurativi del personale = sanzione di € 5.000,00.

B) MENÙ BASE E DIETETICI

1) mancata produzione o consegna di dieta speciale; non rispetto delle prescrizioni dietetico – sanitarie = sanzione di € 750,00;

- consegna di prodotti alimentari non previsti dal menù = sanzione di € 500,00 per ogni tipologia di prodotto;
- mancato rispetto del menù previsto = sanzione di € 500,00 per ogni portata.

C) QUANTITÀ

1) mancata consegna di una portata presso ogni plesso scolastico = sanzione di € 2.000,00;
2) non rispetto delle grammature previste nel presente capitolato = sanzione di € 1.000,00;
3) non corrispondenza del numero di pasti consegnati a quello ordinato = sanzione di € 1.000,00.

D) TEMPISTICA

1) ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti con le singole scuole, presso ogni singola sede di ristorazione = sanzione di € 1.000,00.

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione di cui ai successivi articoli mediante invio di PEC.
Il ritardo dovuto a cause di forza maggiore non imputabili al concessionario o ai vettori di cui si serve, purché sia tempestivamente comunicato, non darà luogo ad alcuna penalità. Il concessionario dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.
Per reiterati inadempimenti, a giudizio insindacabile del Comune, lo stesso avrà il diritto di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento e senza alcun preavviso.

ART. 36 – MODALITÀ DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

In caso di risoluzione del contratto il concessionario e per esso il garante corrisponderà al Comune, salva la dimostrazione di maggiori ulteriori danni da parte del Comune medesimo, i seguenti risarcimenti:

1) una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dal concessionario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale della concessione;
2) i costi aumentati del 10%, relativi alle spese per l'indizione di una nuova gara da parte del Comune.

ART. 37 – CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

È facoltà del concessionario, restando fermo il diritto del Comune al risarcimento di cui ai punti 1 e 2 dell'articolo precedente e fatto salvo il pagamento delle penali già maturate in ragione dell'inadempimento del concessionario, di proporre al Comune per il tempo necessario all'espletamento della nuova gara, il nominativo di un'impresa in possesso dei requisiti di moralità e professionalità indicati nel bando, che svolgerà la prestazione agli stessi prezzi e condizioni. La domanda di sostituzione, ferma l'urgenza, sarà ovviamente sottoposta all'accertamento antimafia. In questa ipotesi la garanzia si trasferirà automaticamente sull'impresa subentrante e le penali saranno ridotte del 50%.

ART. 38 – CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE

Eventuali inadempienze, deficienze e carenze saranno tempestivamente contestate al concessionario per iscritto e lo stesso deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione.
Entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, il concessionario dovrà fornire le proprie controdeduzioni scritte.
In caso di mancata presentazione delle controdeduzioni nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste all'art. 33. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione al concessionario entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.
Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dal concessionario, o, in alternativa, avvalendosi della cauzione definitiva prestata.
L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

ART. 39 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune ha altresì diritto di promuovere giudizialmente, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra rivalsa di danni anche nei seguenti casi:

1) abbandono della concessione, salvo che per forza maggiore;
2) interruzione o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, salvo quanto previsto all'art. 4;
3) gravi violazioni degli obblighi contrattuali nonostante diffida formale del Comune;
4) comportamento abitualmente scorretto del concessionario verso gli utenti;
5) inosservanza da parte del concessionario di indicazioni e direttive da parte del Comune;
6) violazione di norme di igiene qualora tale violazione costituisca reato;
7) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
8) accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
9) riscontro di gravi irregolarità nel centro cottura;
10) qualora il concessionario si renda colpevole di frode e in caso di fallimento;
11) qualora ceda ad altri in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona i diritti o gli obblighi inerenti al presente capitolato; o subappalti in toto o in parte il servizio di cui all'oggetto;
12) mancato utilizzo, nelle transazioni derivanti dal presente contratto, del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge 13.08.2010, n. 136
13) per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione della concessione, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nell'ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

ART. 40 – RECESSO

L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere unilateralmente dalla concessione, con disdetta a mezzo PEC o raccomandata, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 3 (tre) mesi prima della decorrenza della recessione, nei seguenti casi:

- per sopravvenuti motivi di interesse pubblico;
- per cessazione del servizio a causa di giustificati motivi.

ART. 41 – DOMICILIO DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario eleggerà domicilio legale a tutti gli effetti presso il recapito fissato nell'offerta, al quale verranno pertanto indirizzate tutte le eventuali comunicazioni o notifiche relative alla concessione. Il legale rappresentante del concessionario, se espressamente richiesto, dovrà presentarsi presso il competente ufficio comunale, anche a mezzo di un suo incaricato, per ricevere eventuali comunicazioni. Sarà cura del legale rappresentante del concessionario segnalare all'Amministrazione Comunale il nominativo della persona incaricata di sostituirlo e rappresentarlo, aggiornandolo nel caso di variazioni.

ART. 42 – CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune e il concessionario in ordine all'esecuzione degli adempimenti derivanti dalla concessione, competente a giudicare sarà il Foro di Torino.

ART. 43 – PROCEDURA DI GARA

Relativamente alle procedure di gara (soggetti ammessi, requisiti di partecipazione, avvalimento, modalità di scelta del contraente e di aggiudicazione, cauzioni, spese ed oneri fiscali) si fa espresso riferimento a quanto indicato nel Bando di gara e nel Disciplinare di gara specifico.

ART. 44 – RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato di concessione e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: statali, regionali e comunali (ivi comprese le ordinanze) in materia di igiene o comunque aventi attinenza con i servizi oggetto della concessione, nonché alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di concessioni. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

ART. 45 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il Comune di Vigone tratta i dati personali raccolti in occasione della partecipazione alla presente procedura selettiva, nel pieno rispetto del Regolamento (UE) 2016/679 e della normativa nazionale di protezione, al solo scopo e per il solo tempo necessari al perseguimento delle proprie finalità istituzionali. In particolare, la raccolta sarà limitata ai dati personali strettamente necessari, i quali saranno oggetto di valutazione al fine di verificare il possesso dei requisiti previsti dalla presente procedura selettiva nonché per istruire il successivo procedimento ed adottare il provvedimento finale.
Sono raccolti e, comunque, trattati, i dati relativi alle persone fisiche che, in ragione della propria appartenenza alla struttura organizzativa del partecipante, sono soggetti all'obbligo di fornire documenti, informazioni e dichiarazioni rilevanti ai fini della procedura. I dati personali potranno altresì essere acquisiti presso altre pubbliche amministrazioni o presso banche dati pubbliche.
Il trattamento dei dati prescinde il consenso dell'interessato in quanto necessario per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il Titolare del trattamento, ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (UE) 2016/679.

I dati personali potranno essere comunicati ad altre pubbliche amministrazioni e potranno essere oggetto di confronto con altri dati già in possesso di questo Comune, nei limiti in cui ciò si renda necessario.
I dati personali saranno diffusi, limitatamente a quanto imposto dalle vigenti norme di legge. La conservazione dei dati avverrà per il tempo necessario al perseguimento delle descritte finalità e, comunque, sotto l'osservanza della disciplina in materia di conservazione dei documenti amministrativi.
Maggiori e dettagliate informazioni, anche in relazione ai diritti e relative modalità di esercizio, spettanti all'interessato, possono essere reperite sul sito web istituzionale, alla pagina raggiungibile all'indirizzo:
https://privacy.nelcomune.it/comune.vigone.to.it/informativa_comune_contratti_pubblici
Il concessionario del servizio verrà nominato dal Comune di Vigone quale responsabile esterno del trattamento dei dati personali come da Allegato A/6 al presente capitolato.

ART. 46 – ALLEGATI TECNICI

Sono allegati al presente atto, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici:

- 🗀 All. A/1 Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte (Marzo 2024)
- 🗀 All. A/2 Menù invernale scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado
- 🗀 All. A/3 Menù estivo scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado
- 🗀 All. A/4 D.U.V.R.I.
- 🗀 All. A/5 Risorse umane impiegate nella concessione del servizio refezione scolastica del Comune di Vigone e elenco attrezzature e arredi di proprietà dell'attuale concessionario impiegate nei plessi scolastici
- 🗀 All. A/6 Appendice contrattuale ai sensi dell'art. 28 del Regolamento (UE) 2016/679 – Nomina del concessionario quale responsabile esterno del trattamento dei dati personali

******