

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 DI APPALTO
PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO
PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022 E 2022/2023



ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto 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.

ART. 2 – DECORRENZA E DURATA DEL SERVIZIO

L'appalto avrà durata per gli anni scolastici 2021/2022 e 2022/2023. 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 dell'appalto per il periodo 01.09.2021/30.06.2023 ammonta ad € 459.000,00 oltre € 1.000,00 per oneri di sicurezza, per complessivi € 460.000,00, I.V.A. esclusa.

L'importo a base di gara ammonta a € 4,59 a pasto oltre € 0,01 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 sulla ditta appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni del servizio specificate nel presente capitolato.

Il prezzo dell'appalto è imm modificabile nel primo anno di durata del contratto.

I prezzi da corrispondere alla ditta potranno essere annualmente aggiornati in base alla variazione percentuale annua, verificata con riferimento al mese di luglio rispetto al luglio dell'anno precedente, dell'indice I.S.T.A.T. nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.

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 50.000 pasti annui (per il calcolo è stata utilizzata la media annuale calcolata sul triennio degli anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019, senza considerare l'ultimo anno scolastico 2019/2020 in quanto a causa della pandemia da COVID-19 il servizio potrebbe aver subito delle eccezionali riduzioni). Si precisa che 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 del presente appalto. L'eventuale variazione del numero di utenti non darà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito, né ad eventuale risarcimento di danni.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di affidare la fornitura di ulteriori pasti che si rendano necessari nel corso dell'appalto 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.

Il numero dei pasti da consegnare verrà comunicato giornalmente all'impresa da parte dei singoli plessi scolastici sulla base delle presenze effettive.

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 Manuale in mensa con gusto – Scuole" dell'A.S.L. TO3 e menù allegati A/2 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 dell'appaltatore siti all'interno del Comune di Vigone o comunque entro una distanza di 10 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 dell'appalto e con derrate approvvigionate a carico della ditta medesima. La ditta aggiudicataria 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.

La ditta appaltatrice deve altresì garantire la disponibilità di un centro cottura di emergenza situato ad una distanza non superiore a 25 km dal Comune di Vigone.

Il centro di cottura dovrà essere di proprietà o in piena disponibilità dell'impresa concorrente, alla data di scadenza di presentazione delle offerte e per tutta la durata dell'appalto, e in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 (recepito con D.Lgs. 193/07).

Il centro di cottura di emergenza dovrà essere di proprietà o in piena disponibilità dell'impresa concorrente, alla data di scadenza di presentazione delle offerte e questa condizione:

- dovrà permanere per tutta la durata dell'appalto;
- ovvero con impegno della ditta a garantire un centro di cottura di emergenza situato ad una distanza non superiore a 25 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 dell'appalto.

In ogni utenza, personale fornito dalla ditta appaltatrice, con oneri a carico della stessa, provvederà:

- all'approntamento dei locali refezione;
- all'apparecchiatura dei tavoli;
- allo scodellamento e porzionatura nel piatto dei pasti;
- allo sparcchio 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 della ditta appaltatrice.

È vietato apparecchiare i tavoli il giorno precedente il loro utilizzo.

I pasti verranno preparati presso il centro cottura / i centri cottura dell'appaltatore, 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.

In corso di appalto potranno essere individuati e aggiunti terminali di distribuzione senza che, a seguito di ciò, la ditta appaltatrice 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 dell'appaltatore 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 dell'appaltatore. I prodotti per la pulizia dovranno essere atossici, biodegradabili almeno al 90%, accompagnati da scheda tecnica tossicologica e rispondenti alla normativa vigente. La Ditta 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, la Ditta sarà tenuta 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 della Ditta Appaltatrice che dovrà avere cura di mantenere le suddette aree sempre del tutto pulite.

La Ditta Appaltatrice è tenuta 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 evidenzia la necessità.

La Ditta 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 arrostiti, 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 dovrà essere effettuato 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

La ditta aggiudicataria 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

La ditta appaltatrice 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; la ditta appaltatrice 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 dell’appalto rimane invariato.

ART. 12 – DIETE SPECIALI

La ditta aggiudicataria 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 dalla ditta aggiudicatrice, 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. La ditta aggiudicataria può presentare progetti operativi alternativi per la gestione delle diete per celiaci.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e trasportata in contenitori isotermeici; 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"

La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete leggere, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. La richiesta di diete leggere o “in bianco” deve essere effettuata dal genitore sul diario scolastico e comunicata tempestivamente dalla scuola alla ditta appaltatrice.

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

L'appaltatore 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 secondo quanto previsto dal manuale "in mensa con gusto" a pag. 29 oltre che da 1 bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5 litri, bicchiere di carta a perdere e alcuni tovaglioli di carta.

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione ed il pane dovrà essere fresco di giornata.

Art. 15 - EDUCAZIONE ALIMENTARE

La ditta affidataria si impegna ad effettuare annualmente interventi di educazione alimentare rivolti agli insegnanti, 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. La Ditta 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 dovrà 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 dalla Ditta Appaltatrice che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge. Per il legame caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermitici 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 isotermitici 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 la Ditta 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.

La ditta aggiudicataria 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 dalla Ditta.

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 della ditta appaltatrice ed eventualmente implementati secondo necessità. Al termine dell'appalto 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 alla ditta vincitrice dell'appalto anche con rivalsa sulla cauzione;
- farsi carico delle utenze relative a acqua, luce e riscaldamento dei locali refezione interessati dal servizio.

ART. 18 – ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA

Sono a carico della ditta (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. La ditta appaltatrice 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 dell'appalto, delle attrezzature necessarie per il funzionamento dei refettori scolastici; a tal proposito la ditta 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 dell'appalto;
 - 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;

La ditta 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; la ditta 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 della ditta 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 della ditta vincitrice dell'appalto o concessi in uso dal Comune di Vigone, senza per questo aver titolo a pretendere integrazioni o incrementi al canone di appalto pattuito 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) tutti i rifiuti prodotti all'interno delle mense scolastiche dovranno essere gestiti (asportati e smaltiti) a cura della ditta aggiudicataria 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);
- 12) l'obbligo, al termine del contratto, di consegnare le attrezzature, il vasellame, le vetrerie, gli utensili, le posaterie, gli arredi ed ogni altro bene di proprietà comunale avuto in uso;
- 13) 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;
- 14) 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;
- 15) la ditta aggiudicataria 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.;
- 16) prima dell'avvio del servizio, la ditta appaltatrice, pena la risoluzione del contratto, 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...;
- 17) la ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso, inoltre, del manuale di rintracciabilità in base all'art. 18 del Reg. CE 178/2002;
- 18) la ditta 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;
- 19) 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 appaltato.

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

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 il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico della ditta. Sarà cura dell'Amministrazione Comunale fornire alla ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma.

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 ad opera del personale addetto mediante griglie cartacee;
- 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 all'aggiudicatario:

- la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori;
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001;
- la gestione 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 presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata;
- sono a carico dell'Aggiudicatario 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 dell'appalto 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.

Il Comune provvederà ad aggiornare la base dei dati degli utenti iscritti nonché ad effettuare variazioni che si verificano in corso d'anno (nuove iscrizioni, rinunce al servizio).

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

Sono a totale carico dell'appaltatore 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 gestore 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 gestore medesimo.

ART. 21 – SERVIZI AGGIUNTIVI

La ditta 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 della ditta aggiudicataria, 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 la ditta dovrà essersi dotata in conformità alla vigente normativa in materia (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.). L'organico per tutta la durata del contratto 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 della ditta che provvederà alla pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie nei refettori e alla pulizia dei locali dovrà essere fornito dalla ditta aggiudicataria 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 deterzione e sanificazione (compresa la circostanza e la periodicità di esecuzione delle suddette operazioni);
- le modalità d'uso dei detergenti ed igienizzanti.

La ditta aggiudicataria 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 del presente appalto 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.

La ditta 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 dall'ente appaltante o ad esso segnalata dalle Autorità/Uffici competenti, l'Ente appaltante medesimo comunicherà alla ditta l'inadempienza accertata e procederà all'applicazione delle sanzioni previste all'art. 33 del presente capitolato.

La Ditta è altresì tenuta 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 della Ditta Appaltatrice.

Al fine di garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro, la Ditta Appaltatrice 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 la Ditta Appaltatrice 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.

Ne 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 diritto di richiedere alla Ditta Appaltatrice la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso la Ditta Appaltatrice provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune.

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

ART. 23 - REFERENTE

La ditta 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 del contratto, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto, 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, l'impresa appaltatrice 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 d'appalto.

ART. 24 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

La ditta aggiudicataria, sia prima che durante l'esecuzione del contratto, 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 dell'appalto di cui trattasi deve essere formato professionalmente ed aggiornato sui vari aspetti della refezione collettiva.

Tutto il personale impiegato per l'esecuzione dell'appalto 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. 50 del D.Lgs. n. 50/2016, essendo il presente appalto ad alta intensità di manodopera, la ditta aggiudicataria 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 dell'appalto. 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

La ditta 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. La Ditta 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 del contratto 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'

La ditta aggiudicataria 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, la ditta 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 del contratto, introiterà la cauzione ed applicherà alla Ditta la penale prevista dall'art. 33 del presente Capitolato. La ditta aggiudicataria 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 della ditta appaltatrice.

ART. 29 – OBBLIGHI – RESPONSABILITÀ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta 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.

La ditta appaltatrice 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.

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

La ditta 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.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare cauzione definitiva negli importi e con le modalità di cui all'art. 113 del D. Lgs. 50/16 e s.m.i.. La cauzione 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.

La ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

La ditta 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 all'appalto in oggetto, dovrà prevedere almeno i seguenti massimali, pro evento:

- € 1.000.000,00 (un milione/00) per danni a cose;
- € 5.200.000,00 (cinquemilioniduecentomila/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 del contratto 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 alla ditta per la richiesta di risarcimento.

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

ART. 30 – CORRISPETTIVO

Il Comune di Vigone corrisponderà alla Ditta appaltatrice per ciascun pasto il prezzo unitario determinato in sede di gara oltre I.V.A.. Le fatture saranno emesse mensilmente dalla Ditta appaltatrice per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle relative utenze, coincidenti con il numero dei pasti prenotati giornalmente, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture. Le fatture dovranno essere compilate indicando il numero di pasti consegnati nel corso del mese distinti per tipologia di scuola e suddivisi per tipo di fornitura (bambini, ragazzi, insegnanti).

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla Ditta appaltatrice, di rimborso di spese e di pagamento di penali, mediante apposita reversale di incasso da liquidarsi tramite detrazione dal pagamento di una o più fatture.

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 alla Ditta appaltatrice i necessari elementi.

ART. 31 – PAGAMENTO, FATTURAZIONE E TRACCIABILITÀ FINANZIARIA

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla ditta entro 30 giorni fine mese data di loro presentazione, quale risulta dalla data apposta dal servizio di protocollo generale del Comune, previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda mediante richiesta del DURC e della regolarità fiscale prevista dall'art. 80, comma 4, del D.Lgs. 50/16 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.

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.

La Ditta aggiudicataria 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. 32 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO

In considerazione delle caratteristiche dell'oggetto di appalto, tali da richiedere la necessità di individuare uno stesso referente che garantisca la continuità del servizio, è assolutamente vietato alla ditta appaltatrice di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, il servizio aggiudicato, pena l'immediata risoluzione del contratto, il riconoscimento dei danni e delle spese causati all'Ente ed il conseguente introito della cauzione.

ART. 33 – 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) per 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 delle norme igienico – sanitarie da parte del personale addetto al trasporto e allo scodellamento dei pasti = sanzione di € 1.000,00 per ogni tipologia;
- 6) 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;

- 7) 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;
- 8) 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 alla Ditta o ai vettori di cui si serve, purché sia tempestivamente comunicato, non darà luogo ad alcuna penalità. La Ditta 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. 34 – MODALITÀ DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

In caso di risoluzione del contratto l'aggiudicatario 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 dall'aggiudicatario 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 del contratto;
- 2) i costi aumentati del 10%, relativi alle spese per l'indizione di una nuova gara da parte del Comune.

ART. 35 – CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

È facoltà dell'appaltatore, 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 dell'appaltatore, 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. 36 – CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE

Eventuali inadempienze, deficienze e carenze saranno tempestivamente contestate all'Appaltatore 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, la Ditta appaltatrice 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 alla Ditta 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 dalla Ditta, 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. 37 – 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 dell'appalto, 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 della ditta appaltatrice verso gli utenti;
- 5) inosservanza da parte della ditta 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 la ditta 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 dell'appalto, 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. 38 – RECESSO

L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto di appalto, 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. 39 – DOMICILIO DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore 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 al contratto. Il legale rappresentante dell'impresa appaltatrice, 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 dell'impresa appaltatrice segnalare all'Amministrazione Comunale il nominativo della persona incaricata di sostituirlo e rappresentarlo, aggiornandolo nel caso di variazioni.

ART. 40 – CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune e la ditta appaltatrice in ordine all'esecuzione degli adempimenti derivanti dal contratto di appalto, competente a giudicare sarà il Foro di Torino.

ART. 41 – PROCEDURA DI GARA

Relativamente alle procedure di gara (soggetti ammessi, requisiti di partecipazione, avalimento, 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. 42 – RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto 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 dell'appalto, nonché alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti. 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. 43 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 (G.D.P.R.) e dell'art. 13 del D.Lgs. 30.06.2003, n. 196 in ordine al procedimento cui si riferisce questo capitolato, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto che verrà effettuata in forma pubblica amministrativa;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;

- l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione;
- i soggetti o le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono:
 - il personale interno dell'Amministrazione addetto agli uffici che partecipano al procedimento;
 - i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
 - ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della legge 241/90 e s.m.i..

I diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui all'art. 7 del medesimo Regolamento (UE) 2016/679 e D.Lgs. 196/03 cui si fa rinvio; il titolare del trattamento dei dati è l'Amministrazione appaltante.

ART. 44 – ALLEGATI TECNICI

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

- All. A/1 Manuale in mensa con gusto – Scuole”, dell'A.S.L. TO3
- 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 nell'appalto del servizio refezione scolastica del Comune di Vigone
