

COMUNE DI VINOVO

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

**REPUBBLICA ITALIANA**

Repertorio n. \_\_\_\_\_

**OGGETTO: Contratto per l'affidamento della concessione del servizio di ristorazione scolastica ed altri servizi di ristorazione del Comune di Vinovo. Periodo dal 1.09.25 al 31.08.30. Importo contrattuale presunto pari ad €. \_\_\_\_\_ oltre IVA.**

L'anno Duemilaventicinque, il giorno\_\_\_\_\_, del mese di\_\_\_\_\_, in Vinovo e nella Casa Comunale.-----

Avanti a me **Dottor Marannano Gianluca**, Vice Segretario Comunale del Comune di Vinovo, abilitato a ricevere gli atti pubblici in forma amministrativa ai sensi dell'articolo 97, comma 4, lettera c), decreto legislativo 18/08/2000, numero 267, senza l'assistenza dei testimoni, avendovi le parti espressamente rinunciato con il mio assenso, sono comparsi i signori:

- da una parte la **Dott.ssa Marcolin Stefania**, nata a Carignano (TO) il 24/09/1966, elettivamente domiciliata per il presente contratto in Vinovo, sede comunale, la quale agisce in nome, per conto e nell'interesse del Comune di Vinovo in qualità di Responsabile dell'Area Cultura, Istruzione, Sport, Manifestazioni, Turismo, Politiche Sociali e del Lavoro, Demografici del Comune, in forza di provvedimento sindacale ....., competente alla stipulazione dei contratti per conto del Comune ai sensi dell'art. 31 del vigente Statuto Comunale e ai sensi dell'art. 107 del D.lgs. 267/2000, nel corpo dell'atto definito "Comune" o "Amministrazione Comunale" (Partita I.V.A. del Comune 01504430016); e dall'altra parte il Sig. \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_, residente in \_\_\_\_\_ via

\_\_\_\_\_n°\_\_\_\_, avente codice fiscale numero\_\_\_\_\_, il quale interviene al presente atto nella sua qualità di amministratore unico della ditta “\_\_\_\_\_.” con sede legale e amministrativa sita a \_\_\_\_\_in Via \_\_\_\_\_, con Codice Fiscale, Partita I.V.A. e numero di iscrizione presso la Camera di Commercio di \_\_\_\_\_, n°R.E.A. VC - \_\_\_\_\_, in seguito denominata “Concessionario”.-----

I componenti, dei quali è stata accertata l'identità, sono in possesso dei requisiti di legge.-----

- -----PREMESSO CHE-----  
-----

a) Con Deliberazione della Giunta Comunale n.\_\_\_\_\_ del\_\_\_\_\_, è stato approvato il progetto del servizio di ristorazione scolastica e forniti indirizzi per l'affidamento del servizio;

b) Con Determinazione n.\_\_\_\_\_ del Responsabile dell'Area Cultura, Istruzione, Sport, Manifestazioni, Turismo, Politiche sociali e del lavoro, è stato determinato:-----

- di procedere all'affidamento del servizio in oggetto mediante gara con procedura aperta, degli Art. 108 e 130 del Dlgs 36/2023, con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa art. 93 Dlgs 36/2023.-----

- di approvare, il bando di gara, il disciplinare di gara, il capitolato speciale per la concessione del servizio e altri modelli inerenti la procedura di gara; ---

-----

c) l'avviso di gara relativo alla concessione in oggetto, è stato pubblicato

sull'Albo Pretorio del Comune di Vinovo dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_;-----

A seguito della procedura di gara , effettuata ai sensi dell'art. Art. 108 e 130 del Dlgs 36/2023 il Presidente della Commissione di gara ha provvisoriamente aggiudicato la concessione all'Impresa \_\_\_\_\_, con sede legale \_\_\_\_\_ la quale aveva presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ottenendo un punteggio di \_\_\_\_\_;

Con Determinazione del Responsabile dell'Area Cultura, Istruzione, Sport, Manifestazioni, Turismo, Politiche sociali e del lavoro n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ Reg. Generale, sono stati approvati i verbali di gara ed è stata aggiudicata definitivamente alla suddetta impresa il servizio in oggetto dal 1° settembre 2025 al 31 agosto 2030 e impegnando la spesa a carico del Comune negli appositi capitoli del bilancio di previsione 2025 e nel bilancio pluriennale \_\_\_\_\_;-----

d) l'esito della gara è stato pubblicato all'Albo Pretorio del Comune di Vinovo dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_;-----

----- CONSIDERATO CHE: -----

Con lettera protocollo numero \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ è stata richiesta alla Prefettura di Torino la certificazione antimafia trattandosi di contratto di valore complessivo superiore ad euro 150.000,00, ai sensi dell'articolo 91 del D.lgs. n°159/2011.-----

L'Ufficio competente, al fine della verifica del possesso dei requisiti di capacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione, ha acquisito il Certificato del Casellario Giudiziale secondo quanto previsto dal D.L. 13/05/2011 n°70 e s.m.i., per le persone fisiche amministratrici della Ditta \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ in qualità di amministratore unico; --

copia del documento di verifica di iscrizione alla C.C.I.A.A. di \_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_, protocollo n° \_\_\_\_\_ datato il \_\_\_\_\_, dal quale risulta che a carico della ditta non è pervenuta negli ultimi cinque anni dichiarazione di fallimento, liquidazione coatta amministrativa, ammissione in concordato o amministrazione controllata; -- copia del Documento Unico di regolarità contributiva "On Line", con scadenza \_\_\_\_\_ con protocollo INAIL \_\_\_\_\_, dal quale si evince che l'impresa è in regola con il versamento dei contributi previdenziali e dei premi assicurativi; -- Il Codice Identificativo Gara (C.I.G.), il quale risulta essere: \_\_\_\_\_;

-----**TUTTO CIO' PREMESSO**-----

E ritenuto parte sostanziale ed integrante, di comune accordo tra le parti, come sopra costituite, viene convenuto e stipulato quanto segue:

**Art. 1 - Oggetto della Concessione**-----

La concessione, regolata dalla presente contratto , riguarda:

- La refezione scolastica riservata agli studenti, al personale docente delle scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondarie di primo grado nonché ad altri utenti autorizzati dell'Istituto Comprensivo di Vinovo (nelle diverse sedi);
- La rilevazione del numero delle presenze giornaliere degli alunni tramite apposito sistema informatico nonché la riscossione dei corrispettivi dovuti dagli utenti;-----
- La gestione del Centro cottura comunale presso la scuola primaria di Via De Amicis n. 5 in Vinovo con assunzione a proprio carico di tutti i costi di funzionamento;-----
- Il pasto agli anziani che usufruiscono del pasto a domicilio consistente in una fornitura di un pasto completo in tutti i giorni feriali, trasporto e

consegna a cura di Volontari locali;-----

secondo le modalità e le prescrizioni contenute nel Capitolato speciale di  
Concessione.-----

Sono compiti del Concessionario: 1) L'organizzazione del servizio;

2) La selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari;

3) La selezione e valutazione dei fornitori;

4) L'approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari;

5) Il ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non  
alimentari;

6) La preparazione ed il confezionamento dei pasti;

7) La pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature;

8) La formazione del personale;

9) Il trasporto e consegna dei pasti;

10) La somministrazione dei pasti;

11) La progettazione del menù;

12) La formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore  
dell'utenza;

13) Controlli, audit richiesti;

14) Lavaggio delle stoviglie;

15) La rilevazione della soddisfazione dell'utenza;

16) Incasso delle tariffe previste dal Comune per le varie tipologie di  
utenza

17) Recupero delle somme non incassate dagli utenti.

**Art. 2 Durata della Concessione**-----

La concessione ha la durata di anni 5 (cinque) con decorrenza dal

01/09/2025 al 31/08/2030. Ai sensi dell'art. 120 comma 11 del D.Lgs 367/2023 si prevede l'opzione di proroga del contratto in aggiudicazione per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il Concessionario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la concedente.-----

**Art. 3 - Quantità sedi e giorni di espletamento di servizio.**-----

Ai sensi dell'art. 3 del Capitolato speciale di Concessione le sedi previste per l'espletamento della Concessione sono: 1. Scuola primaria "Don Milani", Via De Amici 5; 2. Scuola Secondaria "Gioanetti", Via De Amicis 13; 3. Scuola infanzia "Luzzati", Via Garibaldi 3/b; 5. Scuola Infanzia "Buozi", Via Sestriere n.72; 6. Scuola Primaria "Matteotti", Via Sestriere n.70; Le quantità dei pasti presunti e i giorni sono indicati nel Capitolato Speciale di Concessione all'art. 3.-----

**Art. 4 - Corrispettivo della Concessione**-----

Ai sensi dell'art 4. del Capitolato, l'importo contrattuale ammonta ad € \_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_ /00) derivante dal prodotto del prezzo per singolo pasto escluso di iva ( €\_\_\_\_\_ ) per il numero di pasti annui (149.000 circa) moltiplicato per i 5 (cinque) anni di durata del contratto. La quota annuale è definita dal prezzo unico relativo ai pasti per Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria, Scuola Secondaria di primo grado, Centro Estivo, adulti esterni, del personale ausiliario docente e non docente, dei pasti confezionati singolarmente è quello di aggiudicazione della gara. Detto prezzo unico dovrà essere considerato remunerativo ed a totale corrispettivo di tutte le attività, operazioni e obbligazioni previste in Capitolato a carico

della ditta concessionaria. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama integralmente quanto stabilito all'art. 4 del Capitolato speciale di Concessione.-----

**Prezzo all'utenza**-----

Il costo del buono mensa per gli utenti è determinato: prezzo risultante dall'offerta in sede di gara + iva di legge -----

**Art. 5- Spese utenze** .-----

L'impresa Concessionaria dovrà rimborsare le spese sostenute dal Comune di Vinovo per le utenze, somma stabilita forfettariamente in € 34.000,00 annue, da versarsi alla tesoreria comunale in due rate di pari importo: la prima entro il mese di dicembre e la seconda entro il mese di maggio di ogni anno scolastico.-----

**Art. 6 - Revisione prezzi**.-----

I prezzi contrattuali sono fissi ed invariabili per il primo anno di validità del contratto a seguito di richiesta dell'aggiudicatario, da presentarsi improrogabilmente entro il mese di giugno, potranno essere soggetti ad adeguamento annuale, sulla base della variazione dei prezzi al consumo per l'intera collettività nazionale (FOI) determinata dall'ISTAT, solamente a partire dal mese di settembre successivo, ai sensi dell'art. 60 del d.lgs 36/2023-----

**Art. 7 - Confezionamento pasti per altri enti**.-----

L'aggiudicatario potrà previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale confezionare pasti presso il centro di cottura comunale per altri Enti, esclusivamente per servizi omogenei a quelli oggetti della concessione e dietro il versamento all'Amministrazione Comunale del corrispettivo di euro

0,60 a pasto. La produzione dei pasti suddetti dovrà avvenire senza pregiudicare la qualità dei pasti oggetto del presente capitolato, evitando la promiscuità delle derrate e dei pasti cotti.-----

**Art. 8- Subconcessione-----**

L'Aggiudicatario non può cedere a terzi il contratto di concessione, pena l'immediata risoluzione di diritto della concessione con conseguente incameramento della cauzione, del risarcimento danni e del rimborso di tutte le maggiori spese che derivassero al Comune per effetto della risoluzione della stessa.

La subconcessione è consentita, ad eccezione di quanto indicato nel comma successivo, con le modalità di cui all'art. 119 D. lgs n. 36/2023.

Non è consentito la subconcessione nemmeno parziale dell'attività di preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti. Resta comunque impregiudicata la responsabilità dell'Impresa Concessionaria per la buona esecuzione del contratto nei confronti del Comune.

L'affidatario deposita il contratto di subconcessione presso la stazione concessionaria almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni. Al momento del deposito del contratto di subconcessione presso la stazione concessionaria l'affidatario trasmette altresì la certificazione attestante il possesso da parte del sub-concessionario dei requisiti di qualificazione prescritti dal codice dei contratti in relazione alla prestazione e la dichiarazione del sub-concessionario attestante l'assenza in capo ai sub-concessionari dei motivi di esclusione. Il contratto di subconcessione, corredato della documentazione tecnica, amministrativa e grafica direttamente derivata dagli atti del contratto affidato,

indica puntualmente l'ambito operativo del sub-concessione sia in termini prestazionali che economici

Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama integralmente quanto stabilito all'art. 8 del Capitolato speciale di Concessione-----

**Art. 9- Cauzione definitiva -----**

Il Concessionario, a garanzia degli impegni assunti con il presente contratto, ha costituito ex art. 117 del D.lgs 536/2023, la cauzione di € \_\_\_\_\_, pari al 10% del corrispettivo globale del contratto, a mezzo di polizza fideiussoria numero \_\_\_\_\_ stipulata in data \_\_\_\_\_ con la \_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_”, avente validità fino al\_\_\_\_\_.

Cauzione nei confronti della quale in caso di inadempimento da parte del Concessionario, verrà escussa dal Comune.-----

La suddetta cauzione, agli atti dell'Ufficio Istruzione del Comune, resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, e sarà sottoposta a controllo da parte del Responsabile Unico del Procedimento. La Fidejussione bancaria o polizza assicurativa presentata, al termine del contratto sarà svincolata previa constatazione di completo adempimento del servizio. Il Concessionario riconosce ed accetta quanto espressamente previsto dall'articolo 117 del D.lgs. 36/2023 in materia di cauzione definitiva.

La garanzia è svincolata ai sensi dell'articolo 117 comma 8 del D.lgs. 36/2023, a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80% dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione, o comunque fino a dodici mesi dalla data di ultimazione

dei lavori risultante dal relativo certificato. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante. Da parte del concessionario, degli stati di avanzamento dei lavori o di analogo documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione. Tale automatismo si applica anche agli appalti di forniture e servizi. Sono nulle le pattuizioni contrarie o in deroga. Il mancato svincolo nei quindici giorni dalla consegna degli stati di avanzamento o della documentazione analoga costituisce inadempimento del garante nei confronti dell'impresa per la quale la garanzia è prestata. Nei casi di prelevamento dalla cauzione nel corso di durata dei lavori di somme dovute dal Concessionario, questi è tenuto all'immediata ricostituzione fino alla concorrenza dell'importo originario. Ove, durante il contratto, il deposito cauzionale citato andasse per qualsiasi causa soggetto a diminuzione, il Concessionario dovrà reintegrarlo, a semplice avviso dell'Amministrazione e nei termini da essa stabiliti, sotto pena di risoluzione immediata del contratto e senza pregiudizi di ogni altra azione che potesse spettare al Comune. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama integralmente quanto stabilito all'art. 8 del Capitolato speciale di Concessione-----

**Art. 10- Responsabilità verso terzi e assicurazione.-----**

Ai sensi dell'articolo 9 del Capitolato, il Concessionario assume la responsabilità di danni a persone e cose, sia per quanto riguarda i dipendenti e i materiali di sua proprietà, sia quelli che lo stesso dovesse arrecare a terzi in conseguenza dell'esecuzione del servizio e delle attività connesse. Il Concessionario assume, inoltre, le responsabilità dei danni alle cose in ambito

lavori, danni da incendio, danni alle cose in consegna e in custodia, danni derivanti da interruzioni o sospensioni (totali o parziali) di attività, dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione, nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'Impresa. Il Concessionario assume oltre a ciò la responsabilità dei danni cagionati, entro un anno dalla consegna e comunque durante il periodo di validità dell'assicurazione, dei prodotti somministrati o venduti, esclusi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi e per i generi alimentari di produzione propria anche per i danni dovuti ai vizi di origine del prodotto. A tale scopo il Concessionario ha stipulato per tutto il periodo contrattuale con la Società\_\_\_\_\_. – Agenzia di\_\_\_\_\_– in data\_\_\_\_\_, giusta polizza assicurativa n. \_\_\_\_\_con validità fino al \_\_\_\_\_ con massimale fino ad €\_\_\_\_\_. Il Concessionario, inoltre, assume anche la responsabilità dei danni causati ai lavoratori parasubordinati e interinali eventualmente utilizzati dall'affidataria nonché le nuove figure previste dalla legge 30/2003, così come i tirocinanti e i volontari, sollevando la stazione appaltante da ogni responsabilità al riguardo. A tale scopo il Concessionario ha stipulato per tutto il periodo contrattuale con la Società\_\_\_\_\_ Agenzia di\_\_\_\_\_ in data\_\_\_\_\_, giusta polizza assicurativa n. \_\_\_\_\_con validità fino al \_\_\_\_\_ con massimale fino ad €\_\_\_\_\_. Quindi il Concessionario si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante dall'espletamento delle attività richieste dal presente contratto.-----

L'esistenza di tale polizza non libera l'impresa delle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia. La gestione del servizio,

pertanto, si intende esercitata a completo rischio e pericolo dell'affidataria e sotto la sua esclusiva responsabilità. In ogni caso l'impresa Concessionaria sarà chiamata a risarcire il danno nella sua interezza, sia qualora lo stesso dovesse superare il limite massimale, sia qualora l'indennizzo della Compagnia fosse gravato di franchigie e/o scoperti tali per cui il terzo danneggiato non dovesse essere completamente tacitato, sia qualora il danno fosse escluso dalle condizioni di polizza dell'impresa. Tutti gli obblighi dell'affidataria, non cesseranno con il termine del contratto, se non con il definitivo esaurimento di ogni spettanza, diretta o riflessa, dovuta al personale stesso. In aggiunta alla polizza per responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavori, il Concessionario ha stipulato anche una polizza incendio- rischio locativo n.\_\_\_\_\_ con la società Assicurativa\_\_\_\_\_Agenzia di\_\_\_\_\_ in data\_\_\_\_\_ con massimale di €\_\_\_\_\_. Il Concessionario si impegna a dimostrare la regolarità dei pagamenti relativi alle polizze assicurative per tutta la durata del contratto. Inoltre, lo stesso si impegna ad adottare tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti ai lavori, dell'utenza e di chiunque altro e per non produrre danni a beni pubblici e privati. In caso di infortunio, il Concessionario assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, delle quali si intendono perciò sollevati, nella forma più completa, l'Amministrazione Comunale e il suo personale e che resterà a carico della ditta aggiudicataria il risarcimento dei danni. Le polizze assicurative, agli atti dell'Ufficio Scuola comunale, sono sottoposte a controllo da parte del Responsabile Unico del Procedimento. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama integralmente quanto stabilito all'art. 10 del

Capitolato speciale di Concessione-----

**ART 11- licenze e autorizzazioni.**-----

Il concessionario è in possesso di un'autorizzazione sanitaria per l'avvio dell'attività e ogni altra licenza o autorizzazione richiesta dalle vigenti norme di legge e regolamenti per l'espletamento del servizio oggetto del presente Contratto. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama integralmente quanto stabilito all'art. 11 del Capitolato speciale di Concessione-----

**Art 12 – Oneri a carico dell'amministrazione comunale.**-----

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:-----

- a) La manutenzione straordinaria delle opere murarie (muri, pavimenti e serramenti);-----
- b) L'allacciamento ai pubblici servizi e reti interne di distribuzioni, il pagamento diretto delle utenze relative (luce, acqua e gas);-----
- c) Gli interventi atti a garantire il rispetto del presente contratto e del capitolato speciale di Concessione;-----

**Art. 13 Corrispettivi e compensi spettanti alla ditta.**-----

Ai sensi all'art. 13 del Capitolato speciale di Concessione: per il servizio svolto alla ditta spetta un compenso che è pari: a) al corrispettivo incassato direttamente dall'impresa, per la vendita dei buoni pasto, attraverso la riscossione degli esercizi commerciali all'uopo abilitati ; b) all'importo delle fatture emesse nei confronti dell'Amministrazione comunale per il pagamento: 1) della differenza tra tariffa intera e quella agevolata ( già pagata comunque dall'utenza) per coloro che hanno diritto alla riduzione; 2) dei pasti eventualmente consumati da parte degli utenti che l'Amministrazione

comunale ha esortato al pagamento del buono pasto; 3) dei pasti consumati dagli insegnanti; -----

**Art. 14 Tariffe ridotte-----**

Il Comune delibera annualmente tariffe ridotte collocate in fasce ISEE stabilite con apposita delibera di Giunta. L'Impresa concessionaria dovrà incassare direttamente dagli utenti aventi diritto alla riduzione sul costo del pasto, la quota stabilita dall'Amministrazione Comunale. -----

Il Comune corrisponderà all'Impresa la differenza tra il pagamento dell'utente ed il costo effettivo del pasto, su presentazione di fattura.-----

La liquidazione delle fatture avverrà entro 30 giorni dal suo ricevimento, salvo eventuale richiesta di chiarimenti o di sospensione dal pagamento debitamente motivati. Dalla data di ricevimento di quest'ultima riprenderanno a decorrere i termini (30 giorni) per la relativa liquidazione.-----

**Art. 15- Contenzioso con l'utenza-----**

Con l'atto di concessione del servizio, l'amministrazione concedente trasferisce al concessionario le prerogative proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione delle somme dovute dagli utenti morosi.

L'Impresa concessionaria si sostituisce in tutto al Comune nel trattare i casi di mancato pagamento da parte dell'utenza.

L'I.C. dovrà verificare le eventuali situazioni debitorie degli utenti estraendo attraverso il sistema, con periodicità che verrà decisa dal Comune, tutte le posizioni di morosità segnalando tale situazione agli utenti attraverso l'invio a mezzo email di un sollecito di pagamento e successivamente di un avviso di accertamento con lettera raccomandata. Una volta espletata tale procedura, la

Ditta è tenuta a dare tempestivamente comunicazione al Comune dell'eventuale permanere della morosità.

La ditta concessionaria potrà adire a vie legali per il recupero del credito, dopo aver formalmente contestato la situazione debitoria ai genitori dell'alunno e per conoscenza al Comune.

Il Concessionario risponde in proprio degli eventuali mancati incassi delle entrate derivanti dal servizio gestito per effetto di negligenza o di mancato esercizio delle attività previste dalla Legge o dai Regolamenti.

Ogni corrispettivo insoluto rimarrà ad esclusivo carico del Concessionario, e pertanto nulla sarà allo stesso dovuto, da parte del Comune di Vinovo, per quei pasti consumati per i quali non sia stato regolarmente versato da parte dell'utenza il relativo corrispettivo.

Si precisa che, in ragione della natura di pubblico servizio della refezione scolastica e della conseguente impossibilità dell'interruzione dell'erogazione dei pasti agli utenti minori la cui famiglia sia insolvente in tutto o in parte, il Concessionario dovrà erogare comunque i pasti prenotati.

**Art. 16 - Fornitura applicativi informatici per i pagamenti.-----**

Il Concessionario s'impegna a fornire idonei applicativi informatici per la gestione dei processi relativi al servizio, in particolare: iscrizioni utenti, gestione e variazione anagrafica, rilevazione giornaliera delle presenze al servizio di refezione, riscossione sollecito del pagamento, relativo del credito insoluto. Compete, inoltre, al Concessionario farsi carico del caricamento dei dati, dei canoni di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software, di assistenza e di tutto l'hardware necessario al funzionamento del sistema. La

ditta Concessionaria dovrà provvedere all'acquisto, all'avviso ed all'utilizzo di un sistema informatico finalizzato alla gestione della prenotazione dei pasti e alla riscossione del costo dei buoni mensa con modalità di pagamento anticipato. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama integralmente quanto stabilito all'art.16 del Capitolato speciale di concessione .-----

**Art. 17 - Sicurezza gestione, conservazione dei dati e leggi in materia-  
Flessibilità del sistema e personalizzazione per l'Ente.-----**

Il sistema informatizzato dovrà essere conforme alle prescrizioni della L. n.4/2004. Il Concessionario, al fine di evitare perdita dei dati e di garantire idonei livelli di qualità nonché continuità di servizio, dichiara che la società informatica produttrice e fornitrice del sistema, è certificata Iso27001, da apposito ente accreditato EA, in merito allo sviluppo di applicazioni web, nonché al relativo mantenimento di assistenza e supporto. L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di richiedere direttamente e in qualsiasi momento al Concessionario, le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama integralmente quanto stabilito all'art. 17 del Capitolato speciale di Concessione.-----

**Art.18 - Gestione delle iscrizioni al servizio- Rilevazione presenze e prenotazioni pasto - Riscossione delle tariffe.-----**

Sarà a cura e spese del Concessionario, la gestione delle iscrizioni annuali, da eseguirsi online da parte dell'utenza, con l'inserimento, in un apposito forum reimpostato dal Concessionario, di una serie di informazioni da fornire

obbligatoriamente per la successiva attivazione dell'accesso al servizio da parte dell'utente. Sarà cura del Concessionario il caricamento a sistema delle presenze giornaliere in mensa di ogni utente, sia degli alunni che degli adulti inseriti in anagrafica ed autorizzati ad utilizzare il servizio, al fine delle prenotazioni e preparazione dei rispettivi pasti. L'impresa Concessionaria dovrà provvedere in proprio, senza alcun onere per la Concedente, alla riscossione di proventi a copertura dei pasti a tariffa sia ordinaria che agevolata, versate dalle famiglie degli alunni delle scuole d'infanzia, primaria e secondaria di primo grado. Nello specifico, il Concessionario dovrà: a) riscuotere le tariffe per i pasti effettivamente prenotati e serviti; b) esentare dal pagamento delle tariffe per i pasti effettivamente prenotati e serviti; c) fornire assistenza agli Organi dell'Amministrazione Comunale, 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 concessione. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama integralmente quanto stabilito all'art. 18 del Capitolato speciale di Concessione.-----

**Art.19 - Consegna del centro.-----**

Ai sensi dell'art. 19 del Capitolato speciale di Concessione, l'impresa riceve in consegna il Centro di produzione pasti della scuola Don Milani (Via De Amicis n. 5- Vinovo) nello stato di fatto in cui si trova.-----

La consegna comprende altresì gli impianti, gli arredi, le attrezzature e le stoviglie, il pentolame, l'utensileria presenti in detti locali, di proprietà dell'Amministrazione stessa, secondo quanto riportato nell'Allegato 4

”Inventario attrezzature” del Capitolato speciale di Concessione, da verificare fra le parti. All’atto di consegna deve essere sottoscritto da entrambe le parti apposito verbale di presa in consegna in duplice copia, con annesso l’inventario dei beni mobili e immobili consegnati. Alla scadenza del contratto l’Impresa concessionaria si impegna a riconsegnare all’Amministrazione Comunale i locali con impianti tecnologici, macchinari, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere in numero, specie e qualità corrispondenti a quelli riportati nell’inventario. Tali beni devono essere riconsegnati in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all’utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati alle strutture, impianti, macchine ed arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati dall’Amministrazione Comunale e addebitati interamente all’Impresa Concessionaria -----

**Art. 20 - Manutenzione Ordinaria dei locali e degli impianti tecnologici interni.**-----

Ai sensi dell’art. 20 del Capitolato speciale di Concessione, l’impresa concessionaria dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti tecnologici interni. Qualora durante il periodo di concessione, l’impresa verificasse la necessità di interventi di manutenzione straordinaria alle strutture del Centro di produzione pasti e delle altre cucine o refettori dovrà darne immediatamente comunicazione ai competenti Servizi Tecnici del Comune. E a carico del Concessionario l’apposizione di adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche e di sicurezza da osservare nel locale cucina. Si devono intendere interventi di manutenzione

ordinaria quelli effettuati sulle apparecchiature con puliture accurate, disincrostazioni ed ingrassaggio di tutte le parti interessate, revisione e messa a punto di rubinetteria, bruciatori, valvole di sicurezza, sportelli e tutto quanto attiene ai congegni manuali ed automatici ed inoltre: a) Controllo periodico generale delle componenti elettriche; b) Controllo periodico delle componenti idrauliche; c) Pulizia bracci di lavaggio e risciacquo; d) Controlli componenti meccaniche; e) Sostituzione guarnizione; f) Sostituzione lampadine; g) Sostituzioni componenti usurati in seguito all'uso.-----

**Art. 21 - Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature.-----**

Ai sensi dell'art. 21 del Capitolato speciale di Concessione, per gli impianti e le attrezzature della cucina (apparecchiature a gas, tritacarne, carrelli, frigoriferi ecc) della lavanderia (lavastoviglie) e dei magazzini (frigoriferi ecc) si precisa che l'Impresa dovrà provvedere alla loro manutenzione, compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio entro 48 ore, da effettuarsi con ricambi originali avvalendosi delle ditte specializzate individuate e comunicate all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio. Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un'attrezzatura per qualunque motivo, e non fosse possibile ripararle in tempi brevi, la ditta dovrà provvedere a sue spese alla sostituzione con altra idonea fino al ripristino dell'originale, entro 48 ore dal verificarsi del guasto. Nel caso in cui un'attrezzatura in dotazione al Centro di cottura, o altre cucine, presso le lavanderie, i magazzini o presso i refettori (compresi mobili e arredi) non fosse più riparabile, l'Impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione a suo totale carico e dovrà darne comunicazione preventiva all'Amministrazione comunale, specificando l'oggetto sostituito, compresa

marca e modello. L'Amministrazione comunale, se ritenesse la nuova attrezzatura non adeguata alle esigenze del servizio, dovrà darne comunicazione all'Impresa che dovrà tenere conto delle indicazioni della Concedente e uniformarsi ad esse. Al termine del contratto gli impianti e le attrezzature sostituite e/o integrate rimarranno presso il Centro di Cottura della scuola Don Milani, a pieno titolo di proprietà dell'Amministrazione comunale. Per ogni impianto e per ogni attrezzatura dovrà essere comunque assicurato con frequenza almeno semestrale un intervento di manutenzione da eseguirsi a cura di ditte specializzate e l'Impresa è obbligata a presentare all'Amministrazione comunale, con la stessa frequenza, una scheda degli interventi di manutenzione effettuati nel semestre. L'Amministrazione si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e di controllare che gli interventi di manutenzione eseguiti siano riportati su un apposito registro delle manutenzioni tenuto presso il Centro.-----

**Art. 22 - Manutenzione delle piccole attrezzature.-----**

Ai sensi dell'art. 22 del Capitolato speciale di Concessione, l'impresa concessionaria dovrà provvedere alla manutenzione delle piccole attrezzature da cucina nonché alla eventuale loro sostituzione in caso di guasto non riparabile o altro motivo, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale. È inoltre a carico dell'impresa il reintegro della posateria, delle stoviglie e degli utensili sia presso il Centro di cottura che presso i refettori. L'Impresa, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni, dovrà tenere conto delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitaria sia in materia antinfortunistica e di sicurezza. Alla scadenza del contratto, le

attrezzature, la posateria, le stoviglie e quant'altro integrato e/o sostituito  
resterà di proprietà dell'Amministrazione comunale.-----

**Art. 23- Altri oneri'**-----

L'impresa concessionaria dovrà fornire inoltre tovaglie e tovaglioli (questi  
ultimi nel numero di due per ogni pasto), che potranno essere  
biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.  
La ditta dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale  
norma. Le utenze sono tutte in carico al Comune di Vinovo, eccetto la linea  
telefonica, per cui la ditta concessionaria dovrà installare e pagare il canone  
della linea telefonica presso il Centro di Cottura.-----

**Art. 24 - Relazione sull'andamento del servizio.**-----

Al termine di ogni anno scolastico l'Impresa trasmetterà all'Amministrazione  
comunale una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le  
informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al  
piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli  
addetti al controllo della qualità, alle cause di eventuali controversie con  
l'Amministrazione comunale.-----

**Art. 25 -Informazioni all'utenza.**-----

Si richiama integralmente quanto previsto all'art.25 del Capitolato speciale di  
Concessione.-----

**Art. 26 - Caratteristiche delle derrate alimentari - Etichettatura delle  
derrate alimentari- Garanzie di qualità.**-----

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti  
dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle  
tabelle Merceologiche (allegato n.1 del Capitolato speciale di Concessione) e

ai Limiti di Contaminazione Microbica. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama integralmente quanto stabilito all'art. 26 del Capitolato speciale di Concessione.-----

**Art. 27- Menù.**-----

Il pasto è composto da : a) un primo piatto; b) un secondo piatto con contorno; c) pane; d) frutta di stagione e yogurt; e) 300 c.c di acqua naturale. I menù sono allegati al Capitolato speciale di Concessione, adottati, indicativamente:

1) Menù estivo: inizia ad aprile termina a novembre; 2) Menù invernale inizia a novembre e termina a marzo. L'Amministrazione Comunale si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico le preparazioni previste nel menù, con altri piatti di equivalente valore economico. E' consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi: a) guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto; b) interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica; c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili. Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata solo previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'Amministrazione Comunale. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama integralmente quanto stabilito all'art.27 del Capitolato speciale di Concessione.-----

**Art. 28- Diete speciali.**-----

Il Concessionario dovrà approntare le diete speciali per bambini affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie ed intolleranze alimentari. E' previsto per alcune tipologie di diete (celiachia, gravi allergie, ecc..) l'utilizzo di prodotti specifici. Le diete speciali richieste dovranno essere confezionate

dall'Impresa concessionaria in contenitori singoli, porzionate singolarmente e sigillate recante etichettatura riportante il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permettere una facile identificazione. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama integralmente quanto stabilito all'art. 28 del Capitolato speciale di Concessione.-----

**Art. 29 - Dieta leggera .-----**

Per dieta leggera o "in bianco" si intende la sostituzione del menù del giorno con un pasto costituito da una porzione di pasta o riso condita con poco olio di oliva 15 extravergine a crudo, da una verdura lessa e da una porzione di carni bianche o filetti di pesce cotti a vapore o di ricotta e come frutto una mela. Il concessionario dovrà garantire, in caso di indisposizione, agli utenti che ne facciano richiesta un'alternativa di dieta leggera al menù del giorno. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama integralmente quanto stabilito all'art. del 29 Capitolato speciale di Concessione.---

**Art. 30- Cestini freddi.-----**

La Concedente potrà chiedere alla concessionaria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio in caso di gite, scioperi o altre emergenze. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama integralmente quanto stabilito all'art. 31 del Capitolato speciale di Concessione-----

**Art. 31- Espletamento del servizio.-----**

Il servizio deve essere assicurato per tutti i giorni del calendario scolastico secondo le disposizioni annuali del Provveditorato agli studi e secondo le disposizioni della Concedente. In caso di scioperi e/o assemblee del

personale, si dovrà, in reciprocità, darne avviso con anticipo almeno 48 ore.---

-----

**Art. 32- Descrizione e caratteristiche del servizio.**-----

Il servizio comprende ( gli orari potranno subire delle variazioni):-----

1. Refezione scolastica per la scuola dell'infanzia (bambini e adulti). ----
  - a) Scuola "Luzzati" servizio ore 11,40. Pasto trasportato in contenitori termici.-----
  - b) Scuola Buozzi servizio ore 11,30- Pasto trasportato in contenitori termici;
- 2-Refezione scolastica per la scuola primaria (bambini e adulti).-----
  - a) Scuola "Don Milani" servizio ore 12.10 1° turno, 12.20 2° turno.-----
  - b) Scuola Matteotti servizio ore 12.30. Pasto trasportato in contenitori termici.-----
- 3- Refezione scolastica per la scuola secondaria (ragazzi e adulti).-----
  - a) Scuola Gioanetti servizio ore 13.20 Servizio self-service-----
- 4- Refezione scolastica per centri Estivi (bambini e adulti). Servizio ore 12,10-----
- 5- Confezionamento pasti per persone disabili e anziani da confezionare in contenitori inseriti in un involucro termico adatto al trasporto.-----

**Art. 33 Calendario del servizio.**-----

Il servizio per le scuole verrà erogato secondo il calendario scolastico. Centri estivi : Nove settimane- nove settimane - fine giugno, luglio, fine agosto e inizio sette;-----

Pasti anziani: Settembre-luglio (secondo il funzionamento della cucina per le scuole);-----

I periodi fissati non impegnano l'Amministrazione Comunale, essi potranno

variare senza che ciò costituisca indennizzo, modifica di prezzo e pretesa alcuna da parte della ditta concessionaria.-----

**Art. 34 - Il trasporto dei pasti.** -----

**Contenitori** -----

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R 327/1980 e la Rag (CE) 852/2004 alla normativa comunitaria e nazionale vigente e deve garantire il mantenimento delle temperature prescritte al citato D.P.R. Il Concessionario dovrà fare uso di contenitori isotermici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o al piano di autocontrollo aziendale. Il personale addetto al ricevimento dei pasti firmerà e scriverà l'ora di arrivo dei pasti, restituendone copia all'impresa concessionaria che dovrà tenere in archivio per tutto l'anno scolastico con la possibilità di controllo da parte dell'incaricato della Concedente. Il Concessionario dovrà provvedere, nel suo manuale di autocontrollo aziendale, la rilevazione e registrazione della temperatura al momento della partenza dei pasti del centro di cottura e prima della distribuzione. La temperatura sarà rilevata a campione per ogni tipologia di piatto componente il pasto e per ogni plesso scolastico. Il Concessionario deve pertanto provvedere a dotare il centro cottura ed i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e delle diete. - -----

**Mezzi di trasporto**-----

L'impresa Concessionaria dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, conformi al D.P.R. 327/80 art. 43 e Reg. CE 52/2004. I mezzi di trasporto devono essere adibiti esclusivamente al

trasporto di alimenti e conformi alle normative vigenti. All'inizio di ogni anno scolastico l'Impresa deve presentare all'Amministrazione comunale una relazione tecnica in cui sono indicati:

- 1) la tipologia del mezzo utilizzato, la targa e copia della carta di circolazione;-----
- 2) Il nome degli autisti o della ditta incaricata del trasporto dei pasti.-----

Il Concessionario deve provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati e deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli Centri di Ristorazione al fine di ridurre i tempi di percorrenza e salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti e dovrà essere presentato All'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.-----

**Orari di trasporto e consegna dei pasti.-----**

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso le varie scuole, a cura dell'impresa concessionaria. La consegna dei pasti presso ogni scuola deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 20' e 10' Prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo. Ad ogni orario di inizio pasto deve corrispondere una cottura dei primi piatti differenziata ed una consegna specifica. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama integralmente quanto stabilito all'art.34 del Capitolato speciale di Concessione-----

**Art. 35 –La distribuzione dei pasti.-----**

**Somministrazione portate.-----**

La ditta concessionaria deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dei menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche allegate al Capitolato speciale di Concessione.-----

**Tabelle pasti a cotto.**-----

La ditta concessionaria deve predisporre una tabella relativa ai pasti a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale e per ordine di scuola (Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria). Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.-----

-----

**Operazioni da effettuare prima o dopo la distribuzione.**-----

I pasti sono distribuiti da personale della ditta concessionaria nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici.-----

Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama quanto stabilito dall'articolo 35 del Capitolato speciale di Concessione.-----

**Art.36 - Conservazione delle derrate.**-----

La conservazione delle derrate deve essere conforme alle vigenti norme di legge. E' tassativamente vietato fumare all'interno del Centro comunale di Cottura. Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria prescrivessero particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli atti a far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico-sanitaria, o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nelle tabelle dietistiche, l'impresa deve provvedere senza alcun maggiore onere per l'Amministrazione.-----

**Riciclo**-----

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato all'art " Linea refrigerata" del Capitolato speciale di Concessione.-----

**"Buon Samaritano"-----**

I pasti della mensa scolastica, rimasti inutilizzati presso il centro cottura sito presso la scuola "Don milani", disponibili al termine della somministrazione quotidiana, saranno recuperati. Gli operatori della ditta concessionaria, presso il centro cottura, al termine del servizio, devono selezionare gli alimenti rimasti inutilizzati, devono sottoporre a processo di abbattimento, portando la loro temperatura a 4° c. Le teglie devono essere sistemate in contenitori isothermici etichettati con la dicitura "Progetto Buon samaritano altrimenti destinati alla Caritas di Vinovo ai sensi della legge 155/2003". Gli incaricati della Caritas di Vinovo potranno ritirare i beni alimentari, a propria cura e spese, alle ore 14.00 presso il centro cottura, firmando modulo per accettazione a scarico di responsabilità.-----

-

Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama quanto stabilito dall'articolo 36 del Capitolato speciale di Concessione.-----

**Art. 37 -Tecnologie di preparazione e cottura – Preparazione piatti freddi- Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di preparazione- Linea refrigerata – Pentolame per la cottura- Condimenti- Acqua di rete.**

Si richiama integralmente quanto stabilito all'art.37 del Capitolato speciale di Concessione.-----

**Art 38- Igiene della produzione..-----**

Il concessionario deve presentare il piano di autocontrollo ai sensi del Regolamento CE 852/2004. In particolare la Ditta concessionaria assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante applicazione dei controlli in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno rispetto delle disposizioni di cui al D.lgs 193/2007. L'impresa deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema. Il concessionario resta pertanto obbligato alla fornitura e all'installazione a proprie spese delle attrezzature necessarie a garantire il mantenimento ed il controllo delle corrette temperature degli alimenti, nonché le migliori condizioni igieniche per la porzionatura e distribuzione dei pasti nei singoli punti di distribuzione. Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, il Concessionario deve effettuare analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici con scadenza almeno mensile, comprendenti i principali parametri microbiologici anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi; inoltre almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, in ciascun refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto, dovranno essere effettuate analisi su superfici e utensili per la somministrazione.-----

#### **Conservazione campioni-----**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali intossicazioni alimentari deve prelevare dei campioni di almeno 150gr di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, indicando il luogo, la data l'ora di prelievo e le generalità dell'operatore che ha effettuato il

prelievo stesso. I sacchetti devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama quanto stabilito dall'articolo 38 del Capitolato speciale di Concessione.-----

**Art. 39- Interventi di pulizia.**-----

Tutti trattamenti di pulizia e sanificazione da seguire al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti presso il Centro di produzione pasti presso le cucine in loco, le lavanderie, i magazzini e i refettori, compresa la fornitura dei detersivi e degli attrezzi necessari, sono a carico del Concessionario e regolamentati da apposite procedure, elaborate dal medesimo e conservate presso i rispettivi locali. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama quanto stabilito dall'articolo 39 del Capitolato speciale di Concessione.-----

**Art. 40 - Smaltimento rifiuti.**-----

La gestione dei rifiuti deve essere adeguata alle indicazioni fornite dai competenti uffici comunali. Sono a carico dell'Impresa concessionaria, inoltre, i costi per la manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei locali e degli impianti per la raccolta e lo smaltimento sei rifiuti solidi urbani prodotti dalle refezioni servite dal Concessionario, nonché ogni onere e costo derivante dalla gestione del sistema di depurazione degli scarichi di cucina e del sistema di smaltimento e raccolta degli oli e dei grassi prodotti dal servizio oggetto della concessione, siano essi considerati rifiuti speciali ordinari. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama integralmente quanto stabilito dall'articolo 40 del Capitolato speciale di Concessione.-----

**Art. 41- Derattizzazione e disinfestazione.**-----

Il Concessionario deve effettuare, in tutti i locali (Centro Cottura e refettori), un intervento di pulizia, di disinfestazione, derattizzazione e deblattazione generale prima dell'avvio delle attività e, successivamente, con periodicità prevista dal proprio manuale di controllo. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama integralmente quanto stabilito dall'articolo 41 del Capitolato speciale di Concessione.-----

**Art. 42 – Obblighi del Concessionario nei confronti dei lavoratori dipendenti.**-----

Ai sensi dell'art. 11 comma 2 del D.lgs. 36/2023, il personale dipendente del Concessionario dovrà essere assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia, delle norme del Contratto collettivo nazionale per i dipendenti dei settori dei Pubblici Esercizi, della Ristorazione Collettiva e Commerciale e del Turismo , nonché dovranno essere rispettati tutti gli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali previsti dalle leggi e dai contratti. --

Il Concessionario è obbligato a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, antinfortunistiche, di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, previste per i dipendenti dalla vigente normativa, con particolare riguardo di quanto previsto dal D.lgs. 81/2008 e s.m.i. e dall'articolo 18, comma 7, della legge 19 marzo 1990, n°55, e s.m.i. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama integralmente quanto stabilito dall'articolo 42 del Capitolato speciale di Concessione.-----

**Art 43. - Obblighi in materia di assunzioni obbligatorie** -----

Le Parti danno atto che il Concessionario dichiara di essere in regola con le

norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 17, della Legge 12 marzo 1999, n°68 così come modificato dall'articolo 1 comma 53, della Legge 24 dicembre 2007, n°247 e s.m.i.

**Art. 44- Consistenza dell'organico.**-----

L'Impresa Concessionaria deve disporre d'idonee e adeguate risorse umane, in un numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività e perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal RUP. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama integralmente quanto stabilito dall' art. 44 del Capitolato speciale di Concessione.

**art. 44 – Norme antipedofilia**

L'I.C. si obbliga a rispettare quanto stabilito dal D.lgs. 4 marzo 2014 n. 39, che ha inserito il seguente articolo 25-bis rubricato "Certificato penale del casellario giudiziale richiesto dal datore di lavoro" al D.P.R. 14 novembre 2002 n. 313. Tale norma dispone: «Il certificato penale del casellario giudiziale di cui all'articolo 25 deve essere richiesto dal soggetto che intenda impiegare al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600- bis, 600-ter, 600-quater, 600- quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori». L'I.C. dovrà tenere, per ciascun dipendente, il certificato penale di data non anteriore a sei mesi, che consegnerà, se richiesto, al Comune. L'eventuale violazione degli obblighi previsti dalla normativa citata configura una grave violazione del contratto in essere con il Comune, che comporterà la risoluzione del medesimo

#### **ART. 45 – Clausola di salvaguardia sociale**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e, ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e le esigenze tecnico organizzative, l'affidatario si impegna, nei termini stabiliti dai contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D. Lgs 81/2015, ad assorbire nel proprio organico in via prioritaria il personale impiegato nel servizio nel precedente affidamento ai sensi di quanto previsto all'art. 57 del D.Lgs 36/2023. L'I.C. è altresì obbligata all'osservanza delle norme orientate a garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.

Si precisa che il personale attuale in carico alla concessionaria uscente, suddiviso per qualifica e monte ore, per l'espletamento di gran parte dei servizi di cui al presente capitolato, è indicato nell'Allegato n.5 *“Elenco del personale in servizio”*.

Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama integralmente quanto stabilito dall' art. 45 del Capitolato speciale di Concessione.

#### **Art. 46- Reintegro personale temporaneamente assente.-----**

Qualora il numero delle assenze del personale dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, la concessionaria deve, entro un giorno, provvedere al reintegro del personale assente.-----

#### **Art. 47 – Formazione ad addestramento del personale.-----**

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

Di tutta l'attività formativa deve essere fornita informazione e documentazione all'Amministrazione comunale, con congruo anticipo. A tali corsi di formazione potranno assistere anche uno o più delegati dell'Amministrazione Comunale e personale insegnante od ausiliario delle scuole ed eventualmente i membri delle Commissioni Mensa. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama integralmente quanto stabilito dall'47 del Capitolato speciale di Concessione.-----

**Art. 48- Responsabile del servizio.**-----

Il Responsabile del servizio è la figura di riferimento per l'Amministrazione Comunale, per la gestione del servizio. Il Concessionario dovrà garantirne la presenza costante nell'ambito del servizio oggetto della Concessione, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 9 alle ore 16. Il Responsabile del servizio ha l'obbligo di mantenere un contatto continuo con l'Ufficio Istruzione del Comune per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà dare comunicazione scritta all'Amministrazione Comunale di qualsiasi variazione organizzativa del servizio stesso. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama integralmente quanto stabilito dall'48 del Capitolato speciale di Concessione.-----

**Art. 49 -Norme di prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro.**-----

Il Concessionario è tenuto all'osservanza delle disposizioni del D.lgs n.81/2008 e s.m.i. Il Concessionario deve garantire al proprio personale le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza durante l'attività lavorativa, con particolare riferimento agli obblighi di sorveglianza sanitaria, accertamenti sanitari preventivi e periodici a cura del medico competente, ove previsti dal Documento di Valutazione dei Rischi. Per

quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama integralmente quanto stabilito dall' 49 del Capitolato speciale di Concessione.-----

**Art. 50- Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.-----**

Il Concessionario deve provvedere a fare affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei refettori, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.-----

**Piano di evacuazione-----**

Il Concessionario deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti causali (terremoti, incidenti, allagamenti e altro), che preveda l'immediata comunicazione dell'evento all'Amministrazione Comunale e/o alla scuola. A tal fine il Concessionario deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama integralmente quanto stabilito dall'50 del Capitolato speciale di Concessione.-----

**ART. 51- Codice di comportamento**

L'I.C. si impegna a rispettare e far rispettare dai propri dipendenti e collaboratori, ai sensi dell'art. 2 comma 3 del DPR n. 62/2013, le norme contenute nel "Codice di Comportamento interno" dei dipendenti del Comune di Vinovo, pubblicato sul sito istituzionale nella sezione "Amministrazione Trasparente", a pena di risoluzione del contratto; i lavoratori e collaboratori dell'impresa, autori di segnalazioni di reati o irregolarità di cui siano venuti a conoscenza nell'ambito di un rapporto di lavoro, sono sottoposti alle tutele previste dalla Legge n. 179/2017 e l'impresa è tenuta a fornire agli stessi il

link <https://www.comune.vinovo.to.it/it-it/whistleblowing> per permettere loro la presentazione di segnalazioni.

**Art. 52 Diritto di controllo da parte dell'amministrazione e organismi preposti al controllo.**-----

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare, in qualsiasi momento l'andamento del servizio con proprio personale e con personale specializzato incaricato. Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi dell'Azienda Regionale, A.s.lto5, l'ufficio Scuola del Comune di Vinovo, nonché eventuali altre strutture specializzate appositamente incaricate. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama integralmente quanto stabilito all'art. 51 del Capitolato speciale di Concessione.

**Art. 53- Commissione mensa.**-----

La Commissione mensa opererà verifiche sull'andamento del servizio attraverso sopralluoghi presso il centro di cottura e centri di distribuzione comunicando al responsabile del Comune gli eventuali disservizi. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si richiama integralmente quanto stabilito all'art. 32 del Capitolato speciale di Concessione.

**Art. 54- Idoneità sanitaria dei componenti gli organi di controllo.**-----

I componenti gli organi di controllo devono indossare, all'atto del controllo, apposito camice bianco e copricapo, che devono essere forniti dalla ditta concessionaria. I tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e anche con l'eventuale asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

**Art. 55- Penalità**-----

Ai sensi dell'art. 55 del Capitolato speciale di Concessione, il Comune a tutela delle norme contenute nel presente contratto e nel Capitolato speciale di Concessione, si riserva di applicare le seguenti penalità : -----

1.- Standard merceologici -----

1.1 Euro 600,00 (seicento)-----

Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.-----

1.2 Euro 500,00 (cinquecento)-----

Mancata somministrazione dei prodotti BIO, IGP, DOP o prodotti locali previsti dal Capitolato.-----

1.3 – Euro 500,00 (cinquecento)-----

Violazione delle norme contenute nel presente Capitolato, nell'offerta tecnica presentata e per violazioni inerenti la normativa che disciplina il settore della ristorazione collettiva-----

2- Qualità-----

2.1- Euro 600,00 (seicento)-----

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.-----

2.2 Euro 3.000,00 (tremila).-----

Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico.-----

2.3- Euro 1.000,00 (mille)-----

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico.

2.4 - Euro 600,00 (seicento)-----

Mancata o errata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate.2.5 Euro 600,00 (cinquecento)-----

Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.-----

3- Rispetto del menù-----

3.1- Euro 700,00 (settecento)-----

Mancato rispetto del menù previsto (primo o secondo piatto)-----

3.2- Euro 400,00 (quattrocento)-----

Mancato rispetto del menù previsto (contorno)-----

4- Igienico sanitari.-----

4.1 Euro 600,00 (seicento)-----

Reinvestimento di corpi estranei organici ed inorganici.-----

4.2- Euro 2000,00 (duemila)-----

Reinvestimento di prodotti alimentari scaduti.-----

4.3- Euro 600,00 ( seicento)-----

Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili e degli automezzi-----

4.4- Euro 4.000,00 (quattromila)-----

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica o fornitura pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.

4.5- Euro 600,00 ( seicento)-----

Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Produzione Pasti o presso i Refettori.-----

4.6- Euro 600,00 (seicento)-----

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.-----

4.7 Euro 600,00 (seicento)-----

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante.-----

5 – Qualità-----

5.1 Euro 600,00 ( seicento)-----

Qualità del pasto insufficiente-----

6- Tempistica.-----

6.1 Euro 600,00 (seicento)-----

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.-----

7- Personale.-----

7.1 euro 600,00 ( seicento)-----

Mancato rispetto delle norme sul personale del presente contratto e del Capitolo speciale di Concessione.-----

8- Manutenzione -----

8.1 Euro 500,00 ( cinquecento)-----

Mancato rispetto del piano manutenzione previsto ( ogni mancanza)-----

8.2 Euro 500,00 ( cinquecento)-----

-

Qualsiasi attrezzatura non funzionante a controllo-----

9. Smaltimento rifiuti -----

9.1 Euro 500,00 ( cinquecento)-----

In ogni caso di non conformità della raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

Le inadempienze sopra descritte non precludono il diritto dell'Amministrazione Contraente di sanzionare eventuali casi non espressamente previsti ma, comunque, rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio, alla tutela della salute e della sicurezza degli utenti al

decoro ed all'immagine dell'Amministrazione Contraente, commisurate alla gravità, recidività ed entità dei disservizi riscontrati.-----

L'applicazione delle penali non solleva in alcun modo il Concessionario dall'obbligo di procedere all'eliminazione degli inconvenienti rilevati e non impedisce l'applicazione delle norme relative alla risoluzione contrattuale. Resta ferma la risarcibilità dell'ulteriore danno subito dall'Amministrazione.

Nel caso di Inadempienze gravi, ovvero molteplici gravi recidive, L'Amministrazione Contraente ha la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione al Concessionario con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi incluso il maggior danno.-----

**Art. 56 – Obblighi del Concessionario relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.-----**

Il Concessionario è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 e s.m.i al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi alla concessione. Il Concessionario dovrà inserire a pena di nullità nei contratti con subappaltatori e subcontraenti apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume analoghi obblighi di tracciabilità, nonché consentire all'Amministrazione Concedente la verifica di tale inserimento in qualsiasi momento. -----

**Art. 57 – Clausola risolutiva espressa in caso di mancato assolvimento degli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari. -----**

Qualora il Concessionario non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi alla Concessione, il presente contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.-----

**Art. 58 – Verifiche relative agli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari.**-----

L'amministrazione verifica in occasione di ogni pagamento al Concessionario e con interventi di controllo ulteriori l'assolvimento, da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari. -----

**ART. 59 Risoluzione e recesso della concessione.**

1. Ai sensi dell'art. 190 del D.Lgs. 36/2023 l'ente concedente può dichiarare risolta la concessione in corso di rapporto della stessa se una o più delle seguenti condizioni si verificano:

a) la concessione ha subito una modifica che avrebbe richiesto una nuova procedura di aggiudicazione della concessione;

b) il concessionario si trovava, al momento dell'aggiudicazione della concessione, in una delle situazioni che comportano l'esclusione dalla procedura di aggiudicazione della concessione;

c) la Corte di giustizia dell'Unione europea constata, in un procedimento ai sensi dell'art. 258 del Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea, che uno Stato membro ha violato uno degli obblighi su lui incombenti in virtù dei trattati europei per il fatto che un ente concedente appartenente allo Stato membro in questione ha aggiudicato la concessione in oggetto senza adempiere gli obblighi previsti dai trattati europei e dalla direttiva 2014/23/UE del parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014.

2. La risoluzione della concessione per inadempimento dell'ente concedente o del concessionario è disciplinata dagli articoli 1453 e seguenti del Codice civile.

3. Se l'ente concedente recede dal contratto di concessione per motivi di

pubblico interesse spettano al concessionario:

a) i costi sostenuti o da sostenere in conseguenza del recesso, ivi inclusi gli oneri derivanti dallo scioglimento anticipato dei contratti di copertura del rischio di fluttuazione del tasso di interesse;

c) un indennizzo a titolo di mancato guadagno pari al 5 per cento degli utili previsti dal piano economico-finanziario, per gli anni di mancata gestione.

4. Senza pregiudizio per il pagamento delle somme dovute, in tutti i casi di cessazione del rapporto concessorio diversi dalla risoluzione per inadempimento del concessionario, questi ha il diritto di proseguire nella gestione ordinaria dell'opera, incassandone i ricavi da essa derivanti, sino all'effettivo pagamento delle suddette somme, fatti salvi gli eventuali investimenti improcrastinabili individuati dal concedente unitamente alle modalità di finanziamento e di ristoro dei correlati costi.

5. L'efficacia del recesso dalla concessione è sottoposta alla condizione del pagamento da parte dell'ente concedente delle somme previste dal comma 4.

#### **Art. 60 Risoluzione del contratto. clausola risolutiva espressa**

La risoluzione, il recesso e il subentro sono regolate dall'art. 190 e 191 del D.lgs. 36/2023, dall'art. 1453 e seguenti del Codice civile nonché dal presente art. 15 e dall'art. 16.

La risoluzione è, inoltre, disposta quando:

1. il Concessionario reiteri inadempimenti anche non gravi ma con condotta continuativa tali da comportare sostanziali disfunzioni gestionali del servizio di ristorazione, a danno dei fruitori dello stesso e dell'interesse pubblico dell'Amministrazione concedente alla

corretta esecuzione del servizio affidato, come nel seguente elenco esemplificativo e non esaustivo:

- a. Impiego di personale non dipendente dell'I.C.;
- b. Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- c. Inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro produzione pasti affidato all'I.C.;
- d. Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- e. Casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'I.C.;
- f. Interruzione non motivata del servizio esclusi i casi di forza maggiore, che comunque dovranno essere riconosciuti tali dall'Ente;
- g. Assenza non giustificata superiore a tre giorni dell'incaricato addetto ai rapporti con il RUP;
- h. Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- i. Inadempienze reiterate dell'I.C. dopo la comminazione di n. 5 penalità nel corso del medesimo anno che il Responsabile dell'Esecuzione giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- j. Destinazione dei locali affidati all'I.C. ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- k. Reiterato mancato impiego del numero d'unità lavorative giornaliere dichiarate in sede d'offerta;

- l. Reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede d'offerta;
  - m. Reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti al piano d'autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
  - n. Reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
  - o. Difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede d'offerta;
  - p. Mancata fornitura o installazione delle attrezzature e arredi offerti in sede di gara;
2. quando la Ditta si renda colpevole di frodi o versi in accertato stato di insolvenza;
3. insorgano comprovate e gravi disfunzioni e/o inefficienze nella gestione imputabili al Concessionario tali da pregiudicare l'esercizio delle attività di ristorazione anche con riferimento a situazioni di carattere igienico sanitario;
4. il Concessionario compia azioni od ometta adempimenti espressamente previsti nel presente capitolato come cause di risoluzione del contratto;
5. il Concessionario non rinnovi la fideiussione di cui all'art. 20 "Garanzia definitiva e spese contrattuali", del presente Capitolato, almeno 15 (quindici) giorni prima della scadenza;
6. il Concessionario non rinnovi le polizze assicurative di cui all'art. 9 del presente Capitolato, almeno 15 (giorni) giorni prima di ogni scadenza;

7. il Concessionario non reintegri la cauzione definitiva nei termini assegnati;
8. avvenga lo scioglimento, fallimento o cessazione della ditta;
9. si accerti la violazione di norme e clausole contrattuali regolanti il rapporto con il personale adibito ai servizi;
10. si accerti il mancato rispetto degli obblighi e oneri del presente capitolato.

In caso di risoluzione della concessione il Concessionario è obbligato a restituire immobili e attrezzature, impianti, arredi, ecc. come risultanti dall'ultimo verbale di consistenza effettuato nel contraddittorio delle parti, entro e non oltre il termine essenziale di 30 giorni solari dalla comunicazione del Comune, trascorsi i quali il Comune potrà riprendere possesso degli immobili in via di autotutela esecutiva. Per ogni giorno di ritardo sarà applicata la penale di € 3.000,00 (euro tremila). L'importo della penale sarà trattenuto dalla cauzione. In tale evenienza, la Concessione verrà affidato all'operatore economico che segue nella graduatoria, alle medesime condizioni della concessione risolta e/o decaduta contratto in essere.

Il concessionario è obbligato al risarcimento dei danni provocati al Comune e agli utenti dagli inadempimenti al presente articolo.

In tutti i casi di risoluzione della concessione per fatto e colpa del Concessionario, il Comune non corrisponderà allo stesso alcun importo economico per nessun titolo.

#### **Art. 61 Diritto di recesso**

Per motivi di interesse pubblico il Comune concedente ha facoltà di recedere dal presente contratto previa comunicazione scritta al concessionario con un

preavviso non inferiore a 90 giorni. Al gestore sarà riconosciuto il corrispettivo di cui al precedente articolo 56.3 in proporzione al periodo di gestione.

Il concessionario, anche in caso di recesso, deve garantire la gestione del servizio fino al termine dell'anno scolastico in corso, pena il risarcimento dei danni in favore del Comune.

**Art. 62- Controversie -----**

Le controversie saranno devolute all'autorità giudiziaria competente presso il Foro di Torino. -----

**Art. 63 - Domicilio Legale. -----**

Il Concessionario, come dichiarato in sede di offerta, deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto il suo domicilio legale presso la sede dichiarata. Le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate a mezzo Pec. Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato dell'Impresa Concessionaria dal Responsabile comunale preposto, si considererà fatta personalmente al titolare dell'Impresa Concessionaria-----

**Art. 63 Manleva -----**

Il Concessionario manleva il Comune da ogni responsabilità per eventuali danni ad esso imputabili, causati con dolo o colpa grave dai propri mezzi a cose e/o persone e risponderà di ogni azione legale promossa da terzi derivanti dall'esecuzione dei lavori, anche se dette azioni siano promosse nei confronti del Comune, tenendo indenne lo stesso per ogni responsabilità civile inerente al proprio esercizio, assumendosi ogni genere di spesa qualora abbia violato norme o regolamenti o non abbia ottemperato ai propri doveri e compiti con la necessaria diligenza. -----

**Art. 64 – Spese contrattuali -----**

Tutte le spese del contratto e tutti gli oneri connessi alla sua stipulazione, compresi quelli tributari, sono a carico del Concessionario.-----

**ART.65 – Registrazione -----**

Tutte le spese del presente contratto, inerenti e conseguenti (imposte, tasse, bolli, diritti di segreteria ecc.) sono a totale carico del Concessionario. -----

Ai fini fiscali si dichiara che il servizio di cui al presente contratto del valore presunto stimato in\_\_\_\_\_ viene registrato in misura fissa ai sensi dell'articolo 40 del decreto Presidente della Repubblica 26 aprile 1986, numero 131. -----

**Art. 66 – Trattamento dei dati personali -----**

Ai sensi di quanto previsto dal D.lgs. 196/03 e s.m.i, il Concessionario da atto di essere stato informato che i dati contenuti nel presente contratto verranno trattati esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti comunali in materia. -----

**Art. 67 – Allegati -----**

Si intendono far parte del presente contratto, anche se non vengono materialmente allegati: -----

- Determina di \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ -----
- il Capitolato speciale di Concessione e i suoi allegati -----
- offerta-----
- la cauzione -----
- Le polizze Assicurative -----
- 

Non è stata data lettura dei documenti richiamati su espressa richiesta delle

parti, in quanto alle stesse ampiamente noti. -----

**-Art .68 – Altri riferimenti normativi -----**

Per quanto non espressamente previsto nel presente contratto le Parti rinviano alle norme vigenti in materia di Contratti Pubblici. -----

Il presente contratto è stipulato in forma pubblica amministrativa ed è stato letto alle parti che lo accettano integralmente e lo sottoscrivono in forma autografa. -----

Esso, dattiloscritto da persona di mia fiducia, si compone di numero pagine \_\_\_\_\_ intere e numero righe \_\_\_\_\_ fin qui senza firme.----

Esso è trasformato in documento informatico con apposizione della firma digitale da parte del sottoscritto Dott. Gianluca Marannano Vice Segretario Comunale rogante con certificato n° \_\_\_\_\_ valido fino al \_\_\_\_\_.------

-

IL RESPONSABILE DELL'AREA (Dott.sa Stefania Marcolin)

\_\_\_\_\_

IL CONCESSIONARIO \_\_\_\_\_

IL VICE SEGRETARIO COMUNALE

(MARANNANO Dott. Gianluca)

\_\_\_\_\_