

**AUTOCERTIFICAZIONE REQUISITI DI ORDINE GENERALE E DI
CARATTERE ECONOMICO FINANZIARIO**

CIG N.ZDF1F76EFE

**OGGETTO: AFFIDAMENTO DIRETTO PREVIA GARA INFORMALE DEI
SERVIZI SCOLASTICI DEL COMUNE DI MOMBELLO
MONFERRATO-**

Il/La sottoscritto/a _____,
nato/a a _____ (Prov. _____) il _____
nella sua qualità di (*titolare, legale rappresentante, procuratore speciale/generale, altro*)

dell'operatore economico (*denominazione e forma giuridica*) _____,
con sede legale in Via/Corso/Piazza _____, n. _____,
Cap. _____, Città _____ (Prov. _____),
C.F. _____ P.I. _____

DICHIARA E CERTIFICA

REQUISITI DI CARATTERE GENERALE

- 1) che non sussiste alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 1, del D.Lgs. 18 aprile 2016 n.50 e precisamente condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, anche riferita a un suo subappaltatore nei casi di cui all'art. 105, comma 6, per uno dei seguenti reati:
 - a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n.309, dall'articolo 291-quarter del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n.43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n.152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita dall'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;
 - b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317,318,319,319-ter, 319-quater, 320,321,322,322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354,355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile;
 - c) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità Europee;
 - d) delitti, consumati e tentati, commessi con finalità di terrorismo anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale, reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;

- e) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648 ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n.109 e successive modificazioni;
 - f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n.24;
 - g) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione;
- 2)che non sussistono , ai sensi dell'art.80, comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016 n.50, cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n.159 o di tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84, comma 4, del medesimo decreto;
- 3)che non sussistono, ai sensi dell'art.80 comma 4, del D.Lgs 18 aprile 2016 n.50, violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- 4)che non ricorrano, ai sensi dell'art. 80, comma 5, del D.Lgs. 18 aprile 2016 n.50 le seguenti situazioni:
- a) la stazione appaltante possa dimostrare con qualunque mezzo adeguato la presenza di gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e di sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3, del presente codice;
 - b) l'operatore economico si trovi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, o nei riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'articolo 110;
 - c) la stazione appaltante dimostri con mezzi adeguati che l'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità. Tra questi rientrano: le significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione anticipata, non contestata in giudizio, ovvero confermata all'esito di un giudizio, ovvero hanno dato luogo ad una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni; il tentativo di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate ai fini di proprio vantaggio; il fornire, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione , la selezione o l'aggiudicazione ovvero l'omettere le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione;
 - d) la partecipazione dell'operatore economico determini una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2, non diversamente risolvibile;
 - e) una distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento degli operatori economici nella preparazione della procedura d'appalto di cui all'articolo 67 non possa essere risolta con misure meno intrusive;
 - f) l'operatore economico sia stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n.231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblicazione amministrativa, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n.81;
 - g) l'operatore economico iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione;
 - h) l'operatore economico abbia violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n.55. L'esclusione ha durata di un anno

decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa;

- i) l'operatore economico non presenti la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n.68, ovvero [non] autocertifichi la sussistenza del medesimo requisito;
- l) l'operatore economico che, pur essendo stato vittima dei reati previsti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n.152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n.203, non risulti aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n.689. La circostanza di cui al primo periodo deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno precedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha omesso la predetta denuncia, dal Procuratore della Repubblica procedente all'ANAC, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio;
- m) l'operatore economico si trovi rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale;
- 5) che nei confronti suoi e dei soggetti con poteri di rappresentanza non sussistono cause di esclusione dalla partecipazione alle gare d'appalto, ai sensi della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture;
- 6) di non trovarsi, in ogni caso, in nessuna delle ipotesi di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione ai sensi delle norme vigenti;
- 7) di aver correttamente adempiuto agli obblighi di sicurezza e salute dei lavoratori previsti dalla vigente normativa, D.Lgs. 81/2008;
- 8) barrare la voce che interessa

di non essersi avvalso dei piani individuali di emersione di cui alla legge 18 ottobre 2001, n.383 per come modificato dal D.L. 25 settembre 2002 n.210 convertito con Legge 22 novembre 2002 n.266;

(oppure)

che l'impresa si è avvalsa di piani individuali di emersione al lavoro sommerso ma che il periodo di emersione si è concluso;

- 9) l'assenza di misure interdittive irrogate ai sensi della circolare n.1733 del 3/11/2006 pubblicata nella G.U. n.261 del 9/11/2006 e rettificata nella G.U. n.282 del 4 dicembre 2006;
- 10) di applicare a favore dei lavoratori dipendenti (se di Cooperative anche verso i soci) condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti da i contatti di lavoro e degli accordi locali integrativi degli stessi, nel rispetto delle norme e procedure previste dalla normativa vigente in materia;
- 11) di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti del Comune di Mombello Monf che, nel corso del triennio precedente la cessazione del rapporto di lavoro abbiano esercitato nei propri confronti poteri autoritativi o negoziali per conto dell'Amministrazione Comunale medesima;
- 12) di aver preso visione dei documenti di gara e dei luoghi di esecuzione dei servizi;
- 13) di accettare senza condizione o riserva alcuna tutte le norme e disposizioni contenute nel relativo capitolato di appalto;

14) di autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti – ai sensi del D.Lgs. n.241/90 – la facoltà di “accesso agli atti”, la Stazione Appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara

Oppure

di non autorizzare l’accesso agli atti inerenti le parti relative all’offerta tecnica che saranno espressamente indicate con la presentazione della stessa, ovvero delle giustificazioni dei prezzi eventualmente chieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale, indicando i motivi.

15) di mantenere regolari posizioni previdenziali ed assicurative presso l’INPS (matricola n°.....), l’INAIL (matricola n°.....) e di essere in regola con i relativi versamenti e di applicare il CCNL del settore.....;

16) che la ditta ha la seguente denominazione o ragione sociale

.....
 Che l’impresa è iscritta nel registro delle Imprese della CCIAA di....., per le seguenti attività....., ed attesta i seguenti dati:
 n. iscrizionenel registro delle imprese;
 data di iscrizione.....;

17) Di possedere i seguenti requisiti:

REQUISITI DI CARATTERE ECONOMICO FINANZIARIO

- Di aver realizzato nel triennio 2014/2016 un fatturato annuo nel settore PRINCIPALE (REFEZIONE SCOLASTICA) di attività oggetto dell’appalto non inferiore ad € 50.000,00.

ANNO	FATTURATO

REQUISITI DI CARATTERE TECNICO ORGANIZZATIVO

- Di aver gestito nel triennio 2014/2016 a regola d’arte e con buon esito, i seguenti servizi oggetto dell’appalto con l’indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi; fatturato specifico per servizi analoghi:

ANNO SCOLASTICO	IMPORTO	TIPO DI SERVIZIO	LUOGO DI ESECUZIONE STAZIONE APPALTANTE	DI E

Con l’indicazione per i singoli appalti, dei Committenti e la durata dei servizi.

- di disporre di una struttura tecnico organizzativa idonea a garantire un'efficiente gestione dei servizi oggetto dell'appalto, nel rispetto delle prescrizioni contenute nel capitolato speciale e, comunque, delle condizioni indicate in sede di offerta;
- 18) di ritenere l'offerta economica presentata remunerativa giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
 - a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi;
 - b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono aver influito o influire sia sulla prestazione di servizi, sia sulla determinazione della propria offerta;
- 19) **(da compilare solo per consorzi fra società cooperative o tra imprese artigiane e consorzi stabiliti di cui all'articolo 45 comma 2 lettera b) e c) del D.Lgs. n.50/2016; esclusi i consorzi ordinari e altre tipologie di concorrenti)**
 di concorrere per i consorziati di cui all'allegato elenco; (indicare denominazione e sede legale di ciascun consorziato)

.....

Le consorziate sono tenute a rendere tutte le dichiarazioni di cui al presente modello fac-simile.

- 20) **(da compilare solo nel caso di associazione temporanee non ancora costituiti)**
 che in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo a.....;
- 21) Di essere informato ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.
- 22) Il domicilio, l'indirizzo di posta elettronica al quale devono essere inviate le comunicazioni sono i seguenti:

domicilio.....
 numero fax.....indirizzo di posta
 elettronica.....
 PEC.....

Sottoscrivere la presente dichiarazione consapevole delle responsabilità pensali, amministrative e civili in caso di dichiarazioni false o incomplete.

Avvertenza: Allegare la fotocopia di un documento di riconoscimento, in corso di validità, del sottoscrittore.

Data: _____

IL DICHIARANTE

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA CASELLARIO GIUDIZIALE E CARICHI PENDENTI

Spett.le Comune di Mombello Monf

p.zza Municipio n.2
Cap 15020 Mombello Monf (AL)

Affidamento diretto previa gara informale **DEI SERVIZI SCOLASTICI PRESSO IL COMUNE DI MOMBELLO MONFERRATO**

CIG N.ZDF1F76EFE

- ULTERIORE DICHIARAZIONE A CORREDO DELLA DOMANDA

Il sottoscritto
nato a Prov. il
residente nel Comune di Prov. Stato
Via/Piazza n.
CODICE FISCALE
in qualità di
dell'impresa
con sede nel Comune di Prov. Stato
Via/Piazza n.
con codice fiscale: Partita IVA:
telefono Fax

DICHIARA

che nei propri confronti non sono state pronunciate sentenze di condanna passate in giudicato, oppure sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per i seguenti reati:

- a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonchè per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del DPR 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291-quater del DPR 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;
- b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonchè all'articolo 2635 del codice civile;
- c) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
- d) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
- e) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;

f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;

g) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione.

OPPURE

Che nei propri confronti sono state pronunciate le seguenti condanne ivi comprese quelli che, con riferimento ai reati di cui all'art. 80, c. 1 del D.lvo 50/2016, hanno comportato l'applicazione di una pena detentiva non superiore a 18 mesi ovvero abbiano riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definite per le singole fattispecie di reato o al comma 5 dell'art. 80 del D.Lvo n. 50/2016:

.....
.....
.....

E CHE

Nel caso di sentenze a carico per i reati dell'art. 80, c. 1 del D.Lvo n. 50/2016, che hanno comportato l'applicazione della pena detentiva non superiore a 18 mesi ovvero abbiano riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita per le singole fattispecie di reato, o al comma 5, è stato risarcito o ci si è impegnati a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito e di aver adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti, come risulta dalla seguente documentazione che si allega alla dichiarazione:

.....
.....

che nei propri confronti non sussistono cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto e di non avere pendenti procedimenti per l'applicazione delle misure di prevenzione della sorveglianza.

che nei propri confronti non sono state emesse sentenze ancorché non definitive relative a reati che precludono la partecipazione alle gare di appalto anche in assenza nei suoi confronti di un procedimento per l'applicazione di una misura di prevenzione o di una causa ostativa ivi previste, pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, non risultino aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689.

Letta e confermata la propria dichiarazione, il dichiarante la sottoscrive.

Data, _____

Firma per esteso del dichiarante

.....

Avvertenza: Allegare la fotocopia di un documento di riconoscimento, in corso di validità, del sottoscrittore

MODELLO OFFERTA ECONOMICA

OGGETTO: AFFIDAMENTO DIRETTO PREVIA GARA INFORMALE DEI SERVIZI SCOLASTICI PRESSO IL COMUNE DI MOMBELLO MONFERRATO – CIG N.ZDF1F76EFE.

Il/La sottoscritto/a _____,
nato/a a _____ (Prov. _____) il _____
nella sua qualità di (*titolare, legale rappresentante, procuratore speciale/generale, altro*)

dell'operatore economico (*denominazione e forma giuridica*) _____,
con sede legale in Via/Corso/Piazza _____, n. _____,
Cap. _____, Città _____ (Prov. _____),
C.F. _____ P.I. _____

Al fine di concorrere all'aggiudicazione DEI SERVIZI SCOLASTICI da espletarsi nell'anno scolastico 2017/2018, in conformità all'Offerta Tecnica formulata in sede di gara e al Capitolato Speciale d'Appalto.

OFFRE

1) REFEZIONE SCOLASTICA

Il **ribasso** del _____ % (**in lettere:** _____),
sul prezzo posto a base di offerta, pari ad **€ 6,50 oltre IVA per ogni pasto fornito**,
comprensivo di tutte le prestazioni contrattuali oggetto di affidamento.

2) SCODELLAMENTO PASTI

Il **ribasso** del _____ % (**in lettere:** _____),
sul prezzo posto a base di offerta, pari ad **€ 18,00 oltre IVA per ogni ORA**, comprensivo di
tutte le prestazioni contrattuali oggetto di affidamento.

3) ASSISTENZA SCUOLABUS

Il **ribasso** del _____ % (**in lettere:** _____),
sul prezzo posto a base di offerta, pari ad **€ 12,50 oltre IVA per ogni ORA**, comprensivo di
tutte le prestazioni contrattuali oggetto di affidamento.

4) PRESCUOLA

Il **ribasso** del _____ % (**in lettere:** _____),
sul prezzo posto a base di offerta, pari ad **€ 18 oltre IVA per ogni ORA**, comprensivo di tutte le
prestazioni contrattuali oggetto di affidamento.

Data: _____

FIRMA DELL'OFFERENTE



COMUNE DI MOMBELLO MONFERRATO

Provincia di Alessandria
Piazza Municipio 2
tel.0142/944101
fax.0142/944698 dedicato
c.f.00450140066

CIG N.ZDF1F76EFE

COMUNE DI MOMBELLO MONFERRATO

**CAPITOLATO D'APPALTO PER
L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI SCOLASTICI
Comprensivo del servizio di refezione scolastica**

A.S. 2017/2018

- 1) PARTE PRIMA REFEZIONE SCOLASTICA;**
- 2) PARTE SECONDA SCODELLAMENTO PASTI**
- 3) PARTE TERZA ASSISTENZA SCUOLABUS**
- 4) PARTE QUARTA PRESCUOLA**
- 5) NORME COMUNI**

Il presente Capitolato riguarda l'insieme dei servizi scolastici e precisamente:

- 1) Refezione
- 2) Scodellamento pasti
- 3) Assistenza scuolabus
- 4) Prescuola

L'offerta dovrà indicare un ribasso a seconda delle varie tipologie di servizio che devono comunque tutte essere previste a pena esclusione.

PARTE PRIMA REFEZIONE SCOLASTICA

CRITERI DI ORDINE GENERALE

Art. 1 - Oggetto

L'appalto ha per oggetto: preparazione, confezione e distribuzione di pasti caldi, nel rispetto delle relative tabelle dietetiche nella scuola primaria per un numero di circa 3700 pasti annui presunti.

Il numero di pasti previsto dal presente capitolato non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato alle frequenze ed a circostanze ed eventualità non prevedibili; il numero dei pasti potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici del Comune, o per motivi indipendenti dall'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale si impegna pertanto a corrispondere il numero dei pasti effettivamente erogati.

Art. 2 - Durata contrattuale

Il contratto ha durata per anni uno decorrenti dall'anno scolastico 2017/2018.

L'anno scolastico si considera con presumibile inizio nel mese di settembre e termine nel mese di giugno salvo modifiche al momento non programmabili.

Inizio, fine ed interruzioni del servizio devono essere conformi al calendario scolastico, così come comunicato dall'Istituto Comprensivo di Cerrina.

Art. 3 - Carattere del Servizio

Il servizio, è da considerarsi servizio di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso o interrotto o abbandonato.

In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, del servizio e, in genere, per ogni inosservanza degli obblighi previsti dal presente capitolato, eccettuati i casi di forza maggiore, il Comune di Mombello Monferrato potrà sostituirsi, senza formalità di sorta, all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio del servizio, con rivalsa delle spese a carico del concessionario stesso, e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questo applicabili e dall'eventuale risarcimento danni.

Nello svolgimento della fornitura la Ditta appaltatrice è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici", e s.m.i.

Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della L.146/1990 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e s.m.i.

Art. 4 - Gestione del Servizio

L'Ente affida al gestore, il servizio di preparazione, e confezione della somministrazione, nei giorni lavorativi, del pasto diurno agli alunni della scuola elementare.

Il gestore effettuerà tale servizio negli appositi locali a ciò adibiti presso il complesso delle scuole sito in Via Roma 57 per la preparazione e confezione per la distribuzione, con proprio personale e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

Ai sensi dell'art. 105 comma 1 del D.Lgs. 50/2016, si precisa che non è ammesso subappalto.

Verranno consegnati in uso al gestore tutti gli impianti ed attrezzature attualmente esistenti in detti locali per l'espletamento del servizio di mensa.

Il gestore ne dovrà effettuare la riconsegna al termine del contratto.

Il gestore è impegnato a mantenere a sua cura e sue spese in perfetto stato di pulizia e conservazione, salvo la normale usura, tutti gli impianti e le attrezzature anzidette e pertanto dovrà provvedere al reintegro dei beni comunque danneggiati dal proprio personale.

Il Comune assicura il rinnovo delle varie attrezzature di cucina e di sala in funzione delle necessità derivanti dal normale logorio d'uso ovvero da cambiamenti normativi in materia, previa richiesta scritta da parte della Ditta appaltatrice del servizio.

Art. 5 - Modalità di Adesione

Le modalità relative alla presenza degli aventi diritto ai pasti, nonché al versamento del contributo da parte dei commensali, sono le seguenti:

"Chi intende usufruire del servizio dovrà munirsi di Buoni Pasto. Giornalmente si dovrà presentare il Buono al personale incaricato dalla ditta, che gestisce il servizio".

Il buono deve essere consegnato giornalmente, in quanto il Comune pagherà il servizio mensa a consuntivo dei buoni pasto presentati.

Il buono pasto consegnato e non usufruito potrà essere restituito all'utente solo nel caso in cui dia tempestiva comunicazione dell'uscita dalla scuola, entro le ore 10.00.

Art. 6 - Organizzazione del Servizio

Il servizio avrà luogo **tre giorni a settimana**, lunedì martedì e giovedì, ad eccezione delle festività civili e religiose ricadenti in tali giorni. La Mensa Scolastica rimarrà aperta secondo le esigenze derivanti dall'orario delle lezioni.

Il servizio potrà essere effettuato in misura ridotta o soppresso in ogni altra giornata di chiusura delle scuole per qualsiasi motivo (maltempo, scioperi, ecc), nel qual caso se ne darà preavviso al gestore con congruo anticipo.

L'intera responsabilità organizzativa sarà a carico della Ditta appaltatrice.

Art. 7 - Personale addetto alla Refezione

Il personale, che dipenderà ad ogni effetto direttamente dall'impresa dovrà essere capace e fisicamente valido.

Il personale dovrà mantenere in servizio un contegno irreprensibile e decoroso.

Lo stesso dovrà, in servizio, essere vestito e calzato decorosamente rispettando le norme igienico-sanitarie.

L'impresa dovrà osservare nei confronti dei propri dipendenti tutte le leggi, regolamenti, disposizioni, contratti normativi salariali e previdenziali, disciplinanti i rapporti di lavoro.

Art. 8 - Obblighi assunti dal gestore

Il servizio di gestione delle mense verrà effettuato dal gestore con proprio personale professionalmente qualificato, a garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso.

Sono considerate cause di forza maggiore che possono giustificare l'eventuale occasionale sospensione della fornitura, gli eventuali scioperi generali o di categoria, in cui è inquadrato il personale addetto.

Sono altresì considerate cause di forza maggiore gli eventi eccezionali ed imprevedibili quali terremoto, alluvioni, ecc....

Negli altri casi resterà a carico del gestore stesso l'onere che sarà sopportato per assicurare comunque il servizio diretto di mensa; da concordare di volta in volta il reintegro dell'Ente dei maggiori costi sostenuti.

Il gestore si obbliga a sostituire temporaneamente il personale eventualmente assente, qualunque sia il motivo.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e suppellettili da tavolo e da cucina, sia infine, in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dalla normativa vigente in materia.

In carenza di tempestive segnalazioni da parte del gestore in merito a quanto precede, l'Ente resta esonerato da ogni responsabilità civile e penale connessa che viene assunta appieno dal gestore.

In ogni caso l'Ente si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di quegli elementi che, per inidoneità fisica o, comunque, a suo giudizio non riconosciute in possesso dei requisiti indispensabili per il disimpegno dei compiti lavorativi di destinazione presso un Ente Pubblico.

L'Ente si riserva la facoltà di esercitare in ogni momento il controllo della scrupolosa osservanza delle norme igieniche di cui sopra, della conservazione e somministrazione dei pasti e dei generi di consumo adoperati, nonché il diritto, attraverso i propri rappresentanti, di controllare ogni fase attinente all'esecuzione del servizio, senza che ciò sollevi il gestore dalle proprie responsabilità.

Qualora le adesioni al servizio fossero superiori a cinquanta utenti dovranno essere preposti numero due addetti al servizio refezione.

Art. 9 - Oneri a carico del gestore

Il servizio verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio del gestore, al quale è fatto tassativo divieto di qualunque forma di subappalto, anche parziale.

Fra gli oneri a carico del gestore si indicano in particolare:

- a) Il possesso di licenze e permessi e l'ottemperanza di ogni adempimento necessario, richiesti da qualsivoglia disposizione prevista dalle norme di legge ed equiparate vigenti.
- b) Il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio.
- c) Le spese per il corredo e le spese direttamente o indirettamente appartenenti al personale del gestore ed agli adempimenti relativi.
- d) L'approvvigionamento delle vivande e degli ingredienti di cucina nelle misure necessarie e sufficienti per l'adempimento degli obblighi contrattuali.
- e) I materiali di consumo per la pulizia e le spese di manutenzione delle attrezzature.
- f) Le spese di assicurazione per responsabilità civile nei confronti dell'Ente stesso contro tutti i possibili rischi derivanti ai commensali dalla somministrazione e consumazione dei pasti.
- g) Le spese per la pulizia dei locali adibiti a cucina e quelle relative all'allontanamento di tutti i rifiuti risultanti dalle cucine.
- h) La fornitura di tovaglie in carta per i tavoli e tovaglioli.

Il gestore si impegna, per quanto concerne il personale da esso dipendente, all'osservanza di tutte le norme di legge a tutela del personale stesso (esonorando pertanto l'Ente da ogni noia, molestia o danno al riguardo) nonché al rispetto dei contratti collettivi di lavoro a tale personale riferibili.

Pertanto dovrà essere garantita l'assunzione con passaggio diretto del personale addetto al servizio di refezione in servizio presso l'impresa precedente aggiudicataria del servizio, alle stesse condizioni giuridiche ed economiche previste dalle disposizioni contrattuali di categoria per la qualifica rivestita.

Art. 10 - Locali

La predisposizione ed il confezionamento dei pasti dovrà avvenire presso la Cucina dell'Istituto scolastico sito in Via Roma 57 con accesso da Piazza Municipio 2.

Art. 11 - Menù

Il diritto del commensale al pasto si concretizza in un primo piatto, in un secondo piatto con contorno, frutta fresca, pane, acqua minerale, in base al menù approvato dalla locale A.S.L.

Qualsiasi variazione dello stesso dovrà essere apportata nel rispetto delle indicazioni riportate al successivo Capitolo VI, ed approvata dall' A.S.L. competente per territorio. (Allegato C).

Dovranno essere rispettati i suddetti menù, salvo specifiche patologie di tipo cronico o in casi di allergie ed intolleranze alimentari, debitamente comprovate con presentazione di certificato medico specialistico ed eccezioni di volta in volta approvate.

Art. 12 - Pasto

La composizione dei piatti potrà, comunque, ove le dette regole lo suggerissero, essere variata, sempre che gli ingredienti impiegati risultino qualitativamente, quantitativamente e di potere calorico non inferiore a quelli indicati, previa approvazione della locale A.S.L.

E' consentito occasionalmente, previa autorizzazione comunale, ed in particolare in occasione di festività civili e religiose, il ricorso alla sperimentazione. Vale a dire l'introduzione sporadica di preparazioni alternative, di uguale contenuto calorico e proteico rispetto ai pasti previsti dal menu abitualmente in distribuzione. Il ricorso alla sperimentazione non darà diritto al riconoscimento alla ditta di un corrispettivo per il pasto aggiuntivo rispetto a quanto pattuito per l'appalto del servizio.

Nella determinazione del prezzo del pasto completo il gestore deve tenere conto di ogni e qualsiasi onere, diretto o indiretto, che dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio nell'intero periodo contrattuale.

E' perciò esclusa a priori qualsiasi possibilità di revisione del prezzo, avendo di ciò tenuto conto l'Ente nell'assegnare al gestore il servizio ed il gestore nel formulare l'offerta.

I pagamenti verranno effettuati a sessanta giorni dalla data di ricevimento della fattura, per esigenza di flussi di cassa, da presentarsi mensilmente da parte del gestore, in cui verrà evidenziato il numero dei pasti consumati.

I generi alimentari, sia da consumare crudi che cotti, saranno sempre di prima qualità (o, a seconda del prodotto, di qualità extra o di prima qualità) e dovranno essere forniti da ditte di primaria importanza nazionale; si tratterà, in ogni caso, di generi approvvigionati e confezionati nelle condizioni dietetiche e sanitarie di massima garanzia e l'Ente si riserverà il diritto di controllare in qualunque momento l'osservanza di quanto sopra.

Si conviene l'esclusione della fornitura di cibi precotti, salvo nel caso in cui per motivi contingibili e urgenti al fine di garantire il servizio di refezione si renda indispensabile ricorrere a detta modalità di preparazione del pasto. In tal caso la fornitura dovrà essere fatta esclusivamente a richiesta dell'Ente per periodi determinati, fino al perdurare della causa che ha reso necessario il pasto precotto.

Art. 13 - Norme per la gara

L'appalto viene aggiudicato con ricorso alla procedura di cui all'art. 36 comma 2, 95 comma 3, e 144 del D.Lgs. 50/2016.

Il corrispettivo a base di gara è di 6,50 a pasto oltre I.V.A. a norma di legge.

L'importo presunto messo a base dell'appalto del presente contratto ammonta ad € 24.050,00, oltre I.V.A. Il prezzo è unico per i vari ordini di scuola, anche se con menù differenziato nelle quantità.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere eventuali aumenti o diminuzioni della prestazione, agli stessi patti e condizioni del contratto.

▪ CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio sarà aggiudicato con provvedimento dell'Amministrazione Comunale alla ditta che avrà prodotto l'offerta con il criterio del prezzo più basso inferiore a quello posto a base di gara ai sensi dell'art.36, comma 2 lett a) ed art. 95 comma 3 del D.L.gs. n.50/2016.

LA GESTIONE DELLE STRUTTURE

Art. 14 - Locali ed Attrezzature

Il Comune concede all'Aggiudicatario in comodato d'uso gratuito quanto segue:

- **Il locale cucina e relative pertinenze (bagno, spogliatoio personale);**
- **I locali di servizio alla cucina (es. celle, dispense, montavivande, etc.);**
- **Le attrezzature in dotazione al locale cucina per la preparazione dei pasti e per l'apparecchiamento dei tavoli;**
- **I contenitori per la raccolta dei rifiuti (solidi urbani e speciali).**

2 - Sono a carico del Comune, nel limite dell'occorrente per l'esecuzione del servizio di ristorazione, la fornitura dell'acqua, gas e dell'energia elettrica.

3 - L'Aggiudicatario dovrà curare la manutenzione ordinaria (es. verifiche giornaliere, pulizia e sanificazione, disinfezione, etc.) e straordinaria, la custodia dei locali e delle attrezzature in comodato d'uso.

4 - L'Aggiudicatario sarà responsabile del corretto e regolare utilizzo dei locali, delle attrezzature in dotazione e dei contenitori concessi in comodato d'uso gratuito. Il Comune declina ogni responsabilità per qualunque danno arrecato a persone e/o cose che dipenda da un non corretto e regolare utilizzo dei predetti locali/contenitori/attrezzature in dotazione, da parte dell'impresa aggiudicataria.

5 - All'interno dei locali (cucina, pertinenze, locali di servizio) concessi in comodato d'uso gratuito, così come in ogni altro vano e/o ambiente della Struttura, è proibito dare ricovero a materiali e/o cose che non siano attinenti al servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto, fatta salva l'autorizzazione del Comune.

6 - L'Aggiudicatario dovrà curare l'ordine dei locali concessi in comodato d'uso, nonché la pulizia delle attrezzature in dotazione.

7 - Il Comune non risponde di eventuali danni e/o sottrazioni di quanto riposto in detti locali concessi in comodato d'uso.

ART.15 – MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE IN DOTAZIONE AL LOCALE “CUCINA”.

1 - La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in dotazione al locale cucina concesse in comodato d'uso gratuito e la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli impianti (es. fornelli, etc.) della cucina/centro cottura concessi in comodato d'uso gratuito sono totalmente a carico dell'Aggiudicatario, e comprese nel servizio di ristorazione.

2 - Sono a carico dell'Aggiudicatario tutti gli oneri connessi alle manutenzioni come sopra specificate delle attrezzature e macchinari, tra cui a titolo esemplificativo l'effettuazione della chiamata telefonica del tecnico competente, la riparazione, etc.

3 - L'esecuzione di tutti gli interventi di manutenzione dovrà essere realizzata sotto la piena responsabilità civile e penale dell'Aggiudicatario e gli interventi eseguiti dovranno essere annotati su apposito “Registro delle manutenzioni”, previo parere o secondo le indicazioni dell'Ufficio Tecnico del Comune.

4 - L'Ente si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, degli impianti, delle attrezzature in dotazione e se gli interventi eseguiti sono riportati sul registro di manutenzione di cui al capoverso precedente.

5 - L'Aggiudicatario dovrà attivare un servizio di pronto intervento di manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente, in caso di guasti alle attrezzature, in particolare al centro cottura e ad ogni altra attrezzature utile e indispensabile alla fornitura dei pasti. Il nominativo del responsabile di tale servizio di

pronto intervento di manutenzione, reperibile, dovrà essere comunicato formalmente al Comune prima dell'inizio del servizio.

6 - Gli interventi di manutenzione effettuati dall'Aggiudicatario in nessun caso dovranno essere di impedimento alla continuità del servizio. In caso di interventi particolari che possono compromettere la regolare esecuzione del servizio, l'impresa è tenuta a concordare con l'Ente modalità alternative provvisorie di gestione, senza interruzione alcuna fino al momento dell'esecuzione delle operazioni di manutenzione necessarie. Tra le **modalità alternative provvisorie di gestione**, previa autorizzazione del Comune, potrà essere prevista la preparazione dei pasti presso un centro cottura ubicato all'infuori della Struttura, in ogni caso a una distanza stradale massima di 30 minuti di percorrenza dalla Struttura, dimostrata con metodo di calcolo telematico (es. Google Maps).

ART. 16 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO PER L'AGGIUDICATARIO.

1 – L'Aggiudicatario dovrà nominare un **Responsabile del servizio**, unico, con comprovata esperienza nel settore della ristorazione, che sarà il riferimento di tutti i rapporti con il Comune e responsabile dell'esecuzione dei servizi, della turnazione/programmazione del personale, con funzioni di coordinamento del personale.

2 – Detto Responsabile del servizio, munito di specifico mandato, avrà la piena rappresentanza dell'Aggiudicatario nei confronti del Comune, con la conseguenza che tutte le comunicazioni e/o eventuali contestazioni di inadempienza potranno essere allo stesso indirizzate.

3 – Detto Responsabile del servizio dovrà essere a conoscenza di tutte le norme che disciplinano i servizi, ivi compreso il presente Capitolato Speciale d'Appalto e il Contratto e la normativa nazionale e regionale.

4 – Detto Responsabile dovrà essere sempre reperibile telefonicamente, e dovrà assicurare la propria presenza, almeno una volta a settimana, e su richiesta del Comune presso la Struttura per conferire con la Direzione del Comune e/o i suoi addetti.

5 – All'atto della sottoscrizione del contratto e comunque su richiesta del Comune, l'Aggiudicatario dovrà comunicare alla Stazione Appaltante il nominativo del Responsabile del servizio, nonché i relativi recapiti di telefono, di telefax e di posta elettronica (qui di seguito indicati, per brevità, "recapiti").

6 – L'Aggiudicatario dovrà comunicare per iscritto, senza ritardo, alla Stazione Appaltante eventuali variazioni al suddetto nominativo e ai recapiti che si rendessero necessarie durante il periodo di affidamento dei servizi. In caso di impedimento personale o assenza, l'Aggiudicatario o il Responsabile medesimo dovranno comunicare, per iscritto, il nominativo di un Sostituto e i relativi recapiti.

7 – La persona che ricopre il ruolo di Responsabile del Servizio e di Responsabile del servizio di pronto intervento di manutenzione di cui all'art.20, possono coincidere.

ART. 17 – LICENZE E AUTORIZZAZIONI SANITARIE. UTENZE PUBBLICHE.

1 – L'Aggiudicatario deve essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze di esercizio, nonché di ogni altra eventuale documentazione amministrativa richiesta dalla legge, per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto. Tutte le autorizzazioni dovranno essere intestate al legale rappresentante dell'Aggiudicatario e saranno trattenute in semplice copia fotostatica dall'Ente, pena l'applicazione delle penali previste al successivo art.13.

2 – Sono a carico del Comune le spese per le utenze dell'energia elettrica, del gas e acquedotto relative alla cucina/centro cottura ubicata nella Struttura.

3 – Qualora per mutate prescrizioni normative o per necessità comunque legate all'espletamento del servizio oggetto dell'appalto si rendesse necessario modificare le autorizzazioni sanitarie vigenti per l'esercizio dell'attività e/o presentare nuove S.C.I.A., ogni adempimento tecnico/amministrativo previsto dalla normativa vigente, preliminarmente all'inizio dell'attività, farà comunque carico all'Aggiudicatario.

ART. 18 – DESTINAZIONE D'USO DEL LOCALE CUCINA E PERTINENZE.

1 - L'Aggiudicatario si obbliga irrevocabilmente, sin d'ora, e per tutta la durata dell'appalto a non mutare, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso del locale "cucina" e relative pertinenze, ivi inclusi i locali di servizio, ad esso concessi in comodato d'uso gratuito. In caso di inadempimento si applica l'art. 1804 del Codice Civile, e la richiesta di restituzione dei locali comporta la risoluzione contrattuale.

2 – Il locale "cucina", ivi inclusi i locali di servizio, della Struttura dovranno essere esclusivamente impiegati per la preparazione dei pasti in favore dell'Utenza dell'Ente.

ART. 19 – ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO. INFORMAZIONI AGLI UTENTI.

1 – Oltre a tutti gli altri oneri previsti a carico dell'Aggiudicatario dai documenti di gara e dall'offerta presentata, sono a carico dell'Aggiudicatario i seguenti oneri:

- Approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari che devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e nel rispetto di quanto previsto dai Menù che possono essere richiesti in copia a codesto ente. Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti;
- Stoccaggio delle derrate alimentari nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini dei locali concessi in comodato d'uso gratuito dal Comune, assumendosi il rischio della loro conservazione. I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.
- Pulizia e sanificazione ordinaria della attrezzature in dotazione ivi compreso il pentolame e le stoviglie;
- Approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia e sanificazione delle attrezzature in dotazione e delle stoviglie e del pentolame. Detti materiali utilizzati dovranno avere caratteristiche conformi alle disposizioni di legge ed ecocompatibili.
- E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati e consumati durante la giornata;
- Al termine del contratto, restituire al Comune ogni locale, attrezzatura in dotazione di cui all'art. 19, concessogli in comodato d'uso gratuito.

2 – L'Aggiudicatario deve rendere disponibile all'Ente e conservare presso il locale cucina, per un eventuale controllo, l'elenco e le etichette delle materie prime / derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativo dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, idonee certificazioni di qualità, etc. I documenti dovranno essere dedicati e quindi riportare solo le merci destinate alla preparazione dei pasti dell'Ente.

TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

Art. 20 DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA CUCINA E LO STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI

La cucina riceve le materie prime, le stocca e le trasforma in pasti che vengono somministrati senza alcuna logistica esterna, salvo quanto previsto all'art. 10.

La cucina funge da preparatore e da polmone di stoccaggio delle materie prime.

Le procedure di gestione delle materie prime devono basarsi sui seguenti principi:

la regola FIFO (First in - first out, ovvero ciò che entra prima deve uscire prima);

verifica delle date di scadenza;

verifica delle catene del freddo (per le derrate deperibili);

primo controllo al ricevimento;

in modo tale da garantire sempre il rifornimento puntuale di prodotti al meglio delle loro caratteristiche nutrizionali, organolettiche e sanitarie.

Gli alimenti devono essere preparati poco prima del consumo. Conseguentemente, per i prodotti cotti, sono ridotti i tempi di permanenza a temperature elevate, che determinano il decadimento qualitativo del prodotto.

I pasti dovranno essere erogati negli appositi spazi presenti presso la scuola elementare.

Attività di controllo potrà essere svolta in qualsiasi momento dalla stazione appaltante in ordine ai seguenti aspetti:

qualità dei pasti somministrati;

quantità;

tempi di distribuzione;

gestione delle strutture;

gestione del personale;

soddisfazione dell'utenza.

Verso l'utenza deve essere garantita la massima trasparenza sulla qualità degli alimenti.

Verso gli organi di controllo è necessaria la massima trasparenza su tutte le situazioni di rischio eventualmente riscontrate.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI CRITERI DI CONTROLLO

Art. 21 - La Gestione degli Acquisti

Il presente documento definisce i criteri e i parametri base supportanti la scelta delle materie prime nel servizio di ristorazione, con individuazione del prodotto di qualità richiesto per la fornitura dei pasti.

Il comune di Mombello Monf. , quale Ente committente, si riserva la facoltà di effettuare verifiche in loco del rispetto di quanto prescritto al precedente comma.

Il rispetto del capitolato delle materie prime è garanzia qualitativa della fornitura del pasto, subordinato ai seguenti dettami:

- esclusivo rifornimento di merce in confezione originale integra;
- definizione della categoria merceologica e delle caratteristiche qualitative/commerciali;
- garanzia di uniformarsi alle esigenze del servizio appaltato in ordine a:
tempi di rifornimento;
orari di consegna della merce;

Dovrà essere garantito il rispetto degli indici di contaminazione microbiologica, stabiliti nell'allegato 8 della D.D. 20/08/2002 n. 120 della Direzione Sanità Pubblica della Regione Piemonte, recante le Linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte, allegato sub b) al presente capitolato sì da farne parte integrante e sostanziale. Saranno comminate le seguenti penalità di ordine economico relative a ciascuna fattispecie di infrazione con superamento dei vincoli e dei limiti predefiniti:

- da un minimo di €. 250,00 ad un massimo di €. 500,00 a seconda della gravità dell'infrazione, per superamento di valore massimo accettabile degli indici di contaminazione microbiologica;
- da un minimo di €. 500,00 ad un massimo di €. 2.500,00 a seconda della gravità dell'infrazione per superamento di valore massimo secondo la normativa vigente (allegato 8 DD 120/2002).

Art. 22 - Gestione delle Materie Prime

La ditta appaltatrice del servizio dovrà attenersi scrupolosamente alle procedure di gestione delle derrate nelle varie fasi del servizio, nel rispetto delle seguenti Regole base:

- le merci confezionate vanno mantenute nelle loro confezioni originali fino al momento dell'utilizzo;
- è vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
- occorre stabilire procedure di scongelamento, a garanzia della sicurezza e delle caratteristiche organolettiche del prodotto, e garantire l'uso del prodotto scongelato in giornata;
- si devono fissare i limiti di tempo massimo tra approvvigionamento e consumo e l'esclusione dal ciclo produttivo di derrate per cui, al momento della somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione;
- per alcuni prodotti preconfezionati (ad esempio alimenti sottovuoto o in atmosfera modificata) l'utilizzo delle eccedenze in confezioni aperte va regolamentata;
- per alcune tipologie di prodotti (es. uova e carni) si potrà rendere opportuna l'esclusione di preparazioni che non garantiscano la completa cottura.

Ferma restando la completa autonomia della Ditta Appaltatrice nella scelta delle fonti di approvvigionamento, che dovranno comunque essere tutte di provenienza nazionale, essa assicura che tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti saranno selezionati ed utilizzati nelle varie fasi garantendo il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria, ed assicurando un elevato standard di qualità nutrizionali.

Tutti i prodotti utilizzati dalla ditta appaltatrice dovranno, comunque, essere di ottima qualità e di prima scelta.

- E' vietato l'uso di dadi o preparati per brodo.
- E' vietato friggere più di una volta nello stesso olio.
- E' vietato l'uso di avanzi.
- E' da limitare l'uso di grassi di origine animale (burro) sia a caldo che a freddo
- E' da limitare l'utilizzo di margarina sia a caldo che a freddo

Precisazioni inerenti il ricettario allegato al menu:

- Parmigiano: leggasi Parmigiano Reggiano;
- olio: olio di oliva ovvero olio extravergine di oliva (possibilmente acidità: peso massimo 1 %, espresso come acido oleico);
- prosciutto: si intende prosciutto cotto nazionale senza polifosfati.
- banane: essendo prodotto di provenienza necessariamente estera, si richiede che non siano eccessivamente mature (macchie scure e polpa non consistente), né troppo acerbe, ma pronte al consumo nell'arco di 2/4 giorni per prodotto conservato a temperatura ambiente;

Art. 23 - Controlli Analitici

La Ditta appaltatrice del servizio di refezione scolastica dovrà effettuare verifica della conformità dei prodotti a quanto previsto nel proprio piano di autocontrollo.

L'appaltatrice dovrà emettere specifici provvedimenti a seguito del rilievo di non conformità (es. avvertimento, richiamo, sospensione o revoca).

La Ditta dovrà uniformarsi a quanto stabilito nell'allegato 3 comma 3.3 delle Linee Guida per la ristorazione scolastica in Piemonte, approvate con D.D. 20 Agosto 2002, n.120, per quanto concerne gli aspetti merceologici delle materie prime utilizzate per il servizio, ed in particolare:

- Carni Bovine e Suine; Carni Avicole; Carni di Coniglio;
- Carni macinate e preparazioni di Carne; Prodotti a Base di Carne;
- Prodotti Ittici;
- Uova e ovoprodotti;
- Latte e Prodotti derivati;
- Pane;;
- Pasta; Riso; Gnocchi;
- Oli Vegetali;
- Legumi secchi;;
- Prodotti ortofrutticoli freschi;
- Sale alimentare comune;
- Alimenti surgelati.

MENU E TABELLE DIETETICHE

Art. 24 - Educazione Alimentare

La refezione scolastica rappresenta un'importante opportunità per l'educazione nutrizionale e può favorire il cambiamento dei comportamenti alimentari, facilitando scelte nutrizionalmente corrette, permettendo assaggi di cibi diversi ed il confronto con scelte alimentari diverse da quelle tradizionali.

Il pranzo consumato a scuola assume inoltre valenze relazionali importanti: utilizzare il cibo come occasione di educazione e di socializzazione.

Il pasto in mensa è anche occasione di educazione al gusto intesa come attenzione al cibo in tutte le sue componenti organolettiche ed al modo in cui concorrono nella percezione e nell'apprezzamento del piatto, aspetto fondamentale soprattutto quando vengono presentati piatti nuovi, con sapori, profumi, colori e consistenza non familiari. Il ragazzo deve capire che l'apprezzamento di cibi diversi si ha anche con l'assaggio ripetuto e che il distaccarsi dai cibi morbidi e dolci per preferire sapori più incisivi e diversificati fa parte della crescita. Il tutto, ovviamente, senza imposizioni costrittive.

Per rispettare le tradizioni alimentari si ritiene opportuno ricorrere ad un menu tipo che preveda l'utilizzo di materie prime facilmente reperibili sul territorio, a maggior garanzia di genuinità e freschezza dei prodotti.

Art. 25 - Composizione dei Menu

Il pasto si compone, come già indicato all'art.10 e 11 del presente capitolato, di: un primo, un secondo, un contorno, frutta fresca, pane.

Nella composizione del menu e per qualsiasi variazione l'utenza dovesse richiedere, si dovranno tenere in debita considerazione le seguenti indicazioni:

- a) vanno favorite frutta e verdura in quanto cibi ricchi in fibra, vitamine e soprattutto per la loro fondamentale azione protettiva contro i tumori;
- b) deve essere attentamente valutato l'apporto che cibi ricchi in proteine, specialmente di origine animale, visto che la nostra alimentazione attuale presenta sempre un eccesso di questi composti;
- c) per limitare l'eccesso di proteine, quando si presentano primi piatti che, oltre a cereali, presentano proteine, il secondo deve essere composto da una verdura cotta, volendo più elaborata nella preparazione di quelle presentate in altre situazioni, accompagnata da una verdura cruda;
- d) quando il primo è costituito da un prodotto amidaceo asciutto (pasta, riso, gnocchi di patate, polenta), il contorno non deve essere costituito da patate (in quanto ricche in carboidrati e povere di fibra), né da legumi (perché ricchi in proteine e carboidrati) che possono rappresentare semmai il secondo;
- e) quando il primo è costituito da una minestra di verdure (che fornisce le fibre) il secondo deve essere costituito da patate, in modo da aumentare il tenore di amidi del pasto;
- h) un pasto ogni 15 giorni deve escludere prodotti di origine animale, per permettere una minore introduzione di colesterolo, di grassi saturi e di proteine di origine animale;
- i) il pasto vegetale può essere costituito da un primo amidaceo condito con sughi di verdura (anche pomodoro), un secondo proteico di legumi anche in piatti elaborati (farinata, purea di legumi), una verdura ed una frutta ricche in vitamina C, per permettere di sfruttare al meglio l'alta componente di ferro dei legumi;
- j) il pasto vegetale può anche essere costituito da un primo di legumi e cereali combinati, accompagnati da due verdure, di cui almeno una cruda e ricca in vitamina C e da un frutto;
- k) il pesce deve essere presente almeno una volta alla settimana, eventualmente anche come sugo per la pasta, il riso o la polenta;

- l) il secondo deve alternare un piatto di pesce, uno di carne rossa, uno di carne bianca, uno di latticini possibilmente magri (occasionalmente formaggi più grassi), un piatto di uova o di legumi (alternati ogni 15 giorni);
- m) le verdure presentate come contorno devono essere il più possibile varie, preferibilmente di stagione, surgelate solo in caso di necessità;
- n) le patate devono essere fresche ed in nessun caso possono essere ammesse patate surgelate o comunque preparate in precedenza, in quanto le patate sono una buona fonte di vitamina C se fresche; le patate fritte non possono essere contemplate dal menu base;
- o) la frutta deve essere fresca e di stagione e variare il più possibile occasionalmente è ammessa la frutta sciroppata;
- p) il menu concordato è un menu base, ma è bene che eventuali avvenimenti od occasioni (feste nazionali, locali o della scuola, ecc.) vengano festeggiati anche con un pasto differente e più gradito;
- q) prevedere anche quei piatti che richiedono preparazioni più curate (minestrone, zuppe, ecc.) e che quindi difficilmente possono essere preparati a casa; ridurre invece quei piatti che più spesso vengono proposti in famiglia per la loro velocità di preparazione (come il prosciutto);
- r) limitare al massimo l'uso di grassi in fase di cottura. Utilizzare olio EVO a freddo come condimento. Sconsigliato l'uso di burro e margarine..

Art. 26 - Indicazioni per variazioni

Per favorire l'apprezzamento dei cibi "difficili" è opportuno far riferimento alle seguenti indicazioni:

- *Verdure*: proporle come primo piatto presentato, sfruttando l'effetto "fame" per migliorarne l'apprezzamento. Ricordiamo che il gusto varia in base agli alimenti che il ragazzo è abituato a mangiare e che per apprezzare un cibo nuovo deve consumarlo diverse volte.
- *Legumi*: introdurli solo come assaggio per almeno un mese, sempre uno per volta, variandoli, in modo da permettere lo sviluppo della flora intestinale, evitando fastidiose fermentazioni. Presentarli anche in forme diverse dalla minestra: puré asciutte condite con olio extravergine, farinate o simili, insalate, intingoli.
- *Aromi*: provare ad utilizzare aromi da cucina, erbe e spezie per aumentare l'apprezzamento dei piatti meno graditi.
- *Alternative*: se possibile lasciare che il ragazzo scelga, anche solo se prendere la pasta col sugo o in bianco. Le alternative devono comunque essere fra alimenti dello stesso gruppo: i latticini non sostituiscono il pesce, le patate non sostituiscono le altre verdure ecc.
- *Servizio*: spesso, il modo con cui sono disposti i cibi sul piatto influisce sul gradimento. Una disposizione un po' attenta non richiede molto tempo ed è di sicuro effetto. Per i bambini inappetenti o per i cibi meno amati, un grosso piatto pieno è scoraggiante: meglio poco, al centro del piatto, per stimolarli a consumare tutta la portata.

Art. 27 - Neofobie e Ansie

Il personale adibito a sorvegliare il consumo del pasto deve stimolare l'assaggio, ma è opportuno che non sia insistente.

Occorre essere più incisivi e determinati nei confronti dei ragazzi che rifiutano abitualmente di assaggiare cibi nuovi: in questi casi, dopo avere escluso la presenza di gravi stati di ansia nei ragazzi (è importante la sensibilità del personale), è bene insistere per far crescere l'abitudine e la disponibilità all'assaggio.

Per facilitare l'introduzione di un nuovo alimento si può migliorare la presentazione aggiungendo una salsa o abbinando un cibo che sia più familiare, riducendo così l'impatto della novità, ma è bene che progressivamente il ragazzo acquisisca la capacità di assaggiare e giudicare, senza eccessivi pregiudizi, anche piatti totalmente diversi da quelli a cui è abituato.

La dieta speciale, se prescritta dal medico, è un diritto dell'allievo per periodi limitati di tempo e non potrà essere rifiutata in nessun caso.

Non si riconoscono costi aggiuntivi per l'erogazione dei menu di cui al precedente comma.

In caso di intolleranza e allergie è richiesta certificazione medica specialistica.

Diverso è il caso di utenti che rifiutano il cibo non per problemi fisici ma unicamente perché non l'apprezzano.

Per quanto importanti siano i gusti personali, non è possibile in questi casi prevedere "l'alternativa" poiché questa porterebbe al rifiuto da parte della maggioranza dei ragazzi di assaggiare cibi nuovi ed in particolare proprio quelli necessari per virare il loro gusto verso cibi più salutari.

Devono essere garantite le necessità derivanti da motivazioni religiose.

SICUREZZA IGIENICA E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

Art. 28 - Obblighi

A tutela non solo della sicurezza igienica in senso stretto, ma a garanzia della sicurezza e integrità dei prodotti alimentari la Ditta appaltatrice dovrà uniformarsi a quanto stabilito dalla Direttiva 93/43 (D.Lvo 155/97 nel nostro Paese), in materia di obbligo dell'autocontrollo, mediante applicazione dei principi haccp (Hazard Analysis & Critical Control Point).

Il titolare dell'attività risponderà, in ogni caso, per i difetti del prodotto finito; la presenza del piano di autocontrollo non scagiona l'impresa da responsabilità amministrative o penali derivanti da difetti del prodotto o da danni alla salute.

Art. 29 - Piano di Autocontrollo della Ditta Appaltatrice

Nella predisposizione del piano di autocontrollo la Ditta appaltatrice del servizio di ristorazione scolastica deve tenere conto dei seguenti aspetti peculiari del settore:

1. estrema eterogeneità e numerosità delle materie prime utilizzate;
2. differenziazione e variabilità del trattamento tecnologico e dei prodotti in funzione della flessibilità delle attrezzature e della ricetta;
3. intersezione delle linee produttive e dei flussi, che non trova analogie in nessun altro processo produttivo;
4. rilevante intervento della componente manuale e umana nel processo produttivo.

Per le caratteristiche sopra riportate, assume un valore preminente il corretto sviluppo ed implementazione dei prerequisiti, in particolare per la gestione dei seguenti elementi:

1. selezione dei fornitori;
2. ricevimento e stoccaggio di tutte le materie prime e prodotti alimentari;
3. igiene del personale, formazione e addestramento;
4. manutenzione, detergenza e disinfezione.

L'eventuale inclusione di uno o più dei suddetti elementi nel piano haccp con individuazione di CCP è scelta che spetta all'azienda, così come il tipo di documentazione da predisporre all'interno delle singole procedure. Tali scelte devono ovviamente essere basate sul principio fondamentale che ogni azienda è comunque tenuta a fornire garanzie sulla salubrità dei prodotti alimentari e sulla corretta gestione del proprio processo produttivo.

Il controllo di tempo e temperatura inteso come CCP di processo, nel contesto della ristorazione insiste comunque trasversalmente a più flussi produttivi e più fasi.

Nel settore della ristorazione, le procedure legate al ricevimento merci, alla gestione delle temperature di stoccaggio degli alimenti deperibili ed alla gestione dei parametri tempi/temperature lungo il processo produttivo assumono quindi un ruolo centrale nel piano di autocontrollo.

Art. 30 - Misure Preventive e procedure specifiche di Controllo del Rischio

La Ditta Appaltatrice dovrà curare direttamente le misure preventive e procedure di controllo dei rischi per le fasi di rifornimento e ricevimento derrate, stoccaggio, trasformazione e porzionatura, attenendosi a quanto specificato in materia dalla normativa vigente.

Art. 31 - Campionatura Rappresentativa del Pasto

La conservazione del campione del pasto non rientra tra le procedure preventive di controllo del rischio igienico, ma tra quelle atte a supportare l'efficacia dell'indagine epidemiologica in caso di sintomatologia collettiva riferibile a sospetta tossinfezione alimentare.

In ogni unità di produzione deve essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno a cura del responsabile dell'unità stessa. In particolare, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Procedure di base per il campionamento:

1. il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
2. il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
3. ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi, (almeno 150 gr.);
4. il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 48 ore dal momento della preparazione, in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
5. il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

Il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione, la cui corretta gestione è di cruciale importanza per l'accertamento delle cause e delle responsabilità in occasione di episodi tossinfettivi.

CONTROLLO SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO E PENALITA'

Art. 32 - Indicazioni Generali

Per l'espletamento del controllo ufficiale si provvederà, qualora ne ricorra il caso, alla pianificazione e programmazione degli interventi di vigilanza.

Quanto ai criteri generali di programmazione sono previsti:

- ispezioni con preavviso, nel cui ambito sono concordati modi e tempi fra l'ispettore e l'azienda ispezionata;
- ispezioni senza preavviso;
- ispezioni complete;
- ispezioni parziali, richieste per la soluzione mirata di particolari problematiche.

In base all'art. 1, comma 3, del d.lgs. 123/93, il controllo ufficiale consiste in una o più delle seguenti operazioni:

- ispezione;
- prelievo di campioni;
- analisi dei campioni prelevati;
- controllo dell'igiene del personale;
- esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere;
- esame dei sistemi di verifica eventualmente installati dall'impresa e dei relativi risultati.

Modalità ispettive per il controllo di processo:

- condizioni igieniche e relativi impieghi di impianti, attrezzature, utensili, mezzi di trasporto;
- materie prime, ingredienti, e/o adiuvanti tecnologici utilizzati;
- prodotti semilavorati e prodotti finiti;
- materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti;
- procedimenti di disinfezione, pulizia, manutenzione, disinfestazione, e relativi prodotti/presidi utilizzati;
- processi tecnologici di produzione e lavorazione;
- etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari;
- mezzi e modalità di conservazione;
- comportamento igienico del personale;
- audizione del responsabile e delle persone che lavorano per conto dell'impresa;
- rilevamento dei valori registrati dagli strumenti installati dall'impresa;
- verifica con strumenti propri delle misurazioni effettuate con gli strumenti installati dall'impresa;
- valutazione delle procedure adottate dall'impresa per assicurare la qualità igienica degli alimenti e delle bevande;
- esame del materiale scritto e documentale (facendone menzione nel verbale di ispezione).

Il controllo ufficiale consiste quindi in un insieme di attività che vanno dall'accertamento dei requisiti strutturali ed igienico funzionali, alla valutazione del piano di autocontrollo implementato dall'impresa per garantire la produzione di alimenti salubri.

Lo stabilimento di produzione deve garantire agli organi di vigilanza l'accesso alle informazioni necessarie a valutare l'attendibilità del sistema di controllo e delle registrazioni effettuate.

Art. 33 - Requisiti di legge

L'appaltatore è tenuto a gestire il servizio nel rispetto delle disposizioni del presente capitolato ed i relativi allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale delle normative in materia di ristorazione collettiva e scolastica ed in particolare con riferimento:

- alle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica di cui alla conferenza unificata, provvedimento 29/04/2010 intesa ai sensi dell'art.8, comma 6 della legge 05/06/2003 n.131 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.134 del 11/06/2010;
- al decreto del Ministero dell'Ambiente del 25/07/2011 e s.m.i. con il quale sono stati adottati i criteri ambientali minimi per l'acquisto da parte della PA di prodotti e servizi nei settori della ristorazione.

Nello specifico, gli allegati al D. Lgs.155/97 si riferiscono a:

- cap. I-II-III: locali (Si ricorda peraltro che l'allegato al cap. I non vale per le mense);
- cap. IV: trasporto;
- cap. V: apparecchiatura;
- cap. VI: residui alimentari;
- cap. VII: rifornimento idrico;
- cap. IX: disposizioni applicabili ai prodotti alimentari.

Spetta all'organo di controllo accertare le carenze e prescriverne la rimozione, senza prescrivere il tipo di soluzione da adottare, la cui scelta sarà onere dell'impresa.

PARTE SECONDA SCODELLAMENTO PASTI

CRITERI DI ORDINE GENERALE

Art. 34 - Oggetto

L'appalto ha per oggetto: l'attività di scodellamento pasti.

Art. 35 - Durata contrattuale

Il contratto ha durata per anni uno decorrenti dall'anno scolastico 2017/2018.

L'anno scolastico si considera con presumibile inizio nel mese di settembre e termine nel mese di giugno salvo modifiche al momento non programmabili.

Inizio, fine ed interruzioni del servizio devono essere conformi al calendario scolastico, così come comunicato dall'Istituto Comprensivo di Cerrina.

Art. 36 - Carattere del Servizio

Il servizio, è da considerarsi servizio di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso o interrotto o abbandonato.

In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, del servizio e, in genere, per ogni inosservanza degli obblighi previsti dal presente capitolato, eccettuati i casi di forza maggiore, il Comune di Mombello Monferrato potrà sostituirsi, senza formalità di sorta, all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio del servizio, con rivalsa delle spese a carico del concessionario stesso, e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questo applicabili e dall'eventuale risarcimento danni.

Nello svolgimento della fornitura la Ditta appaltatrice è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici", e s.m.i.

Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della L.146/1990 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e s.m.i.

Art. 37 - Gestione del Servizio

L'Ente affida al gestore, il servizio di scodellamento pasti, nei giorni lavorativi, del pasto diurno agli alunni della scuola elementare.

Il gestore effettuerà tale servizio negli appositi locali a ciò adibiti presso il complesso delle scuole sito in Via Roma 57 per la preparazione e confezione per la distribuzione, con proprio personale e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

Ai sensi dell'art. 105 comma 1 del D.Lgs. 50/2016, si precisa che non è ammesso subappalto.

Verranno consegnati in uso al gestore tutte le attrezzature attualmente esistenti in detti locali per l'espletamento del servizio di mensa.

Il gestore ne dovrà effettuare la riconsegna al termine del contratto.

Art. 38 - Organizzazione del Servizio

Il servizio avrà luogo **tre giorni a settimana**, lunedì martedì e giovedì, ad eccezione delle festività civili e religiose ricadenti in tali giorni. La Mensa Scolastica rimarrà aperta secondo le esigenze derivanti dall'orario delle lezioni.

Il servizio potrà essere effettuato in misura ridotta o soppresso in ogni altra giornata di chiusura delle scuole per qualsiasi motivo (maltempo, scioperi, ecc), nel qual caso se ne darà preavviso al gestore con congruo anticipo.

Il servizio avrà la durata di ore una per ogni giorno di apertura mensa con orario dalle 12,30 alle 13,30

L'intera responsabilità organizzativa sarà a carico della Ditta appaltatrice.

Art. 39- Personale addetto allo scodellamento

Il personale, che dipenderà ad ogni effetto direttamente dall'impresa dovrà essere capace e fisicamente valido.

Il personale dovrà mantenere in servizio un contegno irreprensibile e decoroso.

Lo stesso dovrà, in servizio, essere vestito e calzato decorosamente rispettando le norme igienico-sanitarie.

L'impresa dovrà osservare nei confronti dei propri dipendenti tutte le leggi, regolamenti, disposizioni, contratti normativi salariali e previdenziali, disciplinanti i rapporti di lavoro.

Art. 40 - Obblighi assunti dal gestore

Il servizio di scodellamento pasti verrà effettuato dal gestore con proprio personale professionalmente qualificato, a garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso.

Sono considerate cause di forza maggiore che possono giustificare l'eventuale occasionale sospensione della fornitura, gli eventuali scioperi generali o di categoria, in cui è inquadrato il personale addetto.

Sono altresì considerate cause di forza maggiore gli eventi eccezionali ed imprevedibili quali terremoto, alluvioni, ecc....

Negli altri casi resterà a carico del gestore stesso l'onere che sarà sopportato per assicurare comunque il servizio diretto di scodellamento pasti; da concordare di volta in volta il reintegro dell'Ente dei maggiori costi sostenuti.

Il gestore si obbliga a sostituire temporaneamente il personale eventualmente assente, qualunque sia il motivo.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, in relazione alla somministrazione dei cibi.

In ogni caso l'Ente si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di quegli elementi che, per inidoneità fisica o, comunque, a suo giudizio non riconosciute in possesso dei requisiti indispensabili per il disimpegno dei compiti lavorativi di destinazione presso un Ente Pubblico.

L'Ente si riserva la facoltà di esercitare in ogni momento il controllo della scrupolosa osservanza delle norme igieniche di cui sopra, durante la somministrazione dei pasti e dei generi di consumo adoperati, nonché il diritto, attraverso i propri rappresentanti, di controllare ogni fase attinente all'esecuzione del servizio, senza che ciò sollevi il gestore dalle proprie responsabilità.

Art. 41 - Oneri a carico del gestore

Il servizio verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio del gestore, al quale è fatto tassativo divieto di qualunque forma di subappalto, anche parziale.

Fra gli oneri a carico del gestore si indicano in particolare:

1. Il possesso di licenze e permessi e l'ottemperanza di ogni adempimento necessario, richiesti da qualsivoglia disposizione prevista dalle norme di legge ed equiparate vigenti.
2. Il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio.
3. Le spese per il corredo e le spese direttamente o indirettamente appartenenti al personale del gestore ed agli adempimenti relativi.
4. Le spese di assicurazione per responsabilità civile nei confronti dell'Ente stesso contro tutti i possibili rischi derivanti ai commensali dalla somministrazione e consumazione dei pasti.

Il gestore si impegna, per quanto concerne il personale da esso dipendente, all'osservanza di tutte le norme di legge a tutela del personale stesso (esonorando pertanto l'Ente da ogni noia, molestia o danno al riguardo) nonché al rispetto dei contratti collettivi di lavoro a tale personale riferibili.

Pertanto dovrà essere garantita l'assunzione con passaggio diretto del personale addetto al servizio di refezione in servizio presso l'impresa precedente aggiudicataria del servizio, alle stesse condizioni giuridiche ed economiche previste dalle disposizioni contrattuali di categoria per la qualifica rivestita.

Art. 42 - Locali

Lo scodellamento dei pasti dovrà avvenire presso la Cucina dell'Istituto scolastico sito in Via Roma 57 con accesso da Piazza Municipio 2.

Art. 43 - Norme per la gara

L'appalto viene aggiudicato con ricorso alla procedura di cui all'art. 36 comma 2, 95 comma 3, e 144 del D.Lgs. 50/2016.

Il corrispettivo a base di gara è di 18,00 orario oltre I.V.A. a norma di legge.

L'importo presunto messo a base dell'appalto del presente contratto ammonta ad € 2.214,00, oltre I.V.A.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere eventuali aumenti o diminuzioni della prestazione, agli stessi patti e condizioni del contratto.

▪ CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio sarà aggiudicato con provvedimento dell'Amministrazione Comunale alla ditta che avrà prodotto l'offerta con il criterio del prezzo più basso inferiore a quello posto a base di gara ai sensi dell'art.36, comma 2 lett a) ed art. 95 comma 3 del D.L.gs. n.50/2016.

ART. 44- GARANZIE D'IGIENE.

1 – L'Aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria, riguardanti la somministrazione dei pasti.

2 – Dovrà curare che tutto il personale addetto alla somministrazione dei pasti sia in regola con le vigenti leggi sanitarie anche in materia di abbigliamento.

3 – Il Comune si riserva la facoltà di compiere, senza preavviso, controlli per verificare il corretto svolgimento del servizio da parte dell'Aggiudicatario e la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni del presente Capitolato Speciale

PARTE TERZA ASSISTENZA SCUOLABUS

CRITERI DI ORDINE GENERALE

Art. 45 - Oggetto

Oggetto: l'attività di assistenza scuolabus.

Art. 46 - Durata contrattuale

Il contratto ha durata per anni uno decorrenti dall'anno scolastico 2017/2018.

L'anno scolastico si considera con presumibile inizio nel mese di settembre e termine nel mese di giugno salvo modifiche al momento non programmabili.

Inizio, fine ed interruzioni del servizio devono essere conformi al calendario scolastico, così come comunicato dall'Istituto Comprensivo di Cerrina.

Art. 47- Carattere del Servizio

Il servizio, è da considerarsi servizio di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso o interrotto o abbandonato.

In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, del servizio e, in genere, per ogni inosservanza degli obblighi previsti dal presente capitolato, eccettuati i casi di forza maggiore, il Comune di Mombello Monferrato potrà sostituirsi, senza formalità di sorta, all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio del servizio, con rivalsa delle spese a carico del concessionario stesso, e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questo applicabili e dall'eventuale risarcimento danni.

Nello svolgimento della fornitura la Ditta appaltatrice è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici", e s.m.i.

Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della L.146/1990 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e s.m.i.

Art. 48 - Norme per la gara

L'appalto viene aggiudicato con ricorso alla procedura di cui all'art. 36 comma 2, 95 comma 3, e 144 del D.Lgs. 50/2016.

Il corrispettivo a base di gara è di 12,50 orario oltre I.V.A. a norma di legge.

L'importo presunto messo a base dell'appalto del presente contratto ammonta ad € 5125,00, oltre I.V.A.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere eventuali aumenti o diminuzioni della prestazione, agli stessi patti e condizioni del contratto.

▪ CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio sarà aggiudicato con provvedimento dell'Amministrazione Comunale alla ditta che avrà prodotto l'offerta con il criterio del prezzo più basso inferiore a quello posto a base di gara ai sensi dell'art.36, comma 2 lett a) ed art. 95 comma 3 del D.Lgs. n.50/2016

Art. 49 - Organizzazione del Servizio

L'Ente affida al gestore, il servizio di assistenza scuolabus, nei giorni scolastici per la scuola dell'infanzia .

Ai sensi dell'art. 105 comma 1 del D.Lgs. 50/2016, si precisa che non è ammesso subappalto.

Il servizio avrà luogo **tutti i giorni** dal lunedì al venerdì, ad eccezione delle festività civili e religiose ricadenti in tali giorni e secondo le esigenze derivanti dall'orario delle lezioni.

Il servizio potrà essere effettuato in misura ridotta o soppresso in ogni altra giornata di chiusura delle scuole per qualsiasi motivo (maltempo, scioperi, ecc), nel qual caso se ne darà preavviso al gestore con congruo anticipo.

Il servizio avrà la durata di ore due per ogni giorno scolastico con orario dalle 8,25 alle 9,25 e dalle ore 15,15 alle 16,15 con partenza ed arrivo in Mombello Monferrato Via Roma 57.

Il servizio pomeridiano verrà svolto unicamente in presenza di un numero minimo di tre utenti

L'intera responsabilità organizzativa sarà a carico della Ditta appaltatrice.

Art. 50- Personale addetto all'assistenza

Il personale, che dipenderà ad ogni effetto direttamente dall'impresa dovrà essere capace e fisicamente valido.

Il personale dovrà mantenere in servizio un contegno irreprensibile e decoroso.

L'impresa dovrà osservare nei confronti dei propri dipendenti tutte le leggi, regolamenti, disposizioni, contratti normativi salariali e previdenziali, disciplinanti i rapporti di lavoro.

Art. 51- Obblighi assunti dal gestore

Il servizio di assistenza scuolabus pasti verrà effettuato dal gestore con proprio personale professionalmente qualificato, a garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso.

Sono considerate cause di forza maggiore che possono giustificare l'eventuale occasionale sospensione della fornitura, gli eventuali scioperi generali o di categoria, in cui è inquadrato il personale addetto.

Sono altresì considerate cause di forza maggiore gli eventi eccezionali ed imprevedibili quali terremoto, alluvioni, ecc....

Negli altri casi resterà a carico del gestore stesso l'onere che sarà sopportato per assicurare comunque il servizio diretto; da concordare di volta in volta il reintegro dell'Ente dei maggiori costi sostenuti.

Il gestore si obbliga a sostituire temporaneamente il personale eventualmente assente, qualunque sia il motivo.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme educative e di sicurezza nell'utilizzo di un mezzo di trasporto – scuolabus – sia da parte del personale addetto che nel controllo del corretto utilizzo da parte degli utenti.

In ogni caso l'Ente si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di quegli elementi che, per inidoneità fisica o, comunque, a suo giudizio non riconosciute in possesso dei requisiti indispensabili per il disimpegno dei compiti lavorativi di destinazione presso un Ente Pubblico.

L'Ente si riserva la facoltà di esercitare in ogni momento il controllo della scrupolosa osservanza delle norme igieniche di cui sopra, durante la somministrazione dei pasti e dei generi di consumo adoperati, nonché il diritto, attraverso i propri rappresentanti, di controllare ogni fase attinente all'esecuzione del servizio, senza che ciò sollevi il gestore dalle proprie responsabilità.

Art 52- Oneri a carico del gestore

Il servizio verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio del gestore, al quale è fatto tassativo divieto di qualunque forma di subappalto, anche parziale.

Fra gli oneri a carico del gestore si indicano in particolare:

1. Il possesso di licenze e permessi e l'ottemperanza di ogni adempimento necessario, richiesti da qualsivoglia disposizione prevista dalle norme di legge ed equiparate vigenti.
2. Il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio.
3. Le spese per il corredo e le spese direttamente o indirettamente appartenenti al personale del gestore ed agli adempimenti relativi.
4. Le spese di assicurazione per responsabilità civile nei confronti dell'Ente stesso contro tutti i possibili rischi derivanti ai commensali dalla somministrazione e consumazione dei pasti.

Il gestore si impegna, per quanto concerne il personale da esso dipendente, all'osservanza di tutte le norme di legge a tutela del personale stesso (esonorando pertanto l'Ente da ogni noia, molestia o danno al riguardo) nonché al rispetto dei contratti collettivi di lavoro a tale personale riferibili.

Pertanto dovrà essere garantita l'assunzione con passaggio diretto del personale addetto al servizio di refezione in servizio presso l'impresa precedente aggiudicataria del servizio, alle stesse condizioni giuridiche ed economiche previste dalle disposizioni contrattuali di categoria per la qualifica rivestita.

Art 53- SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio di assistenza avrà inizio all'Istituto scolastico sito in Via Roma 57, successivamente lo scuolabus percorrerà il tragitto necessario in base al domicilio degli iscritti al servizio. Successivamente il mezzo raggiungerà la scuola dell'infanzia di Cerrina e quindi farà rientro a Mombello Via Roma 57.

Il personale addetto dovrà aiutare i bambini a salire/scendere dallo scuolabus, assicurarsi una corretta seduta, accompagnare i bambini nei locali della scuola dell'infanzia e prenderli all'interno dei locali al ritorno.

PARTE QUARTA PRESCUOLA

CRITERI DI ORDINE GENERALE

Art. 54- Oggetto

Oggetto: l'attività di PRESCUOLA.

Art. 55 - Durata contrattuale

Il contratto ha durata per anni uno decorrenti dall'anno scolastico 2017/2018.

L'anno scolastico si considera con presumibile inizio nel mese di settembre e termine nel mese di giugno salvo modifiche al momento non programmabili.

Inizio, fine ed interruzioni del servizio devono essere conformi al calendario scolastico, così come comunicato dall'Istituto Comprensivo di Cerrina.

Art 56 - Carattere del Servizio

Il servizio, è da considerarsi servizio di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso o interrotto o abbandonato.

In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, del servizio e, in genere, per ogni inosservanza degli obblighi previsti dal presente capitolato, eccettuati i casi di forza maggiore, il Comune di Mombello Monferrato potrà sostituirsi, senza formalità di sorta, all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio del servizio, con rivalsa delle spese a carico del concessionario stesso, e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questo applicabili e dall'eventuale risarcimento danni.

Nello svolgimento della fornitura la Ditta appaltatrice è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici", e s.m.i.

Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della L.146/1990 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e s.m.i.

Art 57 Gestione del Servizio

L'Ente affida al gestore, il servizio di PRESCUOLA, nei giorni scolastici secondo le indicazioni dell'Istituto comprensivo di Cerrina.

Ai sensi dell'art. 105 comma 1 del D.Lgs. 50/2016, si precisa che non è ammesso subappalto.

Art. 58 - Organizzazione del Servizio

Il servizio avrà luogo **tutti i giorni** dal lunedì al venerdì, ad eccezione delle festività civili e religiose ricadenti in tali giorni e secondo le esigenze derivanti dall'orario delle lezioni.

Il servizio potrà essere effettuato in misura ridotta o soppresso in ogni altra giornata di chiusura delle scuole per qualsiasi motivo (maltempo, scioperi, ecc), nel qual caso se ne darà preavviso al gestore con congruo anticipo.

Il servizio avrà la durata di ore una per ogni giorno scolastico con orario dalle 7,30 alle 8,30

L'intera responsabilità organizzativa sarà a carico della Ditta appaltatrice.

Art.59- Personale addetto all'assistenza

Il personale, che dipenderà ad ogni effetto direttamente dall'impresa dovrà essere capace e fisicamente valido.

Il personale dovrà mantenere in servizio un contegno irreprensibile e decoroso.

L'impresa dovrà osservare nei confronti dei propri dipendenti tutte le leggi, regolamenti, disposizioni, contratti normativi salariali e previdenziali, disciplinanti i rapporti di lavoro.

Art. 60 - Obblighi assunti dal gestore

Il servizio di prescuola verrà effettuato dal gestore con proprio personale professionalmente qualificato, a garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso.

Sono considerate cause di forza maggiore che possono giustificare l'eventuale occasionale sospensione della fornitura, gli eventuali scioperi generali o di categoria, in cui è inquadrato il personale addetto.

Sono altresì considerate cause di forza maggiore gli eventi eccezionali ed imprevedibili quali terremoto, alluvioni, ecc....

Negli altri casi resterà a carico del gestore stesso l'onere che sarà sopportato per assicurare comunque il servizio diretto; da concordare di volta in volta il reintegro dell'Ente dei maggiori costi sostenuti.

Il gestore si obbliga a sostituire temporaneamente il personale eventualmente assente, qualunque sia il motivo.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme educative.

In ogni caso l'Ente si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di quegli elementi che, per inidoneità fisica o, comunque, a suo giudizio non riconosciute in possesso dei requisiti indispensabili per il disimpegno dei compiti lavorativi di destinazione presso un Ente Pubblico.

L'Ente si riserva la facoltà di esercitare in ogni momento il controllo della scrupolosa osservanza delle norme igieniche di cui sopra, durante la somministrazione dei pasti e dei generi di consumo adoperati, nonché il diritto, attraverso i propri rappresentanti, di controllare ogni fase attinente all'esecuzione del servizio, senza che ciò sollevi il gestore dalle proprie responsabilità.

Art. 61- SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio verrà svolto nei locali dell'Istituto scolastico sito in Via Roma 57.

Il personale addetto dovrà accogliere i bambini della scuola primaria sorvegliarli ed intrattenerli fino all'arrivo del personale scolastico.

Inoltre sarà a carico del personale la contabilizzazione del pagamento delle rette mensili da parte dei fruitori del servizio.

Art. 62 - Norme per la gara

L'appalto viene aggiudicato con ricorso alla procedura di cui all'art. 36 comma 2, 95 comma 3, e 144 del D.Lgs. 50/2016.

Il corrispettivo a base di gara è di 18,00 orario oltre I.V.A. a norma di legge.

L'importo presunto messo a base dell'appalto del presente contratto ammonta ad € 3.690,00, oltre I.V.A.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere eventuali aumenti o diminuzioni della prestazione, agli stessi patti e condizioni del contratto.

▪ *CRITERI DI AGGIUDICAZIONE*

Il servizio sarà aggiudicato con provvedimento dell'Amministrazione Comunale alla ditta che avrà prodotto l'offerta con il criterio del prezzo più basso inferiore a quello posto a base di gara ai sensi dell'art.36, comma 2 lett a) ed art. 95 comma 3 del D.L.gs. n.50/2016.

PARTE QUINTA NORME COMUNI

Art. 63 - Penalità e risoluzione del contratto

1 – L'Ente ha diritto, oltre che nei casi previsti dal presente Capitolato e/o dall'art. 108 del D.Lgs. n. 50/2016 e al verificarsi di gravi inadempimenti contrattuali, di promuovere nel modo e nelle forme di legge la risoluzione del contratto - senza pregiudizio di ogni rivalsa di danni - anche nei seguenti casi:

1. Per abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
2. Per gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati in seguito a diffida formale da parte di questa Amministrazione;
3. Per gravi reiterate violazioni d'igiene;
4. Qualora l'Aggiudicatario accumuli penalità di valore superiore al 10 % (dieci per cento) dell'importo contrattuale;
5. Quando l'Aggiudicatario si renda colpevole di frode nell'esecuzione del servizio;
6. In caso di apertura di procedura fallimentare o messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività di impresa;
7. In casi di intossicazione alimentare, dovuti ad accertata imperizia e/o negligenza dell'Aggiudicatario;
8. Destinazione dei locali concessi in comodato d'uso dall'Ente, ad uso diverso da quello indicato nel presente Capitolato Speciale d'Appalto;
9. Ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

2 - Nelle ipotesi di risoluzione del contratto per inadempimento dell'Aggiudicatario, la Stazione Appaltante provvederà ad escutere la garanzia definitiva di cui al successivo art. 14, fatto salvo il diritto al risarcimento per il maggior danno subito.

3 - In caso di risoluzione del contratto, i locali e le attrezzature concesse in comodato d'uso gratuito all'Aggiudicatario, dovranno essere riconsegnati all'Ente senza ritardo.

4-Una penale potrà inoltre essere applicata con contestazione scritta dell'Amministrazione per inosservanza da parte del gestore di quanto previsto in materia di cibi precotti.

5-In ogni altro caso, comunque, in cui l'Ente ritenga che il gestore non si sia attenuto alle condizioni contrattuali contesterà allo stesso, a mezzo lettera Raccomandata con Avviso di Ricevimento, le

manchevolezze riscontrate, assegnandogli un congruo termine per eliminarle facendo salvo, in ogni caso, il diritto al risarcimento del danno. In caso di recidive, sempre fatto salvo il diritto al risarcimento del danno, potranno essere comminate ulteriori penali fino all'ammontare di Euro 3.000,00 (tremila).

Art. 64 - Deposito cauzionale

A garanzia del regolare adempimento delle pattuizioni di cui avanti e della buona conservazione dei locali, degli impianti e delle attrezzature affidate all'impresa aggiudicataria, quest'ultima costituisce presso l'Ente un deposito cauzionale pari al 10% ai sensi art. 103 D.Lgs.50/2016 dell'importo contrattuale.

Il deposito cauzionale, infruttifero per l'Ente, potrà essere costituito in deposito bancario vincolato mediante fidejussione o polizza cauzionale, rilasciata da compagnia autorizzata ai sensi della L. 348/1982.

Art. 65 - Revoca concessione dell'Appalto

Il comune, salvo l'applicazione del disposto dell'articolo seguente, può procedere alla revoca della concessione nei seguenti casi:

- a) Gravi e frequenti violazioni degli obblighi contrattuali non regolati in seguito a diffida formale dell'Amministrazione;
- b) Quando il concessionario venisse dichiarato fallito;
- c) Quando, senza consenso dell'Amministrazione comunale, avesse ceduto ad altri i diritti e gli obblighi relativi al contratto.

Art. 66 - Controversie

Tutte le vertenze che avessero a sorgere tra il Comune e l'appaltatore, quale sia la loro natura: tecnica, amministrativa o giuridica, nessuna esclusa od eccettuata, saranno definite, in caso di mancato accordo tra le parti, da un Collegio Arbitrale, costituito da un Arbitro scelto da ciascuna delle parti e da un terzo scelto di comune accordo, o, in difetto, dal Presidente del Tribunale di Vercelli o suo delegato.

Il Collegio Arbitrale giudicherà secondo equità seguendo le forme di procedura che riterrà più opportune. Il loro reso esecutivo avrà efficacia di sentenza per le parti e per le spese di giudizio saranno poste a carico di quella soccombente.

Art. 67 - Segnalazioni all' Ente appaltante

E' fatto obbligo al personale dipendente dell'impresa di segnalare al competente ufficio comunale quelle circostanze e fatti che, rilevati nell'espletamento del loro compito, possono impedire il regolare svolgimento del servizio.

E' fatto altresì obbligo di denunciare immediatamente agli addetti comunali qualsiasi irregolarità coadiuvando l'opera degli addetti stessi, con l'offrire tutte le indicazioni possibili per l'individuazione del contravventore.

Art. 68 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa.

La registrazione del presente atto è effettuata a spese del gestore ed a cura dell'Ente.

Il rappresentante dell'impresa risultata aggiudicataria deve presentarsi, per la stipulazione del contratto, entro e non oltre trenta giorni dalla data in cui l'Amministrazione comunica all'impresa l'esito della gara.

Nell'occasione deve dare prova:

- di avere versato le spese contrattuali e di registrazione presso la Tesoreria C.le;
- di avere effettuato la costituzione del deposito cauzionale.

Ove tale termine non venga rispettato senza giustificati motivi, l'Amministrazione può unilateralmente dichiarare, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione, dando inizio altresì alla procedura in danno per un nuovo esperimento di gara, con rivalsa delle spese e di ogni altro danno.

Art. 69 - PERSONALE CLAUSOLA SOCIALE

1 – L'Aggiudicatario deve provvedere all'assunzione a proprie spese di tutto il personale necessario al buon funzionamento del servizio. Il personale dovrà essere munito di appositi indumenti di lavoro (es. grembiule, cuffia, giacca, etc.) e dei D.P.I. forniti dall'Aggiudicatario.

2 – **L'Aggiudicatario per l'espletamento del servizio in oggetto dovrà rispettare quanto previsto dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro (C.C.N.L.) di categoria comparativamente più rappresentativi sul piano nazionale, con obbligo di rilevare e assumere alle proprie dirette dipendenze, per tutto il periodo di affidamento del servizio, ivi compreso il periodo di proroga eventuale, il personale impiegato presso il gestore uscente nel servizio di ristorazione, e pari a 1 (una) unità. La retribuzione, i contributi previdenziali e ogni ulteriore emolumento e/o onere, anche assicurativo, previsto dalla legge e/o dal C.C.N.L., di detto personale, sarà a totale carico dell'Aggiudicatario.**

3 – Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. L'Aggiudicatario dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

4 – L'Ente si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'Aggiudicatario provvederà, entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla richiesta scritta, a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

5 – L'Aggiudicatario dovrà inoltre:

a) presentare prima dell'attivazione del servizio, e comunque su richiesta dell'Ente, l'organigramma/elenco del personale impiegato per l'espletamento del servizio, recante i relativi nominativi e qualifica, nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio;

b) comunicare annualmente all'Ente, entro 15 (quindici) giorni dall'intervenuta modifica del predetto organigramma/elenco del personale, ogni variazione, finanche afferente la consistenza numerica e la qualifica del personale;

6 – L'Aggiudicatario deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato Speciale d'Appalto e dalla normativa vigente, e le modalità con le quali l'Impresa aggiudicatrice intende applicarli. In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti ai reparti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

7 – L'Aggiudicatario si obbliga ad osservare e ad applicare tutte le norme contenute nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione, anche se l'Impresa non sia aderente alle associazioni stipulanti o benché receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale, dalla struttura e dimensione dell'Impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando sin d'ora il Comune da ogni onere e responsabilità.

8 - Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa aggiudicataria, la quale ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere delle spese a carico del Committente o in solido con il Committente, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti del Committente medesimo. Il Committente si riserva altresì, il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi obbligatori.

ART. 70 – NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO.

1 – L'Aggiudicatario ha l'obbligo di rispettare tutte le norme inerenti la tutela della salute dei propri lavoratori; in particolare deve predisporre la valutazione dei rischi redatta ai sensi dell'art. 28 del D.Lgs. n. 81/2008. Il personale deve essere accuratamente formato in merito ai rischi specifici inerenti l'attività svolta e la prevenzione degli incendi.

2 – L'Aggiudicatario, e per esso il suo personale, dovrà svolgere la propria attività lavorativa nel pieno rispetto di tutte le normative vigenti in materia di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro al fine di tutelare la propria ed altrui sicurezza.

3 – L'Aggiudicatario dovrà informare i propri operatori sui rischi per la sicurezza e salute connessi all'attività svolta in generale e procedere alla formazione ed addestramento all'uso delle attrezzature di lavoro e/o dei materiali di consumo necessari allo svolgimento delle attività oggetto del servizio.

4 – Il Comune e l'Aggiudicatario coopereranno all'attuazione delle misure di prevenzione e di protezione dei rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto del presente atto e dovranno coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dei rischi cui sono esposti gli operatori informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze.

5 – **LIMITATAMENTE AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA** prima dell'avvio dei servizi l'Aggiudicatario si impegna ad effettuare un incontro, in data da concordare tra le parti, con il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Ente per completare le informazioni sui rischi specifici contenute nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.), che costituisce parte integrante del contratto.

6 – Qualora durante lo svolgimento dell'appalto dovessero emergere rischi interferenziali di natura diversa da quelli già considerati, si procederà all'aggiornamento del D.U.V.R.I.

7 – I D.P.I. riguardanti la sicurezza dei lavoratori dell'Aggiudicatario dovranno essere forniti da quest'ultimo.

8 – L'Aggiudicatario sarà obbligato ad applicare nei confronti dei suoi lavoratori dipendenti le condizioni retributive risultanti dal C.C.N.L. del settore di competenza.

ART. 71 – GARANZIE D'IGIENE.

1 – L'Aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria, riguardanti la preparazione dei pasti da somministrare.

2 – Dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti sia in regola con le vigenti leggi sanitarie. Il personale dovrà indossare adeguata giacca o sovraveste e idonei copricapo che contengano la capigliatura.

3 – Non è ammesso l'uso di suppellettili di alluminio, né di pellicole separatrici dei cibi, se non per protezione in superficie (per esigenze igienico-sanitarie).

4 – Il Comune si riserva la facoltà di compiere, senza preavviso, controlli per verificare il corretto svolgimento del servizio da parte dell'Aggiudicatario e la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni del presente Capitolato Speciale

5 – L'Aggiudicatario dovrà agevolare con ogni mezzo l'accesso e le operazioni dei Funzionari dell'A.S.L-AL e/o di ogni altra Autorità preposta al controllo igienico-sanitario, in caso di eventuali controlli compreso il prelievo di campioni di materie prime e di cibi confezionati.

6 – L'Aggiudicatario, al fine di garantire i controlli di cui al presente articolo conserverà presso il locale cucina, ogni giorno, e per 48 (quarantotto) ore in apposite celle frigorifere, una campionatura dei pasti prodotti.

7 – Oltre ai controlli di processi previsti dal D.Lgs. n. 193/2007 l'Aggiudicatario dovrà assicurare periodici autocontrolli microbiologici sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti al fine di verificare lo standard microbiologico di qualità. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare controlli periodici sugli alimenti finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica, avvalendosi anche di laboratori di analisi scelti allo scopo. Si riserva inoltre di effettuare controlli sulle registrazioni delle schede del piano HACCP di monitoraggio delle temperature.

08 – Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche che può diventare pericolosa per la salute dell'Utenza, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti dell'Aggiudicatario per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, anche d'immagine, salva la facoltà di applicazione delle penali di cui all'art. 13 e la risoluzione del contratto.

09 – Le spese delle analisi, limitatamente a quelle di cui si faccia eventualmente promotore l'Ente, sono a carico di quest'ultimo; tuttavia, in caso di esito positivo, verranno accollate all'Aggiudicatario.

ART. 72 – OBBLIGO DI ADEGUAMENTO AL D.LGS N. 193/2007.

1 – L'Aggiudicatario è tenuto al pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti Autorità. E', altresì, tenuta all'osservanza del D.Lgs n. 193/2007 con obbligo di adottare un sistema di autocontrollo interno dei punti critici (Manuale HACCP) per quanto concerne lo svolgimento del servizio.

2 – In particolare, l'Aggiudicatario deve ottemperare alle seguenti norme minime riportate a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- Rispettare le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi del sistema di autocontrollo HACCP;
- Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere distintamente conservati in celle o frigoriferi che garantiscano il mantenimento delle rispettive temperature di legge;
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
- E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti. L'Aggiudicatario, a propria cura e spese, dovrà applicare nei locali concessi in comodato d'uso e loro pertinenze gli avvisi previsti dalla normativa vigente con indicazione del responsabile tenuto all'applicazione delle sanzioni;
- Dovranno essere impiegati utensili e superfici distinte e separate per le lavorazioni delle carni rosse e delle carni bianche;
- Tutto il personale adibito al servizio dovrà fare uso della divisa da lavoro e relativi accessori;
- Dovrà predisporre un proprio "Regolamento di norme igieniche", che si impegna a far rispettare al proprio personale addetto. Tale regolamento deve essere visibile all'interno del locale cucina con affissione di specifici cartelli e fornito in copia all'Ente come pure ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso.

3 – Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, oltre a quanto stabilito dal presente Capitolato Speciale d'Appalto, trova applicazione la normativa vigente in materia.

4 – L'Aggiudicatario è il solo responsabile per carenze igienico-sanitarie attinenti il confezionamento, la preparazione e la distribuzione dei pasti.

ART. 73 –CONFERIMENTO DEI RIFIUTI.

1 - L'Aggiudicatario ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa in materia di raccolta differenziata e/o porta a porta, dettata dall'Autorità pubblica o Servizio competente.

2 – Quanto al servizio di conferimento dei rifiuti solidi urbani (es. vetro, plastica, carta, cartone, organico, etc.) e/o speciali, dal locale cucina presso i punti raccolta pubblica, anche situati all'infuori del perimetro della Struttura e/o presso un'area di stoccaggio ubicata all'interno del perimetro della Struttura, lo stesso deve avvenire mediante contenitori chiusi, forniti dall'Ente con una periodicità pari a due volte al giorno, o da concordarsi con l'Ente.

3 – L'Aggiudicatario dovrà provvedere allo smaltimento degli oli e/o dei grassi vegetali e/o animali residui, e/o dei rifiuti speciali eventualmente prodotti, a propria cura e spese secondo la vigente normativa e presso centri e/o aree deputate;

4 – I sacchi di varie dimensioni, necessari al contenimento dei rifiuti, verranno forniti direttamente dall'Aggiudicatario.

5 – E' prevista la raccolta differenziata dei rifiuti (es. carta, cartone, vetro, plastica, organico ed indifferenziato, etc.), con relativo conferimento degli stessi presso i suddetti punti di raccolta.

6-I contenitori per la raccolta dei rifiuti speciali (es. olii, grassi, etc...) verranno forniti dal Comune e stoccati in appositi locali/aree all'interno della Struttura.

ART. 74 - RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIO E/O OBBLIGHI ASSICURATIVI.

1 – L'Aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e somministrazione dei pasti da destinare all'Utenza del Comune.

2 – La suddetta si obbliga ad assumere ogni responsabilità sia civile che penale per i casi di infortunio o di danni a cose e/o a persone arrecati a terzi ed all'Ente stesso, durante l'esecuzione del servizio. L'Aggiudicatario si obbliga a sollevare il Committente da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna. Le spese e i danni che il Committente dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'Impresa aggiudicataria e in ogni caso da questa rimborsate. L'Impresa è sempre responsabile, sia verso il Committente sia verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare all'Ente o a terzi.

3 – Ai fini di quanto sopra previsto, l'Aggiudicatario è obbligato a dotarsi, per tutta la durata del contratto, ivi compreso il periodo di proroga eventuale, di idonea e apposita Polizza Assicurativa R.C.T./R.C.O., accesa presso primaria Compagnia Assicuratrice, che:

- *Tenga indenne dai danni provocati a Terzi nell'esecuzione dei servizi e delle attività ad esso connesse, con massimale assicurato, per ogni singolo sinistro: non inferiore ad € 500.000,00 (euro cinquecentomila/00) per danni a persone e/o cose.*

- *Precisi che non sono opponibili franchigie e/o scoperti e/o sottolimiti eventuali ai Terzi.*

come da copia del documento di polizza assicurativa R.C.T. / R.C.O. che dovrà essere consegnato alla Stazione Appaltante all'atto della sottoscrizione del contratto e comunque su richiesta dell'Ente.

4 – In alternativa all'apposita polizza assicurativa di cui al precedente capoverso, l'Aggiudicatario potrà dimostrare l'esistenza di una Polizza Assicurativa R.C.T. / R.C.O. già attivata presso primaria Compagnia Assicuratrice, avente le medesime caratteristiche e il medesimo massimale assicurato per ogni singolo sinistro, sopra indicato. In tal caso, l'Aggiudicatario dovrà produrre – entro la data di sottoscrizione del contratto e comunque su richiesta del Comune – un'Appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza assicurativa in questione copre anche i servizi svolti per conto dell'Ente precisando che non vi sono limiti al massimale per danni e che non sono opponibili ai Terzi franchigie e/o scoperti eventuali.

5 – La copertura assicurativa di cui sopra decorre dalla data di consegna dei servizi e cessa alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione.

6 – L'Aggiudicatario è tenuto ad informare, formalmente e con tempestività l'Ente di ogni danno, anche scarsamente rilevante, che dovesse verificarsi nel corso di esecuzione dei servizi ed a tenere informato lo stesso in caso di eventuali controversie insorte con terzi.

8 – Resta inteso che eventuali risarcimenti di danni, che per qualsiasi motivo, non fossero coperti da detta polizza assicurativa, resteranno comunque, per intero, ad esclusivo carico dell'Aggiudicatario.

9 – L'Aggiudicatario sarà, altresì, responsabile per gli eventuali danni, di qualsiasi natura, che i propri dipendenti e/o collaboratori, nello svolgimento dei servizi, dovessero arrecare a beni e/o persone.

10 – L'Aggiudicatario è tenuto ad assicurare il personale alle proprie dipendenze contro gli infortuni, nonché a renderlo edotto riguardo ai rischi ai quali può essere esposto.

ART. 75 – Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

1 – L'Aggiudicatario dovrà assolvere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010, n. 136.

2 – L'Aggiudicatario, entro la data di stipula del contratto, dovrà, fra l'altro, comunicare alla Stazione Appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

3 – In ragione di quanto sopra, tutti gli strumenti di pagamento del corrispettivo, ivi comprese le fatture emesse dall'Aggiudicatario, dovranno riportare il Codice Identificativo di Gara (C.I.G.) attribuito dall'Autorità Nazionale Anticorruzione.

4 – Il mancato utilizzo da parte dell'Aggiudicatario del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione del contratto.

ART. 76 – Termine del contratto.

1 – Al termine del contratto, qualunque sia la causa di cessazione, compresa la risoluzione e/o il recesso, nelle more dell'espletamento di una nuova procedura di gara e comunque fino alla nuova gestione o all'entrata in servizio di un nuovo Aggiudicatario, l'Aggiudicatario uscente – previa richiesta scritta dell'Ente – è obbligato ad eseguire i servizi alle medesime condizioni contrattuali, economiche e tecniche, in essere alla data di scadenza.

Art. 77- Requisiti di legge

L'appaltatore è tenuto a gestire il servizio nel rispetto delle disposizioni del presente capitolato

ART. 78 – Domicilio eletto.

1 – Le Parti, per tutta la durata del contratto, ivi compreso l'eventuale periodo di proroga, dovranno eleggere un domicilio per tutte le comunicazioni ad esso inerenti, comprese le notifiche giudiziarie. Ogni variazione di domicilio dovrà essere comunicata tempestivamente all'altra Parte con lettera raccomandata a/r o PEC, e avrà effetto solo a partire dal ricevimento di detta raccomandata a/r o dalla PEC. Il domicilio sarà eletto all'atto della stipulazione del contratto.

2 – Ai fini del presente Capitolato Speciale d'Appalto, per "Parti" o "Parti contrattuali" si intendono Il comune di Mombello Monf. e l'aggiudicatario.

ART. 79 – Comunicazioni, segnalazioni o richieste tra le parti.

1 – Ogni comunicazione o segnalazione o richiesta tra le Parti relative ai servizi oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto, dovrà essere effettuata per iscritto, e si intenderà validamente eseguita se inviata a mezzo raccomandata a/r, telefax o posta elettronica certificata (PEC), e dovrà essere indirizzata al domicilio eletto, o, in caso di variazione, al domicilio che sarà comunicato tempestivamente per iscritto dalla Parte interessata all'altra.

2 – I recapiti di telefax e di posta elettronica certificata (PEC) saranno indicati dalle Parti all'atto della stipula del contratto.

ART. 80 – Adempimenti in materia di trasparenza.

I dati previsti dall'art. 1, co. 32, L. 06/11/2012, n. 190, nonché i dati previsti dai relativi atti attuativi dell'A.N.A.C., inerenti l'affidamento del servizio, saranno pubblicati sul sito web dell'Ente, nella sezione "Amministrazione Trasparente", a cura di quest'ultimo.

Art. 81 - Norme di rinvio

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rinvia a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia di refezione scolastica ed al D.L.gs. 18/04/2016 n.50 per la disciplina dell'appalto.

Sottoscrizione del Capitolato Speciale per accettazione di
tutte le clausole e condizioni in esso contenute

Il sottoscritto _____ nella sua qualità di Titolare / Legale

Rappresentante / Amministratore / Procuratore / _____ della Ditta _____

dichiara di avere preso visione del presente Capitolato speciale che restituisce firmato per accettazione di

tutte le clausole e condizioni in esso contenute.

Luogo e Data _____

In fede _____

IL GESTORE

L'ENTE