

**COMUNE DI ROCCAPIEMONTE**  
**Provincia di Salerno**

**PIANO ESECUTIVO DI GESTIONE ESERCIZIO ANNO 2016**

**AREA AMMINISTRATIVA LEGALE**

**UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE**

<p><b>DETERMINA N 162 / AA.GG.</b>  <b>Del 08/07/2016</b>  <b>Prot. 10352</b>  <b>Del 08/07/2016</b></p>	<p>OGGETTO: Approvazione lettera invito e allegati nell'ambito della procedura ex art. 36 co 2 del D.Lgs 50/2016 per l'affidamento del servizio di mensa scolastica per le scuole dell'infanzia del comune di Roccapiemonte aa.ss. 2016/2017 e 2017/2018 CIG: 6723255D87</p>
--	--

Il sottoscritto Responsabile del Procedimento, Giovanna Salzano attesta la regolarità sotto tutti i profili del procedimento svolto e la completezza dell'istruttoria e propone l'adozione del presente provvedimento nel testo come di seguito riportato.

Il Responsabile del Procedimento  
f.to Giovanna Salzano

La P.O. Area Amm.va Legale

VISTI:

il decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, "Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali" e, in particolare:

- l'articolo 107 che assegna ai dirigenti la competenza in materia di gestione, ivi compresa la responsabilità delle procedure di gara e l'impegno di spesa e l'articolo 109, comma 2, che assegna le funzioni dirigenziali ai responsabili di servizi specificamente individuati;
- l'art. 147-bis, in tema di controlli di regolarità amministrativa e contabile;
- il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture", di seguito denominato d.lgs 50/2016 e, in particolare:
  - l'articolo 30, sui principi per l'aggiudicazione e l'esecuzione di appalti e concessioni sugli appalti di forniture e servizi sotto la soglia comunitaria;
  - l'articolo 35 sulle soglie di rilevanza comunitaria e metodi di calcolo del valore stimato degli appalti;
  - l'articolo 36 sui contratti sotto soglia;
  - l'articolo 31 Ruolo e funzioni del responsabile del procedimento negli appalti e nelle concessioni;
  - l'articolo 32 sulle fasi delle procedure di affidamento;
  - l'articolo 33 sui controlli sugli atti delle procedure di affidamento;

- l'articolo 95 sui criteri di aggiudicazione;
- l'articolo 80 sui motivi di esclusione;
- l'articolo 29 sui principi in materia di trasparenza;

DATO ATTO che sono stati aboliti gli articoli dal 271 al 338 del decreto del Presidente della Repubblica 5 ottobre 2010, n. 207, che riguardano le acquisizioni di forniture e servizi e le acquisizioni in economia;

RICHIAMATA la determinazione a contrarre "Determina AAGG n 149/2016";

#### CONSIDERATO

- che in seguito all'invito pubblico a manifestare interesse sono pervenute al protocollo generale dell'Ente n° 8 manifestazioni di interesse da parte di altrettanti operatori economici;
- che così come previsto dall'avviso al punto n° 4 il numero degli operatori economici da invitare alla procedura è pari a 5 (cinque);
- che sempre l'avviso pubblico al successivo punto 5 indica i criteri di selezione degli operatori economici;

VISTO l'avviso pubblico rif. Prot. 10079/2016 avente ad oggetto: SORTEGGIO OPERATORI nell'ambito della Manifestazione di interesse ad essere invitati alla gara informale per l'affidamento servizio di mensa scolastica per le scuole dell'infanzia del Comune di Roccapiemonte per gli anni scolastici 2016/2017 e 2017/2018 (ottobre – maggio). Cig: 6723255D87 con cui si rendevano noti data e luogo di espletamento delle operazioni di sorteggio;

RICHIAMATO il verbale delle Operazioni di sorteggio rif. Prot. 10325/2016;

RITENUTO di procedere con la successiva fase della procedura da espletare ai sensi dell'art. 36 co 2 del D.Lgs. 50/2016;

#### **DETERMINA**

Per le motivazioni di cui in premessa che qui si intendono integralmente trascritte e riportate:

1. di approvare il formato di lettera invito, il capitolato e gli allegati predisposti dal RUP da inoltrare ai 5 operatori economici individuati in seguito al sorteggio pubblico;
2. di dare atto che ai sensi dell'articolo 29 del d.lgs 50/2016 gli atti relativi alla procedura in oggetto saranno pubblicati e aggiornati sul profilo del committente, nella sezione "Amministrazione trasparente", con l'applicazione delle disposizioni di cui al decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33;
3. di dare atto che il presente provvedimento non comporta effetti sul bilancio dell'Ente;
4. di trasmettere la presente determinazione all'ufficio messi per la pubblicazione sull'albo pretorio.

La P.O. Area Amministrativa Legale  
f.to Anna Bove



# COMUNE DI ROCCAPIEMONTE

PROVINCIA DI SALERNO

Spett.le

**Oggetto: Invito a presentare offerta nell'ambito della gara informale per l'individuazione dell'operatore economico che eseguirà la prestazione del servizio di mensa scolastica per le scuole dell'infanzia del Comune di Roccapiemonte per gli anni scolastici 2016/2017 e 2017/2018 (ottobre – maggio). Cig: 6723255D87**

**Con la presente questa Stazione Appaltante invita codesta ditta a presentare offerta per l'affidamento della prestazione in oggetto, alle condizioni di seguito specificate.**

Oggetto del servizio.

1. La prestazione consiste nella fornitura del servizio di mensa scolastica per le scuole dell'infanzia del Comune di Roccapiemonte A.S. 2016/2017 e 2017/2018 periodo ottobre/maggio, con fornitura di alimenti e relativa preparazione, cottura e distribuzione in loco (si intende per loco i locali di proprietà dell'ente adibiti a cucina e refettori presso i quattro plessi scolastici) di pasti per gli alunni delle scuole dell'infanzia del Comune di Roccapiemonte indicati di seguito:

Roccapiemonte - Via Carmine Pagano;

Roccapiemonte - Viale Berlinguer;

Roccapiemonte - Via A. Ferrentino;

fraz. Casali - Via della Pace.

Preparazione pasti e riordino dei locali delle mense scolastiche, manutenzione degli arredi e attrezzature anche se di proprietà del Comune, acquisto di attrezzature ad integrazione o sostituzione di quelle esistenti.

2. Requisiti – Soccorso istruttorio

Codesto operatore economico **deve dimostrare** di essere in possesso dei seguenti requisiti:

2.1. Requisiti di idoneità professionale.

a. Iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per il servizio oggetto del presente appalto;

b. SE COOPERATIVA SOCIALE iscrizione nell'albo regionale

SE OPERATORE ECONOMICO CHE DEVE POSSEDERE UN ACCREDITAMENTO: iscrizione nel registro (regionale, provinciale, etc.) degli enti accreditati;

c. Documentazione relativa alle precedenti esperienze di almeno 3 anni a far data dal 2011, nella gestione di servizi di REFEZIONE SCOLASTICA: fornitura di alimenti e relativa preparazione, cottura e distribuzione in loco.

## 2.2. Requisiti di capacità economica e finanziaria

a. documentazione a comprova del fatturato minimo annuo €200.000,00 e quella relativa al fatturato minimo nel settore di attività oggetto dell'appalto per il triennio 2013 – 2014 – 2015 pari a complessivi € 250.000,00;

b. un livello adeguato di copertura assicurativa contro i rischi professionali.

2.2.3. La prova della capacità economica e finanziaria dell'operatore economico può essere fornita mediante uno o più mezzi di prova indicati nell'allegato XVII, parte I, al d.lgs 50/2016. L'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze chieste dall'amministrazione aggiudicatrice, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

## 2.2.4. Requisiti relativi alle capacità tecniche e professionali.

a. per assicurare un adeguato standard di qualità possesso di documentazione relativa alla gestione nell'ultimo triennio (2013 – 2014 – 2015) di almeno **tre** contratti di fornitura per un numero di pasti non inferiore al 70% (n°22.750 pasti) del numero presunto di pasti fissato nel presente bando;

b. Certificazione di qualità della serie uni EN ISO 9001:2008: gestione della qualità;

c. Certificazione di qualità della serie uni EN ISO 22000:2005: gestione della sicurezza alimentare (H.A.C.C.P);

d. Certificazione di qualità della serie uni EN ISO 22005:2008: rintracciabilità di filiera alimentare.

2.2.5. Le capacità tecniche possono essere dimostrate con uno o più mezzi di prova di cui all'allegato XVII, parte II[2], al d.lgs 50/2016.

2.2.6. Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 83, comma 9, del d.lgs 50/2014, che qui si intende integralmente richiamato.

2.2.7. Codesto operatore economico, inoltre, deve dimostrare di essere in regola ai sensi delle previsioni dell'articolo 80 del d.lgs 50/2016.

## 3. Base di gara – criterio di aggiudicazione.

3.1. Importo posto a base di appalto: Euro 167.500,00 corrispondente a 32.500 pasti per il biennio scolastico 2016/2017 e 2017/2018, inclusivo dei costi di manutenzione delle attrezzature, oltre IVA come per legge.

Oneri non soggetti a ribasso per costi della sicurezza ai sensi dell'art. 26 commi 5 e 6 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. € 975,00 calcolati sul costo presunto a base di gara per un singolo pasto di € 5,00 iva esclusa.

3.2. Il criterio di aggiudicazione è quello indicato dall'art.95 co.3 del D.Lgs 50/2016 “dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo” e valutata sui criteri oggettivi stabiliti dall'allegato sub A alla presente lettera.

3.3. Il prezzo contrattuale, determinato in seguito di gara d'appalto, comprenderà tutte le prestazioni, i costi complessivi e globali necessari alla corretta esecuzione del servizio, indipendentemente dal

numero complessivo dei pasti erogati. Con tale corrispettivo l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi. I pagamenti verranno effettuati in rate mensili posticipate, dietro presentazione di regolare fattura, da erogare entro trenta giorni successivi a ciascuna scadenza. L'appaltatore avrà diritto all'interesse legale per ritardato pagamento. L'eventuale revisione del prezzo sarà applicata a norma dell'art.1664 del codice civile.

3.4. I concorrenti, nel formulare le offerte economiche, dovranno considerare tutte le circostanze generali e speciali che possono influire sulla prestazione.

#### 4. Modalità di apertura delle offerte

4.1. L'apertura dei plichi avrà luogo previa comunicazione trasmessa a mezzo PEC dalla Stazione Appaltante con un anticipo pari a due (2) giorni lavorativi.

4.2. Sono ammessi ad assistere alla seduta pubblica i rappresentanti legali delle ditte partecipanti o loro delegati (in tal caso si deve disporre di delega).

#### 5. Espletamento della prestazione e oneri a carico dell'appaltatore.

5.1. La prestazione in oggetto dovrà essere conforme al capitolato tecnico che si allega alla presente - Allegato C -.

#### 6. Clausola sociale

6.1. Trattandosi di servizio diverso da quelli aventi natura intellettuale, qualificabile come ad alta intensità di manodopera, si prevede la presente clausola sociale volta a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato dal precedente appaltatore, come da elenco allegato - Allegato B -.

6.2. In particolare, codesto operatore economico, qualora aggiudicatario, dovrà applicare i contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

#### 7. Lotti

Il servizio oggetto della presente procedura di gara non è suddiviso in lotti.

#### 8. Caratteristiche dell'offerta.

8.1. L'offerta è vincolante per 180 giorni successivi alla data di scadenza del termine per la presentazione ed avrà valore di proposta contrattuale irrevocabile ai sensi dell'art. 1329 C.C. La stazione appaltante può chiedere a codesto operatore economico il differimento di detto termine.

8.2. Mentre con la presentazione dell'offerta codesto operatore economico è immediatamente obbligato nei confronti della stazione appaltante ad effettuare la prestazione nei modi e nei termini della stessa e della presente lettera, per la stazione appaltante il rapporto obbligatorio nascerà solo successivamente alla sottoscrizione del contratto da parte del Responsabile di Settore e del legale rappresentante dell'aggiudicatario.

#### 9. Termine e modalità di presentazione dell'offerta.

9.1. L'offerta dovrà pervenire al protocollo della stazione appaltante, **entro le ore** **del**

9.2. L'offerta dovrà essere datata e sottoscritta, per esteso e in modo leggibile, dal titolare/rappresentante dell'operatore economico offerente.

9.3. Sul modulo offerta economica dovrà essere apposta una marca da bollo pari ad euro 16,00.

9.4. Codesto operatore economico non può presentare più di un'offerta.

## 10. Regole attinenti alle comunicazioni

10.1. In deroga a quanto previsto dall'articolo 52, comma 1, primo e secondo periodo, del d.lgs 50/2016 non si effettuano comunicazioni per via esclusivamente elettronica, poiché questa stazione appaltante non dispone delle attrezzature specializzate necessarie allo scopo.

10.2. Si rappresenta che la stazione appaltante assolve all'obbligo di provvedere direttamente, presso gli Enti certificanti convenzionati con l'ANAC all'acquisizione dei documenti necessari alla verifica dei requisiti autodichiarati dai concorrenti in sede di gara avvalendosi del sistema ACVPASS pertanto codesto operatore economico è tenuto a dotarsi di PASSOE.

## 11. Documentazione da allegare all'offerta

11.1. A pena di esclusione dalla gara, la documentazione richiesta e di seguito elencata dovrà essere contenuta in tre distinti plichi, sigillati con ceralacca o altro e controfirmati sui lembi di chiusura dal titolare dell'impresa o dal legale rappresentante. I plichi dovranno riportare rispettivamente le seguenti diciture:

- a. plico n. 1 - "documentazione amministrativa";
- b. plico n. 2 - "offerta tecnica";
- c. plico n. 3 - "offerta economica".

11.2. Un ulteriore altro plico dovrà contenere i plichi 1, 2 e 3 e dovrà pervenire sigillato con ceralacca o altro mezzo idoneo a garantire la segretezza del contenuto e controfirmato sui lembi di chiusura.

11.3. Il plico n. 1 "documentazione amministrativa" dovrà contenere i seguenti documenti:

11.3.1. fotocopia di un documento di riconoscimento (patente, carta d'identità, passaporto, ecc), in corso di validità, del soggetto che sottoscrive l'offerta;

11.3.2. la presente lettera, completa di allegati, firmata per accettazione e tutti siglati in ogni loro pagina;

11.3.3. attestazione di avvenuto sopralluogo, a tal fine si specifica che: l'effettuazione del sopralluogo, preventivo ed obbligatorio per partecipare alla gara, deve essere richiesto a mezzo PEC All'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Roccapiemonte pubblicaistruzione.roccapiemonte@asmepec.it con almeno **due** giorni di anticipo; non è ammesso, da parte dei concorrenti, il conferimento di più procure in capo ad un unico soggetto, non saranno accettate richieste che perverranno nei due giorni solari antecedenti a quello fissato per la gara;

11.3.4. "PASSOE";

11.3.5. versamento della quota di € 20,00 a favore dell'ANAC ;

11.3.6. documento indicante i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

11.4. Il plico n. 2 "offerta tecnica" dovrà contenere una relazione tecnica completa e dettagliata dei prodotti e servizi offerti sempre in conformità alle tabelle dietetiche trasmesse dal SIAN che si rimettono in allegato. Detta relazione tecnica dovrà tenere conto dei seguenti elementi: sistema di produzione, sistema di distribuzione, eventuali servizi aggiuntivi.

11.5. Il plico n. 3 "offerta economica" dovrà contenere il "Modulo offerta economica", predisposto dalla stazione appaltante, interamente compilato con l'indicazione del ribasso e corredato di una marca da bollo pari ad euro 16,00.

11.6. I documenti dovranno essere datati e sottoscritti per esteso e in modo leggibile dai titolari/legali rappresentanti.

11.7. Sul contenitore e su ogni plico dovranno essere riportate le indicazioni riguardanti il mittente, l'indirizzo della stazione appaltante e la dicitura "offerta per la gara informale per l'affidamento servizio di mensa scolastica per le scuole dell'infanzia del Comune di Roccapiemonte per gli anni scolastici 2016/2017 e 2017/2018 (ottobre – maggio). Cig: 6723255D87

## 12. Contenuto dell'offerta

12.1. L'offerta presentata, a pena di esclusione, dovrà indicare il ribasso offerto in misura percentuale sulla base di gara, che dovrà essere espresso in cifre e in lettere (in caso di difformità si prenderà in considerazione l'offerta in lettere), nonché specificare quanto richiesto per tutte le altre componenti della qualità dell'offerta.

12.2. Codesta ditta, ai fini dell'offerta, è tenuta a presentare la dichiarazione di accettare le condizioni e le penalità previste e di uniformarsi alle vigenti disposizioni.

12.3. Codesto operatore economico, inoltre, in apposito documento da inserire nell'ambito della documentazione amministrativa, deve indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

## 13. Documento unico di valutazione dei rischi

13.1. Si dà atto che sono state individuate le misure volte a ridurre i rischi di interferenza come da DUVRI allegato - Allegato D -.

## 14. Norme di gara – esclusioni:

14.1. Il recapito del plico contenente l'offerta e la restante documentazione rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove, per qualsiasi motivo, il plico stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

14.1.1. Trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente.

14.2. Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto. Non è consentita la presentazione di più offerte o di unica offerta con all'interno più proposte; non sono ammesse offerte in aumento.

14.3. Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro le ore \_\_\_\_\_ del giorno - \_\_\_\_\_ - come sopra stabilito - o sul quale non sia apposto il mittente, la scritta relativa alla specificazione delle prestazioni oggetto della gara, non sia sigillato con ceralacca o altro mezzo idoneo a garantire la segretezza del contenuto e non sia controfirmato nei lembi di chiusura.

14.4. Non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso che manchi o risulti incompleto od irregolare per qualsiasi causa alcuno dei documenti richiesti fatti salvi i casi in cui trovi applicazione il soccorso istruttorio di cui al punto 2.

14.5. non sarà ammessa l'offerta non contenuta nell'apposita busta "plico n° 3" interna al plico sigillata con ceralacca o altro mezzo idoneo a garantire la segretezza del contenuto, controfirmata sui lembi di chiusura e recante l'indicazione del mittente e l'oggetto della gara; non sono ammesse offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto;

14.6. nel caso che vi siano due o più offerte più basse uguali, si chiederà ulteriore ribasso con successiva lettera d'invito;

14.7. il Presidente della gara si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara stessa o di prorogarne la data, dandone comunque comunicazione ai concorrenti, senza che essi possano accampare pretese al riguardo;

14.8. la documentazione non in regola con l'imposta di bollo, sarà regolarizzata ai sensi dell'art. 16 del Dpr 955/82 e successive modificazioni ed integrazioni.

#### 15. Avvertenze

Non saranno prese in considerazione le offerte che perverranno oltre il termine indicato o prive del contenuto o della documentazione richiesta. Si darà corso all'apertura delle buste anche se perverrà una sola offerta o se una sola offerta abbia i requisiti di ammissibilità necessari.

#### 16. Garanzie

16.1. L'offerta è corredata da una garanzia fideiussoria, denominata "garanzia provvisoria" pari al 2 per cento del prezzo base di gara- €3.350,00 - resa sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.

16.2. Si applicano tutte le altre disposizioni contenute nell'articolo 93 del d.lgs 50/2016, cui si fa espresso rinvio e in particolare a quanto previsto al comma 8 sull'impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto.

16.3 Per la sottoscrizione del contratto l'appaltatore dovrà costituire garanzia definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

#### 17. Offerte anormalmente basse.

Codesto operatore economico fornisce, su richiesta della stazione appaltante, spiegazioni sul prezzo o sui costi proposti nell'offerta presentata, laddove questa appaia anormalmente bassa, sulla base di un giudizio tecnico sulla congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità dell'offerta. Si rappresenta che la congruità delle offerte è valutata sulle offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara (art. 97 co3 D.Lgs.50/2016).

#### 18. Valutazione e Aggiudicazione

18.1. L'offerta verrà valutata da un apposito seggio di gara, costituito successivamente alla scadenza per la presentazione della stessa.

18.2. Per quanto concerne gli **elementi di natura quantitativa**, il punteggio minimo, pari a zero, è attribuito all'offerta che non presenta sconti rispetto al prezzo a base di gara, mentre il punteggio massimo all'offerta che presenta lo sconto maggiore. Modalità di calcolo dei punteggi economici: interpolazione lineare tra sconto minimo e sconto massimo

$$V_{ai} = R_a / R_{max}$$

$V_{ai}$  = Coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra 0 e 1

$R_a$  = Valore (ribasso) offerto dal concorrente a

$R_{max}$  = Valore (ribasso) dell'offerta più conveniente

Quando il concorrente a non effettua alcuno sconto  $R_a$  assume il valore 0, così come il coefficiente  $V_{ai}$ ; mentre per il concorrente che offre il maggiore sconto  $V_{ai}$  assume il valore 1.

La valutazione della **natura qualitativa** dell'offerta sarà determinata mediante l'attribuzione discrezionale di un punteggio, variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara. Pertanto ciascun commissario attribuisce un punteggio a ciascuna offerta. Una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun concorrente, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti, viene attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato e vengono di conseguenza riparametrati tutti gli altri coefficienti.



Dopo che la commissione di gara ha effettuato le valutazioni tecniche per l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e attribuito i coefficienti agli elementi quantitativi, occorre determinare, per ogni offerta, un dato numerico finale atto ad individuare l'offerta migliore.

#### METODO AGGREGATIVO COMPENSATORE

$$Ca = \sum_n (W_i * V_{ai})$$

Ca = indice di valutazione dell'offerta a

n= numero totale dei requisiti

W<sub>i</sub> = peso o punteggio attribuito al requisito i

V<sub>ai</sub> = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero ed uno.

18.3. Le operazioni di valutazione delle offerte saranno oggetto di verbalizzazione. Il verbale si conclude con la proposta di aggiudicazione, rivolta al dirigente/responsabile di servizio, che provvederà ad approvarla previa verifica delle operazioni di gara.

L'aggiudicazione successiva all'approvazione della proposta non equivale ad accettazione dell'offerta. Il rapporto obbligatorio tra questa stazione appaltante e codesto operatore economico, laddove risultasse aggiudicatario, si instaura esclusivamente con la stipulazione del contratto.

18.4. L'aggiudicazione diventa efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti.

18.5. L'offerta di codesto operatore economico, qualora risulti aggiudicatario, è irrevocabile fino al termine di 120 giorni da quando è divenuta efficace l'aggiudicazione.

19. Verifica dei requisiti.

19.1. Si procederà, in ogni caso, alla verifica del possesso dei requisiti economici e finanziari e tecnico professionali richiesti in questa lettera di invito, sempre con l'ausilio del sistema AVCPASS.

19.2. Trattandosi di procedura negoziata, la verifica dei requisiti di cui al precedente comma ai fini della stipula del contratto avviene esclusivamente sull'aggiudicatario.

20. Stipula del contratto

20.1. Il contratto non può comunque essere stipulato prima di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

21. Durata del contratto

21.1. Il Contratto avrà durata dalla stipulazione dello stesso sino al termine della effettuazione delle attività oggetto dell'affidamento e comunque entro il 31 maggio 2018.

21.2. Il contratto sarà a termine senza necessità di disdetta da parte della stazione appaltante.

22. Esecuzione del contratto.

22.1. L'esecuzione del contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace, salvo che, in casi di urgenza, la stazione appaltante ne chieda l'esecuzione anticipata, nei modi e alle condizioni previste all'articolo 32, comma 8, del d.lgs 50/2016.

23. Modalità di pagamento.

23.1. Il pagamento del corrispettivo avverrà su presentazione di fattura.

23.2. Poiché la prestazione dedotta in contratto è soggetta a verifica, il pagamento avverrà entro 30 giorni dalla data della dichiarazione di conformità della prestazione stessa, sulla scorta della quale l'aggiudicatario emetterà apposita fattura.

23.3. La verifica delle prestazioni sarà effettuata entro 30 giorni dal completamento della prestazione.

23.4. Laddove nel corso della verifica o dell'istruttoria per la liquidazione emergano irregolarità dal documento unico di regolarità contributiva che non consentano a questa stazione appaltante di procedere alla liquidazione stessa, si attiverà l'intervento sostitutivo, di cui all'articolo 31, comma 3, del d.l. 69/2013, convertito in legge 98/2013.

23.5. Tutte le fatture dovranno specificare dettagliatamente l'oggetto della prestazione a cui si riferiscono e il CIG comunicato all'aggiudicatario da parte della stazione appaltante.

23.6. L'operatore economico potrà indicare la modalità di pagamento con lettera indirizzata alla stazione appaltante, in occasione della presentazione di comunicazione sulla tracciabilità. Tale richiesta sarà considerata valida fino a diversa comunicazione.

24. Obblighi per la tracciabilità dei pagamenti.

24.1. In ottemperanza a quanto previsto dalla legge 136/2010, e successive modificazioni ed integrazioni, in materia di normativa antimafia, ai fini della tracciabilità dei pagamenti la Ditta: ottempera scegliendo una tra le seguenti ipotesi:

a. dichiara:

i. di aver acceso il seguente conto corrente bancario o postale dedicato (o averlo adattato, se già esistente), anche non in via esclusiva, precisando che si tratta di un conto già operativo, con questi estremi: \_\_\_\_\_;

ii. che le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso sono le seguenti: \_\_\_\_\_;

iii. che si obbliga a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi;

b. si obbliga:

i. a comunicare gli estremi identificativi del conto dedicato entro 7 (sette) giorni dalla sua accensione;

ii. a comunicare le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso;

iii. a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi;

c. si obbliga:

i. a comunicare gli estremi identificativi del conto dedicato entro 7 (sette) giorni dalla prima utilizzazione;

ii. a comunicare le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso;

iii. a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi;

24.2. si obbliga a registrare tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto oggetto del contratto sul conto corrente o postale dedicato indicato sopra, che, salvo quanto previsto dall'articolo 3, comma 3, della legge 136/2010, devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale;

24.3. si obbliga ad inserire in eventuali contratti di subfornitura una clausola con la quale i propri subcontraenti assumano gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010, a pena di nullità assoluta dei contratti medesimi;

24.4. si obbliga a trasmettere o, comunque, a mettere a disposizione della stazione appaltante gli eventuali contratti di subfornitura, affinché la stazione appaltante medesima verifichi il rispetto dell'obbligo di inserire la clausola di cui sopra;

24.5. si obbliga a risolvere immediatamente il rapporto contrattuale con il/i proprio/i eventuale/i subcontraente/i, qualora abbia notizia che questi abbiano violato gli obblighi sulla tracciabilità finanziaria imposti dalla legge 136/2010, informando di ciò contestualmente la stazione appaltante e la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.

24.6. prende atto che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto da parte della stazione appaltante; questa, laddove riscontri l'inadempimento al divieto di cui al presente comma comunicherà per iscritto, tramite raccomandata A/R o posta elettronica certificata a codesto operatore economico l'intenzione di avvalersi della presente clausola risolutiva. In questo caso, il contratto si intenderà risolto con la ricezione della citata dichiarazione di avvalersi della risoluzione.

25. Penali e mezzi di tutela.

25.1. Si applicheranno le seguenti penalità

a) Euro 5.000,00 per ogni giorno di mancata fornitura dei pasti ordinati, presso ogni singola mensa;

b) Euro 2.500,00 per ogni violazione in ciascuno dei seguenti casi:

- per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- per mancato rispetto dei limiti di contaminazione macrobiotica;
- per fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione;
- per mancato rispetto della territorialità dei prodotti così come indicati nell'offerta tecnica presentata.

c) Euro 1.000,00 per ogni violazione in ciascuno dei seguenti casi:

- per mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
- per confezionamento non conforme alle norme vigenti;
- per etichettatura non conforme alle vigenti normative;
- per non corrispondenza dei pasti rispetto a quelli previsti dalla tabella dietetica giornaliera;
- per mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
- per rinvenimento dei corpi estranei organici ed inorganici nei cibi preparati;
- per inadeguatezza igienica degli automezzi di trasporto pasti;
- per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia locali cucina;
- per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
- per mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti e del trasporto;

d) Euro 250,00 per ogni violazione in ciascuno dei seguenti casi:

- per mancata consegna di materiale a perdere (bicchieri, tovaglioli);
- per mancato rispetto della grammatura verificata su 10 pesate della stessa preparazione;
- per mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al contorno alla frutta e al pane;
- per rinvenimento di parassiti.

25.2. Le infrazioni anzidette saranno accertate dagli Uffici Comunali competenti e il Comune ne darà comunicazione all'Appaltatore, il quale dovrà, entro 7 (sette) giorni solari, produrre le eventuali memorie giustificative e difensive dell'inadempienza riscontrata.

25.2.1. Esaminate queste, o trascorso inutilmente il termine anzidetto, sarà applicata dal Comune, a suo insindacabile giudizio, la penalità come sopra determinata.

25.2.2. Non si applicherà alcuna penale per cause di forza maggiore, che comunque andranno documentate.

25.2.3. Ferma restando l'applicazione delle penalità sopradescritte, qualora l'Appaltatore non ottemperi ai propri obblighi entro il termine eventualmente intimato dal Comune, quest'ultimo, a spese dell'Appaltatore stesso e senza bisogno di costituzione in mora né di alcun altro provvedimento, provvederà d'ufficio per l'esecuzione di quanto necessario.

25.2.4. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'Amministrazione potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta nonché della cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta. Pena la

risoluzione del contratto, tale importo dovrà essere ricostituito nella sua integrità entro quindici giorni, decorrenti dall' apposita comunicazione in tal senso inviata all'Appaltatore.

## 26. Interessi moratori

26.1. Gli interessi moratori sono determinati nella misura degli interessi legali di mora, ai sensi dell'articolo 5, comma 2, del decreto legislativo 9 ottobre 2002, n. 231 e successive modificazioni ed integrazioni.

26.2. Il tasso di riferimento è così determinato:

- a) per il primo semestre dell'anno cui si riferisce il ritardo, è quello in vigore il 1° gennaio di quell'anno;
- b) per il secondo semestre dell'anno cui si riferisce il ritardo, è quello in vigore il 1° luglio di quell'anno.

## 27. Risoluzione del contratto

27.1. Se la prestazione non sarà conforme al capitolato tecnico allegato alla presente - Allegato C - e non sarà eseguita nel rispetto del contratto e delle indicazioni del direttore dell'esecuzione, la stazione appaltante avrà facoltà di fissare un termine entro il quale il contraente dovrà conformarsi alle condizioni previste nell'offerta.

27.2. Nel mancato rispetto del suddetto termine, la stazione appaltante, ove non ritenga di effettuare il ricorso all'esecuzione in danno, previa semplice comunicazione, potrà risolvere il contratto come previsto dagli articoli 1454 e 1456 del codice civile, salvo in ogni caso il risarcimento dei danni.

27.2.1. L'Appaltatore incorre nella decadenza dal contratto e dei diritti da esso derivanti, a norma dell'art.1456 del C.C., nei casi sottoelencati:

- a) per abituali negligenze o deficienze del servizio, regolarmente accertate e notificate, che, a giudizio del Comune, compromettano gravemente l'efficienza del servizio stesso o siano tali da determinare rischi igienico-sanitari e/o ambientali ritenuti gravi da parte del Sindaco del Comune servito;
- b) per scioglimento, cessazione o fallimento dell'Appaltatore;
- c) per sospensione del servizio per oltre 48 ore, eccetto che per cause di provata forza maggiore;
- d) quando l'Appaltatore si rende colpevole di frode o di altro reato inerente allo svolgimento del servizio appaltato;
- e) per mancanza, anche parziale, dei requisiti richiesti dalla legge (nazionale e/o regionale) per l'esercizio delle attività oggetto dell'appalto;
- f) abusivo subappalto e/o cessione anche parziale del contratto senza espressa preventiva autorizzazione da parte del Comune;
- g) inadempienze accertate alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie del personale, con particolare riferimento al mancato versamento dei contributi INAIL e INPS, fatte salve le rateizzazioni in corso;
- h) qualora non adempia alla richiesta scritta di esecuzione di servizio conforme alle disposizioni della lex specialis di gara entro 15 giorni naturali dalla data della richiesta;
- i) mancata ricostituzione della cauzione definitiva escussa parzialmente;
- j) per ogni altra grave inadempienza riscontrata, il Comune agirà ai sensi dell'articolo 1453 e ss. del Codice Civile.

27.2.2. Per le ipotesi di cui alla precedente lettera a) l'Appaltatore riconosce che l'inadempienza costituisce clausola di risoluzione espressa per la quale sarà applicata il disposto dell'art.1456 del C.C.. Pertanto, la risoluzione del contratto opererà di diritto non appena il Comune comunicherà all'altra parte che intende valersi della clausola risolutiva.

3. Nel caso di risoluzione del contratto per inadempimento dell'Appaltatore, questi, oltre ad essere tenuto al risarcimento dei danni, incorrerà nella perdita della cauzione, anche oltre il limite dell'importo della cauzione, ove questo risultasse insufficiente.

4. Per tutte le altre ipotesi varrà quanto disposto dagli artt.1453 e 1454 del C.C., cosicché il Comune dovrà intimare per iscritto all'Appaltatore di adempiere entro 15 giorni a tutti gli obblighi contrattuali,

nessuno escluso; trascorso tale termine senza che l'Appaltatore abbia provveduto agli adempimenti previsti, il contratto si intenderà risolto. L'Appaltatore accettando detta clausola, riconosce che decorso il suddetto termine il contratto s'intenderà risolto di diritto.

#### 28. Recesso

28.1. Ai sensi dell'art. 1671 C.C. la stazione appaltante può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione contrattuale, purchè tenga indenne codesto operatore economico delle spese sostenute, dei lavori eseguiti e del mancato guadagno.

#### 29. Controversie

Eventuali controversie, che non potessero essere definite a livello di accordo bonario, saranno di competenza dell'autorità giudiziaria ordinaria. Foro competente è quello di Nocera Inferiore.

#### 30. Domicilio

La Ditta elegge il proprio domicilio presso la sede della stazione appaltante, in Piazza Zanardelli, 3 per tutta la durata della prestazione contrattuale.

31. Informativa ai sensi del D.lgs. 30/06/03, n. 196, codice sulla privacy  
Ai sensi della normativa sopra indicata si informa che:

- a) le finalità e le modalità di trattamento cui sono destinati i dati raccolti ineriscono al procedimento in oggetto;
- b) il conferimento dei dati costituisce presupposto necessario per la partecipazione alla gara;
- c) l'eventuale rifiuto a rispondere comporta esclusione dal procedimento in oggetto;
- d) i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono: il personale interno dell'Amministrazione implicato nel procedimento; ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi del D.Lgs n. 267/2000 e della L. n. 241/1990; i soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla legge in materia di forniture; gli organi dell'autorità giudiziaria;
- e) i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del d.lgs. 30/06/03, n. 1964;
- f) "titolare" è la stazione appaltante con sede in Piazza Zanardelli, 3, il "responsabile" è il responsabile d'area Affari Generali.

#### 32. Responsabile esterno del trattamento dati

In caso di aggiudicazione, codesto operatore economico dovrà svolgere il ruolo di responsabile esterno dei dati e avrà l'obbligo di attenersi alle indicazioni pubblicate alla pagina "privacy" del profilo web della stazione appaltante e di comunicare i nominativi dei dipendenti incaricati del trattamento dei dati.

#### 33. Il responsabile per la verifica della prestazione

Il responsabile unico del procedimento e direttore dell'esecuzione è la dott.ssa Giovanna Salzano

**ALLEGATO SUB A Criteri di valutazione dell'offerta tecnica: \_\_\_\_\_**

<b>1</b>	<b>Sistema di produzione</b>	<b>Max Punti 35</b>
<b>1.1</b>	<b>Gestione ambientale</b>	<b>Max 2,5</b>
1.1.1	Politica ambientale	0,5
1.1.2	Analisi ambientale iniziale	0,5
1.1.3	Programma di miglioramento	0,5
1.1.4	Attuazione del sistema di gestione ambientale misurazioni e valutazioni	0,5
1.1.5	Sistema di documentazione	0,5
<b>1.2</b>	<b>Produzione alimenti e bevande</b>	<b>Max Punti 15</b>
1.2.1	<p>Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,</li> <li>- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG –</li> </ul> <p>Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.</p>	Max 5
1.2.2	<p><i>Carne</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,</li> <li>- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.</li> </ul>	Max 5
	<p><i>Pesce</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi o pesca sostenibile</li> </ul> <p>Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.</p>	Max 5
<b>1.3</b>	<b>Pulizia dei locali</b>	<b>Max 1,5</b>
1.3.1	Utilizzo di prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.	Max 1,5
<b>1.4</b>	<b>Gestione dei rifiuti</b>	<b>Max 0,5</b>
1.4.1	Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale	Max 0,5
<b>1.5</b>	<b>Informazione agli utenti</b>	<b>Max 7</b>
1.5.1	Piano di informazione su: Alimentazione, salute e ambiente -	Max 7

	Provenienza territoriale degli alimenti - ? Stagionalità degli alimenti	
<b>1.6</b>	<b>Risorse Umane</b>	<b>Max 8,5</b>
1.6.1	<p>Metodologia di formazione e aggiornamento del personale impiegato affiancando la pratica alla formazione teorica sui principi fondamentali di igiene degli alimenti e in particolare:</p> <p>1 nozioni microbiologiche generali - rischi di contaminazione degli alimenti: fisici, chimici, microbiologici - prevenzione delle tossinfezioni e buone pratiche di lavorazione - igiene del personale: buone prassi igieniche;</p> <p>2 Alimentazione e salute - Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione - ? Stagionalità degli alimenti</p> <p>3 Introduzione al sistema HACCP: punti critici di controllo, azioni preventive e correttive - esigenze minime di documentazione del sistema - traduzione delle definizioni dell'HACCP nelle varie fasi di lavorazione.</p>	Max 8,5
<b>2</b>	<b>Sistema di distribuzione</b>	<b>Max 15</b>
2.1	<p>Opzione 1: Impegno ad effettuare attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni collettive come il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi</p> <p>Opzione 2: Impegno a organizzare e attuare sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa.</p>	Max 5
2.2	Centro di cottura alternativo per gestione ottimale degli imprevisti, con regolare DIA sanitaria intestata alla ditta offerente.	<p>I punteggi saranno assegnati in proporzione alla minore distanza intercorrente tra luogo di cottura e di consumo (espressa in km), per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti.</p> <p><b>Min 1 Max 10</b></p>
<b>3</b>	<b>Eventuali Servizi Aggiuntivi</b>	<b>Max 20</b>
3.1	Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la <i>ratio</i> della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".	Max 5
3.2	Dotazione di soluzione software per gestione del servizio mensa scolastica.	Max 15

Timbro o intestazione del concorrente		bollo € 16,00
---------------------------------------	--	------------------

**Al Comune di Roccapiemonte**  
**Piazza Zanardelli, 3**  
**Roccapiemonte**  
**(SA)**

Oggetto: offerta per l’affidamento a cottimo fiduciario del servizio di mensa scolastica per le scuole dell’infanzia del Comune di Roccapiemonte per gli anni scolastici 2016/2017 e 2017/2018 (ottobre – maggio). Cig: 6723255D87

**Importo a base di gara € 167.500,00 oltre IVA come per legge di cui Oneri non soggetti a ribasso per costi della sicurezza ai sensi dell’art. 26 commi 5 e 6 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. € 975,00**

Il/La sottoscritto/a (cognome) ..... (nome) .....  
 nato/a il ..... a ..... in qualità  
 di .....  
 dell’impresa ..... con sede  
 legale in ..... prov. ....  
 CAP ..... Via ..... n. ....  
 P. Iva - Cod. Fisc. .... Telefono .....  
 Fax .....

nell’ambito della procedura selettiva avviata in applicazione dell’articolo 36, comma 2, lettera b), del d.lgs. 50/2016, per l’affidamento del servizio di mensa scolastica per le scuole dell’infanzia del Comune di Roccapiemonte per gli anni scolastici 2016/2017 e 2017/2018 (ottobre – maggio) CIG: 6723255D87

**PER L’ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN OGGETTO PRESENTA LA SEGUENTE OFFERTA ECONOMICA:**  
**Prezzo totale offerto**

In cifre €. \_\_\_\_\_

In lettere \_\_\_\_\_

**Percentuale di ribasso**

In cifre \_\_\_\_\_ %

**In lettere** \_\_\_\_\_



**Dettaglio prezzi per elementi qualitativi:**

N	Descrizione elemento	Prezzo
		€
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		

**Data** \_\_\_\_\_

**Il concorrente**  
Timbro e firma



**Provincia di Salerno**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER l'affidamento servizio di mensa scolastica per le scuole dell'infanzia del Comune di Roccapiemonte per gli anni scolastici 2016/2017 e 2017/2018 (ottobre – maggio). Cig: 6723255D87**

#### **ARTICOLO UNO**

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il "servizio mensa" presso le Scuole dell'Infanzia del Comune di Roccapiemonte, costituito dalla fornitura di alimenti con relativa cottura nelle cucine delle scuole e distribuzione di pasti presso le mense stesse; i servizi oggetto del presente capitolato sono considerati di pubblico interesse ad ogni effetto e, come tali, non potranno essere sospesi o abbandonati durante la gestione dell'appalto.

#### **ARTICOLO DUE**

Durata dell'appalto

Anno scolastico 2016/2017 E 2017/2018 periodo Ottobre/Maggio

L'amministrazione si riserva di fissare la decorrenza iniziale dell'appalto in dipendenza dell'esito della procedura di aggiudicazione. Qualora alla scadenza dell'appalto la stazione appaltante non abbia provveduto ad individuare il successivo contraente, l'appaltatore è tenuto a garantire il servizio prestato per tutto il tempo necessario fino alla data di assunzione del servizio da parte della ditta subentrante, e comunque per un periodo massimo di sei mesi, alle medesime condizioni di cui al contratto d'appalto, dietro semplice richiesta scritta inoltrata, anche a mezzo fax o e-mail, almeno quindici giorni prima della scadenza.

L'Amministrazione Comunale, con provvedimento motivato, può in qualsiasi momento recedere dal contratto d'appalto del servizio, comunicando tale propria volontà alla Ditta appaltatrice con raccomandata A.R. e con preavviso di almeno dieci giorni.

#### **ARTICOLO TRE**

Affidamento dell'appalto

Il Comune di Roccapiemonte affida al gestore, che accetta, il servizio di fornitura di alimenti con relativa cottura in loco, cioè nelle cucine delle scuole e distribuzione del pasto con proprio personale, mezzi ed attrezzature adeguati, presso i plessi scolastici interessati alla refezione ed a somministrarli unicamente agli alunni ed al personale che si presentino muniti di apposito ticket rilasciato dal Comune.

Il gestore effettuerà tale servizio negli appositi locali a ciò adibiti nelle quattro sedi scolastiche:

Roccapiemonte - Via Carmine Pagano;

Roccapiemonte - Viale Berlinguer;

Roccapiemonte - Via A. Ferrentino;  
Frazione di Casali - Via della Pace;

con proprio personale e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

Saranno consegnati in uso al gestore, a seguito di dettagliato inventario, tutti gli impianti ed attrezzature attualmente esistenti in detti locali per l'espletamento del servizio mensa. Il gestore dovrà effettuare riconsegna al termine del contratto.

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

Le stoviglie, brocche, pentole e qualunque altro materiale e attrezzatura necessario, qualora non in dotazione o non funzionante o da integrare a quello già in dotazione, per la preparazione e somministrazione dei pasti saranno fornite dal gestore.

Se necessario e secondo le indicazioni del medico ASL il gestore integrerà a sue spese le attrezzature per il miglior funzionamento delle mense scolastiche.

A titolo informativo, senza che ciò costituisca impegno per il Comune di Roccapiemonte, il numero dei pasti stimato in 32.500 pasti per il biennio potrà subire oscillazioni in più o in meno senza che la ditta possa sollevare alcuna contestazione, fermo restando la corresponsione all'appaltatore di quanto dovuto per pasti effettivamente preparati e somministrati.

#### **ARTICOLO QUATTRO**

##### Prestazione del servizio

Il servizio avrà luogo negli anni scolastici periodo ottobre/maggio per cinque giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, ad eccezione delle festività civili e religiose ricadenti in tali giorni e seguendo comunque il calendario scolastico.

Il servizio potrà essere effettuato in misura ridotta o soppresso anche in altra giornata di possibile assenza parziale o totale degli alunni o di sospensione delle attività scolastiche, nel qual caso il Comune darà preavviso al gestore con congruo anticipo, su richiesta delle autorità scolastiche.

La fornitura di pasti avverrà in base alle effettive presenze degli alunni e degli insegnanti. Le presenze degli utenti saranno giornalmente registrate sui fogli vistati dal corpo docente in servizio durante la somministrazione dei pasti.

#### **ARTICOLO CINQUE**

##### Somministrazione dei pasti

La somministrazione dei pasti, eseguita dal personale del gestore, sarà effettuata con il sistema del servizio ai tavoli nelle mense scolastiche. La distribuzione avrà luogo separatamente nelle Scuole indicate mentre l'orario di erogazione del servizio sarà concordato inizialmente tra la ditta aggiudicataria del servizio e le autorità scolastiche operanti nel plesso interessato. Il Comune si riserva il diritto, per necessità operative, di variare l'orario. Tali eventuali variazioni saranno comunicate con congruo anticipo al gestore.

#### **ARTICOLO SEI**

##### Norme regolanti la gestione

Il servizio di gestione delle mense sarà effettuato dal gestore con personale, il cui organico dovrà essere sufficiente sia per numero - almeno due unità a plesso - sia per qualificazione professionale - almeno una cuoca per ogni plesso scolastico sede del servizio-, 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. Negli altri casi resterà a carico del gestore stesso l'onere sopportato per assicurare comunque il servizio di mensa. Il gestore si obbliga a sostituire il personale eventualmente assente, qualunque sia il motivo, con altrettanto personale qualificato.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare ogni inconveniente di sorta che possa insorgere e ciò, sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi, bevande ed ingredienti tutti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie, suppellettili da tavolo e da cucina, sia infine ai requisiti del personale utilizzato dal gestore. E' a tal proposito che si richiede che la Ditta appaltatrice del Servizio si premunisca, in special modo, del Protocollo HACCP - idoneità sanitaria del personale utilizzato nel servizio e prima di dare inizio al servizio faccia pervenire al Comune la nomina del R.I.A..

In merito a quanto precede il Comune di Roccapiemonte resta esonerato da ogni responsabilità civile e penale connessa che è assunta appieno dal gestore.

In ogni caso il Comune si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione, se ne venisse a conoscenza, di quegli elementi che per inidoneità fisica o, comunque, a suo giudizio non sono riconosciuti in possesso dei requisiti indispensabili per il disimpegno dei compiti lavorativi di destinazione presso un Ente pubblico, nonché di esercitare in ogni momento il controllo della scrupolosa osservanza delle norme igieniche, della conservazione e somministrazione dei pasti e dei generi di consumo adoperati, oltre al diritto di controllare attraverso i propri rappresentanti ogni fase attinente all'esecuzione del servizio, senza che ciò sollevi il gestore dalle proprie responsabilità. Il servizio appaltato dovrà essere quindi prestato secondo le vigenti norme in materia d'igiene e sarà sottoposto alla sorveglianza dei competenti Uffici Sanitari dell'A.S.L. SA1.

#### Caratteristiche qualitative:

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la buona qualità ed il controllo delle materie prime raggruppate nei 14 settori merceologici: pasta, riso, panetteria, conserve di verdure, conserve di frutta, conserve di origine animale, olio, aceto, salse e condimenti, bevande, salumi, formaggi, carni, verdure surgelate, pesce surgelato.

Non possono essere utilizzati alimenti precotti e/o liofilizzati; i congelati ed i surgelati sono ammessi esclusivamente per le verdure (odori esclusi) e per il pesce.

Così come prescritto dall'art. 18 del regolamento C.E. 178 del 28 gennaio 2002 per tutte le produzioni alimentari l'impresa aggiudicataria deve garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale (anche attraverso le fatture), preferendo a tal proposito la quasi esclusività di alimenti a **filiera corta**, cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola.

La Ditta appaltatrice dovrà garantire che le carni utilizzate provengano da animali che non sono stati allevati con mangimi contenenti OGM e che trattasi di "carni italiane".

Alimenti DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali Garantite).

utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata).

L'impresa appaltatrice deve esercitare un controllo preventivo, attento e permanente, sulle condizioni igieniche a tutti i livelli del servizio.

Le strutture presso cui sono stati acquistati i prodotti, devono assicurare la continuità della catena del freddo che è garanzia del mantenimento delle proprietà originarie dei prodotti.

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

#### **Diete speciali**

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla preparazione di pasti alternativi per i bambini e per gli insegnanti che presentano allergie o problemi di alimentazione.

Tali fattori dovranno essere comprovati da regolari certificati medici esibiti all'Ente che ne darà comunicazione.

Per le diete particolari nei casi di appartenenza a minoranze religiose o a particolari regimi alimentari (vegetariani) è sufficiente una dichiarazione di un responsabile del minore.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione contrassegnata dal cognome e nome dell'utente cui è destinata.

#### **Diete in bianco:**

In caso di malesseri passeggeri (non oltre 3 giorni) sarà sufficiente una dichiarazione dei genitori che comporterà una dieta in bianco.

Si fa espresso riferimento alle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica "Ministero della Salute" e successive integrazioni.

### **ARTICOLO SETTE**

#### Oneri del gestore

Al gestore del servizio competono in particolare:

- svolgimento del servizio nel rispetto della normativa vigente e degli impegni contrattuali ;
- offerta di prodotti-pasto nella logica di un sistema di qualità ;
- formazione/aggiornamento costante del personale addetto al servizio di ristorazione scolastica.

In specie:

- prima dell'inizio dell'attività, dovrà dotarsi di autorizzazione sanitaria prevista dalla legge 283/62 per i locali destinati alla produzione , preparazione e consumo di alimenti
- possesso di licenze e permessi e l'ottemperanza d'ogni adempimento necessario, richiesti da qualsivoglia disposizione prevista dalle norme di legge ed equiparate vigenti;
- Il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- spese per il personale impiegato;
- formazione del personale a sostegno di particolari aspetti di progetti di promozione della salute da documentare al committente;
- spese per il corredo e le spese direttamente o indirettamente appartenenti al personale del gestore ed agli adempimenti relativi;
- approvvigionamento delle vivande e degli ingredienti di cucina, nonché delle posate, piatti e bicchieri monouso (usa e getta), stoviglie, brocche, pentole e qualunque altro materiale e attrezzatura necessario, qualora non in dotazione o non funzionante o da integrare a quello già in dotazione, per la preparazione e somministrazione dei pasti, nelle misure necessarie e sufficienti per l'adempimento degli obblighi contrattuali;
- utilizzo di prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale (stoviglie, piatti, tovaglioli...) privilegiando materiali riutilizzabili e utilizzo di detersivi ad alta biodegradabilità;
- materiali di consumo per la pulizia e le spese di manutenzione e riparazione delle attrezzature, dei locali e degli impianti;
- spese d'assicurazione per responsabilità civile nei confronti degli alunni, insegnanti e personale ausiliario che prendono parte alla mensa, nonché nei confronti del Comune stesso contro tutti i possibili rischi derivanti ai commensali succitati dalla somministrazione e consumazione dei pasti;
- spese per la pulizia dei locali adibiti a cucina ed a quelli utilizzati esclusivamente a mensa e quelle relative all'allontanamento di tutti i rifiuti risultanti dalle cucine e mense medesime, previa separazione degli stessi, così come vuole la normativa sulla raccolta differenziata dei rifiuti;
- monitoraggio dei cibi prodotti in eccesso e non utilizzati;
- recupero, per scopi assistenziali, di generi alimentari non consumati. A garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze deve essere chiaramente disciplinato indicando fruitori, modalità e procedure;
- prima dell'inizio delle attività, dovrà trasmettere all'Ufficio servizi scolastici del Comune l'elenco del personale utilizzato nelle mense scolastiche.

### **ARTICOLO OTTO**

#### Espletamento del servizio

La Ditta aggiudicataria è obbligata a fornire gli alimenti di cui alle tabelle dietetiche allegate sotto la lettera "A", che formano parte integrante e sostanziale del presente Capitolato speciale. L'elenco degli alimenti è vincolante. Il menù settimanale per cinque giorni su sette è quello redatto dalle competenti autorità sanitarie ASL SA1 e trasmesso al Comune di Roccapiemonte con nota n. 630/SIAN del 20.06.2008.

La grammatura degli alimenti **non potrà in nessun caso essere inferiore** a quella indicata nel menu. La stessa è intesa secondo quanto stabilito nelle "Note per gli operatori addetti alla preparazione" redatte dall'ASL SA 1 ed allegate alla nota di cui sopra.

La Ditta aggiudicataria è altresì obbligata a fornire gli alimenti di cui alle tabelle dietetiche allegate, che formano parte integrante e sostanziale del presente capitolato, per bambini con intolleranza al glutine, redatte dalla competente autorità sanitaria – ASL SA1 -e trasmesse al Comune con nota n. 630/SIAN del 20.06.2008, ai sensi della L.R. n.2 dell'11.02.2003 (art.4 –comma 3), nonché DGRC n. 2163 del 14.12.2007.

Le derrate Alimentari devono rispettare le specifiche generali della Tabelle Merceologiche.

I pasti debbono essere cucinati in loco (nelle cucine di ciascun plesso sede del servizio) e distribuiti caldi e non dovranno in nessun caso essere precotti o surgelati e riscaldati.

Per la preparazione dei pasti differenziati di cui alla L.R. 2/2003, la ditta aggiudicataria dovrà attenersi strettamente a quanto previsto dalla DGRC n.1263 del 14.12.2007 "Legge 123/2005 – Piano di autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari".

E' demandato al personale docente del plesso e precisamente alla fiduciaria del plesso ed in sua assenza a chi ne fa le veci, il controllo giornaliero della fornitura e cottura degli alimenti in sede. E' altresì compito dello stesso personale docente, unico responsabile in possesso del presente Capitolato, valutare le condizioni di trasporto, lo stato dei prodotti e degli imballaggi, la corrispondenza delle derrate con quanto previsto dal presente Capitolato, il termine di scadenza dei prodotti, l'integrità delle confezioni e quindi l'accettabilità degli alimenti, in osservanza del D.L.vo n° 155/97.

Tale valutazione dovrà risultare da apposito verbale redatto quotidianamente dal Responsabile del plesso in contraddittorio con la ditta o suo rappresentante, debitamente sottoscritti. I verbali così redatti saranno rimessi all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune unitamente alle presenze giornaliere con cadenza mensile. Nel caso che fossero riscontrate variazioni relativamente agli alimenti da fornire, l'Ente applicherà, a suo insindacabile giudizio, penali da un minimo di Euro 516.46 ad un massimo di Euro 1032,92 a secondo della gravità dell'inadempienza. Nell'eventualità che l'inadempienza continui l'Ente provvederà a dichiarare la ditta aggiudicataria decaduta dall'appalto e procederà all'incameramento della cauzione, salvo a rivalersi di altri eventuali danni scaturenti dal comportamento omissivo della ditta stessa. L'inadempienza dovrà essere comprovata in contraddittorio con la ditta aggiudicataria. Nel caso trattasi di alimento non facilmente riconoscibile o non riconducibile a quello indicato in tabella, il personale addetto al controllo, in presenza della ditta comunque rappresentata, provvederà a sigillare l'alimento in apposito contenitore sul quale sarà apposta la firma del personale docente addetto al controllo e del rappresentante della ditta, la data e l'ora del prelievo dell'alimento. Provvederà, poi, all'invio del contenitore alle autorità sanitarie competenti che provvederanno all'analisi dell'alimento. Sarà cura del personale addetto al controllo redigere apposito verbale di constatazione e ad inviarlo al responsabile del servizio presso il Comune che seguirà l'iter del procedimento. Nell'evenienza che l'alimento inviato al controllo di laboratorio dovesse risultare avariato, scaduto o comunque non rispondente a quello inserito in tabella, l'Ente provvederà all'immediata rescissione del contratto, all'incameramento della cauzione, facendo salvo gli eventuali altri danni ed alla denuncia alle competenti autorità sanitarie, amministrative e giudiziarie.

## **ARTICOLO NOVE**

### **Commissione mensa**

La Commissione Mensa approvata con delibera di GC n 64 del 2014 è un organo consultivo e propositivo, in particolare eserciterà, nell'interesse dell'utenza:

a. un ruolo di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, soggetto titolare del servizio;

- b. un ruolo di monitoraggio dell'accettabilità del pasto e di qualità del servizio attraverso idonei strumenti di valutazione;
- c. un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio e controllo del rispetto del capitolato d'appalto.

## **ARTICOLO DIECI**

### **Norme per l'espletamento del servizio**

La Ditta aggiudicataria provvederà a preparare, cuocere in loco e distribuire i pasti con proprio personale, mezzi ed attrezzature adeguati, presso i plessi scolastici interessati alla refezione ed a somministrarli unicamente agli alunni ed al personale che si presentino muniti di apposito ticket rilasciato dal Comune.

Il materiale e le attrezzature utilizzati dovranno essere dichiarati tecnicamente ed igienicamente idonei dalla A.S.L. competente.

Per le cotture dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti imposti dai più moderni principi igienici. "La composizione delle pietanze" dovrà essere tassativamente rispondente a quella prevista nella nota dell'ASL SAI prot. N° n.630 /SIAN del 20.06.2008, allegata al presente Capitolato. L'assuntore dovrà approvvigionarsi, con mezzi propri ed a sua cura e spesa, di tutti gli alimenti e di quant'altro occorre per la preparazione, cottura e somministrazione in loco dei pasti, avendo cura che i condimenti, i viveri e quant'altro occorre stano elencati nelle apposite tabelle.

E' assolutamente esclusa qualsiasi sostituzione degli alimenti da fornire.

L'aggiudicatario potrà comunque chiedere all'Ente appaltante la sostituzione di eventuali alimenti presenti in tabella. L'Ente, a seguito della richiesta, sentito il parere delle competenti autorità sanitarie, autorizzerà, in forma scritta l'eventuale sostituzione tenendo presente che la sostituzione non dovrà incidere sul prezzo totale del pasto.

Si ribadisce che i prodotti impiegati debbono essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria; ogni alimento che si intende impiegare, nell'ampia gamma di scelta merceologica e commerciale, va individuato in base alle caratteristiche tecnologiche, ingredienti, conservabilità, stato di conservazione, shelf-life, confezionamento e imballaggio, filiera, sensorialità. Il gestore del servizio deve documentare la rispondenza ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare tutte le caratteristiche; conseguentemente solo i prodotti definiti, accettati ed accreditati dal committente in quanto rispondenti ai requisiti, dovranno trovare impiego nel servizio.

Nell'ambito del sistema di autocontrollo e del sistema qualità vanno applicati standard merceologici, bromatologici, chimici e microbiologici e protocolli operativi atti ad assicurare in ogni fase, anche attraverso opportuni campionamenti, il controllo della qualità delle materie prime.

Il gestore del servizio ha l'obbligo di approvvigionamento presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti sia di capacità di far fronte agli impegni assunti. A tale proposito presenterà alla Stazione Appaltante una specifica relazione tecnica con sintetica descrizione del processo di produzione delle derrate ed una relazione descrittiva dell'organizzazione aziendale, con particolare riferimento alla catena distributiva delle forniture (acquisizione prodotto, mantenimento, distribuzione, consegna).

Nel caso di eventuali situazioni imprevedibili e/o calamitose che giustifichino la variazione di particolari alimenti, l'Ente provvederà tempestivamente a darne comunicazione al gestore indicando i nuovi alimenti da sostituire. Resta inteso che nel caso che i nuovi alimenti comportino una spesa rientrante nell'alea contrattuale del 5% del prezzo stabilito, sarà riconosciuto al gestore una quota fino al 50% del 5%. Nel caso che l'aumento superi il 5% l'onere cadrà a carico totale dell'Ente.

## **ARTICOLO UNDICI**

### **Cause di sospensione del servizio -modificazione della fornitura**

1) L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi sismici, meteorologici, epidemiologici, soppressione o interruzione dell'attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento del servizio mensa.

2) In caso di sospensione o di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dall'Amministrazione Comunale.

3) L' Aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi tali da ritenere giustificate altre soluzioni suggerite dal medico ASL che dovranno essere concordate dalle parti.

4) Qualora nel corso del contratto si dovesse ravvisare la necessità di modificare, in tutto o in parte le tipologie alimentari previste, tra le parti sarà definito il nuovo prezzo di appalto. In caso di mancata intesa sulla congruità del nuovo prezzo il contratto potrà risolversi, previo accordo sottoscritto dalle parti entro i tempi concordati e comunque non oltre 45 giorni dalla data di sottoscrizione dell'accordo medesimo.

## **ARTICOLO DODICI**

### **Richiamo a norme e regolamenti**

L'appaltatore dovrà attenersi a tutte le norme di legge e regolamenti vigenti, nonché alle ordinanze municipali attinenti al servizio della mensa scolastica.

In caso di circostanze eccezionali il Sindaco potrà emanare norme speciali sul funzionamento del servizio che l'appaltatore si obbliga ad osservare.

L'Amministrazione Comunale con proprio personale eseguirà controlli periodici sul servizio e sul rispetto degli obblighi del presente capitolato.

Eventuali mancanze saranno contestate all'appaltatore a mezzo notifica. Entro tre giorni dalla data di notifica l'appaltatore potrà presentare le proprie controdeduzioni.

L'appaltatore dovrà, inoltre, rispettare scrupolosamente tutte le norme di legge e di regolamento vigenti in materia che, con la firma dell'apposito contratto, dichiara di conoscere pienamente, così come tutte le ordinanze e normative speciali che, tanto per la gestione ordinaria, quanto in presenza di circostanze eccezionali, dovessero essere emanate dal Sindaco.

Il servizio dovrà avvenire secondo le norme vigenti in materia e con le modalità prescritte dal presente capitolato.

La Ditta, con l'assunzione dell'appalto, dà atto di essere pienamente edotta delle normative sopra indicate ed assume ogni responsabilità della gestione.

Per l'attuazione dei controlli di cui al presente articolo, l'Amministrazione Comunale, si avvarrà della commissione mensa che opererà nei termini previsti dal regolamento.

## **ARTICOLO TREDICI**

### **Personale**

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

L'inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo comporterà l'applicazione delle penalità previste e il sequestro della cauzione, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra, lo svincolo della quale potrà essere effettuato solo dopo che si sia accertato che gli obblighi previsti sono stati integralmente compiuti.

Qualora qualche operatore venisse riconosciuto inabile a giudizio di un medico di una struttura pubblica, l'appaltatore si impegna a sostituirlo. E' in sua facoltà far sottoporre a visita medica collegiale il dipendente, che potrà rimanere in servizio se riconosciuto abile.

Gli operatori dovranno indossare una tenuta decorosa concordata con l'Amministrazione, pulita, spesso ricambiata ed un berretto.

Le spese di vestiario si intendono comprese negli oneri a carico dell'impresa.

Ove un dipendente dell'impresa assuma un comportamento ritenuto sconveniente dall'Amministrazione o irrispettoso verso gli utenti, l'appaltatore dovrà provvedere, se richiesto, alla sostituzione del dipendente stesso.



**ARTICOLO QUATTORDICI**  
Comportamento del personale

Tutto il personale in servizio dovrà mantenere un contegno corretto e riguardoso verso le autorità, i docenti, il personale ausiliario e gli alunni.

L'appaltatore si impegna a sostituire i dipendenti che non osservassero siffatto contegno o fossero trascurati nel servizio o usassero un linguaggio scorretto e riprovevole.

**ARTICOLO QUINDICI**  
Ulteriori oneri a carico del gestore

Tutti gli obblighi e gli oneri a carattere sanitario, assicurativo, antinfortunistico, assistenziale e previdenziale sono a completo carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo obbligato.

**ARTICOLO SEDICI**  
Responsabilità del gestore

L'appaltatore sarà responsabile verso l'Amministrazione per il servizio della mensa scolastica che viene svolta con l'impiego di capitali e dei mezzi ed a completo rischio dell'impresa. L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocate nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune. L'impresa è tenuta a costituire, prima della stipula del contratto, polizza assicurativa per responsabilità civile contro i rischi inerenti la gestione del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione e/o avvelenamento dei fruitori del servizio di refezione, con un massimale unico di rischio non inferiore ad euro 500.000,00 (a persona) e euro 5.000.000,00 per anno.

La presente determina è affissa per 15 giorni all'albo pretorio – online in data 08/07/2016

.

Data 08/07/2016

IL MESSO COMUNALE