



Copia

CITTA' DI BENE VAGIENNA

PROVINCIA DI CUNEO

DETERMINAZIONE
AREA AMMINISTRATIVA - FINANZIARIA - TELEMATICA
NUMERO 52 DEL 14/06/2019

OGGETTO:

DETERMINA A CONTRARRE PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA SOTTO SOGLIA, AI SENSI DELL'ART. 36, CO. 2, LETT. B) DEL D.LGS. 50/2016, DA AGGIUDICARE TRAMITE RDO DEL MERCATO ELETTRONICO DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA

L'anno *duemiladiciannove* addì *quattordici* del mese di *giugno* nella Sede Comunale,

il sottoscritto BURGIO dott. Vito Mario, Segretario Generale, Responsabile del servizio;

CONSIDERATO CHE si rende necessario acquisire il servizio di refezione scolastica per assicurare la continuità del servizio in essere presso le scuole dell'obbligo del Comune di Bene Vagienna;

DATO ATTO CHE il presente provvedimento si pone in esecuzione del programma biennale degli acquisti approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 46 del 27/3/2018 per il biennio 2018/2019 in conformità al decreto del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti 16 gennaio 2018, n. 14;

RITENUTO pertanto necessario attivare la procedura per l'approvvigionamento dei suddetti servizi;

RICHIAMATE:

- la delibera del Consiglio Comunale, immediatamente eseguibile, con la quale è stato approvato il bilancio di previsione per l'anno 2019 e per gli esercizi finanziari 2020 e 2021;
- la delibera della Giunta Comunale, immediatamente eseguibile, n. 156 del 21/12/2018 e s.m.i., con la quale è stato approvato il P.R.O. per l'anno 2019;

VISTI GLI ARTICOLI:

- n. 36 del D.Lgs. 18/04/2016, n. 50 che disciplina le procedure negoziate sotto soglia,
- n. 1, comma 450 della L. 296/2006, come modificato dall'art. 1, co. 130 della L. 30/12/2018, n. 145, il quale dispone che i comuni sono tenuti a servirsi del Mercato elettronico o dei sistemi telematici di negoziazione resi disponibili dalle centrali regionali di riferimento, per gli acquisti di valore pari o superiore a 5.000 €, sino al sotto soglia,
- n. 51, del D.Lgs. 18/04/2016, n. 50 che stabilisce che nel rispetto della disciplina comunitaria in materia di appalti pubblici, al fine di favorire l'accesso delle piccole e medie imprese, le stazioni appaltanti devono, ove possibile ed economicamente conveniente, suddividere gli appalti in lotti e la mancata suddivisione deve essere motivata,
- n. 3 della legge 136/2010, in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;

VISTO:

- il D.Lgs. 81/2008 e la Determinazione ANAC n. 3 del 05/03/2008 in materia di rischi interferenziali,
- il D.Lgs. 33/2013 e l'art. 29 del D.Lgs. 50/2016, in materia di Amministrazione trasparente;

RICHIAMATO il vigente Regolamento Comunale per la disciplina dei contratti;

RICHIAMATO l'art. 107 del D.Lgs. 267/2000 (TUEL) relativamente a competenze, funzioni e responsabilità dei Dirigenti;

VISTA la disponibilità finanziaria del corrente bilancio;

DATO ATTO CHE l'art. 192 del D.Lgs. 267/2000 ha disposto che per gli Enti Locali la determinazione a contrarre ne stabilisce il contenuto minimo essenziale;

DATO ATTO altresì che l'art. 32 comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016 stabilisce che prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti in conformità ai propri ordinamenti debbano provvedere all'assunzione di apposita determina a contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto ed i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;

RITENUTO pertanto di fissare i contenuti minimi essenziali come segue:

- a) il fine che il contratto intende perseguire è quello di assicurare la continuità del servizio di refezione scolastica in essere presso le scuole dell'obbligo del Comune di Bene Vagienna,
- b) l'oggetto del contratto è l'acquisizione del servizio di refezione scolastica,
- c) il contratto verrà stipulato mediante forma scrittura privata del MePa,
- d) le clausole contrattuali sono quelle precisate nel capitolato d'appalto,
- e) il sistema ed il criterio di gara sono quelli dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

RITENUTO di fissare la base d'asta in Euro 356.000,00 oltre ad IVA;

CONSIDERATO CHE in sede di istruttoria del presente atto si è accertato che i servizi in argomento non sono offerti dalle Convenzioni Consip (art. 26 legge 488/99 e ss.mm.);

RITENUTO di procedere ad una preventiva indagine volta alla individuazione degli operatori economici da invitare, provvedendo alla pubblicazione sul profilo committente, per un periodo di 15 giorni, di un apposito avviso di manifestazione di interesse;

DATO ATTO CHE i servizi da acquisire sono presenti sul Mercato elettronico della Pubblica Amministrazione e pertanto è possibile procedere all'attivazione di una RDO sul MePa;

RITENUTO pertanto di affidare i servizi mediante procedura negoziata sotto soglia, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del D.Lgs. 50/2016, mediante RDO del MePa, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art. 36 comma 9 bis del D.Lgs.50/2016, stante le caratteristiche dell'appalto che impone l'esame sia qualitativo che quantitativo dell'offerta;

DATO ATTO CHE l'appalto è stato registrato con CIG 7942159CEE;

ACCERTATO CHE la spesa di cui al presente provvedimento è compatibile con gli stanziamenti di bilancio, ai sensi dell'art. 9, co.1 del d.l. 78/2009, convertito in legge 102/2009;

VERIFICATO il rispetto delle regole di finanza pubblica ai sensi dell'art. 183, co. 8 del D.Lgs. 267/2000;

ACCERTATO altresì che nel presente appalto sono assenti rischi interferenziali e pertanto nessuna somma riguardante la gestione dei suddetti rischi viene riconosciuta all'operatore economico, né è stato predisposto il (DUVRI) Documento unico di valutazione dei rischi interferenziali;

DATO ATTO CHE, ai sensi dell'art. 51 del D.Lgs. 18/04/2016, n. 50, il presente appalto non è stato suddiviso in lotti;

VISTI lo Statuto comunale ed il vigente Regolamento comunale di contabilità;

VISTO il T.U. delle leggi sull'ordinamento degli Enti locali approvato con D.Lgs. 18/08/2000 n.267;

VISTO il vigente Regolamento comunale sull'ordinamento degli uffici e dei servizi approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 136 del 29.12.2010;

VISTO il provvedimento del Sindaco n. 4 del 12/06/2017 di nomina a Responsabile del servizio del Segretario Comunale BURGIO dott. Vito Mario al quale sono state attribuite le competenze gestionali nelle aree economico-finanziaria e amministrativa;

VISTO il Bilancio di previsione 2019-2020-2021;

VISTO il P.R.O. per l'anno 2019, approvato con deliberazione della G.C. n. 156 del 21/12/2018 e s.m.i.;

DETERMINA

- 1) Di dare atto che quanto specificato in premessa è parte integrante del dispositivo del presente atto.
- 2) Di avviare una procedura negoziata sotto soglia ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del D.Lgs. 50/2016, avvalendosi del Mercato elettronico della Pubblica amministrazione.
- 3) Di procedere ad una preventiva indagine volta alla individuazione degli operatori economici da invitare, provvedendo alla pubblicazione sul profilo committente, per un periodo di 15 giorni, di un apposito avviso.
- 4) Di approvare l'allegato capitolato tecnico che fissa i requisiti e le modalità di esecuzione dei servizi, nonché l'avviso di manifestazione di interesse.
- 5) Di disporre che l'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 36 comma 9 bis del D.Lgs. 50/2016.
- 6) Di porre a base d'asta la somma di € 356.000,00.
- 7) Di confermare l'assenza di rischi da interferenza e pertanto di stabilire che nessuna somma riguardante la gestione dei suddetti rischi verrà riconosciuta all'operatore economico affidatario dell'appalto, e che non si rende, altresì, necessaria la predisposizione del (DUVRI) Documento unico di valutazione dei rischi interferenziali.
- 8) Di dare atto che l'Amministrazione procederà alla determinazione della soglia di anomalia mediante ricorso al metodo di cui all'art. 97 comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016 qualora il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a 3. Resta salva la facoltà per la stazione appaltante di valutare la congruità di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa ai sensi dell'art. 97 comma 6 del D.Lgs. 50/2016.
- 9) Di disporre la prenotazione dell'importo complessivo di cui al presente provvedimento, negli appositi stanziamenti del corrente bilancio, che presentano la necessaria disponibilità.
- 10) Di dare atto che il contratto verrà stipulato mediante scrittura privata del MePa.
- 11) Di stabilire che il responsabile unico del procedimento è l'Arch. Oreglia Luciano.
- 12) Di dare atto, ai sensi dell'articolo 29 del d.lgs 50/2016, che tutti gli atti relativi alla procedura in oggetto saranno pubblicati e aggiornati sul profilo del committente, nella sezione "Amministrazione trasparente", all'indirizzo www.comune.benevagienna.cn.it con l'applicazione delle disposizioni di cui al D.Lgs. 33/2013.
- 13) Di trasmettere la presente determinazione al Responsabile del Servizio Finanziario per l'apposizione del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria ai sensi dell'art. 151, comma 4, del T.U. delle Leggi sull'ordinamento degli Enti Locali approvato con D.Lgs. 18/08/2000 n. 267.
- 14) Di trasmettere la presente determinazione all'Ufficio di Segreteria per la pubblicazione all'Albo Pretorio, mediante elenco.

**Il Responsabile del Servizio
BURGIO dott. Vito Mario**

**VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE ATTESTANTE
LA COPERTURA FINANZIARIA**

Si appone visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria della spesa ai sensi del D.Lgs. 18\08\2000 n.267 – Art. n.151.

Bene Vagienna, li _____

L'Istruttore

CANAPARO rag. Valeria

Bene Vagienna, li _____

Il Responsabile del Servizio

BURGIO Dr. Vito Mario

RELAZIONE DI PUBBLICAZIONE

L'oggetto della presente determina è in corso di pubblicazione per 15 giorni consecutivi dal _____ al _____ all'Albo Pretorio on-line del Comune ai sensi della Legge 142/90 e s.m.i..

Bene Vagienna, li _____

Il Messo Comunale



COMUNE DI BENE VAGIENNA
Provincia di Cuneo

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I° GRADO
PER GLI ANNI SCOLASTICI 2019/2020 - 2020/2021 – 2021/2022 E 2022/2023.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Via Roma n. 101

P.I.V.A. 00470980046

C.F. 83000590048

Telefono 0172/654152

INDICE

ART. 1.	Oggetto dell'appalto.....	3
ART. 2.	Sedi interessate dal servizio.....	3
ART. 3.	Durata del Servizio.....	3
ART. 4.	Elenco prezzi unitari dell'appalto.....	3
ART. 5.	Ammontare presunto dell'appalto.....	3
ART. 6.	Quantitativo presumibile pasti giornalieri.....	4
ART. 7.	Garanzie - spese contrattuali - I.V.A.....	4
ART. 8.	Descrizione del servizio.....	5
ART. 9.	Distribuzione degli oneri fra le parti.....	6
ART. 10.	Smaltimento rifiuti - raccolta differenziata.....	6
ART. 11.	Norme regolatrici dell'appalto.....	7
ART. 12.	Sospensione del servizio.....	7
ART. 13.	Ritardi della consegna.....	7
ART. 14.	Locali - attrezzature e materiali.....	8
ART. 15.	Menù - modificazioni della fornitura - tabelle dietetiche - diete.....	8
ART. 16.	Caratteristiche degli alimenti.....	8
ART. 17.	Monitoraggio ed autocontrollo da parte dell'appaltatore.....	11
ART. 18.	Personale.....	12
ART. 19.	Conservazione dei campioni.....	12
ART. 20.	Assicurazioni.....	13
ART. 21.	Pagamenti e adeguamento prezzi.....	13
ART. 22.	Vigilanza – controllo - penalità.....	13
ART. 23.	Subappalto e cessione del contratto.....	14
ART. 24.	Recesso dal contratto.....	14
ART. 25.	Risoluzione del contratto.....	14
ART. 26.	Dichiarazione di risoluzione del contratto.....	15
ART. 27.	Esecuzione d'ufficio.....	15
ART. 28.	Norme in materia di sicurezza - valutazione dei rischi.....	16
ART. 29.	Controversie.....	16
ART. 30.	Trattamento dei dati personali.....	16
ART. 31.	Domicilio dell'appaltatore.....	16
ART. 32.	Spese contrattuali.....	16

ART. 1. Oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica durante gli anni scolastici 2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022 e 2022/2023 agli alunni della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° grado (d'ora in poi indicato per brevità "il servizio"), il tutto ai sensi del presente Capitolato Speciale d'Appalto ed allegati relativi, che disciplinano il rapporto contrattuale tra l'Amministrazione appaltante (d'ora in poi indicata "il Comune") e il contraente appaltatore aggiudicatario (d'ora in poi indicato "l'appaltatore").

ART. 2. Sedi interessate dal servizio

1. Per l'espletamento del servizio il Comune mette a disposizione dell'appaltatore e concede in comodato precario, ai sensi degli artt. 1803 e successivi del Codice Civile, i locali cucina, refettorio, magazzino e accessori presso la Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° grado, con le relative attrezzature in dotazione del Comune, che saranno oggetto di specifico inventario da redigersi prima dell'avvio della gestione. E' facoltà dell'Amministrazione Comunale accorpare il servizio svolto alla Scuola Primaria ed alla Scuola Secondaria di I° grado presso un'unica sede.

Al momento della consegna verrà redatto l'inventario dettagliato dei beni di pertinenza comunale ed in dotazione ad ogni singola sede che verranno consegnati all'appaltatore, il quale li assumerà in uso ai soli fini inerenti il presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

La ditta appaltatrice si assume ogni responsabilità per i danni arrecati alle attrezzature comunali o per rottura delle stoviglie (piatti e bicchieri) dovuti ad incuria, o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti nelle cucine potranno essere concordate tra le parti. Fanno carico al Comune tutte le spese inerenti alla manutenzione straordinaria delle attrezzature concesse in comodato d'uso gratuito.

Il Comune si riserva l'utilizzo dei locali e delle attrezzature comunali per particolari necessità.

ART. 3. Durata del Servizio

1. Il servizio si riferisce al periodo settembre 2019 - giugno 2023 e riguarderà tutti giorni della settimana dei calendari scolastici 2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022 e 2022/2023. L'inizio ed il termine del servizio potrà, a discrezione del Comune, essere posticipato od anticipato in relazione alle esigenze organizzative e funzionali.

ART. 4. Elenco prezzi unitari dell'appalto

1. Prezzo unitario posto a base di procedura negoziata di ogni pasto preparato quotidianamente, trasportato e distribuito nei locali di cui all'art. 2, remunerativo di ogni adempimento prescritto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e dagli allegati relativi:

€ 5,50 I.V.A. esclusa/pasto, di cui € 0,05 relativi agli oneri per ridurre le interferenze previste nello schema del documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) allegato al Capitolato speciale d'Appalto e, pertanto, non soggetti a ribasso d'asta.

ART. 5. Ammontare presunto dell'appalto

1. L'ammontare presunto dell'appalto viene quantificato in netti annui € 89.000,00 I.V.A. esclusa, per complessivi netti € 356.000,00 I.V.A. esclusa per l'intero periodo contrattuale, ai soli fini di previsione della spesa e fiscali.

2. Gli oneri per ridurre le interferenze, inclusi nel sopraccitato prezzo e non assoggettabili a ribasso, sono stimati nell'1% del prezzo stesso, per un presunto ammontare annuo di € 890,00 e di € 3.560,00 per l'intero periodo contrattuale.

ART. 6. Quantitativo presumibile pasti giornalieri

1. Il quantitativo dei pasti giornalieri sotto elencati ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune, in quanto il numero giornaliero degli stessi è stabilito quotidianamente dalla presenza effettiva degli utenti consumatori. Gli orari di consegna possono variare previo accordi con l'appaltatore.

	n. alunni stimato
Lunedì	50
Martedì	170
Mercoledì	50
Giovedì	80
Venerdì	50

2. E' compito del personale operante presso la Segreteria della Scuola comunicare ogni mattina, entro le ore 9:00, il numero esatto degli alunni fruitori della mensa.

3. Il personale insegnante addetto alla mensa deve inoltre attenersi alla compilazione di un modulo prestampato sul quale devono essere riportati giornalmente il numero degli utenti, in modo da dare la possibilità all'ufficio addetto alla liquidazione del corrispettivo mensile dovuto all'appaltatore di effettuare un più corretto controllo sul numero dei pasti effettivamente consumati.

ART. 7. Garanzie - spese contrattuali - I.V.A.

1. Garanzia provvisoria:

a. L'offerta è corredata da una garanzia, pari al 2% del prezzo base indicato nella lettera di invito, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta del concorrente, nei modi previsti dal vigente codice dei Contratti.

b. La cauzione può essere costituita in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso la tesoreria comunale, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

c. La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del D.Lgs. n. 385 del 1° settembre 1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

d. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957 - comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

e. La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

f. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

2. Garanzia definitiva:

a. L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10% dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

b. La garanzia fideiussoria definitiva, prevista con le modalità di cui all'articolo 75 - comma 3 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m., deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della

preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957 - comma 2 del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

c. La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte del Comune, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

d. L'aggiudicazione costituisce impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti, nei limiti e per gli importi specificati nella lettera stessa.

e. Nei casi di inadempimento anche di una sola delle obbligazioni assunte dall'appaltatore e fatti salvi i diritti della città, il Comune potrà procedere all'incameramento della cauzione o parte di essa in relazione all'entità dei danni subiti.

f. La cauzione verrà restituita al completamento della somministrazione e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

ART. 8. Descrizione del servizio

1. Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto, la ditta appaltatrice, con tutti gli oneri relativi a proprio carico, dovrà provvedere a:

a) Approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari, bevande incluse (acqua minerale) necessari per l'osservanza della tabella dietetica e del menù indicato dall'Amministrazione Comunale e dai competenti uffici dell'A.S.L. CN1 e del materiale necessario alla corretta esecuzione del servizio, incluso il materiale per la pulizia. Le variazioni di menù devono essere possibili senza alcun onere aggiuntivo. In particolare per quanto riguarda i seguenti alimenti, si rimanda al successivo art. 18.

La ditta appaltatrice sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che la Civica Amministrazione o l'A.S.L. CN1 intenderanno attuare sul menu in uso.

b) Preparazione e cottura pasti presso la cucina della Scuola dell'Infanzia sita in Via XX Settembre – Bene Vagienna.

c) Somministrazione dei pasti agli alunni della Scuola dell'Infanzia, alle insegnanti e ad eventuali altri soggetti indicati dall'Amministrazione Comunale.

d) Trasporto, con veicolo idoneo, di proprietà della ditta dei pasti in contenitori isotermitici per alimenti, dotati di monitoraggio di temperatura o idonea dichiarazione tecnica di tenuta, alla Scuola Primaria e alla Scuola Secondaria di I° grado.

e) Preparazione dei refettori prima dell'inizio dei pasti, scodellamento dei pasti, riassetto e pulizia al termine degli stessi.

f) La fornitura dei vuoti a perdere da utilizzarsi per la Scuola Primaria e Secondaria di I° grado: piatti, bicchieri, tovaglie e tovaglioli in carta o in plastica.

g) Pulizia ordinaria e straordinaria dei locali connessi al servizio mensa, di tutte le attrezzature ed impianti annessi; pulizia e riordino delle stoviglie, pentolame, posateria ecc. nonché di tutto quanto utilizzato per la preparazione dei pasti. In particolare detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piatti di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli; detersione e disinfezione settimanale delle celle frigorifere, coppe aspiranti, strumenti d'uso ecc.; detersione e disinfezione mensile di tutti gli ambienti utilizzati.

h) Stoccaggio derrate alimentari. Pulizia depositi e locali di accesso (scale, corridoi).

i) Raccolta prenotazione pasti giornalieri.

l) Redazione del piano di autocontrollo relativo alle varie attività inerenti il servizio di ristorazione.

m) Assistenza alunni con personale qualificato dalle ore 12,35 alle ore 14,05. L'orario dei pasti del servizio mensa sarà fissato d'intesa tra l'Amministrazione Comunale e il Dirigente dell'Istituto Comprensivo di Bene Vagienna. Il servizio dovrà essere svolto: in cinque turni settimanali per la

Scuola dell'Infanzia (dal lunedì al venerdì), in un turno settimanale alla Scuola Primaria (il martedì), in due turni settimanali alla Scuola Secondaria di I° grado (il martedì e il giovedì). L'orario dei pasti del servizio mensa sarà fissato d'intesa tra l'Amministrazione Comunale e il Dirigente dell'Istituto Comprensivo di Bene Vagienna. Il servizio dovrà essere svolto: in cinque turni settimanali per la Scuola dell'Infanzia (dal lunedì al venerdì), in un turno settimanale alla Scuola Primaria (il martedì), in due turni settimanali alla Scuola Secondaria di I° grado (il martedì e il giovedì).

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina della Scuola dell'Infanzia lo stesso giorno del consumo con il sistema della cucina tradizionale. I pasti si intendono costituiti dai seguenti piatti: un primo, un secondo con contorno (o in alternativa piatto unico) pane, frutta o budino o yogurt e acqua minerale naturale, nelle quantità rapportate all'età dei bambini e secondo il menù e le tabelle dietetiche approvate dal servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.L. CN1.

I cibi dovranno essere confezionati esclusivamente con prodotti alimentari freschi, surgelati, o inscatolati, come indicato nelle tabelle caratteristiche merceologiche.

In nessun caso, quindi, dovrà essere fatto uso di cibi precotti e confezionati.

Le bevande e le derrate alimentari, utilizzate per il confezionamento dei cibi dovranno possedere qualità e pezzature richieste, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, dovranno essere della migliore qualità e genuinità in commercio e della migliore provenienza e dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia. Dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti, su ogni singolo confezionamento del prodotto. Non sono ammesse etichettature incomplete non in lingua italiana.

Il menù delle quattro settimane, vidimato dall'A.S.L. CN1, dovrà essere sempre affisso nel locale mensa.

Il 50% dei vegetali (frutta e verdura) da consumarsi crudi dovranno provenire da coltivazioni garantite dal marchio di qualità ambientale e biologica (art. 59 - comma 4 L. 448/99) e secondo i criteri ambientali di cui al DM 25/7/2011.

La Ditta appaltatrice dovrà preparare menù particolari, con gli ingredienti indicati dalle famiglie, per quei bambini che, come attestato da certificazione medica, devono seguire delle diete specifiche, oppure che per motivi di religione non possono mangiare determinati tipi di cibo.

ART. 9. Distribuzione degli oneri fra le parti

1. Sono a totale carico dell'impresa appaltatrice la fornitura a sue spese di tutti i generi alimentari e di tutto quanto occorre per la preparazione delle vivande, la fornitura del vestiario del personale da questa dipendenti e la lavatura di tale effetti.
2. Sono a carico dell'appaltatore tutti i materiali occorrenti per la pulizia dei locali e lavaggio stoviglie quali detergenti, deodoranti, disinfettanti, ecc. come per tutti gli attrezzi quali: scopa, stracci, aspirapolvere, ecc.
3. Sono a carico dell'Amministrazione le attrezzature esistenti all'inizio dell'appalto quali: lavastoviglie, lavelli e arredo e la manutenzione straordinaria delle stesse, le fonti di energia varie (luce ed acqua) che sono messe a disposizione gratuitamente all'appaltatore. Le attrezzature vengono affidate in custodia all'impresa appaltatrice per l'esecuzione del contratto e devono essere inventariate a cura dell'appaltatore stesso prima dell'inizio servizio.
4. Per tutto quanto sopra l'appaltatore deve indicare nominativo, indirizzo, recapito telefonico, etc. del proprio responsabile cui fare riferimento. Detto responsabile, in rappresentanza della ditta, deve partecipare ad incontri periodici con le famiglie degli utenti e la Commissione Mensa se costituita.

ART. 10. Smaltimento rifiuti - raccolta differenziata

1. La raccolta, l'imballaggio e lo smaltimento dei rifiuti negli appositi contenitori e quant'altro comunque connesso e derivante dallo svolgimento del servizio, deve essere effettuato secondo le

normative vigenti nel territorio comunale ed a completo carico ed onere, anche economico, dell'appaltatore, e comunque sempre nei modi atti a garantire la salvaguardia da contaminazioni ed il rispetto delle cure igieniche. I rifiuti devono essere raccolti in modo differenziato per uno smaltimento secondo le tipologie dello stesso (carta, cartoni accuratamente piegati e legati, vetro, lattine, plastica, umido, indifferenziata, ecc.). Gli appositi contenitori per il deposito dei rifiuti devono essere lavati e disinfettati almeno con cadenza mensile L'appaltatore è tenuto a conferire agli organi preposti tutti gli oli ed i grassi animali residui di cottura a propria cura e spese.

ART. 11. Norme regolatrici dell'appalto

1. Il servizio deve essere eseguito con l'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni previsti dal presente Capitolato Speciale d'appalto.
2. Per quanto non espressamente specificato nel presente Capitolato si fa riferimento alle seguenti norme, che qui si intendono richiamate integralmente, anche se non materialmente allegate:
 - a. Legge 30.04.1962 n. 283 e al suo regolamento d'attuazione approvato con D.P.R. 26/03/80 n. 327;
 - b. Decreto Legislativo n. 155/26.04.1997 e s.m.;
 - c. Regolamenti comunitari n. 852/04, n. 853/04 e alle loro linee guida applicative;
 - d. Criteri ambientali minimi di cui al DM 25/7/2011 (G.U. n. 220 del 21/9/2011);
 - e. In generale dalla normativa vigente in materia di alimenti e bevande, produzione, confezionamento, veicolazione, distribuzione dei pasti, dalle norme concernenti il personale addetto alle lavorazioni, inclusi i contratti collettivi nazionali, dalle norme in materia di sicurezza sul lavoro, ecc..
3. L'Amministrazione si riserva ad effettuare, per tutta la durata dell'appalto, idonei controlli circa l'effettiva applicazione delle procedure previste dalla normativa sopraccitata.

ART. 12. Sospensione del servizio

1. L'inizio e il termine del servizio potranno essere discrezionalmente differito e anticipato dal Comune in relazione alle sue esigenze organizzative e funzionali.
2. Nel caso in cui la struttura scolastica debba rimanere chiusa per cause imprevedibili o comunque comunicate successivamente alle ore 12:30 del giorno precedente l'evento, il Comune riconoscerà un rimborso pari al 50% del prezzo del pasto conteggiato sull'affluenza media settimanale.
3. Qualora la scuola debba rimanere chiusa per cause prevedibili e comunque comunicate entro le ore 12,30 del giorno precedente l'evento (sciopero del personale della scuola, consultazioni elettorali, ecc.), il Comune non riconoscerà all'appaltatore alcun compenso.
4. Nel caso di sciopero del personale dipendente dell'appaltatore, qualora ne sia stata data comunicazione entro le ore 12:30 del giorno precedente lo sciopero, nessuna penalità sarà applicabile all'appaltatore stesso. Qualora la comunicazione venga fatta posteriormente e non sia più possibile avvisare in tempo le famiglie degli alunni, saranno applicate le penalità stabilite dal presente capitolato, fatta salva la facoltà di acquisto da parte della Amministrazione Comunale di un pasto sostitutivo al pasto non fornito, con conseguente maggiore spesa a totale carico dell'appaltatore.

ART. 13. Ritardi della consegna

1. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso alla consegna prevista per la Scuola Primaria e Secondaria di I° grado.
2. All'uopo l'appaltatore deve prevedere un piano di emergenza da attuarsi nel caso di eventi imprevisti (chiusura strade per incidenti vari, guasti agli automezzi o attrezzature, ecc.) o comunque dopo trenta minuti di ritardo rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione.

3. In caso di mancata consegna totale o parziale nel giorno e nelle ore fissate, il Comune, fatti salvi gli interventi sostitutivi in caso di sciopero previsti dall'art. 14, si riserva il diritto di applicare alla ditta appaltatrice la penalità al 50% del valore dei pasti non consegnati, da trattarsi sulle fatture al pagamento, o in mancanza, sulla cauzione prestata, fatto salvo il diritto di rivalersi dei maggiori danni derivanti da tale inadempienza e l'incameramento della cauzione di cui al precedente articolo 9.

ART. 14. Locali - attrezzature e materiali

1. Il Comune mette a disposizione dell'appaltatore esclusivamente i locali adibiti a cucina e refettorio, nello stato in cui si trovano, presso la Scuola dell'Infanzia. Per l'attuazione del servizio l'appaltatore deve munirsi delle attrezzature necessarie per il regolare svolgimento del servizio, integrando, laddove necessario.

2. L'appaltatore si assume l'onere della conservazione e dell'ordinaria manutenzione dei locali messi a disposizione del Comune, mentre rimangono a carico del Comune stesso le spese per l'acqua, l'elettricità, il riscaldamento.

ART. 15. Menù - modificazioni della fornitura - tabelle dietetiche - diete

1. Il menù è articolato in invernale ed estivo ed è differenziato su quattro settimane. La data di introduzione di tali menù è stabilita dal Comune e/o dalla competente A.S.L..

La tipologia di pasto è la seguente:

- a. Primo piatto
 - b. Secondo piatto
 - c. Pane
 - d. Frutta fresca o dessert
 - e. Acqua minerale naturale non gassata nel quantitativo di lt. 1,5 ogni 6 bambini.
2. Il menù concordato deve essere il più particolareggiato possibile e contenere l'esatta indicazione della qualità dei cibi forniti.
3. Il Comune si riserva la facoltà di apportare, nel corso di esecuzione del contratto, variazioni al menù e relative grammature qualora venissero richieste dalla Commissione mensa, previa autorizzazione sanitaria, oppure di sospendere la somministrazione in qualunque giorno e per qualsiasi motivo, quando ritenesse di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dal successivo articolo.
4. In caso di variazione del menù con relative grammature, l'eventuale differenza del prezzo sarà determinata dalle parti consensualmente, sulla base dei costi esposti e riconosciuti.
5. Nessuna variazione del menù può essere apportata senza autorizzazione scritta del Comune e/o della competente A.S.L.
6. Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalla Tabella relativa alla grammatura.
7. L'appaltatore si impegna, allo stesso prezzo, a prevedere i piatti alternativi per i bambini con problemi di salute, adeguatamente certificati da un medico, o per motivazioni religiose.

ART. 16. Caratteristiche degli alimenti

1. Per tutti gli alimenti si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge in materia di alimenti e di bevande, che qui si intendono richiamate integralmente, anche se non materialmente allegate. Le derrate biologiche o provenienti da coltivazioni a lotta integrata dovranno avere i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia. È vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

2. Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto, la Ditta appaltatrice, con tutti gli oneri relativi a proprio carico, dovrà provvedere a:

a) Approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari, bevande incluse (acqua minerale) necessari per l'osservanza della tabella dietetica e del menù indicato dall'Amministrazione Comunale e dai competenti uffici dell'A.S.L. CN1 e del materiale necessario alla corretta esecuzione del servizio, incluso il materiale per la pulizia. Le variazioni di menù devono essere possibili senza alcun aggiuntivo. In particolare per quanto riguarda i seguenti alimenti si dovrà acquistare:

- olio di oliva extra vergine di provenienza CEE e deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno ugualmente di prima qualità e corrispondere a quanto disposto dalla Legge n. 1407 del 03/11/1960;
- pesce di provenienza CEE surgelato o fresco o deve essere costituito da filetti di platessa o filetti di merluzzo entrambi completamente spinati o da fior di nasello. Pesce fresco: trota;
- carne preferibilmente acquistata nel Comune di Bene Vagienna, munita di certificazioni idonee;
- frutta e verdura di stagione, locale e nella misura del 50% da agricoltura biologica; verdura surgelata: piselli o spinaci;
- prosciutto di coscia e senza polifosfati;
- formaggio da grattugia "Grana Padano" o "Parmigiano Reggiano";
- pane fresco prodotto preferibilmente presso le panetterie di Bene Vagienna, con farina di grano duro di tipo "0" oppure con farina integrale biologica, lievito, sale ed acqua e senza aggiunta di grassi od additivi;
- pasta per pizza;
- aceto per condire le verdure di puro vino;
- le uova, intese solo come ingredienti di altri piatti (frittate, impanatura di carne o pesce, polpette, dolci) dovranno essere pastorizzate a lunga scadenza – UHT;
- formaggi con etichetta di produzione e confezionamento;
- le conserve devono rispondere a tutti i requisiti di legge e vengono utilizzati i pomodori pelati.

E' assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue;
- fiocchi di patate;
- succo di limone confezionato;
- maionese;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

La ditta appaltatrice sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che la Civica Amministrazione o l'A.S.L. CN1 intenderanno attuare sul menù in uso.

- b) Preparazione e cottura pasti presso la cucina della Scuola dell'Infanzia sita in Via XX Settembre – Bene Vagienna.
- c) Somministrazione dei pasti agli alunni, alle insegnanti (prezzo ministeriale) e ad eventuali altri indicati dall'Amministrazione Comunale.
- d) Trasporto, con veicolo idoneo, di proprietà della ditta dei pasti in contenitori isotermitici per alimenti, dotati di monitoraggio di temperatura o idonea dichiarazione tecnica di tenuta, alla Scuola Primaria e alla Scuola Secondaria di I° grado.
- e) Preparazione dei refettori prima dell'inizio dei pasti, scodellamento dei pasti, riassetto e pulizia al termine degli stessi. La fornitura dei vuoti a perdere da utilizzarsi per la Scuola Primaria e Secondaria di I° grado: piatti, bicchieri, tovaglie e tovaglioli in carta o in plastica.
- f) Pulizia ordinaria e straordinaria dei locali connessi al servizio mensa, di tutte le attrezzature ed impianti annessi; pulizia e riordino delle stoviglie, pentolame, posateria ecc. nonché di tutto quanto utilizzato per la preparazione dei pasti. In particolare detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piatti di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli; detersione e disinfezione settimanale delle celle frigorifere, coppe aspiranti, strumenti d'uso ecc.; detenzione e disinfezione mensile di tutti gli ambienti utilizzati.
- g) Stoccaggio derrate alimentari. Pulizia depositi e locali di accesso (scale, corridoi).
- h) Raccolta prenotazioni pasti giornalieri.
- i) Relazione del piano di autocontrollo relativo alle varie attività inerenti il servizio di ristorazione.

Assistenza alunni con personale qualificato dalle ore 12,35 alle ore 14,05. L'orario dei pasti del servizio mensa sarà fissato d'intesa tra l'Amministrazione Comunale e il Dirigente dell'Istituto Comprensivo di Bene Vagienna. Il servizio dovrà essere svolto in cinque turni settimanali per la Scuola dell'Infanzia (dal lunedì al venerdì), in un turno settimanale alla Scuola Primaria (il martedì), in due turni settimanali alla Scuola Secondaria di I° grado (il martedì e il giovedì), con il seguente personale:

QUALIFICA	MANSIONE	LIVELLO	CCNL applicato	SCATTI ANZIANITA'	ORE SETTIMANALI
Operaio	Asm	LIVELLO 006	PUBBLICI ESERCIZI	0	4
Operaio	Cuoco	LIVELLO 004	PUBBLICI ESERCIZI	0	30
Operaio	Asm	LIVELLO 006	PUBBLICI ESERCIZI	0	8
Operaio	Asm	LIVELLO 006	PUBBLICI ESERCIZI	0	7
Operaio	Asm	LIVELLO 006	PUBBLICI ESERCIZI	0	19
Operaio	Asm	LIVELLO 006	PUBBLICI ESERCIZI	0	4
Operaio	Asm	LIVELLO 006	PUBBLICI ESERCIZI	0	4

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina della Scuola dell'Infanzia lo stesso giorno del consumo con il sistema della cucina tradizionale. I pasti si intendono costituiti dai seguenti piatti: un primo, un secondo con contorno (o in alternativa piatto unico) pane, frutta o budino o yogurt e acqua minerale naturale, nelle quantità rapportate all'età dei bambini e secondo il menù e le tabelle dietetiche approvate dal servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.L. CN1.

I cibi dovranno essere confezionati esclusivamente con prodotti alimentari freschi o surgelati quali pesce, spinaci o piselli, come indicato nelle tabelle caratteristiche merceologiche.

In nessun caso, quindi, dovrà essere fatto uso di cibi precotti e confezionati.

Le bevande e le derrate alimentari, utilizzate per il confezionamento dei cibi dovranno possedere qualità e pezzature richieste, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, dovranno essere della migliore qualità e genuinità in commercio e della migliore provenienza e dovranno essere della migliore qualità e genuinità in commercio e della migliore provenienza, dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti, su ogni singolo confezionamento del prodotto. Non sono ammesse etichettature incomplete non in lingua italiana.

Il menù delle quattro settimane, vidimato dall'A.S.L. CN1, dovrà essere sempre affisso nel locale mensa.

Il 50% dei vegetali (frutta e verdura) da consumarsi crudi dovranno provenire da coltivazioni garantite dal marchio di qualità ambientale e biologica (art. 59 – comma 4 della Legge n. 448/99).

La ditta appaltatrice dovrà preparare menù particolari, con gli ingredienti indicati dalle famiglie, per quei bambini che, come attestato da certificazione medica, devono seguire delle diete specifiche, oppure che per motivi di religione non possono mangiare determinati tipi di cibo.

ART. 17. Monitoraggio ed autocontrollo da parte dell'appaltatore

1. L'appaltatore deve redigere ed implementare il piano di autocontrollo previsto dal D.Lgs. n. 155 del 24.05.1997 e dalla Direttiva CE 852/04, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

2. L'appaltatore deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

3. Devono essere documentate le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo aziendale.

4. Nell'ambito di sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, deve essere prevista l'effettuazione di esami eseguiti da un laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità. Analisi batteriologiche e chimiche devono essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavorazione ed attrezzature, secondo un programma stabilito dall'appaltatore in base al sistema HACCP, fermo restando che al medesimo potranno essere richieste modifiche se non sarà ritenuto idoneo.

5. Le analisi batteriologiche sugli alimenti devono comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto delle analisi. I dati relativi alle analisi devono essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione delle Autorità sanitarie incaricate dell'effettuazione dei controlli ufficiali e del competente organo del Comune, presso il centro di cottura.

6. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'appaltatore deve provvedere alle modifiche del piano, concordate con il Comune, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

7. Per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale si riassumono i seguenti principi igienici da rispettare:

a. il personale adibito alla preparazione dei piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione deve togliere anelli e braccialetti, lavarsi le mani, indossare camice bianco, cuffia, mascherina, guanti e idonei calzari;

b. il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;

c. l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (sistema HACCP);

d. le verdure, fresche o secche, devono essere controllate prima della cottura per evidenziare eventuali corpi estranei;

e. operazioni che devono essere eseguite nella giornata in cui sono previste la distribuzione ed il consumo del pasto relativo:

- la porzionatura delle carni crude destinate a cottura;

- la macinatura della carne;

- la preparazione del formaggio grattugiato;
 - il lavaggio e il taglio della verdura e della frutta;
 - la porzionatura di salumi e formaggi;
 - la cottura delle vivande, ad esclusione di quegli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente, purchè dopo la prima cottura siano raffreddati entro il tempo massimo di 1 ora e 30 minuti, con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura e posti in recipienti idonei e conservati in celle e o frigoriferi a temperatura compresa tra 0 e 4 gradi centigradi;
- f. le paste asciutte devono essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato deve essere aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione.

ART. 18. Personale

1. L'appaltatore ha l'obbligo di assicurare il regolare funzionamento del servizio con almeno due figure professionali, cuoca ed aiuto cuoca, dando la priorità al personale residente in Bene Vagienna e che abbia già espletato tale servizio, tenendo adibito il numero necessario di dipendenti idonei dal punto di vista sanitario e dichiarati tali dal servizio sanitario competente, oltre al personale specificato all'art. 16.
2. L'appaltatore è obbligato a comunicare al Comune, prima dell'inizio del servizio, il nominativo del personale impiegato nel servizio e la documentazione dell'avvenuta denuncia agli enti previdenziali, assicurativi e antinfortunistici dei propri dipendenti.
3. L'appaltatore deve fornire il personale, durante il servizio, di distintivo indicante il nome e la denominazione dell'impresa e deve possedere la certificazione sanitaria prevista per legge per la somministrazione di alimenti, da depositare presso la direzione didattica.
4. Il personale deve essere fornito inoltre di idonei camici, copricapi, mascherine, guanti monouso e deve essere opportunamente e periodicamente aggiornato con corsi di formazione.
5. Compete all'appaltatore di attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dei decreti relativi alla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione volontaria, invalidità e vecchiaia, TBC ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione vigente od emendata in corso di appalto per la tutela dei lavoratori.
6. Il Comune provvede a richiedere allo sportello unico previdenziale il Documento Unico di Regolarità Contributiva del concorrente aggiudicatario e, a suo insindacabile giudizio, può richiedere all'appaltatore, durante l'espletamento del servizio, la presentazione in copia di ogni documentazione prevista dalla normativa in vigore.
7. L'appaltatore deve osservare, per i propri dipendenti, il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionale e decentrato in vigore per il settore pubblici esercizi o servizi all'infanzia.

ART. 19. Conservazione dei campioni

1. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali intossicazioni o infezioni alimentari, l'appaltatore, tramite i propri operatori, dovrà prelevare almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore ad una temperatura compresa tra 0 e +4 gradi centigradi, in una zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori sterili monouso chiusi contrassegnati con la denominazione del piatto e l'ora del prelievo.
2. Il Comune, anche su richiesta della Commissione Mensa, può disporre d'ufficio il prelevamento dei campioni di cui al comma 1 per l'effettuazione di analisi.

ART. 20. Assicurazioni

1. L'appaltatore si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati.
2. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a carico dell'appaltatore, salvi gli interventi a favore dello stesso da parte di società assicuratrici.
3. A tale scopo l'appaltatore deve contrarre apposita polizza assicurativa RCT contro i rischi suddetti per un massimale di 1 milioni di euro per sinistro blocco unico, da presentare prima della sottoscrizione del contratto.

ART. 21. Pagamenti e adeguamento prezzi

1. Il pagamento avverrà in rate mensili posticipate, entro trenta giorni dalla presentazione di regolari fatture documentanti i pasti effettivamente consegnati e conteggiati come previsto dall'art. 6 e previo visto del responsabile del servizio sui documenti contabili. L'adeguamento prezzi potrà avvenire ai sensi dell'art 115 del D.Lgs. n. 163/2006.

ART. 22. Vigilanza – controllo - penalità

1. Una Commissione Mensa, nominata dalla Giunta Comunale, vigilerà sulla qualità e igiene del servizio per le scuole e sarà composta da:
 - a. n. 1 rappresentante dell'Amministrazione Comunale: Assessore all'Assistenza Scolastica che funge da Presidente;
 - b. n. 1 rappresentante dell'Istituto Scolastico: Direttore Scolastico o Collaboratore Vicario;
 - c. n. 3 genitori dei bambini frequentanti la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado proposti dai rispettivi Consigli di Interclasse.
2. Alle riunioni può essere convocato un rappresentante dell'appaltatore. La ditta appaltatrice è comunque la sola responsabile della gestione organizzativa e finanziaria ed interviene esclusivamente in proprio:
 - a. per scelta dei fornitori;
 - b. per l'approvvigionamento delle derrate;
 - c. per l'immagazzinaggio delle derrate, presso propria dispensa che deve essere a distanza, di norma, non superiore a 30 Km dalla scuola;
 - d. per la rispondenza al rispetto integrale delle norme di igiene e di sicurezza.
3. Al fine del presente capitolato la vigilanza ed il controllo dei servizi dati in gestione sono di competenza degli uffici Comunali preposti, dell'Autorità sanitaria competente e della sopraccitata Commissione mensa.
4. Il Comune, per verificare il rispetto delle norme del presente capitolato speciale da parte dell'appaltatore, può ispezionare i locali dispensa e cucina utilizzati per il deposito delle derrate alimentari e per il confezionamento dei pasti, nonché i mezzi per il trasporto delle vivande dalla cucina alla mensa.
5. Il Comune può inoltre prendere visione dei documenti contabili giustificativi riguardanti l'espletamento del servizio.
6. Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per l'appaltatore dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o emendati sono accertate dagli uffici comunali e dall'ASL competente mediante verbali dei quali è data comunicazione all'appaltatore da parte del Comune mediante notifica o raccomandata con ricevuta di ritorno anticipata via fax.

7. L'appaltatore deve produrre le sue controdeduzioni entro 10 giorni dalla comunicazione. Trascorso inutilmente tale termine, si intende riconosciuta la mancanza e sono applicate dal Responsabile del Servizio le penalità conseguenti.
8. Per le infrazioni agli obblighi contrattuali, rilevate dai competenti uffici ed organismi comunali o su fondati reclami dell'utenza, sono erogate, con la sopraccitata procedura, le seguenti penalità:
 - a. Per ogni pasto in cui vengano utilizzati uno o più prodotti non corrispondenti alle caratteristiche prescritte dal menù e dal capitolato speciale d'appalto: € 150,00/per ogni prodotto non corrispondente;
 - b. Per ogni pasto le cui grammature siano inferiori a quelle stabilite: € 150,00;
 - c. Per ogni pasto confezionato senza rispettare le procedure standard di cucina in modo da comprometterne l'appetibilità: € 100,00;
 - d. Per ogni pasto in cui le pietanze siano servite ad una temperatura non adeguata (troppo fredda, troppo calda): € 100,00;
 - e. Per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie verificatosi in una qualunque fase del ciclo produttivo: € 500,00.
9. Nel caso di recidiva nel termine di un mese, le penalità sono raddoppiate.

ART. 23. Subappalto e cessione del contratto

1. È vietata la cessione del contratto sotto qualsiasi forma; ogni atto contrario è nullo di diritto.
2. Qualsiasi cessione del corrispettivo deve essere stipulata mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e deve essere notificata al Comune; essa è altresì regolata dal Codice dei Contratti e dagli artt. 3.3 e 3.4 del C.C..
3. Il subappalto è ammesso ai sensi della normativa vigente in materia.

ART. 24. Recesso dal contratto

1. Il Comune ha diritto di recedere in qualunque momento dal contratto.
2. Può altresì recedere parzialmente dal contratto in caso di sospensione dell'attività della mensa per periodi superiori ad un mese.
3. Il recesso del contratto, totale o parziale, dovrà essere comunicato all'impresa almeno 30 giorni prima della data dalla quale avrà effetto, salvo il verificarsi di eventi imprevisi o determinati da forza maggiore.
4. In caso di recesso, totale o parziale, in deroga all'art. 1671 del Codice Civile, l'impresa appaltatrice ha diritto:
 - a. al corrispettivo determinato ai sensi degli articoli 4 e 6 per il periodo compreso tra il giorno uno del mese in cui avrà effetto il recesso ed il giorno precedente a quello fissato per il recesso medesimo;
 - b. ad una mensilità pari all'importo del canone previsto dagli anzidetti art. 4 e 6, a titolo di risarcimento.
5. L'impresa appaltatrice potrà richiedere di recedere dal contratto per causa non imputabile alla stessa impresa, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile;
6. L'Amministrazione si riserva la facoltà di non approvare il contratto, quando motivi di pubblico interesse ostino alla sua esecuzione.

ART. 25. Risoluzione del contratto

1. Si procede alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- a. mancata assunzione del servizio alla data stabilita o abbandono del servizio;
 - b. ripetute deficienze e negligenze del servizio, quando la gravità e la frequenza delle infrazioni, debitamente accertate e contestate, compromettano il servizio stesso a giudizio del Comune;
 - c. violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'appaltatore nonostante la diffida formale del Comune;
 - d. fermo restando quanto previsto da altre disposizioni di legge, qualora nei confronti dell'appaltatore sia intervenuta l'emanazione di un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui all'art. 3, della Legge n. 1423 del 27.12.1956 ed agli articoli 2 e seguenti della Legge n. 575 del 31.05.1965, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per frodi nei riguardi della stazione appaltante, di subappaltatori, di fornitori, di lavoratori o di altri soggetti comunque interessati ai lavori, nonché per gravi violazioni degli obblighi attinenti alla sicurezza sul lavoro; in tutti questi casi il responsabile del procedimento propone alla al Comune, in relazione allo stato del servizio e alle eventuali conseguenze nei riguardi delle finalità dello stesso, di procedere alla risoluzione del contratto;
 - e. quando l'appaltatore si renda colpevole di cessione totale o parziale del contratto o subappalto abusivo;
 - f. nel caso di gravi o ripetute inosservanze, per i dipendenti, per le merci e per i locali cucina, mezzi di trasporto e contenitori, delle vigenti norme sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenze varie, norme di sicurezza sul lavoro, nonché norme sanitarie e prescrizioni del Servizio Igienico Sanitario dell'ASL competente per territorio;
 - g. nel caso di morte dell'imprenditore, ove la considerazione della sua persona appaia motivo di determinante garanzia;
 - h. perdita dei requisiti richiesti per l'espletamento del servizio;
 - i. nel caso in cui l'ammontare complessivo delle penali somministrate superi il 10% dell'importo di contratto.
2. Si precisa che il mancato rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. n. 155/1997 costituisce colpa grave.
3. Nelle situazioni sopraccitate, il Comune può risolvere in ogni tempo il contratto previo avviso scritto all'appaltatore al quale, in tal caso, è corrisposto il prezzo contrattuale delle giornate di servizio effettuate sino al giorno della risoluzione.
4. La risoluzione da diritto al Comune di rivalersi su eventuali crediti dell'appaltatore, nonché sulla cauzione prestata. Anche qualora l'inadempienza dipenda solo da dolo e da colpa grave, il Comune potrà dichiarare risolto il contratto ed incamerare la cauzione, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

ART. 26. Dichiarazione di risoluzione del contratto

1. La risoluzione del contratto è dichiarata dal Responsabile del Servizio mediante apposito provvedimento. Eventuali danni o spese derivanti al Comune per colpa dell'appaltatore sono a carico di quest'ultimo. Nel caso di risoluzione del contratto per colpa dell'appaltatore, la cauzione prestata viene incamerata dal Comune, secondo le modalità di legge.

ART. 27. Esecuzione d'ufficio

1. Il Comune, verificandosi abusi o deficienze nell'adempimento degli obblighi contrattuali da parte dell'appaltatore, ha la facoltà di ordinare e fare eseguire d'ufficio, nel modo che ritenga più opportuno ed a spese dell'appaltatore, le attività necessarie per il regolare andamento del servizio, ove l'appaltatore, allo scopo affidato (art. 1454 codice civile), non ottemperi tempestivamente agli obblighi assunti.

ART. 28. Norme in materia di sicurezza - valutazione dei rischi

1. L'appaltatore deve attenersi alle norme in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. n. 81 del 9.04.2008.
2. Presso i luoghi di distribuzione dei pasti, l'appaltatore, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione del Comune, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione, che devono essere ammessi dalla normativa vigente.
3. I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, messi a disposizione del Comune o dei soggetti incaricati ad esperire ispezioni.
4. L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma, da parte del personale dell'appaltatore deve essere assicurato da personale appositamente formato. In particolare per quanto riguarda la Sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'appaltatore.
5. L'appaltatore deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di somministrazione dei pasti secondo quanto previsto dalle normative vigenti.
6. Con riferimento agli obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, si allega al presente capitolato speciale d'appalto il documento di valutazione dei rischi indicante le misure da adottare per eliminare, o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento, da aggiornare ed integrare in collaborazione con l'appaltatore, è parte integrante del contratto d'appalto.

ART. 29. Controversie

1. Le controversie che dovessero sorgere tra l'appaltatore e il Comune circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali, saranno attribuite alle competenze del Foro di Cuneo.

ART. 30. Trattamento dei dati personali

1. Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i., i dati forniti dai concorrenti e dall'appaltatore durante l'esecuzione del servizio sono trattati esclusivamente per le finalità connesse alla procedura negoziata ed alla successiva stipulazione e gestione del contratto e l'ambito di diffusione dei medesimi è quello definito dalla Legge n. 241/90 e s.m. e dalla vigente normativa in materia di appalti pubblici.
2. L'appaltatore si impegna ad osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dal D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i..

ART. 31. Domicilio dell'appaltatore

1. L'appaltatore deve eleggere agli effetti del presente capitolato domicilio legale in Bene Vagienna, presso la Casa Comunale.

ART. 32. Spese contrattuali

1. La ditta aggiudicataria avrà l'onere delle spese contrattuali (bolli, imposta di registro, diritti di segreteria) inerenti e conseguenti, mentre l'I.V.A., nella misura prevista dalla legge, resta a carico dell'appaltante.

**DOCUMENTO DI VALUTAZIONE PER RIDURRE IL RISCHIO DA INTERFERENZE
RELATIVO AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I° GRADO
ANNI SCOLASTICI 2019/2020 - 2020/2021 – 2021/2022 e 2022/2023**

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza che dovranno essere adottate dall'appaltatore per il servizio di ristorazione scolastica al fine di eliminare le interferenze in ottemperanza all'art. 26 - comma 3 del D.Lgs. n. 81/08 e al fine di promuovere la cooperazione e il coordinamento con le società che svolgono lavori e servizi in appalto. Con il presente documento unico preventivo vengono fornite all'Impresa appaltatrice, già in fase di gara d'appalto, informazioni sui rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto (e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività), sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare l'appaltatore nell'espletamento dell'appalto in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze.

I costi della sicurezza sono determinati tenendo conto che gli oneri riferiti alla manutenzione straordinaria delle strutture sono a carico dell'Amministrazione quale proprietaria degli immobili; restano a carico dell'aggiudicatario i costi relativi alla manutenzione ordinaria e agli aspetti gestionali dell'attività di lavoro.

I costi della sicurezza, nell'importo determinato e precisato in sede di gara, non sono soggetti a ribasso d'asta. Il documento unico di valutazione dei rischi interferenze definitivo sarà costituito dal presente documento preventivo eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni presentato dalla ditta appaltatrice, o a seguito di esigenze sopravvenute.

DATI IDENTIFICATIVI DEL COMMITTENTE E SEDI OPERATIVE

Ente	Comune di Bene Vagienna
Sede legale	Via Roma, 101 – 12041 BENE VAGIENNA
Sede operativa	Scuola dell'Infanzia Via XX Settembre – 12041 BENE VAGIENNA

I datori di lavoro devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare:

- cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Responsabile dei lavori, potrà ordinare la sospensione del servizio di ristorazione scolastica disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene sul lavoro. Per sospensioni dovute a

pericolo grave ed imminente il committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all'appaltatore.

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio affidato in appalto "ristorazione scolastica" per gli anni scolastici 2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022 e 2022/2023, consiste nello svolgimento delle seguenti attività:

- a. all'acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio in propri idonei locali dal punto di vista igienico sanitario, con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- b. alla preparazione quotidiana dei pasti presso la cucina che deve risultare idonea dal punto di vista igienico-sanitario;
- c. al trasporto delle vivande con mezzi e contenitori propri presso la Scuola Primaria e la Scuola Secondaria di I° grado in Viale Rimembranza, adeguatamente provvisti di autorizzazione specifica dell'A.S.L. di competenza. I contenitori dovranno essere chiusi ermeticamente e dovranno essere idonei a conservare le vivande calde e a garantirne l'igiene;
- d. alla sistemazione, preparazione dei tavoli nel refettorio della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado;
- e. alla distribuzione dei pasti all'ora prestabilita presso i refettori della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado;
- f. al ritiro delle stoviglie ed alla pulizia dei tavoli;
- g. alla pulizia dei pavimenti dei locali adibiti a refettori (compreso lavaggio);
- h. alla raccolta, imballaggio e deposito dei rifiuti negli appositi contenitori e quant'altro comunque connesso e derivante dallo svolgimento del servizio, secondo le normative vigenti nel territorio comunale.

INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

Rischio elettrico

Impianto elettrico

L'impianto elettrico è costituito da quadri, linee e impianti sotto tensione (impianti di illuminazione, impianti di allarme, apparecchiature informatiche). Gli impianti sono conformi alla normativa vigente.

Rischi da interferenze

Possibile accesso agli impianti da parte di personale non autorizzato.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice informa i propri dipendenti che l'accesso ai locali di lavoro è consentita solo previa autorizzazione della committente, a questo proposito i dipendenti della società appaltatrice hanno l'onere di presentarsi al responsabile della sede esaminata all'inizio dei lavori muniti di apposito tesserino di riconoscimento.

Comportamenti da adottare da parte della società committente

Chiudere i quadri elettrici e verificare periodicamente l'impianto elettrico. Il committente informa la società appaltatrice riguardo alla presenza di impianti elettrici e autorizza l'accesso ai luoghi dove sono presenti gli impianti. Il committente provvede alla Manutenzione degli impianti e attua le verifiche previste dalla normativa vigente.

Rischio per uso attrezzature

Attrezzature

I lavoratori della società appaltatrice utilizzano, per i lavori da eseguire, attrezzature proprie ed attrezzature dell'Amministrazione committente quali: lavastoviglie, lavelli, arredi, che dovranno essere elencate all'inizio del servizio. Nello specifico il committente non autorizza l'utilizzo di attrezzature diverse da quelle risultanti dal sopraccitato elenco.

Rischi da interferenze

Possibile utilizzo di attrezzature della committente da parte della società appaltatrice e viceversa, possibile danni causati dalle attrezzature in uso.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice che utilizza attrezzature che possano comportare un rischio evidente per i lavoratori della committente informa il responsabile della sede esaminata. In caso di manutenzione di attrezzature la società appaltatrice segue le seguenti regole:

- utilizzo delle attrezzature solo dopo preventiva richiesta;
- divieto di apportare modifiche, di qualsiasi genere, a macchine ed impianti senza preventiva autorizzazione;
- divieto di rimuovere modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su macchine e impianti.

La società appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite.

Comportamenti da adottare da parte del committente

Controllare il corretto utilizzo delle attrezzature da parte dei dipendenti. In caso di utilizzo di attrezzature, da parte della società appaltatrice, che possano comportare un rischio evidente per i lavoratori provvede ad attuare le misure per evitare rischi ai lavoratori eventualmente coinvolti.

Rischio gestionale

Informazione dei lavoratori

I lavoratori della società appaltatrice sono informati riguardo ai rischi che potrebbero nascere dalle possibili interferenze lavorative.

Rischi da interferenze

Mancata conoscenza della presenza dei dipendenti della società appaltatrice nella sede esaminata.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice informa i dipendenti riguardo ai rischi esistenti e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza. La società appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite. I dipendenti della società appaltatrice si presentano al responsabile della sede esaminata prima dell'inizio dei lavori.

Comportamenti da adottare da parte del committente

La committente informa la società appaltatrice riguardo ai rischi presenti nella sede esaminata. Rende disponibile presso la sede esaminata il piano di emergenza da visionare.

Rischio chimico

Uso di sostanze tossiche

Vengono utilizzate le sole sostanze per fare le pulizie. Sono stoccati una certa quantità di prodotti chimici, tali prodotti non vengono manipolati direttamente dai dipendenti e restano sempre chiusi nei loro contenitori originali.

La società appaltatrice fa uso di sostanze chimiche, a suo carico, per la pulizia dei locali e lavaggio stoviglie.

Rischi da interferenze

Utilizzo di sostanze tossiche ed eventuale esposizione dei lavoratori.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice informa i dipendenti riguardo ai rischi esistenti e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza in caso di utilizzo di sostanze tossiche. La società appaltatrice, in caso di utilizzo di sostanze chimiche concorda con il responsabile della sede esaminata le eventuali misure di protezione da adottare.

Comportamenti da adottare da parte del committente

La società committente informa la società appaltatrice riguardo al rischio chimico presente delle sedi esaminate rendendo disponibile presso la sede esaminata il documento di valutazione del rischio chimico.

Gestione delle emergenze

Gestione emergenza

La scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado è dotata di un piano di emergenza. Sono presenti cassette del pronto soccorso. E' presente un impianto di illuminazione di emergenza dotato di lampade ad attivazione automatica in caso di mancanza dell'energia elettrica. E' presente cartellonistica di emergenza indicante le uscite di emergenza, i pulsanti di allarme ed il divieto di fumo. Esiste una squadra di emergenza adeguatamente formata e vengono fatte periodicamente le prove di evacuazione.

Rischi da interferenze

In caso di emergenza mancata informazione circa la presenza dei dipendenti della società appaltatrice. Ostruzione di vie e uscite di emergenza con materiali vari. Uso di sostanze infiammabili.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice informa il responsabile della sede esaminata della propria presenza e del momento dell'uscita dal luogo di lavoro. La società appaltatrice ha i seguenti obblighi:

- non fumare sui luoghi di lavoro
- non compiere lavori di saldatura o usare fiamme libere senza l'autorizzazione del responsabile della sede esaminata senza aver preso le misure di sicurezza necessarie non ingombrare passaggi, corridoi, uscite di sicurezza, estintori e idranti.

Comportamenti da adottare da parte del committente

Il committente informa la società appaltatrice sull'esistenza del piano di emergenza e sulle modalità operative da adottare. La società committente rende disponibile presso la sede esaminata il piano di emergenza da visionare.

Rischi degli ambienti di lavoro

Luoghi di lavoro

I luoghi di lavoro rispettano le normative in materia di sicurezza e igiene. I posti di lavoro sono tali da consentire un agevole passaggio.

Rischi da interferenze

Possibile coinvolgimento dei lavoratori della committente in aree di lavoro della società appaltatrice.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice ha i seguenti obblighi:

- Obbligo di indicare mediante cartellonistica gli eventuali rischi presenti (pavimentazione pericolosa, pericolo caduta materiali...)
- obbligo di recingere in maniera sicura le zone interessate da lavorazioni al fine di evitare che estranei possano accedere nell'area;
- obbligo di rispettare la segnaletica di sicurezza affissa all'interno dell'azienda;
- obbligo di impiegare macchine, attrezzi e utensili rispondenti alle vigenti norme di legge;
- obbligo di usare i mezzi protettivi individuali adeguati alle lavorazioni proprie ed ai pericoli eventualmente presenti nell'area di lavoro;
- obbligo di evitare ogni forma di inquinamento derivante dall'attività dell'appaltatore, raccolta, stoccaggio e smaltimento devono avvenire secondo le norme vigenti.

Comportamenti da adottare da parte del committente

La società committente verifica che i propri dipendenti non accedano alle aree interessate dai lavori svolti dalla società appaltatrice. La società committente informa la società appaltatrice riguardo ai rischi presenti nella sede esaminata mediante distribuzione di nota informativa.

La società committente informa la società appaltatrice della presenza di pubblico.

Rischi da presenza di altre imprese

Presenza di altre imprese

E' possibile che più imprese operino nello stesso luogo di lavoro.

Rischi da interferenze

Possibile interferenza tra i lavoratori delle varie imprese.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice ha l'onere di presentarsi al responsabile della sede esaminata prima dell'inizio lavori e al termine dei lavori. La società appaltatrice non deve utilizzare le attrezzature della società committente e delle altre imprese eventualmente presenti.

Comportamenti da adottare da parte del committente

Il committente organizza i lavori in maniera tale da non generare sovrapposizioni. Il committente informa le società appaltatrici riguardo ai possibili rischi. Il committente avvisa le società appaltatrici della possibile presenza di altre imprese.

Area transito merci

Area scarico/carico

Esiste una zona esterna alla struttura, adibita allo scarico merci. Lo spazio per lo scarico è sufficientemente ampio, il mezzo utilizzato ha la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni senza rischio.

Rischi da interferenze

Possibile utilizzo di attrezzature della committente.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice ha l'onere di presentarsi al responsabile della sede esaminata prima di effettuare la consegna della merce e/o materiali e alla conclusione del lavoro. La società appaltatrice non deve utilizzare le attrezzature della società committente.

Comportamenti da adottare da parte del committente

Il committente mantiene libera l'area di scarico per facilitare le operazioni di transito/scarico. Il committente vieta l'ingresso al personale non preventivamente autorizzato e identificato.

Rischio rumore

Fonti di rumore

Durante la normale attività lavorativa l'esposizione al rumore è minore dei valori inferiori d'azione previsti dal D.Lgs. n. 81/08.

Rischi da interferenze

Possibile produzione di rumore durante l'utilizzo di macchinari.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice informa la committente del possibile utilizzo di macchinari che possono produrre rumorosità superiori al livello minimo di azione.

Comportamenti da adottare da parte del committente

Il committente informa la società appaltatrice riguardo l'eventuale presenza di fonti di rumore che superano i livelli minimi di azione.

Rischio biologico

Rischio biologico

Durante la normale attività lavorativa l'esposizione ad agenti biologici è limitata.

Rischi da interferenze

Possibile introduzione nell'ambiente lavorativo di agenti biologici esterni.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice non introduce negli ambienti lavorativi agenti biologici.

Comportamenti da adottare da parte del committente

Il committente informa la società appaltatrice riguardo l'eventuale presenza di agenti biologici.

CONSIDERAZIONI DI CARATTERE GENERALE

Vie di fuga e uscite di sicurezza

Le imprese che intervengono negli edifici in oggetto devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al Comune di Bene Vagienna eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi.

I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali a garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (carrelli trasporto attrezzature per la pulizia, macchine per la distribuzione di caffè, di bevande ecc.), anche se temporanei. I mezzi di estinzione devono essere facilmente raggiungibili. Ogni lavorazione o svolgimento di servizio deve prevedere lo smaltimento presso discariche autorizzate, la rimozione di

residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, la delimitazione e la segnalazione delle aree per il deposito temporaneo, il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

Barriere architettoniche-presenza di ostacoli

L'attuazione delle attività oggetto di servizio non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. Il percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato e sicuro per gli utenti. La collocazione di attrezzature e di materiali non devono costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale deve essere disposta al termine delle lavorazioni.

Dovranno essere predisposte specifiche barriere, segnalazioni e segregazioni della zona a rischio, in caso di apertura di botole e simili. Nel caso di impianti di sollevamento dovrà essere posizionata la necessaria segnaletica di sicurezza con il divieto di accesso alle aree e alle attrezzature oggetto di manutenzione.

Superfici bagnate nei luoghi di lavoro

L'impresa esecutrice deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori che per gli utenti.

Comportamenti dei dipendenti delle istituzioni scolastiche

I Lavoratori delle Istituzioni Scolastiche Autonome, dovranno sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere. Nel caso di interventi su impianti elettrici con l'esecuzione eventuale di manovre di interruzione dell'alimentazione elettrica il dirigente scolastico, preventivamente informato, dovrà avvertire il proprio personale affinché si attenga al rispetto delle indicazioni concordate.

Fiamme libere

Le attrezzature da lavoro utilizzate dovranno essere efficienti sotto il profilo della sicurezza ed il prelievo dell'energia elettrica avverrà nel rispetto delle caratteristiche tecniche compatibili con il punto di allaccio.

Nel caso che un'attività lavorativa preveda l'impiego di fiamme libere questa sarà preceduta: dalla verifica sulla presenza di materiali infiammabili in prossimità del punto di intervento (es.: locale sottostante, retrostante, ecc.); dall'accertamento della salubrità dell'aria all'interno di vani tecnici a rischio; dall'accertamento dello svilupparsi di fumi, in tale caso si opererà con la massima cautela garantendo una adeguata ventilazione dell'ambiente di lavoro anche installando aspiratori localizzati; dalla verifica sulla presenza di un presidio antincendio in prossimità dei punti di intervento; dalla conoscenza da parte del personale della procedura di gestione dell'emergenza, comprendente, anche, l'uso dei presidi antincendio disponibili.

Comunque, per l'inizio delle lavorazioni con fiamme libere, obbligatoriamente, deve sempre essere assicurata la presenza di mezzi estinguenti efficienti a portata degli operatori.

COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE

Si stabilisce che non potrà essere iniziata alcuna operazione all'interno delle scuole oggetto dell'appalto, da parte dell'impresa appaltatrice, se non a seguito di avvenuta presa visione del presente documento firmato dal Responsabile di Gestione del Contratto e dal Datore di lavoro della Direzione Committente.

Si stabilisce inoltre che eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, daranno il diritto alla Stazione Appaltante di interrompere immediatamente il servizio.

Si stabilisce inoltre che il responsabile di sede e l'incaricato della ditta appaltatrice per il coordinamento del servizio affidato in appalto, potranno interromperlo, qualora ritenessero nel prosieguo delle attività che le medesime, anche per sopraggiunte nuove interferenze, non fossero più da considerarsi sicure.

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto, il personale occupato dall'appaltatore deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento (art. 6 legge 123/2007).

STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA

Secondo gli artt. 3 e 8 della legge 123/2007 devono essere individuati specificatamente i costi riferibili alla sicurezza che dovranno risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio e fornitura, anche al fine delle obbligatorie verifiche amministrative sulle offerte anomale.

Tali costi sono finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori, per tutta la durata del servizio e saranno riferiti rispettivamente a:

- garantire la sicurezza del personale dell'appaltatore mediante la formazione, la sorveglianza sanitaria ecc...

- garantire la sicurezza rispetto ai rischi da interferenza che durante lo svolgimento del servizio potrebbero originarsi all'interno dei locali.

Non è semplice prevedere lo svolgimento delle singole attività e quindi la valutazione dei rischi per la sicurezza e salute dei lavoratori nell'edificio oggetto dell'appalto, e conseguentemente risulta difficoltosa la redazione di dettagliati oneri per la sicurezza che sono connessi alla singola organizzazione scolastica.

Pertanto sulla base di una valutazione globale del servizio ristorazione scolastica si sono definiti gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso in termini percentuali (circa l'1,00% dell'importo a base d'asta) secondo le seguenti incidenze:

a. Importo annuo stimato posto a base di procedura negoziata: € 89.000,00;

b. Oneri annui per la sicurezza (stimati nell'1,00% di a.) € 890,00.

Il Responsabile del Servizio _____

L'appaltatore _____



Città di Bene Vagienna

Provincia di Cuneo

Bene Vagienna, _____

Prot.n. _____

AVVISO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE
PROCEDURA, SOTTO SOGLIA EX ART. 36, C. 2, LETT. B) DEL D.LGS. N. 50/16

**AVVISO
PER L’AFFIDAMENTO DELL’ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA E ASSISTENZA MEDIANTE LO SVOLGIEMNTO DI UNA PROCEDURA
NEGOZIATA SOTTO SOGLIA EX ART. 36, C. 2, LETT. B) DEL D.LGS. N. 50/16
RICHIESTA DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE**

OGGETTO: Gara d’appalto mediante procedura negoziata sotto soglia ex art. 36, c. 2, lett. b) del D.Lgs. n. 50/16, per l’acquisizione del servizio di refezione scolastica e assistenza per la durata di n. 4 anni scolastici (2019/2020 – 2020/2021 - 2021/2022 – 2022/2023).
Avviso per l’acquisizione di una manifestazione di interesse.

IL DIRIGENTE DEL SETTORE APPALTI

- Richiamata la determinazione a contrarre n. 52 del 14/6/2019;
- Premesso che si rende necessario provvedere all’acquisto del servizio di refezione scolastica e assistenza;
- Ravvisata, pertanto, la necessità di attivare una procedura negoziata sotto soglia ex art. 36, c. 2, lett. b) del D.Lgs. n. 50/16, per garantire l’acquisizione del servizio di refezione scolastica e assistenza per la durata di 4 anni scolastici (2019/2020 – 2020/2021 - 2021/2022 – 2022/2023);
- Visto il regolamento comunale per gli acquisti sotto soglia, che prevede l’individuazione degli operatori economici da invitare mediante avviso da pubblicare sul profilo committente al fine di acquisire la manifestazione di interesse a partecipare alla selezione;

RENDE NOTO

che l’amministrazione intende individuare operatori economici da invitare ad una procedura sotto soglia per l’acquisizione del servizio di refezione scolastica e assistenza.

Le imprese che sono interessate a partecipare dovranno presentare una domanda da trasmettere al seguente indirizzo di PEC: bene.vagienna@cert.ruparpiemonte.it entro le ore 12:00 del giorno 05 luglio 2019, utilizzando i modelli **Allegato 1** e **Allegati 2 e 3**, parte integrante del presente avviso.

Per eventuali chiarimenti è possibile prendere contatto con l’ufficio tecnico al seguente numero di telefono 0172.654152, dalle ore 9:00 alle ore 12:00, nei giorni dal lunedì al venerdì.

Le imprese partecipanti devono essere in possesso dei seguenti requisiti soggettivi di cui all’art. 80, che dovranno essere attestati nella dichiarazione sostitutiva dell’atto di notorietà (**Allegati 2 e 3**):

1) possesso dei requisiti di ordine generale di cui all’art. 80 del D.lgs. 50/2016, che verranno meglio esplicitati nella dichiarazione di cui agli **Allegati 2 e 3** resa mediante DGUE e più precisamente:

a)

- che l'impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta amministrativa, di concordato preventivo, salvo il caso di cui all'articolo 186-bis del RD 16.3.1942, n. 267 o che non sono in corso procedimenti per la dichiarazione di tali situazioni;

Oppure

- che sono cessate le incapacità personali derivanti da sentenza dichiarativa di fallimento o di liquidazione coatta con la riabilitazione civile, pronunciata dall'organo giudiziario competente in base alle condizioni e con il procedimento previsto dal Capo IX del D.Lgs. 09.01.2006, n. 5;

Oppure

- che è venuta meno l'incapacità a contrarre – prevista nei casi di amministrazione controllata e di concordato preventivo – per revoca o per cessazione dell'amministrazione controllata, ovvero per la chiusura del concordato preventivo – attraverso il provvedimento del giudice delegato che accerta l'avvenuta esecuzione del concordato ovvero di risoluzione o annullamento dello stesso;

Oppure

- che si è concluso il procedimento dell'amministrazione straordinaria di cui al D.Lgs. n. 270/99;

b) che nei propri confronti e con riferimento ai soggetti indicati al comma 3 dell'art. 80, 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'art. 84, c. 4, del medesimo decreto e di non avere pendenti procedimenti per l'applicazione delle misure di prevenzione della sorveglianza (tale dichiarazione deve essere resa dal titolare e dal direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; da un socio e dal direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dai soci accomandatari e dal direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice; dai membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza e dai soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, dal direttore tecnico e dal socio unico persona fisica, ovvero dal socio di maggioranza in caso di società con un numero di soci pari o inferiore a quattro, se si tratta di altro tipo di società o consorzio);

c) di non aver subito condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, 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, nonchè per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'art. 74 del DPR 9.10.1990, n. 309, dall'articolo 291-quater del DPR 23.1.1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3.4.2006, 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 nonché all'art. 2635 del codice civile;
- C) false comunicazioni sociali di cui agli articoli 2621 e 2622 del codice civile;
- D) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
- E) 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;
- F) 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;
- G) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;
- H) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione;

(tali dichiarazioni devono essere rese dal titolare e dal direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; da un socio e dal direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dai soci accomandatari e dal direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice; dai membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza e dai soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, dal direttore tecnico e dal socio unico persona fisica, ovvero dal socio di maggioranza in caso di società con un numero di soci pari o inferiore a quattro, se si tratta di altro tipo di società o consorzio).

Oppure

Che nei propri confronti sono state pronunciate le seguenti condanne:

.....
.....

(riportare integralmente quanto indicato nella visura delle iscrizioni a proprio carico ai sensi dell'art. 33 del DPR 14.11.2002, n. 313 e smi. Il concorrente non è tenuto ad indicare nella dichiarazione le condanne quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima);

d)

- n.1. che nell'anno antecedente la data riportata nelle presente richiesta di iscrizione non vi sono soggetti cessati dalle cariche societarie indicate all'articolo 80, c. 1, del D.lgs 18.4.2016, n. 50

Oppure

- n.2. che i nominativi e le generalità dei soggetti cessati dalle cariche societarie indicate all'articolo 80, comma 1, del D.lgs 18.4.2016, n. 50 nell'anno antecedente la data di riportata nelle presente richiesta di iscrizione sono i seguenti:

.....

.....
e che nei confronti dei suddetti soggetti, durante il periodo in cui rivestivano cariche societarie (*completare solo se compilato n.2*):

- n.2.1. non sono state pronunciate sentenze la condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per uno dei reati indicati nell'art. 80, c. 1 del D.Lvo n. 50/2016;

Oppure

- n.2.2. nel caso di sentenze a carico, la ditta ha adottato atti e misure di completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata, dimostrabili con la documentazione allegata

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

- e) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'art. 30, c. 3 del D.Lvo n. 50/2016;
- f) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'art. 110 del D.Lvo n. 50/2016;
- g) che non 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);
- h) che la propria iscrizione all'elenco degli operatori economici non determina una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 42, comma 2 del D.Lvo n. 50/2016, non diversamente risolvibile;
- i) di non essere stato coinvolto nella preparazione della documentazione necessaria alla procedura e pertanto di non aver creato alcuna distorsione della concorrenza;
- l) di non essere stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'art. 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 pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;

- m) non aver presentato nella procedura di gara in corso e negli affidamenti di subappalti documentazione o dichiarazioni non veritiere;
- n) che la ditta che rappresenta non è iscritta nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione;
- o) di non aver 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);
- p) la propria condizione di non assoggettabilità agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n. 68/99 (nel caso di concorrente che occupa non più di 15 dipendenti oppure nel caso di concorrente che occupa da 15 a 35 dipendenti qualora non abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000);

Oppure

- p) la propria ottemperanza agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n. 68/99 (nel caso di concorrente che occupa più di 35 dipendenti oppure nel caso di concorrente che occupa da 15 a 35 dipendenti che abbia effettuato una nuova assunzione dopo il 18 gennaio 2000);
- q) che l'operatore economico che, pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13.5.1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12.7.1991, 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;
- r) che l'operatore economico non si trova 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;
- s) di non avere commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti. Costituiscono gravi violazioni quelle che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse superiore all'importo di cui all'articolo 48-bis, commi 1 e 2-bis del DPR 29.9.1973, n. 602. Costituiscono violazioni definitivamente accertate quelle contenute in sentenze o atti amministrativi non più soggetti ad impugnazione;
- t) che non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti. Costituiscono gravi violazioni in materia contributiva e previdenziale quelle ostantive al rilascio del documento unico di regolarità contributiva (DURC), di cui al del decreto del Ministero del lavoro e delle politiche sociali 30 gennaio 2015, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 125 del 1° giugno 2015 ovvero delle certificazioni rilasciate dagli enti previdenziali di riferimento non aderenti al sistema dello sportello unico previdenziale;
- t bis) di non trovarsi nelle condizioni di non aver ottemperato agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali ancorchè non definitivamente accertati;

- u) di aver adempiuto all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;
- v) 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
- z) (nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del D.lgs 18.04.2016, n. 50) di concorrere per i seguenti consorziati (indicare denominazione, ragione sociale, sede legale e codice fiscale di ciascun consorziato):
.....
.....
- aa) di impegnarsi, ai sensi dell'art. 2, c. 3 del DPR 16.4.2013, n. 62, a far rispettare ai propri dipendenti gli obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento per i dipendenti pubblici;
- bb) (nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituito) che in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo all'impresa:
.....
..... e dichiara di assumere l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo alle associazioni temporanee o consorzi o GEIE. Inoltre prende atto che è vietata qualsiasi modificazione alla composizione delle associazioni temporanee e dei consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettera d), e), f e g) del D.lgs 18.04.2016, n. 50 rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta;
- cc) di aver preso visione dell'informativa relativa al trattamento dei dati personali, riportata in calce al presente modulo;
- dd) che l'Ufficio dell'Agenzia delle Entrate territorialmente competente presso il quale si è iscritti è il seguente:
- ee) che la Direzione Provinciale del Lavoro territorialmente competente è sita presso il seguente indirizzo:
- ff) che la Cancelleria Fallimentare presso il Tribunale territorialmente competente è sita presso il seguente indirizzo:
- gg) di autorizzare la trasmissione di eventuali comunicazioni inerenti la presente procedura, di qualunque natura, presso i seguenti recapiti: PEC e-mail certificata e di eleggere domicilio al seguente indirizzo
.....
.....

hh) di impegnarsi ad osservare l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136 e ss. mm. ed ii., a pena di nullità assoluta del contratto.

ii) ai sensi dell'art. 53, c. 16 ter del D.Lgs n. 165/01 e smi come introdotto dall'art. 1 della L. 190/2012 di non aver assunto alle proprie dipendenze personale già dipendente della stazione appaltante che abbia esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stazione appaltante medesima nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione della gara.

2) l'aver effettuato, nel periodo dal 01/01/2016 fino al 31/12/2018 (3 anni), un'esperienza nella gestione di servizi di refezione scolastica e assistenza per un importo complessivo non inferiore ad euro 267.000,00 (Iva esclusa);

3) l'aver realizzato negli ultimi tre esercizi antecedenti la data di pubblicazione del presente avviso un fatturato medio annuo, almeno pari ai seguenti importi (Iva esclusa): euro 89.000,00;

La procedura verrà svolta mediante l'utilizzo del Mercato elettronico della pubblica amministrazione (MePA) e pertanto si rende necessaria l'abilitazione alle seguenti iniziative del MePA: Servizi – Servizi di ristorazione.

Verranno invitati alla procedura i primi 5 operatori economici che avranno presentato richiesta di invito e che risultino in possesso dei necessari requisiti. La cronologia verrà determinata sulla base dell'ordine nel quale perverranno le manifestazioni di interesse all'indirizzo di PEC, sopra specificato, dell'Ente.

Le caratteristiche tecniche del servizio nonché la prestazione oggetto d'appalto sono i seguenti: servizio di refezione scolastica e assistenza per la durata di 4 anni scolastici (2019/2020 – 2020/2021 - 2021/2022 – 2022/2023).

Il contratto avrà una durata di anni 4 a decorrere dal 01/09/2019, per cui si concluderà con il decorso del termine.

La base d'asta è pari ad euro 356.000,00 (IVA esclusa).

Il criterio di selezione dell'operatore economico è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Ulteriori informazioni potranno essere richieste al Settore Appalti, tel. 0172.654152, oppure al seguente indirizzo di posta elettronica: bene.vagienna@cert.ruparpiemonte.it
Responsabile del procedimento è Luciano arch. Oreglia

Si precisa, infine, che il presente avviso costituisce unicamente un invito a manifestare interesse e non comporta per l'Amministrazione l'assunzione di alcun obbligo nei confronti dell'operatore economico. La stazione appaltante si riserva di non dar seguito alla procedura in oggetto.

Il presente avviso è pubblicato sul sito internet dell'Ente Comune di Bene Vagienna, nella sezione "amministrazione trasparente" sotto la sezione "bandi e contratti", per un periodo di 15 giorni.

Allegati:

- Allegato 1 Dichiarazione manifestazione di interesse
- Allegati 2 e 3 Dichiarazione di possesso dei requisiti mediante DGUE

Il Segretario Comunale
Dr. Vito Mario Burgio

Informativa sul trattamento dei dati personali (art. 13 RGPD)

Facendo riferimento all'art. 13 REGOLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, si precisa che:

- a) titolare del trattamento è il Comune di Bene Vagienna ed i relativi dati di contatto sono i seguenti: pec bene.vagienna@cert.ruparpiemonte.it tel. 0172.654152, mail ufficioprotocollo@benevagienna.it, fax 0172.654588;*
- b) il Responsabile della protezione dei dati - Data Protection Officer ([RPD-DPO](#)) è l'Avv. Strata Claudio ed i relativi dati di contatto sono i seguenti: pec claudiostrata@pec.ordineavvocatitorino.it tel. 11.5160016, mail avvocatostrata@strata-serlenga.it;*
- c) il conferimento dei dati costituisce un obbligo legale necessario per la partecipazione alla gara e l'eventuale rifiuto a rispondere comporta l'esclusione dal procedimento in oggetto;*
- d) le finalità e le modalità di trattamento (prevalentemente informatiche e telematiche) cui sono destinati i dati raccolti ineriscono al procedimento in oggetto;*
- e) l'interessato al trattamento ha i diritti di cui all'art. 13, co. 2 lett. b) tra i quali di chiedere al titolare del trattamento (sopra citato) l'accesso ai dati personali e la relativa rettifica;*
- f) i dati saranno trattati esclusivamente dal personale e da collaboratori del Comune di Bene Vagienna implicati nel procedimento, o dai soggetti espressamente nominati come responsabili del trattamento. Inoltre, potranno essere comunicati ai concorrenti che partecipano alla gara, ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi del Decreto Legislativo n. 50/2016 e della Legge n. 241/90, i soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla Legge in materia di contratti pubblici, gli organi dell'autorità giudiziaria. Al di fuori delle ipotesi summenzionate, i dati non saranno comunicati a terzi, né diffusi, eccetto i casi previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea;*
- g) il periodo di conservazione dei dati è direttamente correlato alla durata della procedura d'appalto e all'espletamento di tutti gli obblighi di legge anche successivi alla procedura medesima. Successivamente alla cessazione del procedimento, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa;*
- h) contro il trattamento dei dati è possibile proporre reclamo al Garante della Privacy, avente sede in Piazza Venezia n. 11, cap. 00187, Roma – Italia, in conformità alle procedure stabilite dall'art. 57, paragrafo 1, lettera f) del REGOLAMENTO (UE) 2016/679.*