

COMUNE DI FONTANETTO PO

CAPITOLATO PRESTAZIONALE PER L’AFFIDAMENTO IN

APPALTO DEL SERVIZIO DI

RISTORAZIONE SCOLASTICA

Sommario

Sommario

- Art. 1 - Fine dell'appalto
- Art. 2 - Oggetto dell'appalto
- Art. 3 - Importo a base di gara
- Art. 4 - Svolgimento del servizio
- Art. 5 - Uso degli immobile e delle attrezzature comunali
- Art. 6 - Attrezzature fornite dall'appaltatore
- Art. 7 - Oneri di manutenzione
- Art. 8 - Composizione del pasto
- Art. 9 - Criteri di scelta delle materie prime
- Art. 10 - Obblighi dell'appaltatore
- Art. 11 - Responsabilità dell'appaltatore e coperture assicurative
- Art. 12 - Disposizioni relative al personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto
- Art. 13 - Misure a tutela della salute e della sicurezza sul lavoro
- Art. 14 - Obblighi dell'Amministrazione
- Art. 15 - Interruzione del servizio
- Art. 16 - Corrispettivo dell'appalto
- Art. 17 - Durata dell'appalto
- Art. 18 - Controlli e rilievi
- Art. 19 - Penali
- Art. 20 - Clausola risolutiva espressa
- Art. 21 - Recesso unilaterale
- Art. 22 - Deposito cauzionale
- Art. 23 - Subappalto
- Art. 24 - Controversie
- Art. 25 - Norme generali
- Art. 26 - Criteri di Aggiudicazione
- Art. 27 - Disposizioni finali

Art. 1 - FINE DELL'APPALTO

Con l'appalto del presente servizio, l'Amministrazione Comunale intende assicurare agli alunni della scuola dell'infanzia e primaria del Comune di FONTANETTO PO che lo richiederanno, la refezione scolastica, per anni cinque, a decorrere dal 01/09/2017 al 31/08/2022 mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 30 del D.L.vo n. 50/2016, secondo le modalità e le condizioni di partecipazione specificate nel bando di gara.

Art. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio comprende:

- La fornitura di tutti i generi alimentari per la predisposizione dei pasti sottoindicati;
 - La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti con il sistema del legume fresco-caldo, il porzionamento e la distribuzione dei pasti, la pulizia ed il riassetto della cucina centralizzata sita presso il plesso scolastico della Scuola dell'Infanzia, Piazza Garibaldi, 1, Fontanetto Po (VC);
 - La pulizia ed il riassetto della cucina, dei refettori e dei locali di distribuzione;
 - La fornitura di stoviglie, posate inox, bicchieri, tovaglioli e tovaglette monouso nei modi di seguito definiti;
 - La raccolta differenziata dei rifiuti e lo smaltimento nei cassonetti esterni.
- Si indica nella tabella successiva il numero di pasti annui erogati negli anni 2014/2015 e 2016:
- Anno 2014 : 3751
 - Anno 2015: 3393
 - Anno 2016: 3725

La media dei pasti del triennio 2014/2016 è stabilita in n. 3623.

I pasti si intendono forniti ad alunni/docenti/collaboratrici e al personale del Comune che ne faccia richiesta.

Art. 3 – IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo presunto totale a base di gara per il servizio di ristorazione scolastica è pari ad euro 5,00 per ogni singolo pasto (al netto IVA al 5% ed esclusi oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari ad €. 0,0020 a pasto) per un numero presunto annuo di pasti pari a 3623, per complessivi € 90.855,00 (I.V.A. al 5% esclusa) di cui € 280,00 oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, risultanti dal D.U.V.R.I. allegato D al presente capitolato. Al concessionario verrà corrisposto, per ogni singolo pasto, l'importo offerto in sede di gara.

Art. 4 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio, alla data attuale è articolato nel seguente modo:

-Scuola dell'infanzia

Il servizio è attivo tutti i giorni dal lunedì al venerdì, nei seguenti orari:

11,30/12,15

-Scuola primaria

Il servizio è attivo dal martedì al giovedì, nei seguenti orari:

12,30/13,15.

La frutta, se richiesto dal personale delle scuole dell'infanzia e primaria, deve essere servita a metà mattina.

La merenda, nella scuola dell'infanzia, deve essere servita alle ore 15,30.

Le date di apertura chiusura, sospensione delle lezioni durante l'anno scolastico, nonché gli orari di fruizione del pasto e le classi interessate ai servizi nelle scuole, sono quelle definite dalle preposte autorità scolastiche, all'inizio di ogni anno scolastico in base alle specifiche esigenze organizzative.

L'Amministrazione Comunale ha facoltà a suo insindacabile giudizio, durante la vigenza dell'appalto di chiedere alla Ditta appaltatrice, senza che questa possa apporre rifiuto alcuno, di aumentare o diminuire il

numero dei pasti. Nel caso di aumento o diminuzione del numero dei pasti la nuova maggiore o minore spesa è determinata sulla base del prezzo unitario risultante dall'offerta prodotta in sede di gara.

La consegna dei generi alimentari a crudo dovrà avvenire in orario compatibile con il servizio almeno due volte la settimana.

La preparazione, cottura e confezionamento di pasti, che verrà fatta in giornata a partire da materie prime fresche e surgelate (per i prodotti specificamente indicati), con il sistema del legume fresco-caldo, per gli alunni e i loro insegnanti.

L'orario potrà essere spostato, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, senza che la Ditta aggiudicataria nulla possa pretendere o eccepire. Entro le ore 9,30 il personale di cucina riceverà il numero dei pasti.

MENU e DIETE SPECIALI : i pasti saranno confezionati sulla base di un menù giornaliero molto vario, articolato su quattro settimane, i cui ingredienti e grammature sono indicati nell'allegato A e B), soggetto a controllo dai competenti servizi SIAN A.S.L TO04, con facoltà di proporre eventuali modifiche anche qualora sorgessero esigenze diverse quali diete speciali (con richiesta supportata da certificazione medica). In tali casi la ditta aggiudicataria provvederà al confezionamento di un pasto sostitutivo fermi restando i criteri finora espressi.

La ditta aggiudicataria assicurerà quotidianamente pasti con alimenti adatti agli utenti celiaci o affetti da altre gravi forme di intolleranza nella misura almeno del 2% dei pasti forniti, senza supplemento di costo.

Il porzionamento e la distribuzione, il riassetto delle sedi di refezione scolastica, il lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria e delle attrezzature sono a carico della ditta aggiudicataria. Prima della distribuzione dei pasti il personale della Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere all'allestimento delle postazioni di distribuzione, dei tavoli con tovaglie monouso, posate, tovaglioli di carta, bicchieri, acqua e pane. Gli alunni riceveranno le pietanze al tavolo. La Ditta Aggiudicataria dovrà assicurare la presenza di personale addetto in misura sufficiente alla buona esecuzione del servizio, con un rapporto nella distribuzione personale/utenti di 1/35.

Al termine del pranzo il personale della Ditta Aggiudicataria dovrà procedere al riassetto della sala dedicata alla refezione scolastica. Durante il servizio il personale della Ditta Aggiudicataria dovrà avere i capelli raccolti, dovrà indossare la divisa prescritta, il copricapo, la mascherina ed i guanti in lattice monouso. Dovrà inoltre presentarsi sempre in ordine, pulito e privo di oggetti ornamentali (anelli, bracciali ecc.). La divisa dovrà essere sempre pulita ed utilizzata esclusivamente per il servizio.

L'esecuzione di tutte le pulizie occorrenti nei locali utilizzati per il servizio (cucine, dispense, spogliatoi e servizi del personale) verranno effettuate dal personale della ditta appaltatrice compresa la sistemazione dei rifiuti e degli imballaggi negli appositi spazi e contenitori posti all'esterno della cucine.

Il servizio di pulizia include tutti i lavori di pulizia dei locali interessati (cucine, refettori, dispense ecc.) degli arredi e delle attrezzature.

Le pulizie ordinarie dovranno avere cadenza quotidiana, quelle generali cadenza settimanale e quelle straordinarie cadenza quindicinale. I locali dovranno sempre essere mantenuti in perfetto ordine e pulizia, tali da garantire il pieno rispetto delle normative e dei regolamenti igienici vigenti ed in particolare del D. Lgs. 193/07.

Il personale della ditta appaltatrice provvederà alla raccolta differenziata dei rifiuti e degli imballaggi e alla loro sistemazione negli appositi spazi e cassonetti esterni.

Tutte queste operazioni dovranno essere eseguite a cura della Ditta Aggiudicataria la quale dovrà assicurare la presenza di personale addetto in misura sufficiente alla buona esecuzione del servizio.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere la fornitura di derrate alimentari per iniziative culturali varie. Il corrispettivo per tali iniziative sarà soggetto di contrattazione e fatturazione separata rispetto alle prestazioni previste nel presente Capitolato Prestazionale d'Appalto.

Art. 5 - USO DEGLI IMMOBILE E DELLE ATTREZZATURE COMUNALI

Il committente concede alla ditta aggiudicataria l'uso dei locali, degli impianti e delle attrezzature site nella cucina della Scuola dell'Infanzia, Piazza Garibaldi, 1.

L'Amministrazione concederà altresì in uso gratuito all'impresa aggiudicataria i locali delle scuole destinati alla refezione, con gli impianti, attrezzature, arredi e quant'altro.

A tal fine le parti provvederanno congiuntamente alla rilevazione della reale consistenza dei locali e degli impianti da consegnare all'appaltatore che dovrà risultare da apposito verbale in contraddittorio tra le parti.

L'uso di quanto messo a disposizione dal committente è regolato come segue:

1. Gli immobili avuti in consegna devono essere usati secondo lo scopo cui sono stati designati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi verrà regolato a parte fra Comune e appaltatore.
2. Gli impianti avuti in consegna vanno utilizzati da personale qualificato secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo disposizioni emanate in materia, conformi alle norme di legge antinfortunistiche. Ogni responsabilità per l'uso non corretto degli impianti è a carico dell'appaltatore.

Art. 6 - ATTREZZATURE FORNITE DALL'APPALTATORE

La Ditta appaltatrice al fine di garantire il buon funzionamento del servizio, si obbliga a completare la dotazione delle cucine e ad inserire a sua cura e spese stoviglie, posate bicchieri e tovagliato necessari al funzionamento della mensa.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere entro il termine che verrà prefissato dall'Amministrazione Comunale all'approvvigionamento in base alla composizione del menù e sulla scorta delle effettive richieste quantitative dell'utenza.

Art. 7 - ONERI DI MANUTENZIONE

L'impresa aggiudicataria provvederà, a sue cure e spese, senza nulla pretendere dall'Amministrazione Comunale, alla manutenzione ordinaria dei locali concessi, delle attrezzature, arredi, stoviglie e materiali vari, che si rendessero necessarie per la regolare ed efficace continuità del servizio.

L'impresa aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdita e danneggiamenti resta a totale carico della ditta.

Sono a carico del Comune le spese relative alle utenze (riscaldamento gas, luce, acqua ...) inerenti il funzionamento del centro di cottura presso i locali della scuola dell'infanzia, Piazza Garibaldi n. 1.

La manutenzione ordinaria dei locali (cucina e locali annessi, refettori) riguardanti le opere elettriche (sostituzione lampadine) opere idro/sanitarie (riparazione rubinetti, ripristino scarichi e carichi) opere varie (riparazione e/o sostituzione di maniglie, serrature.... saranno a carico dell'impresa aggiudicataria.

Il Comune si accolla esclusivamente gli interventi straordinari relativi alla struttura muraria e agli impianti, fatto salvo il diritto di rivalersi per i fatti dovuti ad incuria od uso non corretto da parte del personale dell'impresa aggiudicataria. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico dell'impresa aggiudicataria.

Per le attrezzature di proprietà comunale, l'impresa aggiudicataria al termine del contratto restituirà all'Amministrazione Comunale le stesse, nelle condizioni riscontrate alla consegna, salvo il normale deperimento connesso all'uso.

Il Comune si farà carico di tutte le energie necessarie al funzionamento delle mensa presso i plessi scolastici compreso il riscaldamento.

A partire dal primo giorno di servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà rendere disponibile ogni altra attrezzatura che si rendesse necessaria all'espletamento del servizio.

Art. 8 - COMPOSIZIONE DEL PASTO

Il pasto dovrà prevedere:

- un primo piatto come da menù
- un secondo piatto come da menù
- un contorno caldo o freddo come da menù
- frutta di stagione
- pane fresco
- 1/2 di acqua naturale

Il pasto giornaliero dovrà essere aderente ai menù e ai relativi quantitativi indicati dalla tabella dietetica, entrambi stilati ed approvati dal SIAN A.S.L. TO04.

Eventuali alternative o sostituzioni dei prodotti, rese necessarie da contingenze particolari di mercato, dovranno essere autorizzate dall'Amministrazione Comunale.

E' fatto assoluto divieto di usare cibi precotti.

Il trasporto dei pasti dovrà essere eseguito dalla Ditta Aggiudicataria a propria cura e spese.

Le modalità di cottura devono essere tali da garantire la conservazione dei poteri nutritivi e delle qualità del cibo (es. mediante bollitura, cottura al vapore, al forno, ad esclusione dei fritti). Inoltre le cotture devono essere complete.

Il confezionamento del pasto deve avvenire da materie prime fresche o surgelate **con l'esclusione assoluta del precotto.**

Dovranno inoltre essere forniti i vari condimenti da utilizzare al momento della consumazione del pasto (olio extra-vergine di oliva, aceto, sale ecc). Non è ammesso l'uso di olio di semi.

Qualora il servizio mensa dovesse essere organizzato in turni, non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti.

Art. 9 - CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME

La qualità del pasto, confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di "qualità superiore".

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti possedere i requisiti richiesti e **non dovranno contenere organismi geneticamente modificati.**

Per "qualità" si intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- tracciabilità dei prodotti tramite etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.lgs. n.109/92(quale risulta a seguito degli aggiornamenti apportati dal D.L.vo n. 178 del 27 settembre 2007) e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento;
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza a un consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza all'interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo di qualità); la ditta aggiudicataria deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia;
- impegno al ritiro gratuito o smaltimento di materiali alterati, scaduti, avanzati, contenitori vuoti vincolati da provvedimenti cautelativi;
- modalità di conservazione e/o di deposito, presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;
- fornitura regolare, a peso netto.

La qualità delle materie prime è indicata, nella specificazione delle caratteristiche merceologiche di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente capitolato in aggiunta a quanto sopra specificato (Allegato C). Tabelle merceologiche

Le consegne di derrate da parte di ditte produttrici e/o fornitrici devono essere effettuate nei giorni prefissati e alla presenza del personale avente la qualifica di cuoco.

Devono essere rispettate le seguenti frequenze di consegna:

- 1- pane, pasta e pizza – giornaliera
- 2- frutta e verdura fresca – trisettimanale
- 3- carne fresca sottovuoto – almeno settimanale
- 4- latte, latticini e formaggi – bisettimanale
- 5- prodotti ittici e verdure surgelate – almeno settimanale
- 6- prodotti a lunga conservazione – settimanale

Non dovranno essere fornite derrate alimentari surgelate che abbiano subito **processi di decongelamento, derrate alimentari in confezioni originali non integre** (salvo quanto previsto per il pane e per i prodotti ortofrutticoli) derrate alimentari il cui termine di conservazione o scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento di preparazione, o prodotti deperibili che abbiano già perso le loro caratteristiche di freschezza (appassimento, odore, retrogusto).

I soggetti incaricati della refezione scolastica dovranno curare, inoltre, il controllo tempestivo del capitolato d'acquisto in base alle nuove acquisizioni scientifiche e ai risultati analitici del controllo pubblico esercitato ai vari livelli sulle derrate alimentari.

Particolare attenzione merita la valutazione del prezzo d'acquisto dei prodotti alimentari, utilizzati nella refezione, che non deve mai prescindere dalla qualità degli stessi.

E' importante, quindi evitare di valutare il prezzo soltanto in relazione ai requisiti di qualità commerciale della merce (es. aspetto esterno, calibro uniforme della frutta) e acquistare in seguito a una verifica completa dei parametri di qualità specifici per ciascuna derrata.

A tale scopo possono essere calcolati degli indici qualità/prezzo sulla base della composizione dell'alimento, del tipo e qualità dell'imballaggio e confezionamento, della contaminazione chimica e microbiologica, delle caratteristiche organolettiche, costruendo una serie storica di valori a cui far riferimento nelle scelte.

Si fa rinvio a quanto disciplinato dal Decreto 25 luglio 2011 – G.U. n. 220 del 21/09/2011 – Criteri

Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.

Art. 10 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore è tenuto ad adempiere ai seguenti obblighi:

- fornitura e consegna nelle sedi interessate: cucina posta in FONTANETTO PO- Piazza Garibaldi, 1, di tutti i generi alimentari a crudo per la predisposizione di un pasto tipo comprensivo di pane, acqua minerale (come da menù allegati);
- assicurare personale qualificato che svolga i seguenti servizi:
- funzione di responsabile dell'autocontrollo HACCP da effettuarsi in ogni fase del ciclo produttivo (approvvigionamento, stoccaggio delle materie prime, conservazione e trasporto, somministrazione, protocolli di pulizia, disinfezione disinfestazione) ai sensi del D.Lgs 193 del 6.09.2007, che svolga attività presso il locale cucina. Tale documentazione completa di scheda relativa alla verifica dell'applicazione dell'autocontrollo , dovrà essere conservata sul luogo. Dovrà inoltre essere fornito il nominativo o i nominativi dei responsabili delle varie fasi dell'autocontrollo
- preparazione tavoli e distribuzione pasti
- pulizia e rigovernatura dei locali dei refettori di tutte le scuole
- acquisto a propria cura e spese delle derrate alimentari necessarie per la fornitura dei pasti, con obbligo di immagazzinaggio nei locali dispensa della cucina assumendosi la responsabilità della loro conservazione. La frequenza dell'approvvigionamento per i prodotti deperibili dovrà essere tale da garantire la freschezza del prodotto al consumo e una corretta conservazione igienica.
- fornire il materiale accessorio (pentole, stoviglie, posate, tovaglie) necessario alla distribuzione e al consumo del pasto
- provvedere alla pulizia e rigovernatura dei locali cucina fornendo il materiale necessario alla stessa (scope, strofinacci , detersivi ecc.)
- provvedere allo smaltimento dei rifiuti attuando, la differenziazione degli stessi e depositandoli in idonei contenitori secondo le indicazioni dell'Amministrazione Comunale
- stipulare adeguata assicurazione, per danni a cose e a persone, qualunque ne sia la causa e la natura, derivanti da fatti od omissioni a Lei imputabili nonché alla responsabilità civile della Ditta verso gli utenti. Copia della polizza deve essere depositata in Comune presso l'Ufficio competente, prima dell'inizio del servizio
- assicurare ai propri lavoratori dipendenti condizioni contrattuali non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro e dai contratti integrativi sottoscritti dalle Organizzazioni Sindacali maggiormente rappresentative a livello nazionale, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolgono i servizi.
- adempiere a tutti gli obblighi ed oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali
- dotarsi delle autorizzazioni sanitarie per svolgere la refezione scolastica
- presentare mensilmente la fattura con l'indicazione del numero dei pasti serviti;

Sono a carico dell'appaltatore la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti e delle attrezzature e l'eventuale reintegro delle attrezzature

Sono inoltre a carico dell'appaltatore tutte le spese del contratto, dei bolli, di registro e dei diritti di segreteria.

Per tutto quanto non definito nel presente capitolato in merito alle modalità di gestione del servizio di ristorazione scolastica l'appaltatore dovrà fare riferimento alle "Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica" pubblicate dalla Regione Piemonte nell'ottobre 2002, alle "Proposte operative per la ristorazione scolastica" emanate dalla Regione Piemonte nel maggio 2007, nonché alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica emanate dal Ministero della Salute con provvedimento del 29 aprile 2010.

Inoltre, dovranno immediatamente essere recepite, a seguito della relativa emanazione, le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, di cui all'art. 144, comma 2 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Art. 11 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE E COPERTURE ASSICURATIVE.

Sono a carico dell'aggiudicatario, intendendosi remunerati con i corrispettivi contrattuali, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi alla fornitura dei beni oggetto del contratto nonché ad ogni altra attività che si rendesse necessaria od opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.

L'impresa aggiudicataria garantisce l'esecuzione delle prestazioni contrattuali nel rispetto di ogni normativa vigente in materia e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato speciale e relativi allegati, pena la risoluzione di diritto del contratto.

L'impresa aggiudicataria si impegna inoltre ad osservare tutte le norme tecniche e/o di sicurezza in vigore nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla stipula del contratto.

L'impresa aggiudicataria si obbliga a consentire all'Amministrazione comunale di procedere in qualsiasi momento e anche senza preavviso alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.

L'impresa aggiudicataria sarà considerata responsabile dei danni che dal servizio eseguito o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione Comunale, che sarà inserita nel novero dei terzi nelle polizze assicurative di seguito indicate, da ogni responsabilità ed onere.

L'impresa aggiudicataria con effetti dalla data di decorrenza dell'appalto, si obbliga a stipulare con primario assicuratore (e a mantenere in vigore per tutta la durata del presente contratto, suoi rinnovi e/o proroghe) un'adeguata copertura assicurativa dei rischi inerenti la fornitura appaltata contro i rischi di:

A) Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00=, per sinistro senza alcun sottolimito di risarcimento per singola persona o per cose e animali e prevedere tra le altre condizioni anche le seguenti estensioni:

- responsabilità per committenza di lavori e/o servizi;
- danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l'impresa aggiudicataria - che partecipino all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
- interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza.

B) Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicataria si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a Euro 3.000.000,00= per sinistro e Euro 1.500.000,00= per persona e prevedere, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico", l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali e la "Clausola di Buona Fede INAIL".

C) Per forniture di cui l'aggiudicatario sia anche produttore è richiesta altresì la Polizza RC Prodotti (RCP) a cura dell'impresa aggiudicataria o, in alternativa, del produttore o del fornitore degli articoli e/o prodotti che saranno distribuiti, a copertura dei danni a terzi cagionati da prodotti difettosi dopo la consegna degli stessi. Tale copertura (RCP) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00=.

D) Responsabilità Civile Auto (RCA): per danni arrecati a terzi (inclusi i trasportati) in conseguenza della circolazione di veicoli posseduti e/o utilizzati dall'Aggiudicataria per l'esecuzione del presente contratto.

Tale copertura (RCA) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00=.

Copia di tali polizze, e delle eventuali, successive variazioni o appendici, dovrà essere trasmessa all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del contratto.

L'operatività o meno delle coperture assicurative predette, così come l'eventuale inesistenza e/o in operatività delle polizze RC Prodotti dei fabbricanti o dei fornitori di cui sopra e/o l'eventuale approvazione espressa dall'Amministrazione sull'assicuratore prescelto dall'aggiudicataria – non esonerano l'aggiudicataria stessa dalle responsabilità di qualunque genere su di essa incombenti né dal rispondere di quanto non coperto – in tutto o in parte - dalle suddette coperture assicurative, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Art. 12 -DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO.

Ogni attività inerente al servizio affidato in concessione deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'Impresa aggiudicataria, la quale si obbliga ad assumere, prioritariamente gli stessi addetti che operano alle dipendenze del gestore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica contrattuale siano armonizzabili con l'organizzazione dell'impresa prescelta dal Concessionario stesso e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

Per quanto sopra si fa rinvio alla Delibera Anac n. 714 del 28 giugno 2016.

Tutto il personale impiegato nel servizio richiesto deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. A garanzia del buon andamento del servizio il numero minimo di personale preposto alla preparazione e trasporto delle vivande dovrà essere pari ad almeno 2 (due) unità di seguito specificate:

unita N.	PROFILO PROFESSIONALE
01	Responsabile TECNICO del servizio . Il Responsabile Tecnico del Servizio così nominato sarà il referente responsabile nei confronti del Comune e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto la Società. Tale Responsabile Tecnico dovrà garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso il Comune, quando richiesto dallo stesso.
01	CUOCO – ADDETTO MENSA In possesso della qualifica contrattuale di cuoco.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle mansioni assegnate, per comprovati motivi. In tal caso l'Impresa aggiudicataria provvederà ad effettuare la sostituzione entro tre giorni dalla presentazione della relativa richiesta, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune.

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa aggiudicataria dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute e del monte ore lavorativo settimanale di ciascun dipendente; qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere immediatamente comunicata per iscritto al Comune.

Per quanto attiene al personale dipendente impiegato nel servizio di mensa, l'Impresa aggiudicataria dovrà attenersi tassativamente all'organico ed al numero di ore settimanali di lavoro per ciascun singolo operatore proposta in sede di gara.

Tali parametri potranno essere variati in diminuzione solo in presenza di un numero di pasti inferiore di almeno 1/4 rispetto al dato medio indicato nel presente capitolato e a condizione che tale diminuzione sia stata accertata costantemente per almeno venti giorni di effettivo servizio.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene e la sicurezza degli alimenti, e sulla prevenzione.

L'aggiudicatario dovrà applicare nei riguardi dei propri dipendenti le disposizioni di legge, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e negli accordi sindacali integrativi vigenti, assolvere a tutti gli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie ed a ogni altro patto di lavoro stabilito per il personale stesso.

L'impresa dovrà rispettare inoltre, se tenuta, le norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

L'aggiudicatario dovrà rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci.

L'impresa aggiudicataria è l'esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale degli addetti alle forniture di cui al presente capitolato.

L'appaltatore dovrà provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto in materia di sicurezza e igiene del lavoro e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni in conformità alle vigenti norme di legge in materia.

L'aggiudicatario dovrà impiegare nell'esecuzione dell'appalto personale qualificato ed idoneo a svolgere le relative funzioni. Il personale adibito alla fornitura è tenuto ad adottare comportamenti improntati a massima correttezza e diligenza professionale.

Secondo il disposto dell'art. 26, comma 8, del D.Lgs. n. 81/2008 nell'ambito dell'esecuzione della fornitura di cui al presente appalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice dovrà inoltre essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Art. 13 - MISURE A TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA SUL LAVORO

In applicazione dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, l'appaltatore (ivi compresi eventuali subappaltatori) e il committente cooperano per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori dei diversi soggetti coinvolti.

In applicazione delle normative specifiche in materia di igiene del lavoro e di salute e sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro e con particolare riferimento al D.Lgs 81/08, si precisa che tutte le attività lavorative previste in relazione al presente appalto dovranno essere eseguite secondo quanto contemplato nel documento di valutazione dei rischi redatto dall'impresa aggiudicataria.

In particolare l'appaltatore **dovrà trasmettere entro 3 mesi dall'inizio del servizio la seguente documentazione:**

- nominativo del Datore di lavoro
- nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;
- nominativo del/dei Rappresentante/i dei Lavoratori per la Sicurezza;
- nominativo del medico Competente con attestazione accettazione incarico;
- nominativo dei Dirigenti e dei Preposti assegnati all'Appalto
- elenco e tipologia degli infortuni e delle malattie professionali intervenute negli ultimi tre anni;
- nominativi dei lavoratori addetti al servizio con l'indicazione degli addetti antincendio e primo soccorso;
- nominativo, qualifica e recapito telefono cellulare del responsabile per il servizio oggetto dell'appalto;
- documento di valutazione dei rischi riferito alle attività oggetto dell'appalto con l'indicazione dell'attività svolta, tipologia e numero attrezzature utilizzate, rischi particolari ecc. redatto secondo i criteri dell'art. 28 del D.Lgs. 81/08
- Informativa su eventuali rischi specifici dell'attività che potrebbero interferire con la normale attività lavorativa svolta negli ambienti oggetto dell'appalto e che potrebbero risultare rischiosi per i soggetti presenti.
- mezzi/attrezzature antinfortunistiche inerenti alla tipologia del servizio da eseguire con dichiarazione attestante la conformità degli stessi alle normative vigenti;
- formazione professionale (documentata) ex art. 37 D.Lgs. 81/09 dei Dirigenti e dei Preposti impegnati nell'esecuzione dell'appalto (secondo i criteri stabiliti dall'Accordo Stato e Regioni 21.12.2011).
- formazione professionale (documentata) ex art. 37 D.Lgs. 81/08 dei lavoratori impegnati nell'esecuzione dell'appalto;
- formazione professionale (documentata) degli addetti antincendio e primo soccorso (compresi i corsi di aggiornamento)
- Esito dei test di comprensione della lingua italiana per il personale straniero
- protocollo sorveglianza sanitaria
- certificati di idoneità lavorativa per la mansione del personale impegnato nell'esecuzione dell'appalto;
- dotazione di dispositivi di protezione individuale;
- elenco dei prodotti e sostanze pericolose utilizzate con relative schede di sicurezza;
- Indicazione e modalità di smaltimento dei rifiuti prodotti (compresi i reflui liquidi derivanti da attività di pulizia);
- indicazione dei costi (costi sicurezza propri) sostenuti per l'attuazione delle misure di prevenzione e sicurezza per l'esecuzione dell'attività del oggetto dell'appalto.
- dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. 81/08

La sede scolastica in cui si svolge il servizio oggetto dell'appalto è sotto la direzione e gestione del Dirigente scolastico che vi svolge il ruolo di datore di lavoro con tutte le connesse responsabilità e competenze.

Ciò comporta che la stazione appaltante rediga il Duvri, così come previsto dall'art. 26, comma 3 ter, del D.Lgs. 81/08, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia di prestazione che potrebbero derivare dall'esecuzione del servizio.

Prima dell'inizio del servizio il predetto documento dovrà essere integrato a cura del Dirigente Scolastico, che dovrà riferirlo ai rischi specifici da interferenza presenti presso il plesso scolastico in cui si svolgerà il servizio.

La ditta aggiudicataria con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto ed a rispettare scrupolosamente tutte le misure riportate nei DUVRI, nei quali la stazione appaltante ha provveduto a stimare ed indicare gli oneri per la sicurezza che dovranno essere sostenuti in osservanza a dette prescrizioni e quantificati in € 280,00.

Trattandosi di appalto avente ad oggetto un servizio prestato all'interno di locali ove opera personale dipendente da altre ditte/amministrazioni, sussiste l'obbligo di redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) che pertanto viene allegato al presente Capitolato Prestazionale. (Allegato D).

Resta fermo l'obbligo per l'appaltatore di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta, quantificando i propri costi aziendali ai sensi dell'art. 95, comma 10 del D.Lgs.56/2017.

Art. 14 - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione Comunale, per lo svolgimento del servizio, adempirà ai seguenti obblighi:

-fornirà all'appaltatore i locali, gli impianti, gli arredi e i suppellettili di cui le mense sono attualmente dotate per la preparazione, distribuzione ed il consumo dei pasti;

-fornirà l'energia elettrica, il gas e l'acqua presso i plessi interessati dal servizio;

-provvederà alla manutenzione straordinaria dei locali della cucina, all'integrazione degli arredi in caso di nuove esigenze, quali ad esempio l'incremento dell'utenza, ad eccezione delle spese per rotture o guasti causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente della ditta aggiudicataria, che faranno carico a quest'ultima.

-pagherà il corrispettivo d'appalto.

Art. 15 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale dell'appaltatore o in altra evenienza che per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del servizio, la Ditta dovrà darne notizia con ogni possibile tempestività.

Art.16 - CORRISPETTIVO DELL'APPALTO

Il corrispettivo dell'appalto sarà determinato in sede di aggiudicazione dell'appalto e consisterà nel prezzo di ogni pasto da moltiplicare per il numero dei pasti consumati.

Il prezzo non subirà variazioni, per tutta la durata dell'appalto, ad eccezione della revisione periodica, in base all'aumento del " costo della vita ", rilevato dall' ISTAT, riguardante l'anno solare precedente. Tale prezzo verrà adeguato a partire dal secondo anno dall'inizio di ciascun anno scolastico.

Il pagamento del corrispettivo avverrà a 30 giorni dalla presentazione di regolare fattura, previa verifica della regolarità contributiva (DURC).

Eventuali interessi di mora saranno calcolati in base al disposto dell'art. 1284 c.c. per gli interessi legali oppure in base al tasso ancorato a quello BCE tempo per tempo vigente, se inferiore. Sono a carico dell'impresa le spese derivanti da specifiche richieste relative a particolari modalità di pagamento, come accrediti in c/c bancari o postali. Ai sensi dell'art. 3 della legge n. 136/2010, l'appaltatore si assume l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari relativamente al presente appalto, per cui tutte le transazioni relative al presente appalto dovranno essere effettuate utilizzando uno o più conti correnti bancari o postali accesi presso banche o presso la società Poste Italiane Spa, dedicati anche non in via esclusiva, esclusivamente tramite bonifico bancario o postale ovvero altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. A tal fine, l'appaltatore si impegna a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione o nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. L'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010, ne dà immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia in cui ha sede la stazione appaltante. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione di diritto del contratto. Sulle prestazioni saranno effettuate le ritenute previste dall'art. 30, comma 5 bis del Codice D.Lgs. n. 56/17. Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso quello di eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'esecuzione della fornitura potrà essere sospesa dall'impresa aggiudicataria; qualora quest'ultima si renda inadempiente a tale obbligo, il contratto potrà essere risolto di diritto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicare con raccomandata A/R da parte dell'Amministrazione comunale.

Art. 17 - DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto ha durata di 5 (cinque) dal 01/09/2017 sino al 31/08/2022.

E' ammessa la proroga per il solo periodo eventualmente necessario all'affidamento del servizio tramite nuova gara e comunque per un periodo non superiore a mesi 6 (sei), salvo diverse disposizioni normative, solo congiuntamente alla proroga della concessione per la gestione della casa di riposo.

Art. 18 - CONTROLLI E RILIEVI

L'Amministrazione Comunale, tramite una propria Commissione autorizzata dal Sindaco o delegato, si riserva di effettuare controlli senza preavviso, per verificare la corrispondenza quali-quantitativa dei pasti alle tabelle dietetiche ed alle norme igienico-sanitarie.

In particolare i controlli consisteranno:

- nel controllo delle forniture a garanzia di quanto specificato nel presente capitolato;
- nel prelievo, in refettorio, di cibi e bevande per sottoporli ad analisi da parte dell'Azienda ASL;
- nella sorveglianza sulla gradevolezza dei pasti;
- nelle verifiche delle condizioni igieniche dei locali, attrezzature e personale addetto alla mensa
- nella verifica del rispetto del menù in ordine alla sua composizione quali - quantitativa e del servizio svolto.

I controlli avverranno in contraddittorio con il personale della ditta appaltatrice ed ogni rilievo sarà contestato per iscritto.

I membri della Commissione non dovranno in alcun modo intralciare il lavoro del personale addetto: l'accesso alla cucina è consentito al personale ASL.

Qualora debbano accedere altre persone, questi dovranno essere abbigliati in modo idoneo.

Art. 19 - PENALI

In caso di difetto o irregolarità nello svolgimento del servizio imputabile all'appaltatore, l'Amministrazione Comunale addebiterà allo stesso le penali in merito a quanto appresso:

- non rispondenza delle derrate ai requisiti igienico-sanitari (es. deteriorati,scaduti,...) capitolato;
- non conformità dei pasti o parte dei pasti al menù autorizzato;
- grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- mancata o errata preparazione delle diete speciali;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- pulizia dei locali ed attrezzature di competenza del concessionario non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- ritardo nella somministrazione dei pasti rispetto all'ora prefissata.

Le infrazioni accertate esonereranno l'appaltatore dal pagamento delle penali quando le stesse risultino imputabili a cause di forza maggiore e ad eventi eccezionali non imputabili all'appaltatore. In caso di inosservanza delle clausole contenute nel presente contratto o nei suoi allegati, l'Amministrazione applicherà nei confronti della Ditta le penali di cui sopra previa contestazione scritta alla stessa. La penale verrà applicata decorsi dieci giorni dal relativo ricevimento senza che la Ditta ricevente abbia prodotto alcuna controdeduzione o~qualora questa sia ritenuta insufficiente a rimuovere la contestazione. *La penale dovrà essere detratta dalla fatturazione mensile.*

Alla terza penale comminata, il contratto è risolto di diritto senza che la Ditta per ciò possa pretendere alcun indennizzo, oltre al corrispettivo corrisposto in misura proporzionale al servizio fino ad allora svolto.

Se il contratto viene risolto ai sensi del comma precedente, l'Amministrazione incamererà la cauzione prestata dalla ditta in proporzione al servizio fino ad allora svolto.

Le penali di cui sopra sono da calcolarsi ai sensi dell'art. 113 bis del "Codice".

Art. 20 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

E' facoltà dell'Amministrazione comunale risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del c.c. a rischio e danno dell'appaltatore con riserva di risarcimento danni, nei seguenti casi:

- a) l'interruzione del servizio protratta per oltre due giorni, salvo cause di forza maggiore;
- b) reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza purché accertate dagli organi competenti;
- c) responsabilità diretta, accertata dagli organi competenti, anche di un solo episodio di tossinfezione

alimentare.

Art. 21 - RECESSO UNILATERALE

L'appaltatore ha l'obbligo di proseguire la gestione per tutta la durata del presente appalto, salvo causa di forza maggiore o altra a lui non imputabile.

Il diritto di recesso è riconosciuto all'appaltatore esclusivamente in caso di scioglimento dell'impresa; nulla è dovuto alla medesima per gli investimenti effettuati nel periodo di affidamento del servizio.

L'atto di recesso deve essere comunicato, a mezzo raccomandata, all'Amministrazione Comunale, almeno sei mesi prima, entro i quali l'Amministrazione assume i provvedimenti per la regolare continuazione della gestione del servizio.

In caso di accoglimento della richiesta, l'Amministrazione comunale incamererà il deposito cauzionale.

Il recesso di fatto, non ammesso dal presente articolo, comporta l'obbligazione per l'appaltatore del risarcimento dei danni e del pagamento di una penale maggiorata del 50 per cento dell'ammontare del danno quantificato.

Art. 22 – GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia degli obblighi contrattuali, l'appaltatore dovrà prestare garanzia nella misura del 10% dell'importo dell'appalto, secondo le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e con le riduzioni ivi previste.

Il deposito cauzionale non esonera l'appaltatore dal risarcimento dei danni conseguenti all'inadempimento contrattuale.

Lo stesso verrà incamerato dall'Amministrazione Comunale qualora venga accertato il definitivo inadempimento ad una delle prestazioni contrattuali o il contratto venga risolto per cause imputabili all'appaltatore.

Il deposito cauzionale verrà restituito all'appaltatore al termine del contratto.

Art. 23 - SUBAPPALTO

È ammesso il sub appalto di parte del servizio in oggetto, nel limite massimo del **30%** (trenta per cento) dell'importo complessivo di contratto, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge.

Art. 24 - CONTROVERSIE

Tutte le questioni che insorgessero tra il Comune e l'appaltatore, in causa dell'applicazione delle clausole di appalto, saranno definite dall'autorità giudiziaria competente del Foro di Vercelli

Art 25 - NORME GENERALI

La Ditta si considera, all'atto dell'assunzione del servizio chiesto, a perfetta conoscenza dei servizi e delle modalità dei servizi richiesti. Per tutto quanto non previsto, si fa riferimento alle relative disposizioni di Legge.

Art. 26 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato al favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell' art. 95, comma 3 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. .

La commissione di gara avrà a disposizione un punteggio complessivo di 100/100 punti da ripartire secondo quanto stabilito nel bando di gara.

Art. 27 - DISPOSIZIONI FINALI

La Ditta appaltatrice non dovrà trovarsi in nessuna delle condizioni di esclusione previste dalla legge.

L'appalto sarà regolato dal presente Capitolato Prestazionale e dal bando di gara (e relativi allegati) e sarà inoltre soggetto a tutte le vigenti disposizioni in materia.

Le imprese appaltatrici sono tenute all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti in vigore o che saranno emanati durante il periodo dell'appalto e quindi si impegnano anche a rispettare le leggi relative al personale e gli obblighi derivanti dai contratti collettivi di lavoro.

In ogni caso di decadenza, revoca o diritto di recesso, cessano gli effetti del contratto stipulato tra l'Amministrazione comunale e la Ditta appaltatrice.

ALLEGATI:

- A) Menù
- B) Grammaturre
- C) Tabelle Merceologiche
- D) D.U.V.R.I.