



# Comune di ~ Commune de GRESSONEY-LA-TRINITÉ Gemeinde



Regione Autonoma Valle d'Aosta ~ Autonome Region Aostatal ~ Région Autonome Vallée d'Aoste

---

Loc. Tache 14/A • CAP 11020 • c.f. e p.IVA 00109710079 • Tel. 0125 366137 • E-mail: [info@comune.gressoneylatrinite.ao.it](mailto:info@comune.gressoneylatrinite.ao.it) – Pec: [protocollo@pec.comune.gressoneylatrinite.ao.it](mailto:protocollo@pec.comune.gressoneylatrinite.ao.it)

---

**Servizio di mensa scolastica, servizio di assistenza durante i pasti, servizio di assistenza durante il servizio di scuolabus e servizio di pulizia dell'edificio scolastico. Periodo 01.01.2024 – 31.12.2025, eventualmente rinnovabile per ugual periodo, dal 01.01.2026 – 31.12.2027.**

**CIG: 9696309F4D**

## **CAPITOLATO D'ONERI**

**Approvato con deliberazione della Giunta comunale n. 22 in data 06.03.2023**

### **Articolo 1 – Oggetto dell'appalto**

1. Il presente capitolato disciplina le modalità di gestione da parte di operatore economico esterno dei seguenti servizi:
  - a) assistenza durante il servizio di scuolabus;
  - b) accoglienza degli studenti della scuola dell'infanzia e della scuola primaria che utilizzano il servizio scuolabus, sino all'inizio delle lezioni;
  - c) servizio di ritiro dei buoni pasto degli utenti che usufruiscono del servizio mensa;
  - d) gestione del progetto "frutta";
  - e) servizio di preparazione e somministrazione di pasti agli alunni della scuola per l'infanzia, della scuola primaria e al personale docente;
  - f) servizio di assistenza ai minori della scuola primaria e dell'infanzia, durante la pausa pranzo;
  - g) servizio di pulizia di tutti i locali utilizzati per il servizio mensa e dei restanti locali dell'edificio scolastico sito in Loc. Tache;
  - h) assistenza specifica per alunni diversamente abili durante il pranzo, nelle giornate in cui è attivato il servizio mensa (eventuale).
2. I locali sede del servizio sono quelli dell'edificio scolastico sito in Loc. Tache, identificato in Catasto al foglio 14 mappale n. 511.

### **Articolo 2 - Carattere dell'appalto**

1. I servizi oggetto dell'appalto sono da considerarsi a ogni effetto servizi pubblici e non possono essere sospesi o abbandonati, fatti salvi i casi determinati da "causa di forza maggiore", da dimostrarsi all'Ente committente.
2. La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza di tutte le leggi e le disposizioni vigenti e future in materia, sia a livello nazionale che regionale, nonché dei regolamenti comunali vigenti.

### **Articolo 3 – Durata del servizio**

1. I servizi di cui all'articolo 1 devono essere prestati durante il periodo scolastico, a decorrere dal 01.01.2024 e fino al 31.12.2025.
2. L'Ente committente si riserva la facoltà di rinnovare il contratto di servizio per gli anni scolastici dal 01.01.2026 al 31.12.2027, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.lgs. 50/2016.
3. È escluso il rinnovo tacito del contratto. L'Ente committente esercita la facoltà di rinnovo del contratto, per una durata pari a quella del contratto originario, mediante comunicazione alla ditta aggiudicataria, da effettuarsi entro il 01.06.2025. L'eventuale rinnovo è disposto a insindacabile giudizio dell'Ente committente, con apposito atto amministrativo.

4. Qualora il Comune intenda avvalersi della facoltà di rinnovo, il servizio deve essere espletato alle medesime condizioni economiche e contrattuali del contratto originario.
5. L'Ente committente si riserva l'eventuale esecuzione anticipata e in via d'urgenza del presente servizio in pendenza della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 32 c. 8 del D.lgs. 50/2016, nei casi ivi previsti.

#### **Articolo 4 – Descrizione del servizio “mensa”**

1. I servizi connessi alla preparazione e somministrazione dei pasti consistono in:
  - preparazione dei pasti presso la cucina di proprietà del Comune, compresi eventuali regimi dietetici speciali, costituenti il menu giornaliero, riferito alla stagione in essere, secondo le tabelle nutrizionali e grammature allegate, in multi razione e, quando richiesto, in monoporzione;
  - fornitura e stoccaggio delle derrate alimentari necessarie alla preparazione e cottura dei pasti;
  - preparazione e allestimento dei locali di distribuzione e consumo (refettori);
  - distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
  - assistenza degli alunni della scuola primaria e dell'infanzia, iscritti alla refezione scolastica, durante e dopo il pasto, dal termine delle lezioni e fino al rientro a scuola, per circa un'ora e mezza o due al giorno;
  - rigoverno dei locali di distribuzione e consumo (refettori) e nello specifico: riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi, scopatura e lavaggio pavimenti; sbarazzo e lavaggio dei tavoli; pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione; capovolgimento delle sedie sui tavoli e scopatura e lavaggio di tutti i pavimenti;
  - pulizia e sanificazione dei locali accessori (disimpegno, spogliatoi, servizi igienici) e dei relativi arredi;
  - pulizia e sanificazione della cucina, dei locali accessori, relativi arredi e della dispensa posta al piano interrato;
  - fornitura di eventuale ulteriore utensileria, attrezzature e arredi (es. carrelli neutri, armadietti spogliatoio, piani di appoggio, armadi food e non food), nonché di eventuale materiale monouso (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli e tovagliette monoposto), e di altri materiali necessari alla distribuzione;
  - ritiro e lavaggio giornaliero dei contenitori sporchi e di tutto il materiale, utilizzato per il servizio, che necessita di pulizia e sanificazione;
  - gestione dei rifiuti, con conferimento dei medesimi presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata, disponibili nel raggio di 50 metri dall'edificio, secondo le vigenti norme di legge e secondo le modalità organizzative del servizio attivato sul territorio;
  - manutenzione ordinaria della cucina e dei locali di distribuzione e consumo, compresi i locali di servizio annessi, atta a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti;
  - manutenzione e sanificazione dei freezer, dei carrelli termici e di tutte le attrezzature utilizzate;
  - raccolta dei buoni pasto degli utenti, già prepagati all'Amministrazione comunale, ai fini della contabilizzazione del numero dei pasti somministrati. Essendo in atto tariffe differenziate a seconda delle diverse categorie di utenza del servizio mensa, spetta altresì all'Aggiudicatario la verifica della corrispondenza dell'utente con il nominativo indicato sul buono pasto.
2. I pasti devono essere somministrati al termine dell'orario delle lezioni scolastiche mattutine, in ogni giorno in cui l'orario scolastico si protragga nelle ore pomeridiane.
3. Eventuali turni per la somministrazione del pasto, da autorizzarsi da parte dell'Ente committente, devono essere strutturati affinché gli utenti abbiano a disposizione un tempo minimo di minuti 40 per la consumazione del pasto stesso.
4. Il servizio mensa deve essere fornito, per la scuola dell'infanzia nei giorni di lunedì, martedì, giovedì e venerdì, ed eventualmente di mercoledì qualora le lezioni si protraggano in orario pomeridiano, secondo il calendario scolastico, indicativamente dalla seconda decina del mese di settembre al trenta giugno, esclusi ovviamente i giorni di vacanza e i giorni di assenza degli alunni o per altre cause (attività extra sede, viaggio di istruzione, ecc.).
5. Il servizio mensa deve essere fornito, per la scuola primaria nei giorni di lunedì, martedì, giovedì e venerdì, ed eventualmente di mercoledì, qualora le lezioni si protraggano in orario pomeridiano, secondo il calendario scolastico, indicativamente dalla seconda decina del mese di settembre alla prima decina del mese di giugno, esclusi ovviamente i giorni di vacanza e i giorni di assenza degli alunni o per altre cause (attività extra sede, viaggio di istruzione, ecc.).

6. In caso di viaggio o visita di istruzione degli alunni, la somministrazione del pasto dovrà essere sostituita con pietanze da asporto (panini, frutta, ecc). Tale modalità dovrà essere comunicata con almeno n. 2 giorni di preavviso e previa consegna del buono pasto.
7. Il servizio deve essere istituito anche al mercoledì, qualora durante il periodo di vigenza del contratto, siano modificati gli orari della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, con rientro pomeridiano al mercoledì.
8. Il servizio, in linea generale, è pertanto escluso durante le vacanze scolastiche e nelle festività previste dal calendario scolastico. Copia del calendario delle lezioni sarà consegnato all'Aggiudicatario, all'inizio dell'anno scolastico.
9. Il quantitativo medio dei pasti giornalieri e annuali da somministrare è stato così stimato:

|                                                   | n. pasti giornalieri | n. pasti annuali |
|---------------------------------------------------|----------------------|------------------|
| Scuola dell'infanzia                              | 10                   | 1.350            |
| Scuola primaria                                   | 18                   | 1.800            |
| Personale docente scuole dell'infanzia e primaria | 4                    | 450              |
10. Il numero dei pasti indicati al precedente comma ha valore puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce alcun obbligo o vincolo per il Comune. Pertanto il quantitativo complessivo può subire delle variazioni in aumento o in diminuzione. L'Aggiudicatario non può rivendicare alcun diritto, nell'ipotesi in cui la stima dei pasti di cui ai commi succitati subisca variazioni in diminuzione. Parimenti è tenuto a preparare e somministrare i pasti in esubero rispetto alle stime effettuate dall'Ente.
11. Spetta altresì all'Aggiudicatario l'attuazione del progetto "Frutta", consistente nella fornitura, di un frutto di stagione, durante tutto l'anno scolastico, per gli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, compresi i giorni in cui non è attivo il servizio di mensa, per circa 200 giorni per anno scolastico e per indicativamente 28 alunni complessivi. A tal fine si precisa che la fornitura deve essere eseguita entro le ore 10:30 di ogni giorno di scuola, dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni di vacanza, per tutti gli alunni presenti, a prescindere dal fatto che usufruiscano del servizio mensa.

#### **Articolo 5 – Descrizione del servizio assistenza**

1. Spetta all'Aggiudicatario assicurare il servizio di assistenza durante la pausa pranzo della scuola primaria e dell'infanzia che, in assenza di variazione degli orari scolastici, deve essere assicurato per due ore giornaliere. Spetta inoltre all'Aggiudicatario il servizio di assistenza sullo scuolabus per n. 1 ora giornaliera complessiva dal lunedì al venerdì.
2. I restanti servizi riguardanti l'assistenza comprendono, nello specifico:
  - accompagnamento giornaliero dei minori sul mezzo adibito al trasporto scolastico sulla base degli orari di partenza collegati con l'inizio e il termine dell'orario scolastico delle scuole dell'infanzia e primaria, anche in relazione a eventuali variazioni collegate con lo stato delle strade o a modifiche dell'orario scolastico;
  - assistenza durante le operazioni di salita e discesa degli alunni dall'automezzo;
  - assegnazione dei posti a sedere con verifica che tutti gli alunni occupino i posti a sedere e allaccino la cintura di sicurezza;
  - accompagnamento dei minori all'interno della scuola al termine del viaggio di andata verso la scuola. Durante il viaggio di ritorno alle abitazioni, il soggetto designato quale accompagnatore deve scendere per primo a ogni fermata, aiutare i minori a scendere dallo scuolabus, attendere che tutti i minori siano presi in consegna dagli adulti indicati nell'adesione al servizio, sorvegliare l'attraversamento da parte degli alunni che debbono raggiungere l'opposto ciglio stradale e dare il segnale di partenza all'autista;
  - vigilanza sul comportamento dei minori in modo da garantire l'ordine e la regolarità del servizio, nonché l'incolumità dei trasportati;
  - controllo affinché il mezzo di trasporto scolastico sia utilizzato esclusivamente dagli alunni indicati nell'apposito elenco fornito dal Comune, con indicazione delle fermate di ciascuno e degli adulti delegati al ritiro dei minori;
  - accettazione di eventuali cambiamenti temporanei di fermata o di persona delegata al ritiro del minore solo su segnalazione preventiva e per iscritto del genitore;

- custodia del minore, in caso di assenza del familiare o del delegato, che va riaccompagnato presso l'edificio scolastico e ivi custodito per un massimo di due assenze nel corso dell'anno, con segnalazione immediata della circostanza all'Ente committente.
- 3. Spetta altresì all'Aggiudicatario l'eventuale servizio di assistenza di minori diversamente abili, durante la pausa pranzo della scuola primaria e dell'infanzia, con n. 1 unità di personale dedicata a ciascun alunno. Il servizio sarà attivato su richiesta dell'Ente committente prima dell'avvio dell'anno scolastico.
- 4. I servizi di assistenza sullo scuolabus, di accoglienza e di assistenza dei minori al termine delle lezioni, devono essere assicurati durante tutti i giorni di apertura delle scuole dell'infanzia e primaria, indicativamente per circa 200 giorni per anno scolastico.

#### **Articolo 6 – Descrizione del servizio pulizie**

1. I servizi connessi alla pulizia dell'edificio consistono sinteticamente nella pulizia, lavatura, disinfezione, spolveratura, aerazione e deodorazione dei locali e nella pulitura di arredi, attrezzi e suppellettili con materiale antistatico e igienizzanti.
2. Le superfici calpestabili dell'edificio sono così costituite:

| <b>SUPERFICIE DELL'EDIFICIO SCOLASTICO – LOC. TACHE</b>           |                                                                                                                                                         |                   |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>piani e locali</b>                                             | <b>Superfici calpestabili (mq)</b>                                                                                                                      | <b>Vetri (mq)</b> |
| Piano Seminterrato<br>Piano Terra<br>Piano Primo<br>Piano Secondo | <b>323,80</b><br><br>(di cui 235 mq di superficie calpestabile, 22 mq di superficie calpestabile scale, 66,80 mq di superficie porticati e marciapiedi) | <b>42,00</b>      |

3. Nello specifico è richiesto lo svolgimento delle attività dettagliate nella sottostante tabella con le frequenze ivi indicate:

| <b>EDIFICIO SCOLASTICO – LOC. TACHE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Oggetto del servizio</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>FREQUENZA</b>                                                           |
| <p>-pulizia di pavimenti di tutti i locali, aule, sala insegnanti, accessi, corridoi, scale dell'edificio scolastico, con esclusione degli appartamenti dell'ultimo piano adibiti ad abitazione, del locale bruciatori, della cucina, della mensa e della dispensa;</p> <p>-se le condizioni lo richiedono, la pulizia di cui al precedente punto deve essere eseguita anche a umido;</p> <p>-pulizia e spolverature di porte, lavagne e banchi;</p> <p>-pulizia e lavaggio con detergente disinfettante dei pavimenti dei servizi igienici a disposizione delle scuole;</p> <p>-pulizia a fondo e disinfezione con detergente sanificante dei sanitari, copri WC, accessori vari, rubinetteria;</p> <p>-rimozione dei rifiuti (intendendo per essi anche il residuo dello svuotamento dei cestini, dei contenitori porta rifiuti), nonché il trasporto e deposito presso il più vicino contenitore dei rifiuti. Lo smaltimento deve avvenire in modo differenziato, secondo le vigenti norme di legge e secondo le modalità organizzative del servizio attivato sul territorio;</p> <p>-rifornimento di sapone liquido, carta igienica e salviettine.</p> | operazioni di pulizia a frequenza giornaliera                              |
| <p>-lavaggio a fondo con soluzione detergente e disinfettante dei pavimenti di tutti i locali, compresi ingressi, corridoi, scale e relativi corrimano e telai di ringhiera;</p> <p>-pulizia e spolverature di mobili e arredi in genere;</p> <p>-spolvero e rimozione dei residui di qualsiasi genere dai davanzali interni ed esterni;</p> <p>-disinfezione apparecchi telefonici;</p> <p>-controllo e rimozione delle ragnatele;</p> <p>-lavaggio a fondo dei locali adibiti a spogliatoi e dei relativi arredi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | operazioni di pulizia a frequenza settimanale, nella giornata di mercoledì |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| -lavaggio e disinfezione dei davanzali interni ed esterni;<br>-spolveratura delle pareti e dei soffitti di tutti gli ambienti;<br>-spolveratura di tutte le sporgenze, zoccolature, i sopralzi e il sopra degli armadi;<br>-pulizia a fondo con relativo lavaggio delle porte;<br>-pulizia termosifoni;<br>-spolveratura a umido di lampadari, lampade e appendiabiti;<br>-lavaggio a fondo della scalinata esterna.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | operazioni di pulizia a frequenza mensile |
| -il lavaggio delle superfici vetrate deve essere effettuato almeno prima dell'inizio dell'anno scolastico, durante le vacanze natalizie e le vacanze pasquali ed in ogni caso ogni qualvolta le circostanze lo richiedano;<br>-in occasione delle vacanze pasquali e natalizie e prima della riapertura delle scuole la ditta aggiudicataria effettua una pulizia radicale dell'edificio, compreso il lavaggio dei vetri;<br>-con la medesima frequenza la ditta aggiudicataria provvede alla lucidatura delle maniglie di qualsiasi tipo di porte e delle finestre;<br>-lavaggio e disinfezione annuale dei tappeti, materassi, cuscini e analoghi presenti nella "zona nanna" della scuola dell'infanzia;<br>-lavaggio di tutti i tendaggi e veneziane interne ed esterne nonché degli infissi esterni, prima dell'inizio dell'anno scolastico. | operazioni di pulizia a frequenza diversa |

4. Il servizio di pulizia deve essere svolto con le seguenti modalità vincolanti:
- a) con utilizzo dell'energia elettrica e dell'acqua limitatamente all'espletamento del servizio di pulizia, con la diligenza del "buon padre di famiglia" e con l'impegno a evitare sprechi di qualunque natura;
  - b) assunzione della responsabilità per i danni arrecati agli immobili, impianti, attrezzature e arredi da parte del personale addetto al servizio e per cause ad esso connesse;
  - c) nel rispetto ambientale, evitando sprechi o eccessi nell'utilizzo di prodotti;
  - d) nel pieno rispetto delle norme di sicurezza.
- Si sottolinea che l'obiettivo primario da perseguire è la pulizia ottimale dei locali in relazione all'importanza della funzione degli stessi.

#### **Articolo 7 – Sopralluogo facoltativo**

1. Gli operatori economici che intendono partecipare alla presente procedura di gara possono effettuare un sopralluogo facoltativo presso l'edificio scolastico oggetto del presente appalto, per prendere visione delle caratteristiche dei locali, delle attrezzature presenti, previo appuntamento al n. 0125/366137, al fine di consentire l'accesso ai locali in orari che non interferiscano con lo svolgimento delle lezioni e delle attività.

#### **Articolo 8 - Criterio di aggiudicazione**

1. Il criterio di aggiudicazione è quello previsto dall'art. 95, comma 2 del D.lgs. 50/2016, cioè a favore del soggetto concorrente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa.
2. L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà individuata in base a criteri di valutazione tecnica e economica con assegnazione di 100 punti massimo (max), così ripartiti:  
*Valutazione tecnica punteggio massimo: 80 punti*  
*Valutazione economica punteggio massimo: 20 punti*  
*TOTALE: punteggio massimo: 100 punti*

| Criteri di valutazione tecnica |                                                                                                                                                                                                                                                 | Punteggio attribuito |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| A                              | Caratteristiche delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti, mediante:<br>- indicazione dei prodotti provenienti da coltivazioni biologiche garantite e certificate, oltre al numero minimo garantito di cinque prodotti; | Massimo 30 punti     |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                  |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- indicazione dei prodotti provenienti dall'ambito regionale attraverso la presentazione di idonee dichiarazioni di produttori locali;</li> <li>- indicazione della preferenza di prodotti "freschi", al posto di prodotti congelati/surgelati.</li> </ul>                                                                                                                                                             |                  |
| B | <p>Organizzazione del servizio di assistenza che tenga conto dei seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- strumenti per garantire la qualità del servizio di cucina;</li> <li>- strumenti per garantire il servizio di assistenza durante il pasto;</li> <li>- progetto di animazione ed attività ricreative;</li> <li>- continuità dell'impiego del personale per il servizio e indicazioni delle modalità di sostituzione.</li> </ul> | Massimo 20 punti |
| C | <p>Organizzazione del servizio di pulizie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- indicazione dell'organigramma riferito all'appalto, con distribuzione degli addetti e del monte ore dedicato, con distinzione tra pulizie ordinarie e pulizie straordinarie.</li> </ul>                                                                                                                                                                               | Massimo 15 punti |
| D | <p>Strategie rivolti ai bambini per la sensibilizzazione sulla riduzione dello scarto di alimenti, quali ad esempio: percorsi di condivisione, azioni incentivanti, anche tramite giochi, per stimolare i bambini al consumo completo del pasto. Richiesta di collaborazione di professionisti nel settore alimentare per la divulgazione di buone pratiche di educazione alimentare ai bambini.</p>                                                          | Massimo 10 punti |
| E | <p>Strategie per azzerare la produzione di scarti di alimenti/avanzi, compresa l'individuazione di aziende presenti nella Valle di Gressoney presso le quali conferire il cibo avanzato.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                  | Massimo 5 punti  |

3. Con riferimento ai sopra citati criteri di valutazione dell'offerta tecnica si precisa quanto segue:

- A) la valutazione delle caratteristiche delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti terrà conto del maggior numero di prodotti biologici, oltre al numero minimo garantito di cinque prodotti, in misura proporzionale, nonché del maggior numero di dichiarazioni di utilizzo di prodotti di produttori locali e dell'indicazione dei prodotti "freschi";
- B) la valutazione dell'organizzazione del servizio di assistenza verterà sulla proposta di qualità del servizio di cucina e del servizio di assistenza durante il pasto, con particolare riguardo alle metodologie del proprio personale nei confronti dei fruitori, affinché il servizio si svolga in un ambiente sereno ed ordinato, assicurando una corretta educazione alimentare con approfondimenti di tematiche della nutrizione e redazione di un progetto di animazione ed attività ricreative in relazione ai tempi disponibili ed agli spazi interni ed esterni, ponendo in evidenza l'impegno a mantenere la continuità dell'impiego del personale individuato per il servizio e le eventuali modalità in caso di sostituzione;
- C) la valutazione dell'organizzazione del servizio di pulizie verterà sulla descrizione dell'organigramma riferito all'appalto, nella quale sia individuata la distribuzione degli addetti, la qualifica, il monte ore dedicato, con distinzione tra pulizie ordinarie e pulizie straordinarie e ogni altro elemento connesso all'espletamento di tale prestazione;
- D) la valutazione delle strategie per la sensibilizzazione alla riduzione dello scarto di alimenti verterà sulla presentazione di un progetto da attuare nel corso dell'anno scolastico che attraverso giochi o il coinvolgimento di professionisti esterni, ad esempio con un nutrizionista, nel corso della pausa pranzo, stimoleranno gli alunni allo svolgimento di buone pratiche di educazione alimentare e riduzione dello spreco;
- E) la valutazione dell'individuazione delle aziende presso le quali conferire il cibo avanzato verterà sulla strategia individuata per azzerare la produzione di scarti di alimenti/avanzi, e nell'individuazione di aziende (con preferenza per aziende operanti sul territorio e presenti nella Valle di Gressoney, con una filiera corta e un'attenzione alla sostenibilità) presso le quali conferire il cibo avanzato.

## Articolo 9 – Corrispettivo dell'appalto e modalità di pagamento

1. L'importo del contratto per la gestione dei servizi di cui al presente capitolato, al fine della predisposizione della documentazione di gara, è stimato in € 257.036,12=, I.V.A. esclusa, per l'intero periodo contrattuale, compresi l'eventuale rinnovo e gli oneri per la sicurezza compresi. Tale somma comprende ogni onere a carico dell'Aggiudicatario, evidenziato nel presente capitolato.
2. L'importo annuale a base gara, pari a € 64.259,03, al netto dell'IVA, è così costituito:
  - 2.1 € 36.000,00 stimati, per il servizio mensa, applicando i seguenti prezzi unitari a pasto:
    - a. € 10,00= I.V.A. esclusa, per ogni singolo pasto fornito agli alunni dell'infanzia, moltiplicato per un numero di pasti presunti ad anno scolastico di 1.350. L'importo complessivo per un'annualità è stimato in € 13.500,00=.
    - b. € 10,00= I.V.A. esclusa, per ogni singolo pasto fornito agli alunni della scuola primaria, moltiplicato per un numero di pasti presunti ad anno scolastico di 1.800. L'importo complessivo un'annualità è stimato in € 18.000,00=, comprendente altresì il servizio di assistenza durante la pausa pranzo.
    - c. € 10,00= I.V.A. esclusa, per ogni singolo pasto fornito al personale docente della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, moltiplicato per un numero di pasti presunti ad anno scolastico di 450. L'importo complessivo per l'annualità è stimato in € 4.500,00=.
  - 2.2 € 3.360,00 a corpo ad annualità, per il progetto "Frutta";  
All'Aggiudicatario spetta l'importo mensile di € 336,00, al netto del ribasso offerto in sede di gara, nei mesi di apertura dell'edificio scolastico (settembre-giugno)
  - 2.3 € 10.446,80 stimati per il servizio accompagnamento sullo scuolabus (1 ora giornaliera) e di assistenza durante i pasti (2 ore giornaliere), applicando un costo orario di € 20,09, per ogni ora, moltiplicato per un numero di ore presunte ad anno scolastico di 200 per l'accompagnamento sullo scuolabus e 320 per l'assistenza durante i pasti. L'importo complessivo per il primo anno contrattuale è stimato in € 10.446,80=.
  - 2.4 € 14.452,23= a corpo per il servizio pulizie per un'annualità.  
All'Aggiudicatario spetta l'importo mensile a corpo € 1.445,22=, nei mesi da gennaio a giugno e da settembre a dicembre, al netto del ribasso offerto in sede di gara.

Di seguito si riportano in dettaglio i valori oggetto del servizio:

|                                                     |                                  | pasti<br>giornalieri | pasti<br>annui | costo<br>unitario | importo annuale<br>a base gara |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------|----------------|-------------------|--------------------------------|
| servizio mensa                                      | infanzia                         | 10                   | 1350           | € 10,00           | € 13.500,00                    |
|                                                     | primaria                         | 18                   | 1800           | € 10,00           | € 18.000,00                    |
|                                                     | docenti infanzia e primaria      | 4                    | 450            | € 10,00           | € 4.500,00                     |
|                                                     | totale netto servizio mensa      |                      |                |                   | € 37.800,00                    |
| progetto frutta                                     | totale netto progetto frutta     | 28                   | 5600           | 0,60              | € 3.360,00                     |
|                                                     |                                  | ore<br>giornaliere   | ore<br>annue   | costo orario      | importo annuale<br>a base gara |
| assistenza                                          | scuolabus                        | 1                    | 200            | € 20,09           | € 4.018,00                     |
|                                                     | assistenza pasti                 | 2                    | 320            | € 20,09           | € 6.428,80                     |
|                                                     | totale netto servizio assistenza |                      |                |                   | € 10.446,80                    |
| pulizie                                             | pulizie                          |                      |                |                   | € 14.452,23                    |
| totale annuo al netto dell'IVA                      |                                  |                      |                |                   | € 64.259,03                    |
| totale annuale manodopera                           |                                  |                      |                |                   | € 32.434,24                    |
| totale oneri della sicurezza non soggetti a ribasso |                                  |                      |                |                   | € 2.234,90                     |
| totale annuale soggetto a ribasso                   |                                  |                      |                |                   | € 62.024,13                    |

La liquidazione è disposta con cadenza mensile, previa presentazione delle relative fatture a cui devono essere allegati i buoni pasto del mese.

3. Nella formulazione dell'offerta, il concorrente deve tenere conto di tutti gli oneri diretti e indiretti necessari per la prestazione dei servizi a regola d'arte, così come descritto nel presente capitolato,

compresi i costi derivanti dalla gestione della sicurezza sui luoghi di lavoro, che sono a totale carico dell'Aggiudicatario; resta immutato l'obbligo per lo stesso di elaborare il documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi, nonché elaborare le norme comportamentali per la gestione dell'emergenza.

4. L'importo di cui al comma 2 è stimato e non costituisce alcun obbligo o vincolo per l'Ente committente; il medesimo può pertanto subire delle variazioni in più o in meno. L'Aggiudicatario non può rivendicare alcun diritto, nell'ipotesi in cui le stime in argomento subiscano variazioni in diminuzione o in aumento.
5. Parimenti si precisa che la programmazione dei progetti di animazione estiva all'interno dei locali dell'edificio scolastico non costituisce alcun obbligo o vincolo per l'Ente committente, nei confronti dell'Aggiudicatario. Pertanto l'Ente committente ha facoltà di attivare i progetti in tutti le estati di vigenza contrattuale, a estati alterne ovvero di non attivarli, senza che ciò possa comportare alcun tipo di risarcimento a favore dell'Aggiudicatario.
6. Sono ammesse solo offerte in ribasso.
7. Sui pagamenti è effettuata la trattenuta pari allo 0,5% a garanzia del corretto adempimento degli oneri contributivi ed assistenziali di legge, che sarà svincolata al termine del servizio, previa verifica della regolarità contributiva detta, ai sensi dell'art. 30 comma 5-bis del D.lgs. 50/2016.
8. È facoltà dell'Ente committente richiedere la fatturazione della fornitura dei pasti al personale docente della scuola primaria e dell'infanzia, direttamente all'amministrazione regionale, ovvero all'Ente di appartenenza.

#### **Articolo 10 – Gestione buoni pasto**

1. L'Ente committente fornisce agli utenti del servizio, previo pagamento dei corrispettivi stabiliti, i buoni pasto che danno titolo per accedere al servizio mensa.
2. Il buono pasto deve essere ritirato dall'Aggiudicatario direttamente presso le classi a decorrere dalle ore 9.00. Tutti i buoni pasto ritirati dall'Aggiudicatario sono allegati alle fatture corrispondenti, a documentazione dei pasti somministrati e addebitati all'Ente committente.
3. L'Aggiudicatario deve aggiornare giornalmente apposito registro contenente:
  - il numero dei pasti somministrati agli utenti della scuola dell'infanzia;
  - il numero dei pasti somministrati agli utenti della scuola primaria;
  - il numero dei pasti somministrati al personale docente.

#### **Articolo 11 – Locali e attrezzature per il servizio mensa**

1. Il Comune di Gressoney-La-Trinité mette a disposizione dell'Aggiudicatario, per l'esecuzione del servizio mensa e assistenza, i seguenti locali dell'edificio scolastico sito in Loc. Tache:
  - cucina, con fuochi induzione;
  - un locale mensa;
  - dispensa nel piano interrato;nello stato in cui si trovano, nonché le attrezzature e i relativi impianti presenti nei locali.
2. Con la firma del verbale di consegna, l'Aggiudicatario prende in carico locali, impianti, attrezzature, arredi e utensili, nella consistenza e nello stato in cui si presentano all'atto della verifica.
3. L'Aggiudicatario non può svolgere il servizio se non nei locali di cui al presente articolo.
4. L'Aggiudicatario è tenuto a utilizzare locali e attrezzature con la diligenza del "buon padre di famiglia", a mantenerli in perfetta efficienza per tutta la durata dell'appalto e a restituirli alla fine del contratto nelle condizioni e quantità ricevute, fatto salvo il normale deperimento dovuto all'uso.
5. Tutte le pentole, attrezzature, gli utensili da cucina, i contenitori per la conservazione degli alimenti, nonché gli elettrodomestici che si rendano necessari per la perdita, rottura o insufficienza di quelli attualmente in dotazione, sono forniti dall'Aggiudicatario, nella misura necessaria a garantire l'erogazione del servizio. Il nuovo materiale acquistato alla scadenza del contratto rimane di proprietà del Comune, senza alcun indennizzo all'Aggiudicatario stesso. Eventuali danni prodotti alle attrezzature devono essere riparati o sostituiti dall'Aggiudicatario.
6. È a carico dell'Ente committente la fornitura di acqua, corrente elettrica e riscaldamento, ma la medesima non si fa carico della momentanea assenza degli stessi per cause non dipendenti dalla sua

volontà. L'Aggiudicatario deve porre in essere ogni azione affinché siano evitati ogni tipo di spreco o di utilizzo non pertinente dei servizi di cui al presente comma.

7. Il servizio deve essere svolto dall'Aggiudicatario con propri capitali e mezzi tecnici, con proprio personale, mediante l'organizzazione propria e a suo rischio.
8. L'Aggiudicatario non può asportare o introdurre in detti locali macchine, attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'Ente committente. Delle attrezzature consegnate all'Aggiudicatario è redatto apposito inventario; eventuali danni causati da un cattivo utilizzo delle attrezzature e degli impianti o ad imperizia verranno addebitati alla ditta aggiudicataria.
9. Agli effetti del presente Capitolato d'oneri, gli oneri di manutenzione dei beni immobili e mobili di proprietà dell'Ente committente, sono posti rispettivamente a carico di:
  - a) Ente committente: l'eventuale manutenzione straordinaria dell'immobile;
  - b) Aggiudicatario: le prestazioni di manutenzione ordinaria e preventiva intendendosi come tali le operazioni tecniche atte alla conservazione in perfetto stato d'uso dell'immobile e delle apparecchiature.
10. Gli interventi di cui sopra devono essere periodici e continuativi e devono comprendere:
  - controllo dello stato e dell'efficienza di tutti gli impianti e dei componenti elettrici interni alle apparecchiature e di collegamento agli impianti di adduzione;
  - controllo dello stato e dell'efficienza di tutti gli impianti e dei componenti idraulici acqua e gas, interni alle apparecchiature e di collegamento agli impianti di adduzione;
  - pulizie accurate, disincrostazioni e sgrassaggi di tutte le parti interessate;
  - grafitaggio ed oliatura di tutte le parti interessate;
  - verifica temperature di esercizio di tutte le apparecchiature;
  - verifica di tutti i sistemi di sicurezza.
11. Si intende altresì a carico dell'Aggiudicatario la manutenzione ordinaria dei locali di distribuzione e consumo, comprensivi dei locali di servizio annessi, atta a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti.
12. Nei casi in cui si ravvisassero incurie e imperizie da parte dell'Aggiudicatario, i danni sono stimati e addebitati allo stesso.
13. Alla scadenza del contratto, l'Aggiudicatario deve riconsegnare all'Ente committente i locali, impianti, attrezzature, utensili e arredi forniti dalla medesima, in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione.
14. Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi, dovuti a imperizia, incuria o mancata manutenzione, o si riscontrasse la mancanza di quanto consegnato, questi sono stimati e addebitati all'Aggiudicatario.

## **Articolo 12 – Caratteristiche delle derrate alimentari e utilizzo dei prodotti agricoli e agroalimentari valdostani e promozione della filiera corta**

1. E' interesse dell'Amministrazione valorizzare e promuovere la filiera corta nella somministrazione degli alimenti in quanto l'utilizzo di tali prodotti:
  - garantisce una maggiore sicurezza alimentare, stante la prossimità ai luoghi di produzione e, conseguentemente, una più agevole tracciabilità dei relativi processi produttivi;
  - riduce i consumi energetici e le immissioni inquinanti connessi al loro trasporto;
  - favorisce l'educazione al consumo consapevole in un'ottica di sviluppo sostenibile e l'adozione di corretti comportamenti alimentari e nutrizionali da parte dei giovani consumatori;
  - promuove la diffusione della conoscenza degli aspetti storici, culturali, antropologici relativi ai prodotti medesimi e al loro territorio di origine.
2. La valorizzazione e la promozione della filiera corta per i prodotti agricoli e agroalimentari valdostani sono coerenti rispetto:
  - alla finalità evidenziata dall'art. 4 del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228 "Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della legge 5 marzo 2001, n. 57" di sostenere l'esercizio dell'attività di vendita diretta al dettaglio da parte degli imprenditori agricoli, singoli o associati;
  - all'obiettivo della PAC – Politica agricola comunitaria di "offrire un sostegno maggiore alla commercializzazione locale dei prodotti agricoli (che va sotto il nome di circuito breve o filiera

corta) e alla promozione di una produzione agricola su piccola scala e di qualità elevata” (Comunicato stampa del Comitato delle Regioni presso l’U.E. del 9 giugno 2010);

- alle prescrizioni stabilite dal Protocollo di Kyoto relativamente all’obbligo di riduzione delle emissioni di gas ad effetto serra nel periodo 2008-2012;
  - alle diverse iniziative legislative regionali già intraprese per la valorizzazione dei prodotti agricoli provenienti da filiera corta (Legge regionale Veneto 25 luglio 2008, n. 7 recante “Norme per orientare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli a chilometri zero”; Legge regionale Marche 7 luglio 2009, n. 16 recante “Norme a sostegno del consumo dei prodotti di origine regionale”; Legge regionale Sardegna 19 gennaio 2010, n. 1 recante “Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18”; Legge regionale Friuli Venezia Giulia recante “Norme per orientare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli regionali”;
  - all’esigenza perseguita dall’art. 2, comma 2, della Legge regionale della Valle d’Aosta 4 agosto 2009, n. 25, recante “Misure urgenti di autorizzazione di aiuti temporanei alle imprese in funzione anti-crisi”, di “sostenere il comparto agroalimentare, anche in considerazione degli svantaggi strutturali e ambientali permanenti, per consolidare e promuovere lo sviluppo economico e per rilanciare la competitività delle società cooperative e delle altre imprese che operano nella filiera della trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli”.
3. Nella preparazione dei menu allegati al presente capitolato la ditta ha l’obbligo di garantire la filiera corta e di utilizzare i prodotti agricoli e agroalimentari valdostani ed in particolar modo locali. Sono stati individuati alcuni prodotti valdostani per i quali verrà richiesto un monitoraggio a campione sulle quantità consumate, mediante trasmissione all’Ente committente delle bolle di consegna e della documentazione comprovante la provenienza degli alimenti:
- carni bovine, suine e ovine;
  - mele;
  - uova di gallina, fresche, di categoria A, tipologia di allevamento 1 all’aperto;
  - Fontina DOP o Toma di Gressoney.
4. L’Aggiudicatario dovrà inoltre garantire, compatibilmente a quanto indicato nei menù allegati al presente capitolato:
- ortaggi e verdure di stagione;
  - frutta di stagione.
5. L’Aggiudicatario deve procedere all’acquisto dei generi alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti e alla loro confezione, secondo i menù e le grammature indicate nei documenti allegati.
6. Gli adulti hanno diritto – nel pasto – alla fornitura di ½ l. di acqua minerale pro-capite.
7. Tutti i prodotti alimentari utilizzati devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, relativa alle categorie merceologiche.
8. L’elenco dei prodotti alimentari individuati dall’Aggiudicatario, per lo svolgimento del servizio, deve essere presentato prima dell’inizio del servizio; eventuali integrazioni/modifiche sono comunicate tempestivamente alla stazione appaltante. È facoltà dell’Ente committente richiedere modifiche, qualora dall’elenco consegnato si rilevi il mancato rispetto delle condizioni di cui al presente capitolato. Le relative schede tecniche devono essere in lingua italiana.
9. Nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non soddisfi, a giudizio dell’Ente committente, il gusto degli utenti, l’Aggiudicatario ha l’obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo), da concordare tra le parti e di cui deve essere fornita scheda tecnica prima dell’inserimento in menù.
10. L’Aggiudicatario, ai sensi dell’articolo 18 del Reg. CE n.178/2002, deve produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell’intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.
11. L’Aggiudicatario deve altresì introdurre nel menù almeno due prodotti provenienti da coltivazioni agricole in cui non sia fatto uso di prodotti pesticidi, sostanze chimiche di sintesi e sistemi di coltivazione forzati, certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (regolamento CEE n.2092/91 del consiglio del 14 luglio 1992 e regolamento CEE n.1084/99; regolamento CEE N. 2081/92 come modificato dal regolamento CEE 535/97; legge n.526 del 21.12.99, articolo 10, comma 7), comunicando all’Ente committente i prodotti scelti e presentando la documentazione comprovante i requisiti richiesti.

12. L'Aggiudicatario deve esibire, su richiesta dell'Ente committente la documentazione rilasciata dalle aziende fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici, da agricoltura integrata e i disciplinari di riferimento.
13. L'Ente committente si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva, nonché controlli analitici e sensoriali.
14. Il Comune di Gressoney-La-Trinité aderisce al principio di precauzione in materia di conservazione della biodiversità alimentare e promuove la ecosostenibilità dei processi produttivi. Per questo motivo, nell'ambito del presente appalto devono essere impiegati solo alimenti per i quali, in qualsiasi fase del loro processo produttivo, non siano utilizzati organismi geneticamente modificati (OGM).
15. È a carico dell'Aggiudicatario la sporzionatura dei pasti ivi compresa, quando necessario, la sbucciatura e il taglio della frutta, il taglio della carne e il taglio del pane.
16. L'Aggiudicatario deve, ove richiesta dall'Ente committente, assicurare la fornitura di stoviglieria a perdere per tutti o parte dei pasti somministrati nella mensa.
17. I pasti devono comprendere primo piatto, secondo piatto con contorno, frutta o yogurt o dolce, acqua, come da menù tipo allegato alla documentazione di gara.
18. Il servizio deve essere svolto tutti i giorni dell'anno scolastico in cui le lezioni si protraggano al pomeriggio, fatte salve eventuali sospensioni temporanee dell'attività scolastica (gite, altre attività), preventivamente comunicate dall'Ente committente.
19. In ogni momento, l'organizzazione del lavoro deve essere tale da garantire il rispetto dei tempi e delle temperature indicate nella normativa di legge per quanto concerne la distribuzione, cottura, riscaldamento, congelamento e surgelazione degli alimenti.
20. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.
21. Tutte le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto.
22. Ai sensi del D.lgs. 26.05.1997, n. 155, l'Aggiudicatario è responsabile dell'industria alimentare, nonché di tutti gli adempimenti previsti dalla normativa sopra richiamata. Prima dell'inizio delle attività, l'Aggiudicatario deve redigere e applicare presso la mensa il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852 del 20/04/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari. Una copia del manuale di autocontrollo deve essere trasmessa all'Ente committente e una copia conservata nei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio.
23. L'Aggiudicatario, a richiesta dell'Ente committente, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore.

### **Articolo 13 - Tabelle dietetiche e menù**

1. La tabella delle grammature minime che devono essere utilizzate nella preparazione dei pasti, nonché i menù attualmente vigenti, sono allegati al presente capitolato.
2. L'Ente committente si riserva la facoltà di modificare, in accordo con il competente servizio sanitario, il menù tipo di cui al comma precedente, anche durante il periodo di vigenza contrattuale.
3. È ammessa la modifica saltuaria del menù giornaliero autorizzato, solo ed esclusivamente nel caso in cui vi sia difficoltà di reperimento dei generi alimentari necessari per la preparazione del piatto, della qualità indicata nel presente capitolato.
4. I pasti somministrati al corpo docente e ai dipendenti, devono avere le grammature previste per gli utenti della scuola secondaria di primo grado.

### **Articolo 14 - Regimi dietetici particolari**

1. L'Aggiudicatario deve garantire, esclusivamente previa richiesta dell'Ente committente, la fruizione del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico, ai richiedenti per ragioni etico – religiose e agli utenti con particolare disabilità.
2. A tal fine si rammenta che i dati necessari alla gestione delle diete speciali sono da intendersi dati particolari, ai sensi della normativa sulla privacy, e da trattare come previsto all'articolo 9 del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (GDPR).

3. Le fasi di preparazione, confezionamento e distribuzione dei regimi dietetici devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando flussi produttivi, contenitori, attrezzature e utensili separati, diversificati a seconda del tipo di patologia.
4. L'Aggiudicatario è tenuto, previa richiesta dell'Ente committente, a confezionare pasti utilizzando alimenti adatti e specifici per particolari patologie alimentari, ovvero preparati in modo particolare a renderli adatti a utenti con particolari disabilità, (es. somministrazione omogeneizzati), con onere dell'approvvigionamento dei prodotti alimentari a proprio carico.
5. Per le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari, l'Aggiudicatario deve porre la massima attenzione, attenendosi al prospetto compilato dall'organo sanitario preposto, sostituendo gli alimenti ai quali il minore è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.
6. L'Ente committente autorizza altresì l'avvio del servizio per regimi dietetici richiesti per motivazioni etico - religiose, previa presentazione di autocertificazione.
7. L'Aggiudicatario non può accettare certificati medici e autocertificazioni, né fornire regimi dietetici particolari in assenza di formale richiesta effettuata dall'Ente committente.
8. L'ordinazione delle diete è effettuata con le medesime modalità relative ai pasti del menù base.
9. In particolare, l'Aggiudicatario è tenuto a preparare regimi dietetici particolari, indicando l'utente destinatario.
10. L'Aggiudicatario deve garantire giornalmente la corretta tracciabilità dei regimi dietetici particolari, mediante compilazione di apposita modulistica che attesti l'avvenuta preparazione, distribuzione e consumo della dieta all'utente destinatario e riporti la firma degli addetti responsabili delle fasi del processo.
11. Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, l'Aggiudicatario è tenuto a far riferimento al prontuario dell'Associazione italiana di celiachia aggiornato.

#### **Articolo 15 - Diete in bianco**

1. L'Aggiudicatario si impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione di diete in bianco. La dieta in bianco non necessita di prescrizione medica, se non supera la durata di 48 ore, è richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno, è costituita da un primo piatto di pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano grattugiato a richiesta, da una porzione di prosciutto cotto o altro con contorno, così come concordato dalle parti, pane, frutta (mela o banana) e acqua naturale.

#### **Articolo 16 - Variazione menù**

1. È prevista la variazione del menù giornaliero nei seguenti casi:
  - ✓ guasti di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
  - ✓ interruzione temporanea della produzione per cause varie di forza maggiore, quali sciopero, incidenti, interruzione energia elettrica, ecc.;
  - ✓ avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

#### **Articolo 17 - Orario di distribuzione dei pasti**

1. Gli orari di ristorazione devono rispettare quanto comunicato dalla competente istituzione scolastica all'inizio dell'anno scolastico, indicativamente ore 12.00 per gli alunni e gli insegnanti delle scuole dell'infanzia e primaria.
2. Nel caso in cui, per motivi organizzativi e logistici, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione con conseguente disservizio per l'utenza, l'Ente committente può richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.
3. L'Ente committente si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'operatore economico Aggiudicatario.

## **Articolo 18 – Controlli**

1. L'Ente committente e il direttore dell'esecuzione del contratto si riservano di effettuare, con propri incaricati, anche esterni, o con personale del servizio U.S.L. della Valle D'Aosta, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli per verificare la corrispondenza delle norme stabilite dal contratto, prelevando campioni secondo le modalità previste dalle norme vigenti, anche di generi non alimentari, compresi i prodotti detergenti e sanificanti, nonché verifiche sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento.
2. L'Ente committente può altresì disporre, in qualsiasi momento, e a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, ecc. e l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e, in particolare, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, nonché il controllo della preparazione dei pasti e della buona conservazione degli alimenti.
3. Il personale addetto ai controlli non è autorizzato a effettuare alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'Aggiudicatario.
4. Il personale dell'Aggiudicatario non può interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'Ente committente.
5. L'Aggiudicatario deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Ente committente in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della cucina e dei locali di distribuzione e consumo. Per una maggiore funzionalità delle operazioni di controllo, l'Aggiudicatario è obbligato a fornire al personale degli uffici, enti, istituti e organizzazioni incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.
6. Detti controlli sono effettuati in contraddittorio tra le parti; qualora il coordinatore dell'Aggiudicatario, di cui all'art. 22 comma 2, non sia presente, L'Ente committente effettua ugualmente i controlli e l'Aggiudicatario non può contestare le risultanze di detti controlli.
7. Qualora la merce al controllo quantitativo non risulti conforme al dichiarato, l'Aggiudicatario deve immediatamente provvedere a integrare i quantitativi mancanti. Se all'analisi la merce non presenta i requisiti qualitativi richiesti prescritti, è respinta e deve immediatamente essere sostituita, con ogni onere a carico dell'Aggiudicatario, comprese eventuali spese inerenti al ritiro. Tutti gli oneri conseguenti ai controlli, analisi, integrazioni, sostituzioni e quant'altro inerente a merce non conforme, sono a carico totale dell'Aggiudicatario.
8. L'Aggiudicatario è obbligato a fornire con immediatezza all'Ente committente ogni segnalazione di non conformità in merito alle quantità richieste, siano esse maggiori o minori.
9. Quanto sopra detto è causa, oltre che di applicazione delle sanzioni per inadempienze contrattuali anche di eventuale risoluzione del contratto da parte dell'Ente committente, così come previsto dagli articoli successivi.
10. L'Aggiudicatario è tenuto a informare con immediatezza l'Ente committente di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (USL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.
11. Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate dall'Aggiudicatario.
12. L'Aggiudicatario è responsabile del rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie vigenti all'interno di tutte le strutture a sua disposizione, tenendo conto che il locale adibito a mensa va rassettato tra un turno e l'altro. L'Aggiudicatario non si può opporre a controlli da parte del Comune, dell'U.S.L., dei N.A.S. e di ogni altro Ente a ciò predisposto.

## **Articolo 19 – Blocco delle derrate**

1. Qualora si verificano non conformità gravi sul prodotto, l'Aggiudicatario è tenuto a intraprendere le azioni correttive del caso, ai sensi della normativa igienico sanitaria e delle proprie responsabilità di processo, quali blocco del prodotto, blocco del lotto, sospensione temporanea del marchio/fornitore, segregazione e identificazione, conservazione idonea del prodotto, dando evidenza all'Ente committente dell'azione intrapresa e, se del caso, all'Azienda U.S.L. della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

2. Se la non conformità presuppone la segnalazione agli organi ufficiali di controllo, l'Aggiudicatario è tenuto a conservare adeguatamente, opportunamente identificato, il prodotto difforme e/o eventuali rinvenimenti di natura organica e inorganica, la matrice alimentare ove è stato ritrovato il corpo estraneo, nonché porzioni di prodotto di analoga matrice, quando ancora presenti. Tale campionamento deve essere mantenuto, per gli accertamenti del caso, presso il sito di rinvenimento (cucina, magazzini e locali di distribuzione e consumo, ecc.), qualora sussistano le condizioni di adeguata conservazione. In caso contrario deve essere ricondotto al centro cottura e riposto nel frigorifero.
3. Il prelievo del campione, così come l'esito della verifica analitica, a cura degli organi ispettivi, devono essere tempestivamente comunicati all'Ente committente.
4. Qualora si verificassero non conformità gravi sul prodotto o tali da rappresentare un potenziale rischio alla salute, l'Aggiudicatario è tenuto a effettuare immediata verifica ispettiva sul fornitore / produttore / distributore, trasmettendone gli esiti all'Ente committente. Se la non conformità ha determinato la sospensione precauzionale o il blocco del marchio, l'Aggiudicatario può disporre il reinserimento dello stesso, previa trasmissione di evidenza dei controlli espletati e autorizzazione del servizio.

## **Articolo 20 - Assistenza agli alunni durante la pausa pranzo**

1. L'Aggiudicatario deve mettere a disposizione personale qualificato per l'assistenza agli alunni della scuola primaria e dell'infanzia. L'assistenza, compatibilmente con le condizioni meteorologiche, va effettuata anche nell'area esterna adiacente, di pertinenza dell'edificio scolastico. In caso di avverse condizioni atmosferiche va effettuata all'interno della scuola, nei locali disponibili. L'assistenza, oltre che come momento educativo, va intesa come svago, gioco e riposo, con le seguenti modalità:
  - a. assistenza igienica prima del pasto;
  - b. assistenza durante il pasto;
  - c. assistenza per l'igiene dentale dopo il pasto;
  - d. assistenza dal termine del pasto fino alla ripresa delle lezioni.
2. Il numero di personale qualificato per l'assistenza deve essere adeguato al numero degli alunni da assistere, in particolare deve essere garantita la media di n. 1 assistente ogni 15 alunni.
3. L'Aggiudicatario è interamente responsabile dell'assistenza agli alunni dal momento in cui escono dalle aule per recarsi alla mensa, sino a quando gli stessi sono tutti rientrati nelle aule. È inoltre responsabile di eventuali danni arrecati a persone e a cose durante l'orario di servizio sopra specificato.
4. Il servizio di cui al presente articolo è interamente compensato con il costo del singolo pasto somministrato.

## **Articolo 21 – Servizio di assistenza sullo scuolabus**

1. L'Aggiudicatario deve mettere a disposizione personale qualificato per l'assistenza agli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, che usufruiscono del servizio di scuolabus istituito dall'Ente committente, nonché di accoglienza e assistenza al termine delle lezioni scolastiche, come previsto all'articolo 4 del presente capitolato.
2. Pur non essendo quantificabile a priori l'esatta entità del servizio, si precisa che, tenuto conto del numero degli utenti, il servizio scuolabus prevede una corsa al mattino e una corsa al termine delle lezioni. In tal caso il servizio di assistenza sullo scuolabus deve essere prestato indicativamente dalle ore 7,50 alle ore 8,20 e dalle ore 16,30 alle ore 17,00, per complessive circa 1 ora giornaliera. Al mercoledì il servizio è prestato dalle ore 7,50 alle ore 8,20 e dalle ore 12,30 alle ore 13,00.
3. Tutti gli orari indicati nei precedenti commi sono puramente indicativi e possono subire variazioni, a seconda del numero degli iscritti al servizio. L'Ente committente si riserva quindi di comunicare successivamente tempi e modalità di prestazione del servizio, nonché di ampliare, ridurre, modificare o sospendere il servizio stesso, anche durante il periodo di vigenza contrattuale.

## **Articolo 22 - Personale addetto al servizio**

1. L'Aggiudicatario deve garantire il corretto espletamento del servizio con proprio personale, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato e addestrato sulle tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa di riferimento, nel numero e nella qualifica che consenta di raggiungere risultati ottimali relativamente all'espletamento

del servizio. Il cuoco deve essere in possesso della relativa qualifica professionale comunque conseguita o qualifica equipollente.

2. Prima dell'inizio del servizio, l'Aggiudicatario deve comunicare all'Ente committente l'elenco nominativo del personale addetto ai servizi, nonché il nominativo del coordinatore.
3. Il coordinatore di cui al comma 2 ha il ruolo di referente per l'Ente committente e per gli aspetti operativi anche verso le scuole, con il compito di coordinamento generale del servizio e deve rappresentare l'Aggiudicatario qualora si renda necessario notificare qualunque disposizione verbale e urgente.
4. In caso di eventuali successive assunzioni o sostituzioni del personale, queste sono comunicate all'Ente committente.
5. L'Ente committente si riserva la facoltà di esprimere un parere sulla qualifica e sull'operato dei singoli assistenti e sulla qualità del servizio. Il parere deve essere motivato ed è determinante per il prosieguo del rapporto contrattuale con l'Aggiudicatario.
6. L'Aggiudicatario per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale, in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati a una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio.
7. Previa semplice richiesta scritta da parte dell'Ente committente, l'Aggiudicatario è tenuto a trasmettere copia della documentazione comprovante l'effettivo pagamento dei salari e contributi previdenziali ed assistenziali al personale dipendente e impiegato per l'espletamento del servizio.
8. Il personale deve essere munito di apposito distintivo di identificazione, corredato di fotografia, portante la denominazione dell'Aggiudicatario, il proprio nome e con specificato il ruolo svolto, come previsto dall'articolo 26 del D. Lgs. 81/2008.
9. L'Ente committente si riserva di sottoporre il personale a controlli sanitari occasionali. I soggetti portatori di Enterobatteri patogeni e/o stafilococchi enterotossici sono immediatamente allontanati dal servizio. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico, deve essere immediatamente allontanato dal servizio.
10. L'Ente committente è estraneo ai rapporti che possano intervenire tra l'Aggiudicatario e il personale da esso preposto al servizio; al termine dell'appalto lo stesso personale deve cessare dalle sue funzioni senza che possa vantare alcun diritto verso l'Ente committente. Qualora il comportamento di taluno/a degli addetti alla mensa/assistenza dovesse essere ritenuto insoddisfacente, l'Aggiudicatario, a richiesta scritta dell'Ente committente, deve provvedere alla di lui/lei sostituzione entro 24 ore, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.
11. In caso di sciopero del personale addetto alla gestione dei servizi o di altri eventi, che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento dei servizi stessi, l'Aggiudicatario deve avvisare con anticipo di almeno 3 (tre) giorni lavorativi l'Ente committente, garantendo comunque un servizio sostitutivo, da concordarsi preventivamente tra le parti e tempestivamente comunicato.
12. In caso di interruzioni dell'attività scolastica per cause di forza maggiore, l'Ente committente si impegna a darne tempestiva comunicazione all'Aggiudicatario.

### **Articolo 23 – Servizio pulizia**

1. I materiali impiegati per il servizio di pulizia devono essere rispondenti alle normative vigenti in Italia (ad esempio: biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità) ed ai requisiti previsti.
2. L'Aggiudicatario deve tenere, prima del loro utilizzo, le schede tecniche e le schede di sicurezza, redatte in lingua italiana, di tutti i prodotti (detergenti, disinfettanti, ecc.) che intende impiegare, comprendenti:
  - il nome del produttore;
  - le caratteristiche del prodotto;
  - il contenuto in percentuale dei principi attivi;
  - il dosaggio di utilizzo;
  - il pH della soluzione in uso;
  - i simboli di pericolo, le frasi di rischio e prudenza e le indicazioni per il primo intervento;
  - per i prodotti sanificanti, inoltre, è indispensabile fornire la documentazione sperimentale di Ente abilitato, che attesti la validità del prodotto, per la riduzione della carica batterica. Le concentrazioni d'uso devono quindi garantire l'efficacia antibatterica indicata da detta documentazione. È vietato l'uso di prodotti tossici e/o corrosivi ed in particolare acido cloridrico e

ammoniaca. I detergenti e i disinfettanti devono essere utilizzati ad esatta concentrazione e devono essere preparati “di fresco”.

3. È vietato l'uso di sostanze acide ed eccessivamente alcaline e contenenti ammoniaca o coloranti sui pavimenti di marmo, piastrelle, conglomerati; sulle superfici di gres si potranno usare dei detergenti lievemente acidi; sui pavimenti in PVC, linoleum e gomma, non potranno essere usati prodotti contenenti idrocarburi, detersolventi o prodotti all'anilina che li danneggerebbero irreparabilmente. Sui pavimenti in legno devono essere utilizzate scope elettriche con ruote di gomma con spazzola a setole morbide (spazzola parquet), o scopati manualmente e successivamente trattati con panno e detergenti specifici per parquet. Su tutte le scale e pavimenti in pietra è invece assolutamente vietato utilizzare prodotti detergenti che contengono l'acido fluoridrico e in ogni caso, in seguito al lavaggio con soluzioni acide o basiche, è necessario, per inibire l'azione del detergente, sciacquare i medesimi con acqua o con particolari sostanze neutralizzanti, in modo tale che il potere corrosivo di queste sostanze venga annullato.
4. Sono altresì vietati i prodotti spray con propellenti a base di clorofluorocarburi (CFC). In nessun caso, per pavimenti, zoccoli, battiscopa, pareti e loro rivestimenti, infissi e serramenti, oggetti in rame e su leghe (ottone e bronzo) vanno usati prodotti o mezzi che possano produrre sulle stesse aggressioni chimiche o fisiche.
5. Tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione devono essere conservati in luogo chiuso e non accessibile dagli utenti e a terzi.
6. L'Aggiudicatario è tenuto all'utilizzo di prodotti con marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea (Ecolabel UE) in misura pari al 30% del totale dei prodotti impiegati per l'esecuzione del servizio.

#### **Articolo 24 - Smaltimento rifiuti e raccolta differenziata**

1. Tutti i rifiuti provenienti da produzione e consumo dei pasti sono classificati come rifiuti speciali. Tuttavia i medesimi possono essere assimilati per qualità e quantità ai rifiuti solidi urbani. Pertanto, qualora l'Aggiudicatario intendesse avvalersi del servizio di raccolta urbano, deve trasmettere, entro 10 giorni dall'avvio del servizio, apposita richiesta di assimilazione all'Autorità di Sub-ATO competente, istituita presso l'Unité des Communes valdotaines Walser, località Capoluogo, 27 – 11020 Issime (AO), telefono 0125 – 344075 – [info@cm-walser.vda.it](mailto:info@cm-walser.vda.it), alla quale spetta il rilascio della relativa autorizzazione. Nella richiesta di autorizzazione devono essere inserite le categorie di rifiuto per le quali si richiede l'assimilazione.
2. Qualora l'Aggiudicatario intenda avvalersi della possibilità di cui al precedente punto 1, i rifiuti devono essere conferiti secondo le vigenti modalità di differenziazione, raccolti in sacchetti forniti dall'Aggiudicatario e convogliati in forma differenziata negli appositi contenitori per la raccolta dei rifiuti urbani a completo carico e onere dell'Aggiudicatario e comunque sempre con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e il rispetto delle cure igieniche. Si segnala che l'Autorità di Sub-ATO non rilascia i formulari di smaltimento.
3. Qualora l'Aggiudicatario non intenda avvalersi della possibilità di cui al precedente punto 1, deve provvedere a proprie spese alla gestione dei rifiuti da essa prodotti, dimostrandone l'effettivo smaltimento a norma di legge, mediante presentazione della quarta copia dei formulari all'uopo compilati.
4. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani, (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro), deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori delle strutture produttive e operative, se non diversamente disposto dall'Ente committente.
5. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
6. Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico dell'Aggiudicatario.
7. Contenitori e pattumiere a pedale e muniti di coperchio, qualora non siano disponibili nelle singole strutture, devono essere forniti dall'Aggiudicatario.
8. L'Aggiudicatario si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di gestione dei propri rifiuti speciali prodotti, mediante utilizzo di idonei contenitori per ciascuna tipologia di rifiuto e successivo avvio a centri di recupero autorizzati che garantiscono il recupero di materia degli stessi.

9. L'Aggiudicatario si impegna, altresì, a rispettare le norme dettate dall'Autorità di Sub-ATO in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, aderire e collaborare alle iniziative o ai progetti istituiti dal Comune in tema di corretta gestione dei rifiuti prodotti nelle scuole.
10. Qualora, a seguito di verifiche a campione da parte dell'Autorità di Sub-ATO o dell'Ente committente, venissero riscontrate anomalie nella differenziazione dei rifiuti, annotate in apposito verbale, fatta salva l'applicazione di eventuali sanzioni previste da disposizioni regolamenti o legislative in materia, l'Aggiudicatario è tenuto a provvedere a proprie spese allo smaltimento dei rifiuti da lui prodotti al di fuori del circuito di raccolta dei rifiuti urbani, secondo le modalità di cui al precedente comma 3.

## **Articolo 25 - Sicurezza dei lavoratori**

1. L'Aggiudicatario deve fornire all'Ente committente, ai fini della stipula del contratto d'appalto, la documentazione attestante gli adempimenti ai sensi dell'articolo 26 comma 1 lettera a) punto 2 del D.lgs. 81/2008, ovvero autocertificazione attestante il possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, resa ai sensi dell'articolo 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445.
2. L'Aggiudicatario è tenuto a rispettare tutte le prescrizioni vigenti in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro.
3. I rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui devono svolgersi le attività di cui al presente capitolato, sono i rischi connessi alla preparazione e somministrazione dei pasti.
4. L'Aggiudicatario è tenuto a uniformarsi scrupolosamente al Decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e a ogni norma vigente o che sarà emanata durante il periodo di vigenza contrattuale, in materia di prevenzione degli infortuni, sicurezza nei luoghi di lavoro.
5. Si precisa che, di norma, per il servizio connesso alla mensa scolastica, non sussistono rischi di interferenza. Qualora la situazione si modifichi per sopravvenute esigenze, l'Ente committente provvederà alla stesura del DUVRI, così come disciplinato dall'articolo 26 del D.lgs. 81/2008. Parimenti l'Ente committente provvederà a redigere il relativo DUVRI qualora attivato il servizio di animazione estiva.
6. È stato redatto il DUVRI per quanto attiene al servizio di assistenza durante il trasporto, senza costi specifici per la gestione delle interferenze.
7. L'Aggiudicatario deve inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli articoli 36 e 37 del D.lgs. n. 81/2008. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (medio rischio), e al primo soccorso, comprovata da appositi attestati, e alla formazione dei preposti (articolo 19 D.lgs. 81/2008).
8. L'Aggiudicatario è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni, a far osservare le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.
9. L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.
10. L'Aggiudicatario, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione dell'Ente committente, oltre che del personale operante, le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguati al D.M. 14.06.2002; per eventuali prodotti a elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento. Nessun prodotto deve essere in forma di aerosol. Sono preferibili prodotti contenenti sostanze naturali.
11. L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma, da parte del personale dell'Aggiudicatario, deve essere assicurato da personale appositamente formato sulle idonee modalità di manovra da eseguire sulle apparecchiature. In particolare per quanto concerne la sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'Aggiudicatario.
12. L'Aggiudicatario deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.
13. L'Aggiudicatario, per quanto di competenza, deve predisporre un piano di evacuazione e di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali, (terremoti, incendi, allagamenti e altro), che preveda altresì l'immediata comunicazione dell'evento all'Ente committente. A tal fine l'Aggiudicatario deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito.

14. In merito alla sicurezza, senza esclusione di quanto non espressamente riportato, l'Aggiudicatario è soggetto alle seguenti prescrizioni esemplificative e non esaustive:
- assicurare il completo rispetto della normativa vigente in materia di dotazione di attrezzature, nonché l'adozione di modalità esecutive idonee al puntuale svolgimento del servizio e alla massima sicurezza nell'espletamento dello stesso;
  - portare a conoscenza di tutti i propri dipendenti, dei rischi di qualsiasi natura derivanti dall'espletamento del servizio;
  - imporre al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza, e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto;
  - assicurare, in conformità a quanto disposto dal decreto legislativo 81/2008, la completa dotazione, a proprio totale carico, del vestiario idoneo ai compiti affidati e di tutti i DPI previsti dalla vigente normativa o prescritti, di volta in volta, in relazione a condizioni di rischio specifiche, connessi al servizio svolto per tutti lavoratori impegnati, che devono altresì essere resi edotti e formati sugli specifici rischi che la loro attività comporta. A titolo esemplificativo e non esaustivo, deve fornire idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, guanti contro le aggressioni chimiche, calzature antinfortunistiche, mascherine, nonché divise per il servizio di pulizia. Queste ultime devono avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità alla normativa vigente.
  - disporre e controllare che tutti i propri dipendenti siano dotati e usino gli indumenti e i dispositivi personali di protezione appropriati o prescritti per i rischi connessi con le operazioni da effettuare;
  - assicurare che, per tutta la durata dell'appalto, tutte le attrezzature utilizzate per il servizio siano conformi alle vigenti prescrizioni di legge e tenute in perfetta efficienza, collaudate e/o verificate a norma di legge, e sostituire immediatamente quelle che, per usura o per avaria, fossero deteriorate o mal funzionanti;
  - informare immediatamente l'Ente committente in caso di infortunio o incidente e ottemperare, in tali evenienze, a tutte le incombenze prescritte dalla Legge.
  - assicurare i propri dipendenti contro gli infortuni sul lavoro e alle assicurazioni sociali secondo le vigenti norme;
  - predisporre e consegnare all'Ente committente, prima della stipula del contratto d'appalto e comunque prima della eventuale consegna del servizio nelle more della stipula del contratto stesso, qualora si verifichi questa eventualità, il Documento di Valutazione dei Rischi di cui all'articolo 17 comma 1, lett. a) del D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81, connessi al servizio oggetto di appalto, ovvero apposita autocertificazione in merito al corretto adempimento degli obblighi di legge.

#### **Articolo 26 – Verifiche del servizio di pulizia**

- Nell'esecuzione del servizio di cui al presente appalto l'Amministrazione, nella figura del DEC (Direttore dell'Esecuzione del Contratto), o dipendente da lui delegato, provvederà a vigilare sull'osservanza delle prescrizioni per l'effettuazione del servizio e a rilevare eventuali inadempienze che possano influire sulla sua regolare esecuzione.
- Il livello qualitativo delle prestazioni erogate verrà valutato a seguito di controlli a campione eseguiti sulle aree di riferimento, in contraddittorio con il personale del soggetto Aggiudicatario.
- I controlli potranno avvenire in qualsiasi momento, al di fuori dell'orario durante il quale viene reso il servizio, con preavviso di 4 ore e i criteri di valutazione dovranno tener conto delle possibili contaminazioni successive alle operazioni di pulizia.
- Gli esiti delle verifiche effettuate dovranno essere annotati su apposito verbale, indipendentemente dagli aspetti riguardanti l'applicazione delle penali di cui all'art. 29, al fine di monitorare l'andamento generale del servizio e certificare l'assenza di situazioni anomale.
- Il Comune sceglierà mensilmente e a campione, all'interno dell'edificio, gli ambienti da ispezionare e verificherà:
  - la presenza di sporco diffuso;
  - la presenza di depositi di polvere;
  - la presenza di impronte;
  - la presenza di orme;
  - la presenza di macchie;
  - la presenza di ragnatele;

- la presenza di rifiuti nei cestini;
  - la presenza dei prodotti di consumo (sapone, carta igienica, salviette).
6. Il Comune potrà inoltre richiedere una maggiore cura nell'esecuzione del servizio, qualora il livello del medesimo sia ritenuto non sufficiente o non soddisfacente. L'Aggiudicatario dovrà in tal caso provvedere immediatamente affinché la qualità del servizio offerto sia soddisfacente per il Comune.
  7. Tali interventi non comporteranno alcun costo per il Comune in quanto resi per ripristinare una situazione di ordinaria pulizia.
  8. Per le eventuali inadempienze riscontrate nell'effettuazione del servizio verranno applicate le penali di cui al successivo art. 35.

#### **Articolo 27 – Accesso ai locali**

1. È vietato agli estranei accedere ai locali di proprietà dell'Ente committente, in cui sono prestati i servizi; sono ammessi gli utenti del servizio, l'Aggiudicatario e i suoi dipendenti. Gli utenti hanno accesso esclusivamente al locale mensa. I funzionari e gli amministratori dell'Ente committente, oltre che gli addetti dell'U.S.L. e dell'Autorità di Sub-ATO, gli agenti dei N.A.S. possono accedere a tutti i locali ed effettuarvi ogni controllo in presenza dell'Aggiudicatario o dei suoi dipendenti.

#### **Articolo 28 – Obblighi, oneri e spese a carico dell'Aggiudicatario**

1. Nella formulazione dell'offerta, ogni concorrente deve tener debito conto degli oneri posti a carico dell'Aggiudicatario, e di tutti quelli occorrenti per la corretta esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto nel rispetto delle norme di legge, previsti dalla vigente normativa e nel presente capitolato d'oneri, disciplinante il servizio.
2. I servizi devono essere effettuati con personale di provata capacità che, qualitativamente e numericamente, consenta all'Aggiudicatario di rispettare le prescrizioni vigenti in materia di sicurezza e igiene del lavoro e gli impegni che si è assunto all'atto della stipula del contratto.
3. L'Aggiudicatario deve ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base a disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. È tenuto ad attuare nei confronti dei propri dipendenti, occupati nei servizi relativi al presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data di stipulazione del contratto di cui al presente servizio, alla categoria e nella località in cui si svolgono le lavorazioni, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e in genere da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria applicabile nella località; è tenuto a continuare ad applicare i citati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione. I menzionati obblighi relativi ai contratti collettivi di lavoro vincolano l'Aggiudicatario anche nel caso non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del presente contratto. In caso di inottemperanza accertata d'ufficio o segnalata dall'Ispettorato del lavoro, l'Ente committente può provvedere direttamente, impiegando le somme del canone d'appalto o della cauzione, senza che l'appaltatore possa opporre eccezioni, né avere titolo a risarcimento di danni.
4. L'Aggiudicatario deve provvedere, a cura e carico proprio e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire, in ossequio al D.lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, la completa sicurezza durante l'esercizio dei lavori e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, a persone o cose, esonerando di conseguenza l'Ente committente da qualsiasi responsabilità.
5. L'Aggiudicatario è responsabile della custodia sia dei locali, sia delle attrezzature. Nessuna responsabilità può essere addebitata all'Ente committente nel caso di eventuali danni o furti. L'Aggiudicatario è tenuto a garantire la conservazione dei materiali d'uso e dei macchinari, sia con riferimento alla sicurezza, sia alla custodia; è a carico esclusivo dell'Aggiudicatario ogni responsabilità in proposito, nessuna esclusa.
6. Il servizio deve essere eseguito a perfetta regola d'arte e in conformità a quanto previsto dal presente capitolato, fatte salve le eventuali varianti o integrazioni ordinate dall'Ente committente.
7. Qualora durante i servizi siano danneggiati beni immobili o mobili di proprietà dell'Ente committente, o di altre amministrazioni pubbliche e/o di privati, l'Aggiudicatario provvede, a propria cura e spese, alle necessarie riparazioni od opportune sostituzioni o al ripristino. Qualora non provveda entro i termini

fissati dall'Ente committente, è facoltà di quest'ultima effettuare, direttamente o tramite terzi, le riparazioni o le sostituzioni necessarie, con ripetizione delle spese all'Aggiudicatario, eventualmente detraendoli dall'importo dei servizi da liquidare.

8. Tutti i servizi oggetto del presente appalto devono essere eseguiti nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza del lavoro e dei criteri generali di sicurezza antincendio.
9. Tutte le macchine, le attrezzature impiegate nell'espletamento del servizio e i componenti di sicurezza devono essere conformi a quanto stabilito dal D.P.R. 24 luglio 1996 n. 459, dal D. Lgs. 15 agosto 1991, n. 277, dal D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e dalla vigente normativa in materia.
10. A titolo puramente esemplificativo e non esaustivo, l'Aggiudicatario deve:
  - a) impiegare solo personale assunto e retribuito regolarmente e assolvere a tutte le disposizioni vigenti in materia di trattamento retributivo, contributivo e previdenziale. Gli addetti al servizio, che devono possedere i necessari requisiti professionali, devono essere sostituiti tempestivamente in caso di indisponibilità. L'elenco degli stessi (nominativo e qualifica), deve essere consegnato all'Ente committente e deve essere costantemente aggiornato soprattutto in caso di qualsivoglia variazione;
  - b) provvedere alla tempestiva sostituzione di personale e di attrezzature, nel caso di indisponibilità di quelli normalmente impiegati (malattie, rotture, guasti, riparazioni prolungate ecc.);
  - c) adottare, nell'esecuzione dei servizi affidatigli, i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità delle persone addette ai lavori e degli utenti, nonché per evitare danni a beni pubblici e privati.
  - d) comunicare tempestivamente in modo preciso le difficoltà incontrate nello svolgimento del servizio.
11. Sono a esclusivo carico dell'Aggiudicatario, le responsabilità civili e penali, nell'osservanza delle disposizioni di legge sull'assunzione della mano d'opera in servizio.
12. Per quanto concerne la prevenzione incendi, l'Aggiudicatario deve garantire quanto previsto dalla normativa vigente (D.lgs. 81/2008 e D.M. 10.03.1998). In particolare l'Aggiudicatario deve attuare la sorveglianza sul luogo di lavoro (regolare accessibilità vie di fuga, rispetto dei carichi di incendio, rispetto del divieto di fumo, etc) e fornire il numero idoneo di Addetti Antincendio.
13. Per quanto concerne i presidi di pronto soccorso (cassetta di pronto soccorso, pacchetto di pronto soccorso, mezzi di comunicazione disposti dal D.M. 388/2003), l'Aggiudicatario deve garantire quanto previsto dalla normativa vigente (D.lgs. 81/2008 e D.M. 15.07.2003) e fornire il numero idoneo di Addetti Pronto Soccorso.
14. Per quanto concerne la gestione dell'emergenza, l'Aggiudicatario deve provvedere a predisporre un Piano di Emergenza, secondo quanto disposto dal D.M. 10.03.1998, in relazione alle caratteristiche particolari del servizio svolto.
15. È fatto obbligo all'Aggiudicatario di segnalare immediatamente all'Ente committente tutte le circostanze e i fatti rilevati nell'espletamento del servizio, che ne possano impedire il regolare svolgimento.

#### **Articolo 29 – Clausola sociale**

1. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'Aggiudicatario del contratto d'appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'Aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 50 del D.lgs. 50/2016 e s.m. e i.; garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.
2. Il personale attualmente impiegato è inquadrato nel CCNL delle Cooperative del settore socio-sanitario assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo, ed è composto da:
  - n. 1 unità cuoca - livello C1 - 24 ore settimanali - contratto a tempo indeterminato - 0 scatti anzianità (prossimo ottobre 2024);
  - n. 1 assistente e addetta alle pulizie - livello B1 - 27 ore settimanali - contratto a tempo indeterminato - 1 scatto anzianità (prossimo ottobre 2025).

### **Articolo 30 - Responsabilità dell'Aggiudicatario e assicurazione**

1. I servizi disciplinati dal presente capitolato speciale d'appalto sono da considerarsi a ogni effetto servizi pubblici e non possono essere sospesi o abbandonati, fatti salvi i casi determinati da "causa di forza maggiore", da dimostrarsi all'Ente committente.
2. L'Aggiudicatario è l'unico responsabile, verso l'Ente committente, del buon andamento di tutti i servizi da esso assunti e della disciplina dei suoi dipendenti, di qualsiasi danno causato a persone, animali o cose, conseguente all'esecuzione dei servizi affidati.
3. L'Aggiudicatario si assume ogni responsabilità, civile e penale, contrattuale ed extracontrattuale comunque connessa, anche indirettamente, alla gestione del servizio mensa e di assistenza, ivi compresi casi di ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati e/o avariati, di danni fisici dovuti all'ingestione di corpi estranei presenti negli alimenti serviti, sollevando l'Ente committente da qualsivoglia responsabilità civile o penale e da ogni pretesa di terzi. Deve dunque rispondere direttamente dei danni provocati alle persone, nonché alle strutture messe a disposizione dall'Ente committente, nell'esecuzione del servizio, anche in eccedenza alla copertura assicurativa; in particolare deve assicurarsi per i danni recati all'Ente committente stessa.
4. L'Aggiudicatario deve porre in essere ogni accorgimento e cautela nell'esecuzione del servizio, al fine di assicurare la tutela dell'incolumità degli utenti.
5. L'Aggiudicatario è altresì responsabile dei danni derivanti dall'interruzione del servizio per intemperatività e manchevolezza nell'effettuazione del servizio, rimanendo sollevata l'Ente committente da qualsiasi responsabilità. In caso di sospensione parziale o abbandono, l'Ente committente si sostituisce all'Aggiudicatario per l'esecuzione del servizio, con rivalsa delle spese sostenute, fatto salvo e impregiudicato, il diritto al risarcimento dei danni e alla risoluzione del contratto con incameramento della cauzione.
6. L'Aggiudicatario assume altresì la piena responsabilità civile e penale, in ogni caso di infortunio delle persone addette ai lavori e di terzi, nonché dei danni causati a beni pubblici e privati, della quale responsabilità rimane pienamente sollevato l'Ente committente e il personale della stessa addetto alla direzione e sorveglianza.
7. L'Aggiudicatario ha altresì l'obbligo di rendere edotti i propri dipendenti dei rischi specifici esistenti, di controllare affinché gli stessi applichino tutte le misure di sicurezza e usino accuratamente i dispositivi di protezione individuale, come previsto dalle vigenti norme in materia di sicurezza del lavoro. La presenza in loco del personale dell'Ente committente non limita né riduce la piena e incondizionata responsabilità dell'Aggiudicatario.
8. L'Aggiudicatario deve contrarre e trasmettere all'Ente committente, ai fini della stipula del contratto:
  - ⇒ polizza assicurativa RCT per i rischi inerenti alla gestione della mensa nella quale sia esplicitamente indicato l'Ente committente quale "soggetto terzo" a tutti gli effetti di legge, con un massimale unico non inferiore ad € 5.000.000,00=;
  - ⇒ polizza assicurativa per il personale dipendente R.C.O con massimale unico non inferiore a € 2.500.000,00=.
9. Fatti salvi gli interventi in favore dell'Aggiudicatario da parte di società assicuratrici, lo stesso risponde direttamente dei danni alle persone e/o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Ente committente.

### **Articolo 31 - Risoluzione del contratto**

1. Nel caso di grave inadempimento o di inadempimenti che, sebbene non gravi, siano continuati, previa diffida scritta e l'assegnazione di un termine per l'adempimento, l'Ente committente può procedere alla risoluzione del contratto.
2. Fatta salva l'applicazione dei provvedimenti di cui all'articolo 35, l'Ente committente può dichiarare con semplice comunicazione scritta, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:
  - 2.a) intossicazione alimentare degli utenti;
  - 2.b) abbandono del servizio, eccetto che per cause di provata forza maggiore;
  - 2.c) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o di regolamento relativi al servizio, infrazione a ordini emessi nell'esercizio del potere di vigilanza e controllo dell'Amministrazione;

- 2.d) per abituali negligenze o deficienze del servizio, regolarmente accertate e notificate, che, a giudizio dell'Ente committente, compromettano gravemente l'efficienza del servizio stesso o siano tali da determinare rischi igienico-sanitari;
  - 2.e) inosservanza da parte dell'Aggiudicatario di uno o più impegni assunti verso l'Amministrazione;
  - 2.f) mancata produzione della documentazione di cui all'articolo 37;
  - 2.g) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte dell'Aggiudicatario o del proprio personale adibito al servizio;
  - 2.h) per grave negligenza o frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
  - 2.i) quando l'Aggiudicatario si rende colpevole di frode;
  - 2.j) applicazione di tre penali per una stessa violazione;
  - 2.k) per apertura di procedura concorsuale, scioglimento, cessazione, messa in liquidazione o fallimento della ditta aggiudicataria;
  - 2.l) per scioglimento da parte dell'Autorità governativa (se cooperativa);
  - 2.m) cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente, degli obblighi relativi al contratto, senza espressa autorizzazione da parte dell'Ente committente;
  - 2.n) per subappalto non autorizzato;
  - 2.o) per sopravvenute cause di esclusione o cause ostative legate alla legislazione antimafia;
  - 2.p) per sopravvenuta condanna definitiva del legale rappresentante per un reato contro la pubblica amministrazione, che precluda la capacità di contrarre con la pubblica amministrazione;
  - 2.q) per il rinvio a giudizio per favoreggiamento, nell'ambito di procedimenti relativi a reati di criminalità organizzata, del legale rappresentante o di uno dei dirigenti della ditta aggiudicataria;
  - 2.r) per sopravvenuta mancanza, anche parziale, dei requisiti richiesti dalle normative nazionali o regionali per l'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto;
  - 2.s) per ogni altra grave inadempienza ai termini dell'articolo 1453 del Codice Civile;
  - 2.t) per violazioni delle norme di sicurezza;
  - 2.u) nel caso in cui l'impresa utilizzi l'impianto per la realizzazione di attività non finalizzate al servizio di cui all'appalto senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione;
  - 2.v) in caso di comminazione di penali che complessivamente superino il 10% dell'importo contrattuale;
  - 2.w) in tutti gli altri casi previsti dal presente Capitolato e dai suoi allegati;
  - 2.x) ogni altra inadempienza anche se qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'articolo 1453 cod. civ.
3. Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, l'Aggiudicatario, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, è tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti e indiretti e al risarcimento delle maggiori spese sostenute dall'Ente committente, per il rimanente periodo contrattuale.
  4. Nel caso di sospensione, anche parziale, dei servizi, l'Ente committente ha facoltà di provvedere, direttamente, ovvero mediante altro operatore economico, alla continuazione degli stessi con addebito alla ditta aggiudicataria delle spese e delle eventuali penali.
  5. Qualora, senza giustificato motivo e/o giusta causa, l'Aggiudicatario dovesse risolvere il contratto prima della scadenza convenuta, l'Ente committente può rivalersi sulla cauzione, addebitando all'inadempiente, a titolo di penale, la maggiore spesa derivante dall'assegnazione provvisoria dei servizi ad altro operatore economico, fino alla scadenza naturale dell'appalto.
  6. All'atto della risoluzione, l'Ente committente liquida il conto finale dei servizi eseguiti, detratte le somme per eventuali sanzioni, penali e per il risarcimento dei danni. In ogni caso non sono corrisposti i compensi dovuti per i servizi non effettuati o effettuati in modo difforme dal presente capitolato, a seguito dei quali si è risolto il contratto.
  7. Per tutte le controversie che dovessero insorgere nell'interpretazione ed esecuzione del contratto è competente il Foro di Aosta.

### **Articolo 32 - Deposito cauzionale definitivo**

1. Ai sensi dell'articolo 103 del D.lgs. 50/2016, prima della stipula del contratto, l'Aggiudicatario deve costituire una cauzione definitiva mediante garanzia fideiussoria, nella misura del 10% dell'ammontare del contratto, in quanto la gara è gestita da una centrale unica di committenza.

2. La cauzione definitiva dovrà essere conforme a quanto disposto dal succitato art. 103 del D.lgs. 50/2016 e beneficia delle riduzioni di cui all'art. 93 comma 7 del medesimo decreto.

### **Articolo 33 - Subappalto e cessione del credito**

1. Il subappalto è ammesso nelle modalità indicate dall'art. 105 del D.lgs. 50/2016.
2. È altresì fatto divieto di cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del contratto, senza l'espressa autorizzazione dell'Ente committente, ai sensi e nei modi previsti dagli art.1260 e ss. del codice civile.

### **Articolo 34 – Avvalimento**

1. L'avvalimento è consentito secondo le modalità e condizioni di cui all'art. 89 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i.
2. Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale.

### **Articolo 35 – Penalità**

1. I rilievi inerenti alla non conformità al servizio e l'inosservanza delle norme contenute nel presente capitolato, riscontrate nell'ambito dell'attività di controllo esercitata dall'Ente committente, sono contestati tempestivamente all'Aggiudicatario per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi. Se entro otto giorni dalla data della comunicazione l'Aggiudicatario non fornisce motivate giustificazioni, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili a giudizio insindacabile dell'Ente committente, si applicano le sottoindicate penali, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento di irrogazione, o, solo in via subordinata, sulla cauzione:
  - 1.a) mancata individuazione del coordinatore di cui all'articolo 22 comma 2 da parte dell'Aggiudicatario comporta una penale di € 100,00 per ogni giorno di ritardo. Analoga penale è applicata in caso di mancata comunicazione di variazione del personale entro 24 ore, ovvero di irreperibilità del coordinatore;
  - 1.b) € 100,00 per mancata o scorretta differenziazione dei rifiuti;
  - 1.c) € 300,00 per mancata corrispondenza alle grammature previste, valutate come peso medio di dieci porzioni con tolleranza di 5% rispetto a quanto previsto in tabella;
  - 1.d) € 300,00 nel caso di rinvenimento di giacenze di produzione di pasti, non eliminate nel giorno stesso;
  - 1.e) € 300,00 nel caso di mancata o insufficiente prestazione degli altri servizi previsti dal presente capitolato, quali l'esecuzione del servizio di pulizia, l'assistenza sullo scuolabus, il servizio di accoglienza o di assistenza al termine delle lezioni;
  - 1.f) € 500,00 per non corrispondenza delle temperature previste, oppure derrate non conformi alla tipologia indicata nelle tabelle merceologiche, oppure inosservanza delle modalità di preparazione dei pasti, oppure variazione di menù senza preventiva comunicazione all'Ente committente, oppure ritardo nella somministrazione dei pasti rispetto agli orari stabiliti;
  - 1.g) € 1.000,00 per forniture con cariche microbiche elevate, oppure mancata somministrazione di diete differenziate.
2. Le penali sono applicate, previa formale contestazione da parte dell'Ente committente e valutate le controdeduzioni fornite dall'Aggiudicatario.
3. Sono ripetute all'Aggiudicatario eventuali sanzioni elevate all'Ente committente da parte di soggetti terzi, se riferite alla gestione del servizio.

### **Articolo 36 - Foro competente**

1. Per tutte le controversie che dovessero insorgere nell'interpretazione ed esecuzione del contratto è competente il Foro di Aosta.

### **Articolo 37 – Adempimenti per la stipulazione del contratto**

1. Divenuta efficace l'aggiudicazione definitiva da parte della Centrale Unica di Committenza e, fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, la stipulazione del contratto di appalto con l'Ente committente non ha luogo prima di 35 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione definitiva, ai sensi dell'articolo 32 comma 9 del D.lgs. 50/2016. La stipula del contratto con atto pubblico notarile informatico, ovvero, in modalità elettronica secondo le norme vigenti, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante avverrà, nel termine assegnato dall'Ente committente, entro 60 giorni dall'aggiudicazione definitiva, fatta salva l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'Aggiudicatario.
2. La sottoscrizione del contratto e dei suoi allegati da parte della ditta aggiudicataria equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza delle leggi e disposizioni nazionali e regionali in materia, degli eventuali regolamenti locali in materia, nonché delle altre leggi in materia di appalti di servizi in quanto applicabili.
3. Sono a carico della ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa, tutte le spese, imposte e tasse, compresi i diritti di segreteria, inerenti e conseguenti al contratto. Tali spese devono essere versate all'Ente committente prima della stipula del contratto stesso.
4. Entro 5 giorni decorrenti dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione definitiva, l'Aggiudicatario deve produrre all'Ente committente, ai fini della stipulazione del contratto, la seguente documentazione:
  - a. polizze assicurative di cui all'articolo 30 del presente capitolato;
  - b. deposito cauzionale di cui all'articolo 32 del presente capitolato;
  - c. il Documento di Valutazione dei Rischi di cui all'articolo 17 comma 1, lett. a) del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, connessi al servizio oggetto di appalto, ovvero apposita autocertificazione in merito al corretto adempimento degli obblighi di legge;
  - d. dichiarazione dei dati ai fini dell'osservanza dell'obbligo della tracciabilità finanziaria.
5. Nel caso in cui l'Aggiudicatario non adempia nel termine predetto o produca incompleta o inadeguata documentazione, l'Ente committente assegna un ulteriore termine, non superiore a 3 giorni. In caso di ulteriore inadempienza, senza giustificato motivo, L'Ente committente incamera la garanzia prestata a corredo dell'offerta, per rifiuto del contratto e ha la facoltà di interpellare il soggetto che segue nella graduatoria formatasi in sede di gara.
6. In caso di mancata stipula del contratto per colpa dell'Aggiudicatario, ivi compresa la mancata presentazione del soggetto sottoscrittore alla convocazione inoltrata dall'Ente committente per la firma del contratto stesso, l'Ente committente si riserva la facoltà di revocare l'aggiudicazione definitiva e interpellare il concorrente secondo classificato.

### **Articolo 38 – Documentazione da produrre prima dell'inizio del servizio**

1. L'Aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, deve comunicare all'Ente committente l'elenco nominativo del personale addetto ai servizi con l'indicazione delle relative mansioni, nonché il nominativo del Coordinatore, come stabilito all'articolo 22.
2. L'Aggiudicatario deve altresì fornire:
  - documentazione attestante il possesso dei requisiti in materia di formazione igienico – sanitaria sostitutiva del libretto sanitario, ai sensi della deliberazione della giunta della Regione Autonoma Valle d'Aosta n. 4197 del 22.11.2004, da parte dei responsabili dell'autocontrollo e degli addetti che manipolano gli alimenti;
  - documentazione attestante la formazione degli addetti antincendio di cui all'articolo 28 comma 12;
  - documentazione attestante la formazione degli addetti al pronto soccorso di cui all'articolo 28 comma 13;
  - Piano di Emergenza, secondo quanto disposto dal D.M. 10/03/1998, in relazione alle caratteristiche particolari del servizio svolto, di cui all'articolo 28 comma 14;
  - eventuale richiesta all'Autorità di Sub-ATO per la gestione dei rifiuti urbani, per l'autorizzazione all'assimilazione dei propri rifiuti, di cui all'articolo 24 comma 1;
  - elenco dei prodotti alimentari di cui all'articolo 12 comma 8 del presente capitolato.

## **Articolo 39 - Conoscenza delle condizioni generali di appalto e condizioni di remunerazione dello stesso**

1. L'assunzione dell'appalto per il servizio di cui al presente capitolato, implica da parte dell'Aggiudicatario la conoscenza perfetta di tutte le norme generali e particolari che si riferiscono al servizio.
2. Nella formulazione dell'offerta, l'Aggiudicatario deve tenere conto di tutti gli oneri diretti e indiretti necessari per la fornitura del servizio a regola d'arte, così come descritto nel presente capitolato, compresi i costi derivanti dalla gestione della sicurezza sui luoghi di lavoro, che sono a suo totale carico; resta immutato l'obbligo per lo stesso di elaborare il documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi, nonché elaborare le norme comportamentali per la gestione dell'emergenza.

## **Articolo 40 - Ulteriori obblighi dell'Aggiudicatario ai sensi della legge 136/2010**

1. L'Aggiudicatario assume, a pena di nullità assoluta, l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010, obbligandosi a comunicare all'Ente committente gli estremi identificativi del proprio conto corrente dedicato alla commessa, ovvero:
  - 1.1) il codice IBAN del conto dedicato alla commessa (n. 27 caratteri alfanumerici)
  - 1.2) il nominativo dei soggetti delegati a operarvi, completo di codice fiscale e del ruolo ricoperto all'interno della ditta
  - 1.3) l'impegno ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modificazioni
  - 1.4) l'impegno a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.
2. L'inottemperanza alle disposizioni previste dalla normativa comporta l'applicazione delle sanzioni di cui all'articolo 6 comma 4 della Legge 136/2010 e la sospensione dei pagamenti inerenti la commessa di cui trattasi.
3. Il vincolo contrattuale con l'Aggiudicatario si risolve di diritto nel caso in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane S.p.A., ai sensi dell'articolo 1456 C.C. e del secondo periodo del comma 8, articolo 3, L. 136/2010.

## **Articolo 41 – Riservatezza delle informazioni e trattamento dati**

1. Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 679/2016, i dati personali forniti dal concorrente saranno raccolti presso il Comune di Gressoney-La-Trinité per le finalità di gestione della procedura di gara e saranno trattati presso archivi informatici e/o cartacei, anche successivamente alla conclusione della procedura di gara stessa per le medesime finalità.
2. Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione. Tali dati saranno utilizzati secondo le disposizioni di legge e potranno essere comunicati: al personale interno dell'Amministrazione interessato dal procedimento di affidamento della fornitura; ad ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge n° 241/1990; ad altri soggetti della Pubblica Amministrazione.

## **Articolo 42 – Codice di comportamento**

1. La ditta appaltatrice si obbliga, nell'esecuzione del contratto, al rispetto del Codice di comportamento dei dipendenti del comune di Gressoney-La-Trinité, approvato con deliberazione della Giunta comunale n. 8 del 27.01.2014, pena la risoluzione del contratto.

## **Articolo 43 - Disposizioni finali**

1. Il servizio deve essere prestato in conformità alle leggi nazionali e regionali vigenti, ivi incluse quelle di tutela ambientale, ove applicabili, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo:
  - Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;
  - Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e

all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli, come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009;

- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;
  - Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica;
  - Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici";
  - Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
  - L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità";
  - Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell'8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173";
  - Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti;
  - Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento;
  - Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne;
  - Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;
  - Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli;
  - Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224.
2. Per quanto non previsto nel presente capitolato e a completamento delle disposizioni in esso contenute si applicano le vigenti disposizioni legislative in tema di appalti, in quanto applicabili alla tipologia di servizio di cui al presente capitolato.
  3. L'Aggiudicatario ha inoltre l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che venissero eventualmente emanate nel corso del periodo di vigenza contrattuale, con particolare riguardo a quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

#### Allegati:

1. Menu estivo e invernale approvato dall'Azienda USL della Valle d'Aosta
2. Tabella grammature
3. DUVRI
4. Planimetrie dei locali dell'edificio scolastico