



COMUNE DI SAN CHIRICO NUOVO

(Provincia di Potenza)

PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA **AA.SS. 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024** **(Art. 23 D.lgs.50/2016)**

Elaborato n. 1 - Relazione tecnico-illustrativa con il calcolo della spesa per l'acquisizione del servizio con indicazione degli oneri della sicurezza e prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio.

San Chirico Nuovo, 19.07.2021

Il Responsabile dell'Area
Dott.ssa Mariangela Emilia RIVIELLO

Il presente documento viene redatto in attuazione delle disposizioni di cui all'art. 23, comma 15 del D. Lgs. n.50/2016, in base al quale è stato previsto che venga redatto un progetto per bandire gara per l'affidamento delle forniture e servizi contenente i seguenti punti:

- a) la relazione tecnica-illustrativa con riferimento al contesto in cui è inserita la fornitura o il servizio, il calcolo della spesa per l'acquisizione del bene o del servizio con indicazione degli oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso di cui alla lettera b) il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del bene o del servizio;
- b) le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
- c) il capitolato speciale descrittivo e prestazionale;
- d) lo schema di contratto.

Considerato che, il servizio di ristorazione scolastica:

- Erogato dall'Amministrazione Comunale, rientra nel più vasto concetto di "assistenza scolastica", le cui funzioni amministrative sono state attribuite ai Comuni con l'art. 45 del D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616 e le cui modalità di svolgimento sono demandate alla competenza legislativa regionale;
- Costituisce ruolo fondamentale per garantire il diritto allo studio, reso obbligatorio dal legislatore per la scuola dell'infanzia laddove assume anche valore didattico;
- Ha come utenti gli alunni e gli insegnanti della scuola dell'Infanzia e Primaria del Comune di San Chirico Nuovo;
- Il numero degli alunni della scuola dell'infanzia per l'anno scolastico 2021/2022 è pari a n. 13, il numero degli alunni della scuola primaria è pari a n. 23;
- Si presume che il numero di pasti da somministrare per l'a.s. 2021/2022 nel refettorio del plesso scolastico ospitante la Scuola dell'Infanzia in via Giardini in San Chirico Nuovo e nel refettorio ospitante la Scuola primaria in Via Giardini saranno n. 6.160 pasti calcolato in base al calendario scolastico regionale presunto ed il numero degli alunni, pasti meno il 10% calo fisiologico assenze: N. 5544;
- E' considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. E' inoltre considerato servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art.1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni. Pertanto, il soggetto che lo andrà ad erogare dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.

Poiché è volontà dell'Amministrazione Comunale di San Chirico Nuovo continuare a garantire la prosecuzione del servizio avvalendosi di soggetti esterni come fatto sinora:

la gestione diretta da parte degli Enti del servizio risulterebbe infatti troppo onerosa, anche perché si è convinti che l'affidamento in appalto sia la modalità più idonea, in quanto si avvale delle capacità imprenditoriali, organizzative e finanziarie di investimento di soggetti privati, anche se il Comune di San Chirico Nuovo continuerà a mettere a disposizione i propri locali per la distribuzione e lo sporzionamento dei pasti nei locali refettori, precisando che non è presente il punto cottura e che il servizio sarà esclusivamente veicolato.

Il contratto in essere, è giunto a scadenza a fine A.S. 2020/2021 e pertanto vi è la necessità di indire una gara d'appalto per individuare il soggetto che gestirà il servizio per i prossimi tre anni scolastici, con facoltà da parte dell'Amministrazione di ripetizione del contratto di cui all'art. 63, comma 5, del decreto legislativo n.50/2016 per un ulteriore biennio.

Di seguito, si elencano le caratteristiche generali del servizio in argomento:

1. Previsto per tutti gli alunni delle classi il cui orario curricolare preveda lezioni pomeridiane;
2. Per aderire al servizio è sufficiente che i genitori acquistino i buoni mensa presso gli uffici comunali preposti e dotino i figli del buono pasto; la fornitura dei pasti sarà effettuata tutti i giorni scolastici con rientro pomeridiano dal lunedì al venerdì, in numero pari alla presenza dei fruitori, giornalmente accertata dalla ditta appaltatrice, per il tramite di un suo dipendente, ritirando presso le varie scuole i buoni pasto che successivamente saranno allegati alle relative fatture per la richiesta del compenso.
3. Sono ammessi a fruire del servizio di refezione anche gli insegnanti che, per ragioni di servizio, sono tenuti ad espletare le mansioni di sorveglianza degli alunni durante la consumazione del pasto ed eventuali ospiti autorizzati dal Comune.
4. Per l'espletamento del servizio la ditta dovrà avere piena disponibilità di mezzi per pasti veicolati, attrezzature e personale adeguati alle prestazioni richieste (anche in rapporto al tipo di utenza servita) oltre che compatibili con le strutture esistenti.

Il servizio verrà affidato per gli AA.SS. 2021/2022, 2022/2023 e 2023/2024, periodo di tempo considerato congruo, con facoltà da parte dell'Amministrazione di ripetizione del contratto di cui all'art. 63, comma 5, del decreto legislativo n.50/2016 per un ulteriore biennio.

SPESA PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO

- **PASTI PRESUNTI** per anno scolastico è pari a n. 6.160 pasti meno il 10% calo fisiologico assenze: N. 5544;
- **VALORE PASTO UNITARIO:** € 3,50 oltre 0,10 euro per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso per un totale di € 3,60, oltre IVA come per legge;
- **VALORE ANNUO:** € 19.404,00 oltre gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, pari ad € 554,40;

VALORE TOTALE STIMATO DELL'APPALTO DELLA DURATA DI 3 ANNI SCOLASTICI PIÙ FACOLTÀ DI RIPETIZIONE DEL CONTRATTO DI CUI ALL'ART. 63, COMMA 5, DEL DECRETO LEGISLATIVO N.50/2016 PER UN ULTERIORE BIENNIO, È PARI AD € 99.792,00 (VALORE CALCOLATO SU 5 ANNI) OLTRE GLI ONERI PER LA SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO, PARI AD € 6.669,18.

QUADRO ECONOMICO DI PROGETTO

A) Somme a base di gara	
Importo corrispettivo del servizio	€ 58.212,00
Di cui importo per oneri sicurezza da rischi di interferenza	€ 1.663,20
Possibilità di rinnovo ex art. 35 comma 4 D.Lgs. 50/2016 (ANNI DUE)	€ 39.916,80
<i>Totale a base di gara</i>	€ 99.792,00
B) Somme a disposizione	
IVA 4 %	€ 3.991,68
Spese generali per commissioni di gara e pubblicità (funzionamento C.U.C.)	€ 1.300,00
Contributo AVCP	€ 30,00
Incentivi funzioni tecniche ex art. 113 del D.Lgs. N. 50/2016	€ 1.197,50
Imprevisti	€ 150,00
<i>Totale somme a disposizione</i>	€ 6.669,18
C) Totale complessivo	€ 106.461,18

La spesa come sopra stimata è finanziata con mezzi propri, con fondi regionali e con la compartecipazione dell'utenza trattandosi di servizio a domanda individuale. La tariffa da richiedere all'utenza è determinata dall'Amministrazione con proprio provvedimento.

In ordine alla validazione del progetto di ristorazione scolastica, in relazione a quanto previsto dall'art. 280 del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207, esaminato il progetto, l'Amministrazione ritiene che si possa prescindere dalla validazione dello stesso.

Identificazione Luogo di espletamento del Servizio

Istituto Comprensivo di Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e Secondari a di 1° grado "F. Giannone" di Oppido Lucano (plesso di San Chirico Nuovo). Pertanto non si ravvisano particolari rischi.

PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
AA.SS. 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024
(Art. 23 D.lgs.50/2016)

Elaborato n. 2 - Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81- Documento Preliminare

Il Responsabile del Servizio
Dott.ssa Mariangela Emilia RIVIELLO

1) Finalità

Il presente documento è stato redatto preventivamente alla fase di concessione in ottemperanza al dettato dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008:

- per promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto dal predetto articolo;
- per cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- per informarsi reciprocamente a tali misure;
- al fine di eliminare i rischi dovuti da interferenze nell'effettuazione dei servizi oggetto dell'appalto da stipularsi in forma scritta.

Con il presente documento vengono fornite all'affidatario del servizio:

Dettagliate informazioni sui rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto, sui rischi derivanti da possibili interferenze in cui sono destinati a lavorare;

I costi per la sicurezza sono determinati tenendo conto che gli oneri riferiti alle strutture ed agli impianti sono a carico dell'aggiudicatario.

Il DUVRI è un documento dinamico per le valutazioni dei rischi di interferenza, deve essere necessariamente aggiornato al mutare delle situazioni originarie, sia in riferimento ai soggetti esecutori delle prestazioni che delle attrezzature e strumenti;

L'appaltatore dovrà produrre un Piano Operativo Dei rischi che dovrà essere coordinato con il Documento unico di Valutazione dei rischi.

Il documento Unico di valutazione dei rischi dovrà essere redatto in conformità alla normativa di settore, con riferimento alle indicazioni del presente documento.

2) Identificazione del Committente

Comune di San Chirico Nuovo
Area Amministrativa - Contabile
Viale Marconi
85010 - San Chirico Nuovo (Pz)
c.f. 80004760767

Responsabile della Gestione del Contratto
Responsabile dell'Area Amministrativa / Contabile

3) Identificazione Luogo di espletamento del Servizio

Istituto Comprensivo di Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado "F. Giannone" di Oppido Lucano (plesso di San Chirico Nuovo). I locali in cui si svolgerà il servizio sono tipici degli istituti scolastici, pertanto non si ravvisano particolari rischi.

4) Oggetto del Servizio

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per la scuola dell'Infanzia e Primaria di San Chirico Nuovo consistente:

- approvvigionamento derrate alimentari;
- pasti veicolati;
- distribuzione e sporzionamento dei pasti nei locali refettori;
- riassetto, pulizia, lavaggio stoviglie, sanificazione refettori e locali sporzionamento;
- attività accessorie attinenti il servizio;

Le attività di preparazione saranno totalmente eseguite e portate a termine nel centro di cottura dell'operatore economico affidatario del servizio, con attrezzature e strumenti di proprietà dello stesso;

5) Durata di Espletamento del Servizio

Il servizio sarà svolto per cinque giorni settimanali dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, presumibilmente, da ottobre 2021 a maggio 2024, con facoltà di ripetizione del contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 63, comma 5) di cui al decreto legislativo n.50/2016, fino ad un massimo di ulteriori due anni scolastici.

6) Utenza

Alunni della scuola dell'Infanzia e Primaria di San Chirico Nuovo.

Personale scolastico avente diritto della scuola dell'Infanzia e Primaria di San Chirico Nuovo.

7) Individuazione, analisi e valutazione dei rischi

Attività	Valutazione rischi Interferenze		Misure di prevenzione e protezione
	Possibili interferenze o rischi	Evento/Danno	
Trasporto e movimentazione delle derrate	Possibile interferenza con il personale scolastico e gli alunni in sosta o passaggio nelle aree interne interessate alla movimentazione delle derrate		Rispettare i percorsi. Rispettare le regole anti Covid 19: il personale deve essere munito di dispositivi di protezione individuale anti Covid 19.
Distribuzione dei pasti agli alunni e al personale scolastico avente diritto -Pasti veicolati	Presenza di personale dipendente della scuola, e degli alunni durante le operazioni di distribuzione dei pasti	Rischio di contusioni e infortuni dovuti alla propria attività, aggravati dall'intralcio di altre persone.	Organizzare con il personale scolastico, somministrazione facendo in modo che gli alunni siano ancora fuori dal refettorio o seduti al loro post. Il personale deve essere munito di dispositivi di protezione individuale anti Covid 19.
Pulizia e riassetto quotidiano dei locali e sanificazione refettori e locali sporzionamento	Utilizzo di sostanze chimiche per la pulizia	Rischio chimico	Segnalazione mediante l'utilizzo di schede di sicurezza . osservanza di tutte le regole per l'utilizzo di prodotti chimici. Allestimento dei locali secondo la normativa anti Covid 19
Apparecchiamento e sparecchiamento dei tavoli	Il personale scolastico non sarà presente durante le operazioni per cui non si ravvisano rischi dovuti alle	Rischio contusioni e infortuni dovuti alla propria attività	Osservare tutte le disposizioni anti Covid 19: distanziamento, igienizzazione, sanificazione.

NORME GENERALI DI TUTELA E SICUREZZA

Per una migliore gestione della sicurezza in ambito lavorativo vengono riportati regole, divieti ed obblighi di carattere generale e norme di comportamento specifiche in funzione dell'attività svolta.

NORME COMPORTAMENTALI

I lavoratori che operano all'interno delle strutture ai fini della tutela della propria salute e di quella degli altri, debbono rispettare e seguire le indicazioni riportate di seguito, ossia:

- rispettare le indicazioni e le prescrizioni di seguito riportate in funzione dell'area di interesse in cui il lavoratore si trova ad operare;
- rispettare il contenuto della segnaletica installata in tutti i locali;
- non correre all'interno dell'area di lavoro, salvo in caso di emergenza;
- non fumare e utilizzare fiamme libere e fonti di calore e innesco di qualsiasi genere nelle aree a rischio come indicato dalla cartellonistica e comunque nelle schede dei reparti;
- divieto di consumare cibi e bevande nelle aree non idonee in presenza di sostanze pericolose e rifiuti;
- divieto di accesso in locali o aree nei quali non si è autorizzati;
- è vietato effettuare lavorazioni a caldo che potrebbero produrre scintille;
- è vietato intervenire su qualsiasi parte della struttura/impianto non debitamente autorizzati, chiedere sempre l'intervento di un operatore addetto.

COMPORTAMENTI DOVEROSI

Si riportano in seguito alcuni comportamenti doverosi di carattere generale, da osservare da parte della ditta appaltatrice:

- formare ed informare i lavoratori sui rischi specifici presenti nei locali di lavoro;
- indossare abiti idonei al lavoro ed atti a tutelare la sicurezza in relazione alle specifiche attività;
- indossare se necessario o segnalato i mezzi di protezione individuale (DPI) in relazione ai rischi residui;
- utilizzare solo attrezzi portatili alimentati a 220 V e a 24 Volt in luoghi bagnati e umidi;
- applicare le procedure aziendali di emergenza e di evacuazione anticendio;
- riferire di ogni situazione di rischio, infortunio ecc...al responsabile;
- utilizzare percorsi e corridoi indicati per muoversi all'interno della struttura;
- utilizzare solo strumenti e/o attrezzature sicure;
- il personale esterno deve essere qualificato, oltre che l'attività svolta, anche dal punto di vista della sicurezza;
- gli strumenti obsoleti e insicuri, vanno allontanati dai luoghi di lavoro.

EVACUAZIONE IN CASO DI EMERGENZA

- uscire dai locali di lavoro, appena avvertito il segnale di allarme;
- non diffondere il panico;
- non correre, percorrere ordinatamente le vie di fuga segnalate;
- in caso di fumo, precedere procedendo alla protezione del naso e della bocca con un fazzoletto, possibilmente umido;
- durante l'emergenza non usare mai sistemi alimentati ad energia elettrica;

MISURE GENERALI DI SICUREZZA

Si indicato i seguenti divieti ed obblighi per il personale della ditta appaltatrice del servizio:

- divieto di intervenire sulle attività e lavorazione del personale della scuola e/o del comune;
- divieto di utilizzo di macchinari e/o attrezzature di proprietà della scuola o del comune, se non espressamente autorizzati in sede di consegna delle strutture;
- divieto di accedere a locali diversi da quelli oggetto della prestazione;
- divieto di ingombrare passaggi con strumenti e attrezzature;
- divieto di fumare nei luoghi di esecuzione delle prestazioni;
- divieto di rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza;
- divieto di compiere attività non di competenza;
- divieto di indossare abbigliamento inadeguato alle attività.
- obbligo di informare il competente organo di qualsiasi anomalia degli impianti, strumenti e attrezzature;

VOCI DI COSTO DELLA SICUREZZA

	Descrizione
	Informazione, formazione e addestramento personale
	Dispositivi di protezione individuale e collettiva
	Delimitazione luoghi di lavoro
	Segnaletica di sicurezza
	Riunioni di coordinamento
	Altro

INDICAZIONI ATTIVITA' PRICIPALI

FRUIBILITA' DEI LOCALI	Gli operatori, per la tipologia e specificità delle proprie competenze, possono accedere esclusivamente ai locali interessati al servizio
INGRESSO PEDONALE	L'accesso pedonale ai locali interessati dall'attività in concessione avviene tramite gli ingressi utilizzati dagli utenti e dal personale della scuola o dall'ingresso del centro cottura.
SCARICO MERCI	Lo scarico merci deve avvenire solo con veicoli autorizzati
BARRIERE ARCHITETTONICHE PRESENZA DI OSTACOLI	Il servizio non deve creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi
SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO	Gli addetti alle pulizie hanno l'obbligo di segnalare tramite specifica segnaletica le superfici di transito che dovessero risultare bagnate
UTENZE	I locali utilizzati per il servizio sono dotati di forniture di acqua potabile, energia elettrica e gas
ATTREZZATURE E ARREDI	I lavoratori operano in luoghi in cui sono presenti attrezzature e arredi relativi al servizio.
INCENDIO ESPULSIONE E GESTIONE EMERGENZA	Le strutture scolastiche sono conformi alle normative vigenti. Le vie di fuga e le uscite di sicurezza sono indicate da apposita segnaletica.

PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
AA.SS 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024
(Art. 23 D.lgs.50/2016)

Elaborato n. 3 - Capitolato d'oneri descrittivo e prestazionale

San Chirico Nuovo, 19.07.2021

Il Responsabile del Servizio
Dott.ssa Mariangela Emilia RIVIELLO

**CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI
GESTIONE MENSA SCOLASTICA PER GLI ANNI 2021/2022 - 2022/2023 e 2023/2024**

Il presente capitolato ha per oggetto l'appalto del servizio di gestione del servizio di mensa scolastica di cui:

- il centro cottura con la cucina e la dispensa sono messi a disposizione dall'operatore economico affidatario del servizio, in quanto nei locali adibiti alla mensa scolastica, non sono presenti punto cottura e dispensa, ma è possibile solamente il servizio veicolato con sporzionamento e distribuzione dei pasti;
- i pasti saranno somministrati agli alunni e agli insegnanti nei refettori del plesso scolastico ospitante la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria in via Giardini in San Chirico Nuovo e dovrà svolgersi con le modalità e alle condizioni stabilite negli articoli seguenti:

Art.1

OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio ha per oggetto la produzione, la fornitura, la distribuzione e la somministrazione di pasti alla mensa scolastica, compresa la pulizia e sanificazione dei locali citati presso il plesso scolastico di San Chirico Nuovo, per la durata di ANNI 3 (TRE), con facoltà di rinnovo per altri due anni, con effettuazione dal lunedì al venerdì di ogni settimana e per tutte le giornate lavorative previste nel calendario scolastico. La mensa scolastica serve l'Istituto Comprensivo di Oppido Lucano che comprende i seguenti livelli scolastici: scuola dell'Infanzia e scuola Primaria di San Chirico Nuovo.

ART. 2

DURATA E VALORE DELL'APPALTO

Il servizio decorrerà, presumibilmente, da ottobre 2021, ovvero dalla data di aggiudicazione se successiva, fino al termine dell'anno scolastico 2023/2024. L'Amministrazione si riserva la facoltà di ripetizione del contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 63, comma 5) di cui al decreto legislativo n.50/2016, fino ad un massimo di ulteriori due anni scolastici.

Il valore annuo dell'appalto è di € € 19.404,00 oltre gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, pari ad € 554,40, Iva esclusa. L'importo a base d'asta è calcolato sul prezzo di un pasto posto a base di gara di € 3,50 iva esclusa, oltre ad € 0,10 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, moltiplicato per un numero di pasti stimati e presumibili di n. 6.160 pasti meno il 10% calo fisiologico assenze: N. 5544, nell'arco di ogni anno;

ART. 3

MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE E PREDISPOSIZIONE DELL'OFFERTA

L'affidamento del servizio avverrà mediante procedura ristretta disciplinata dal D. Lgs. n. 50/2016, secondo il criterio di selezione di cui all'art. 95, offerta economicamente più vantaggiosa, rispetto ad un prezzo a base di gara di € 3,50 iva esclusa, oltre ad € 0,10 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso per ciascun pasto offerto, valutabile secondo gli elementi sotto indicati, senza ammissioni di offerte economiche in aumento.

Le offerte saranno sottoposte alla valutazione di una Commissione giudicatrice che affiderà il servizio alla Ditta che avrà conseguito il maggiore punteggio complessivo derivante dalla somma dei punti assegnati all'offerta tecnica ed economica.

I punteggi saranno attribuiti come di seguito indicato:

1 QUALITA' DEGLI ALIMENTI	MAX	PUNTI 22
1.1 Prodotti biologici	max	Punti 10
1.2 Prodotti locali e prodotti a km 0	max	Punti 12
2 PROGETTO TECNICO	MAX	PUNTI 20

3 DISTANZA KILOMETRICA CENTRO COTTURA DA REFETTORI SCOLASTICI	MAX	PUNTI 15
4 PIANO TRASPORTO PASTI	MAX	PUNTI 10
5. Personale	MAX	PUNTI 8
6. Pranzo a sacco	MAX	PUNTI 5
TOTALE OFFERTA TECNICA	PUNTI	80
TOTALE OFFERTA ECONOMICA	PUNTI	20

Sub-criteri per la gara con procedura ristretta al fine di ottenere l'offerta economicamente più vantaggiosa

1) QUALITA' DEGLI ALIMENTI, punti 22

1.1) Prodotti biologici, punti 10

Utilizzo di prodotti biologici punteggio massimo attribuibile **punti 10**: per ogni prodotto biologico utilizzato in aggiunta a quelli già previsti dall'art.5 del capitolato d'appalto verranno attribuiti punti 2, fino ad un massimo di 10 punti totali.

1.2) Prodotti locali e a km 0, punti 12

Utilizzo di prodotti locali (punti 5) e di prodotti a km 0 (punti 7) utilizzati nel menù, punteggio massimo attribuibile **punti 12**: per ogni prodotto locale o a km. 0 utilizzati verrà attribuito 1 punto, fino ad un massimo di 12 punti totali, di cui punti 5 per prodotti locali e punti 7 per prodotti a km 0. Per provenienza locale si intendono i generi alimentari prodotti nel territorio della Regione Basilicata, per prodotti a km 0 si intendono quelli acquisiti direttamente sul territorio di San Chirico Nuovo.

2) PROGETTO TECNICO, punti 20

il progetto tecnico generale di organizzazione ed erogazione del servizio contenente le modalità organizzative che si intendono attuare segnalando in particolare:

- le modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori;
- la conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti;
- le procedure di sanificazione applicate al centro di produzione pasti alle metodologie di attuazione dei piani di controllo di qualità interno;
- relazione riguardante il complesso di risorse umane che la ditta intende destinare, per la preparazione e la distribuzione dei pasti, sia con riferimento all'aspetto quantitativo sia all'aspetto della qualificazione professionale del personale stesso con indicazione del numero di dipendenti che si intendono occupare. (Indicare il responsabile di coordinamento e l'attribuzione dei compiti di ogni operatore).

Per questo specifico punto la descrizione del suo contenuto non deve superare le 6 facciate (fronte/retro) interlinea 1, carattere arial, dimensione carattere 11, spaziatura carattere normale; punteggio massimo attribuibile punti 20

I punti saranno ripartiti come segue:

progetto ottimo	punti 20
progetto molto buono	punti 16
progetto buono	punti 11
progetto discreto	punti 7
progetto più che sufficiente	punti 3
progetto sufficiente	punti 1

Non verrà assegnato punteggio ad un progetto insufficiente.

3) DISTANZA KILOMETRICA CENTRO COTTURA DA REFETTORI SCOLASTICI punti 15

Disponibilità di un centro cottura, situato entro 20 km dal Comune di San Chirico Nuovo.

L'Impresa dovrà predisporre un piano di risoluzione delle emergenze finalizzato al mantenimento del servizio: mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas., ecc..

L'operatore economico dovrà avere necessariamente la disponibilità del centro cottura in quanto non presente quello comunale. Nel caso in cui i locali del centro di cottura non siano di proprietà dell'operatore economico, lo stesso dovrà dimostrare, in sede di partecipazione alla gara, di averne la disponibilità, mediante presentazione di un titolo giuridico di natura negoziale tra l'operatore economico e il soggetto proprietario del centro cottura.

3.1 Centro cottura entro 5 Km dal comune di San Chirico Nuovo, punti 15

3.2 Centro cottura entro 10 Km dal Comune di San Chirico Nuovo, punti 8

3.3 Centro cottura entro 20 Km dal Comune di San Chirico Nuovo, punti 4

4) PIANO TRASPORTO PASTI, punti 10

L'operatore economico sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e tutto il materiale necessario per l'espletamento del servizio presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. I mezzi utilizzati devono consentire le consegne nell'arco di mezz'ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione. I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di attestazione di idoneità per il servizio di trasporto alimentari.

4.1 Consegna meno di 10 minuti, punti 10

4.2 Consegna superiore a 10 e meno di 20 minuti, punti 5

4.3 Consegna superiore a 20 e meno di 30 minuti, punti 2

5) PERSONALE, punti 8

Per ogni unità di personale in più rispetto a quelli previsti nel progetto (3 unità) è attribuito un punteggio massimo di 8 punti, ripartiti nel modo seguente:

5.1 2 unità di personale in più 8 punti

5.2 1 unità di personale in più 4 punti

6) PRANZO A SACCO, punti 5

Su richiesta della Dirigenza scolastica e con almeno 1 giorno lavorativo di preavviso, l'operatore economico fornirà allo stesso prezzo del pasto completo, pasti freddi, da somministrare in occasione di gite o altre manifestazioni organizzate dalle scuole. Sarà attribuito un punteggio massimo di 5 punti, ripartiti nel modo seguente:

7.1 Panino con cibo che richiede preparazione e cottura più una bottiglietta d'acqua, punti 5;

7.2 Panino con cibo che richiede preparazione e cottura, punti 2;

7.3 Panino con cibo che non richiede preparazione e cottura (es. insaccati), punti 1.

b) Offerta economica: max 20 punti su 100.

Il massimo punteggio (punti 20) verrà attribuito all'offerta di massimo ribasso percentuale e il punteggio delle altre offerte verrà calcolato in base alla seguente formula:

$$\frac{\text{ribasso offerto} \times 20}{\text{massimo ribasso offerto}} = \text{punteggio ditta concorrente}$$

I concorrenti devono indicare in Euro, in cifre ed in lettere, nell'offerta economica, la proposta di diminuzione relativa alla base d'asta, sia specificando l'offerta complessiva, sia specificando il ribasso percentuale.

In ordine alla formulazione dell'offerta economica non sono ammesse offerte in aumento o alla pari.

1.4 La Commissione giudicatrice attribuisce un punteggio complessivo alle offerte presentate, derivante dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e a quella economica.

Per le modalità di assegnazione dei punteggi si fa riferimento alla lettera di invito e al disciplinare di gara.

ART. 4

CARATTERISTICHE PRINCIPALI ED ESSENZIALI DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà avvenire con le seguenti modalità:

- a) a totale carico e rischio del gestore, salvo quanto di seguito specificato;
- b) sono a carico del gestore le spese di acquisto delle materie prime, della produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti, sistema H.c.c.p. e quant'altro richiesto in materia produzione e distribuzione di pasti, le spese per le pulizie dei locali di cui al punto 1, le spese di manutenzione ordinaria delle attrezzature utilizzate;
- c) il gestore dovrà provvedere alla produzione giornaliera di pasti caldi da effettuarsi nel corso della mattinata di ogni giorno di servizio e successiva somministrazione e distribuzione veicolata, esclusivamente presso il centro cottura messo a disposizione dal gestore;
- d) il gestore dovrà produrre i pasti nel rispetto del menù e della tabella dietetica, approvato dal competente settore della Azienda Sanitaria e consegnato prima dell'inizio del servizio a cura del Comune di San Chirico Nuovo, che attualmente fa riferimento al menù come da allegato "A";
- e) è fatto divieto assoluto al gestore di uso di pasti preconfezionati, fatta eccezione nel caso di applicazione di eventuali piani di emergenza debitamente autorizzati dal Responsabile del servizio;
- f) il gestore dovrà provvedere alla pulizia giornaliera dei locali della mensa, della cucina, della dispensa, dei servizi igienici, delle suppellettili, stoviglie, contenitori, e quant'altro attinente al servizio, nonché al lavaggio delle tovaglie. Tale pulizia dovrà essere eseguita con ogni rigore e ispirata ai principi di igienicità connessi alla delicatezza del servizio, nonché garantire la pulizia e l'igiene del personale preposto al servizio;
- g) si fa obbligo al gestore integrare l'attrezzatura esistente con mezzi propri, provvisti di certificazione europea, qualora ciò sia necessario a garantire la qualità del servizio;
- h) il gestore si impegna nel caso in cui l'ufficio Igiene dovesse apportare delle variazioni rispetto al menu' inserito in gara a rispettare le citate variazioni alle stesse condizioni economiche offerte.
- i) Il gestore, per gli studenti a dieta speciale (per motivi di salute o religiosi), è tenuto a fornire un menù speciale il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie per garantire l'adeguatezza nutrizionale del menù. Il menù speciale dovrà essere formulato in accordo con il personale preposto dal Comune ed equilibrato e variato secondo le singole necessità e che preveda una corretta rotazione degli alimenti. In particolare per la "dieta no glutine" dovrà far uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali sono gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario. Per casi particolari avallati dal Comune, non assorbibili entro il sistema delle diete speciali, il gestore è tenuto a fornire tutte le derrate necessarie per confezionare un menù equilibrato ed il più simile possibile a quello offerto;
- j) il gestore dovrà rispettare le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica approvate con D.G.R. 1762 del 06/12/2010;
- k) il gestore si impegna a fornire ugualmente il servizio al prezzo offerto anche nel caso in cui il menù proposto in sede di gara sia sottoposto a variazione a seguito del controllo agli uffici competenti, e/o modificato dall'A.S.P. competente;
- l) il gestore dovrà fornire derrate alimentari conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e ai Limiti di Contaminazione Microbica. Il Comune, conformemente a quanto previsto dall'art. 59, comma 4, della legge finanziaria nr. 488 del 23.12.1999, richiede per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio, **l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali**, nonché quelli a denominazione protetta (DOP, IGP, STG), certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie e nazionali di riferimento. Nel caso un prodotto biologico, locale, da agricoltura sociale non fosse disponibile sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà del gestore (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari), lo stesso dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel menù con un'altra con le stesse caratteristiche, previa tassativa autorizzazione preventiva del Comune. Il gestore dovrà inviare agli Uffici comunali preposti al servizio di ristorazione l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche. L'elenco dovrà essere datato e firmato dal legale rappresentante dell'Appaltatore. L'Appaltatore è tenuto a concordare con il Comune ogni cambiamento; l'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato. Le derrate alimentari utilizzate dall'Appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente. Le derrate alimentari utilizzate dall'impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua

italiana. L'Appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di:

- a. effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b. preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- c. effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti;
- d. di scongelare i prodotti a temperatura ambiente e/o in acqua calda.

Eventuali prodotti surgelati e/o congelati dovranno essere scongelati in appositi contenitori alla temperatura di 3- 4 gradi per un periodo minimo non inferiore a 12 ore;

- m) il gestore dovrà utilizzare, con oneri a proprio carico, solo pentolame in acciaio inox, vetro, con rivestimento "antiaderente"; il pentolame con rivestimento antiaderente va obbligatoriamente sostituito quando l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinato;
- n) il gestore dovrà rispettare tutta la normativa inerente il divieto di utilizzo di stoviglie e materiali in plastica. In caso di rottura di piatti e/o stoviglie, per l'urgenza e nella misura strettamente necessaria, l'Appaltatore si impegna a fornire materiale biodegradabile, riciclabile o compostabile;
- o) il gestore, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossi infezioni alimentari, dovrà prelevare giornalmente gr. 50 di ogni pietanza somministrata, confezionarle singolarmente in sacchetti sterili e riporle in cella frigorifera e/o congelatore per 48 ore successive alla distribuzione;
- p) Il gestore, alle linee produttive di tutti i prodotti a rischio di contaminazione microbica e durante le fasi successive di distribuzione e somministrazione dei pasti, dovrà applicare il sistema di identificazione, valutazione e controllo di rischio denominato HCCP. Con frequenza semestrale il gestore dovrà fornire copia dei referti di analisi microbiche e chimico-fisiche firmate dal tecnico responsabile di laboratorio. E' facoltà della Amministrazione effettuare o fare effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli sia presso le scuole servite che presso il centro di cottura e produzione pasti;
- q) L'Appaltatore dovrà rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Committente ed in particolare la legge 4 luglio 2005, n. 123 in materia di protezione dei soggetti malati di celiachia;
- r) **L'Appaltatore, ai sensi dell'articolo 18 del Reg. C.E.E. 178 del 28/01/2002 deve produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva delle derrate alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale;**
- s) sono a carico del Comune di San Chirico Nuovo le spese relative alla manutenzione straordinaria dei locali adibiti al servizio: refettori e locali sporzionamento;
- t) è in carico alla ditta la comunicazione giornaliera, per il tramite di un suo dipendente, dei pasti da produrre, nonché il ritiro dei relativi buoni pasto.

Art. 5 – PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI IGP , DOP

I seguenti prodotti, per la preparazione dei pasti, dovranno essere esclusivamente di origine biologica rispondendo a quanto indicato nel Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i.:

- olio extravergine di oliva (quale condimento presso i plessi scolastici);
- passata di pomodoro;
- cavolfiore, cavolo cappuccio;

ART. 6 **MODALITA' DI PAGAMENTO**

I pagamenti all'appaltatore, da effettuarsi sulla base dei prezzi di cui all'art. 2, avverranno dietro presentazione di regolari fatture mensili, pagabili entro sessanta giorni. Alla fattura dovranno essere obbligatoriamente allegate copie delle comunicazioni rilevate giornalmente per i pasti prodotti, unitamente ai buoni pasto.

ART. 7 **RILIEVI**

Il Comune ha la facoltà di effettuare controlli avvalendosi di personale all'uopo incaricato nelle forme e modalità stabilite nell'apposito regolamento comunale e farà pervenire alla Ditta, per iscritto, le osservazioni e contestazioni rilevate in sede di controlli. Il Comune nel caso vengano rilevate delle non conformità rispetto a quanto previsto nel presente capitolato e in base a quanto offerto in sede di aggiudicazione di gara, potrà applicare sanzioni da 50 a

2.000 euro. Se entro 10 giorni dalla data di ricezione della comunicazione il gestore non provvede all'eliminazione delle cause che hanno originato la segnalazione o non si adegua ai rilievi mossi e non fornirà in merito alcuna controprova probante, il Comune potrà recedere unilateralmente dal contratto, senza che la ditta possa vantare alcun compenso ed indennizzo.

Il Comune si riserva di fare eseguire da altri il mancato o trascurato servizio e di acquistare il materiale occorrente, a spese del gestore mediante ritenuta sulla prima rata del canone di appalto.

Il Comune potrà recedere dal contratto, con effetto immediato, qualora venissero meno le condizioni ed i requisiti per la conduzione di un'attività commerciale, ivi compresa la totale o parziale interruzione del Tempo Prolungato, per qualsiasi motivo, presso le scuole suddette, ovvero qualora il contraente contravvenga alle condizioni previste dal contratto.

ART. 8 **PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

Il gestore dovrà assicurare il servizio con proprio personale garantendo la presenza di un numero non inferiore a 3 unità, di cui una con qualifica di Cuoco, i cui nominativi dovranno essere preventivamente comunicati al Comune. Detto personale dovrà partecipare annualmente agli appositi corsi di formazione/ aggiornamento previsti dal contratto nazionale di lavoro. Qualora qualche addetto al servizio dovesse risultare non idoneo dal punto di vista sanitario, dovrà essere sospeso o sostituito, a seconda dei casi, salvo il diritto dell'interessato o del gestore di ricorrere alla Commissione Medica che deciderà inappellabilmente.

Il gestore si impegna ad osservare tutti i requisiti igienico sanitari previsti per legge e dovrà essere in regola con quanto previsto dalla normativa nazionale ed europea vigente in materia di igiene alimentare. Il personale impiegato dovrà indossare vestiario previsto dalle vigenti disposizioni di legge unitamente ad un distintivo/cartellino di riconoscimento.

Il gestore si impegna, altresì ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro del settore turismo-ristorazione e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulate o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa sindacale. In caso di inottemperanza accertata dall'Autorità Municipale o da essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune potrà provvedere direttamente impegnando le somme del canone di appalto o della cauzione, senza che il gestore possa opporre eccezioni né avere titolo al risarcimento dei danni.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali riguardanti il proprio personale dipendente, sono a carico del gestore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

L'Appaltatore, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e ai sensi del D. Lgs. 81/2001 e successive modificazioni ed integrazioni, fornirà a tutto il personale dipendente divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980; la pulizia di tale vestiario è a carico dell'impresa.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26.3.1980 e successive modificazioni e integrazioni, nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione degli alimenti, alla produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed in particolare il personale di cucina non deve portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine, il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati, le unghie devono essere senza smalto. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione. Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro previsto sia per le donne che per gli uomini, dovrà contenere l'intera capigliatura.

ART. 9 **MODALITA' DI PULIZIA DEI LOCALI**

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i locali cucina, dispensa e refettori utilizzati per la produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti consistono in: pulizie, lavaggio e disinfezione di tutte le attrezzature utilizzate, pulizia degli arredi, spazzamento e lavaggio dei pavimenti, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali di refezione, pulitura dei vetri interni ed esterni dei locali utilizzati, nonché operazione necessaria per garantire la pulizia, l'igiene e la utilizzabilità dei locali delle attrezzature utilizzate. Per i

locali refettori, oltre alle operazioni di pulizia sopra descritte, queste consistono anche in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli e delle tovaglie. Sanificazione dei locali.

ART. 10 RESPONSABILITA'

Il gestore assume a proprio totale carico ogni e qualsiasi responsabilità civile, patrimoniale e penale per i danni alle persone o alle cose derivanti e/o consequenziali all'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico, qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o compensi da parte del Comune salvi gli interventi in favore della ditta da parte di Società Assicuratrici.

La ditta appaltatrice é tenuta a stipulare apposito contratto di assicurazione per la responsabilità civile e per la copertura dei danni di cui al precedente comma al momento della stipula del contratto, se aggiudicataria, assicurazione R.C.T. con un massimale unico di € 500.000,00.

L'aggiudicatario si dichiara edotto di tutte le norme di legge e regolamenti sanitari regolanti le somministrazioni di alimenti e bevande e si impegna alla loro scrupolosa osservanza, in modo che nessun danno debba derivare al Comune concedente.

ART. 11 CAUZIONE

Alla stipula del contratto, la Ditta aggiudicataria deve prestare una cauzione con fideiussione bancaria o polizza fidejussoria assicurativa, in misura pari al 10% dell'importo complessivo dell'appalto, IVA esclusa. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse inefficiente. Il Gestore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese del gestore prelevandone l'importo dal canone di appalto.

ART. 12 SUBAPPALTO

E' fatto espresso divieto di cedere direttamente o indirettamente, in tutto od in parte, i servizi oggetto del presente capitolato.

ART. 13 CONTROVERSIE

Qualsiasi questione dovesse insorgere tra Comune e Gestore in ordine all'esecuzione dei patti stipulati con il presente capitolato verrà deferita al giudice ordinario.

ART. 14 FORO COMPETENTE E DOMICILIO

Il foro competente per tutte le obbligazioni nascenti dal presente capitolato è quello di Potenza. Qualora la Ditta aggiudicataria dell'appalto non elegga il proprio domicilio legale, questo si intenderà eletto presso il Comune di San Chirico Nuovo.

ART. 15 PROTOCOLLO LEGALITÀ

Ai fini della prevenzione della corruzione l'appaltatore si obbliga a rispettare gli obblighi derivanti dal "Protocollo d'Intesa tra Ministero dell'Interno e l'Autorità Nazionale Anticorruzione per la prevenzione dei fenomeni di corruzione e l'attuazione della trasparenza amministrativa", sottoscritto il 15.07.2014 tra il Ministero dell'Interno e il Presidente dell'Autorità Nazionale Anticorruzione - Prime linee Guida per l'avvio di un circuito collaborativo tra ANAC, Prefetture - UTG e Enti Locali, in accordo con le clausole e le condizioni di partecipazione già recepite con Protocollo di Legalità sottoscritto in data 9.01.2012, ed in particolare di impegnarsi a dare comunicazione tempestiva alla Stazione appaltante nonché alla Prefettura e all'Autorità giudiziaria di tentativi di concussione che siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi

sociali o dei dirigenti d'impresa; di dare atto che il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del codice penale.

La Stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'articolo 1456 del codice civile, ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319-bis c.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322.bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p.

ART. 16

SPESE CONTRATTUALI VARIE

Tutte le spese di contratto, nessuna esclusa, comprese anche quelle accessorie e conseguenti, sono a totale carico della Ditta aggiudicataria.

Tutte le eventuali spese aggiuntive sostenute da questo Comune per inadempienza e/o mancato rispetto degli obblighi assunti dalla Ditta aggiudicataria sono ad esclusivo carico della stessa e verranno detratti dai compensi ad essa dovuti.

L'IVA è a carico del Comune di Tolve ai sensi dell'art. 18 del D.P.R. 633 del 26/10/72.

I termini e le comminatorie del presente contratto operano senza obbligo per il Comune della costituzione in mora del Gestore.

PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
AA.SS 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024
(Art. 23 D.lgs.50/2016)

ALLEGATI ALL'ELABORATO N. 3

TABELLE DIETETICHE ALLEGATE AL CAPITOLATO D'ONERI
--

San Chirico Nuovo, 19.07.2021

Il Responsabile del Servizio
Dott.ssa Mariangela RIVIELLO

PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
AA.SS 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024
(Art. 23 D.lgs.50/2016)

Elaborato n. 4 – Schema di contratto

San Chirico Nuovo, 19.07.2021

Il Responsabile del Servizio
Dott.ssa Mariangela RIVIELLO

REP. _____/2021

OGGETTO: GESTIONE SERVIZIO MENSA SCOLASTICA VEICOLATO, PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI, ANNI 2021/2022 - 2022/2023 E 2023/2024.

CIG _____

CUP _____

=====REPUBBLICA ITALIANA=====

L'anno duemila _____, il giorno _____ del mese di _____, in San Chirico Nuovo (Pz) nella sede dell'Amministrazione Comunale, avanti a me _____, Segretario comunale, Ufficiale rogante autorizzato a rogare gli atti nella forma pubblico amministrativa e nell'interesse del Comune, ai sensi dell'art. 97 comma 4 lett c) del D. Lgs.vo n. 267 del 18.8.2000, domiciliato per la carica presso la sede municipale, senza l'assistenza dei testimoni per avervi i comparenti tra loro d'accordo e con il mio consenso rinunciato in conformità di legge, si sono costituiti i Sigg.ri:

da una parte:

Dott.ssa Mariangela RIVIELLO nata a _____ il _____, domiciliata per la carica in San Chirico Nuovo presso la sede Comunale, la quale interviene a questo atto non in proprio, ma esclusivamente nel nome, per conto e nell'interesse del Comune di San Chirico Nuovo, codice fiscale: 80004760767, nella sua qualità di Responsabile dell'Area Amministrativo / Contabile dell'Ente medesimo;

dall'altra parte:

_____, nato/a a _____ il _____ e residente a _____ in via _____, c.f. _____, il quale interviene in qualità di legale rappresentante della ditta individuale _____ con sede a _____ in via _____, cod. fisc. e partita iva _____.

Detti comparenti, in possesso dei requisiti di legge e della cui identità personale io Segretario Comunale sono certo, mi chiedono di far constare quanto appresso.

Premesso che

- con Deliberazione di Giunta Comunale n. _____ in data _____ veniva approvato il progetto del servizio di ristorazione scolastica per gli anni scolastici 2021/2022 – 2022/2023 e 2023/2024 con la facoltà di ripetizione del contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 63, comma 5) di cui al decreto legislativo n.50/2016, fino ad un massimo di ulteriori due anni scolastici;
- l'Amministrazione ha acquisito, anche ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010, n. 136 il Codice Identificativo di Gara (C.I.G.) n. _____;
- con determinazione n. _____ in data _____ veniva stabilito di procedere all'affidamento del suddetto servizio mediante procedura ristretta disciplinata dal D. Lgs. n. 50/2016, secondo il criterio di selezione di cui all'art. 95, offerta economicamente più vantaggiosa, rispetto ad un prezzo a base di gara e venivano altresì approvati gli schemi della lettera-invito, del disciplinare di gara e relativi allegati;
- a conclusione della sopra citata procedura di individuazione del contraente, con determinazione n. _____ in data _____ si è provveduto all'aggiudicazione definitiva del servizio al sunnominato appaltatore, che ha offerto un ribasso del _____% (_____per cento) sul prezzo unitario del pasto pari ad € 3,50 posto a base di gara al netto di IVA ed ha presentato nel complesso l'offerta economicamente più vantaggiosa per questo Ente; l'importo contrattuale stimato per il periodo di validità è stato impegnato nel bilancio di previsione pluriennale del Comune;

Art. 1. Oggetto e durata del contratto.

Il servizio ha per oggetto la produzione, la fornitura, la distribuzione, la somministrazione di pasti alla mensa scolastica dell'Istituto Comprensivo di Oppido Lucano, plesso di San Chirico Nuovo, compresa la pulizia e la sanificazione dei locali, attraverso il servizio veicolato, con effettuazione dal lunedì al venerdì di ogni settimana e per tutte le giornate lavorative previste nel calendario scolastico. La mensa scolastica serve l'Istituto Comprensivo di Oppido Lucano che comprende i seguenti livelli scolastici: scuola dell'Infanzia e scuola Primaria di San Chirico Nuovo.

Il servizio decorrerà, presumibilmente, da ottobre 2021, ovvero dalla data di aggiudicazione se successiva, fino al termine dell'anno scolastico 2023/2024. L'Amministrazione si riserva la facoltà di ripetizione del contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 63, comma 5) di cui al decreto legislativo n.50/2016, fino ad un massimo di ulteriori due anni scolastici.

Art. 2 Capitolato d'oneri e norme regolatrici del contratto.

L'appalto viene concesso ed accettato sotto l'osservanza piena, assoluta, inderogabile delle norme, condizioni, patti, obblighi, oneri e modalità dedotti e risultanti dal presente contratto e dai seguenti documenti, depositati agli atti del "Comune" unitamente alla citata deliberazione di approvazione del progetto, tutti sottoscritti marginalmente dalla ditta appaltatrice pagina per pagina, in segno di piena, totale e incondizionata accettazione e che formano parte integrante e sostanziale del presente contratto, per quanto al medesimo non risultino materialmente allegati, ai sensi dell'art. 137 del "Regolamento" approvato con D.P.R. n. 207 del 5.10.2010: a) *Relazione di progetto*; b) *Capitolato d'oneri e relative tabelle dietetiche allegate*.

Art. 3. Ammontare del contratto.

Il prezzo a buono pasto del presente appalto di servizio è pari ad € _____ (euro _____) oltre IVA al netto del ribasso offerto del _____ sulla base d'asta di € 3.50, per un importo presunto contrattuale per tutto il periodo di € _____ (euro _____/00), oltre IVA, comprensivo di € 0,10 quali oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;

Resta inteso che, in relazione alla natura del servizio, il numero di pasti indicato al precedente comma è puramente indicativo in quanto subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, numero dei rientri pomeridiani, variazioni nell'organizzazione ecc).

Pertanto l'importo complessivo sopra indicato è presunto e il corrispettivo dovuto dipenderà dal numero dei pasti realmente ordinati e forniti.

Art. 4 Invariabilità del corrispettivo.

Non è prevista alcuna revisione dei prezzi e non trova applicazione l'art. 1664, co, 1, del codice civile.

Art. 5. Pagamenti

I pagamenti verranno effettuati mediante mandati emessi dal Tesoriere Comunale con le modalità operative di pagamento e di accredito che saranno indicate per iscritto dall'appaltatore al Servizio Ragioneria. All'appaltatore verranno corrisposti i pagamenti mensili entro 60 (sessanta) giorni dalla presentazione delle fatture.

L'"Appaltatore" assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e ss.mm.ii.

Ai fini del rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, il Comune informa che il Codice Unico di Gara acquisito dall'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici (C.I.G.) è il seguente: _____

Art. 6. Personale.

Il gestore dovrà assicurare il servizio, con proprio personale garantendo la presenza di un numero non inferiore a 3 unità, di cui una con qualifica di Cuoco, i cui nominativi dovranno essere preventivamente comunicati al Comune. Detto personale dovrà partecipare annualmente agli appositi corsi di formazione/aggiornamento previsti dal contratto nazionale di lavoro. Qualora qualche addetto al servizio dovesse risultare non idoneo dal punto di vista sanitario, dovrà essere sospeso o sostituito, a seconda dei casi, salvo il diritto dell'interessato o del gestore di ricorrere alla Commissione Medica che deciderà inappellabilmente.

Il gestore si impegna ad osservare tutti i requisiti igienico sanitari previsti per legge e dovrà essere in regola con quanto previsto dalla normativa nazionale ed europea vigente in materia di igiene alimentare. Il personale impiegato dovrà indossare vestiario previsto dalle vigenti disposizioni di legge unitamente ad un distintivo/cartellino di riconoscimento.

Il personale dovrà rispettare tutte le norme anti covid-19.

Il gestore si impegna, altresì ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro del settore turismo-ristorazione e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro

sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulate o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigianale, dalla struttura e dimensione dell'impresa sindacale. In caso di inottemperanza accertata dall'Autorità Municipale o da essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune potrà provvedere direttamente impegnando le somme del canone di appalto o della cauzione, senza che il gestore possa opporre eccezioni né avere titolo al risarcimento dei danni.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali riguardanti il proprio personale dipendente, sono a carico del gestore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

L'Appaltatore, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e ai sensi del D. Lgs. 81/2001 e successive modificazioni ed integrazioni, fornirà a tutto il personale dipendente divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980; la pulizia di tale vestiario è a carico dell'impresa.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26.3.1980 e successive modificazioni e integrazioni, nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione degli alimenti, alla produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed in particolare il personale di cucina non deve portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine, il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati, le unghie devono essere senza smalto. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione. Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro: previsto sia per le donne che per gli uomini, dovrà contenere l'intera capigliatura.

Art. 7 Verifiche e controlli.

Il Comune ha la facoltà di effettuare controlli avvalendosi di personale all'uopo incaricato nelle forme e modalità stabilite nell'apposito regolamento comunale e farà pervenire alla Ditta, per iscritto, le osservazioni e contestazioni rilevate in sede di controlli. Il Comune nel caso vengano rilevate delle non conformità rispetto a quanto previsto nel presente capitolato e in base a quanto offerto in sede di aggiudicazione di gara, potrà applicare sanzioni da 50 a 2.000 euro. Se entro 10 giorni dalla data di ricezione della comunicazione il gestore non provvede all'eliminazione delle cause che hanno originato la segnalazione o non si adegua ai rilievi mossi e non fornirà in merito alcuna controprova probante, il Comune potrà recedere unilateralmente dal contratto, senza che la ditta possa vantare alcun compenso ed indennizzo.

Il Comune si riserva di fare eseguire da altri il mancato o trascurato servizio e di acquistare il materiale occorrente, a spese del gestore mediante ritenuta sulla prima rata del canone di appalto.

Il Comune potrà recedere dal contratto, con effetto immediato, qualora venissero meno le condizioni ed i requisiti per la conduzione di un'attività commerciale, ivi compresa la totale o parziale interruzione del Tempo Prolungato, per qualsiasi motivo, presso le scuole suddette, ovvero qualora il contraente contravvenga alle condizioni previste dal contratto.

Art. 8. Risoluzione contrattuale.

La stazione appaltante ha diritto di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 25 del capitolato speciale d'appalto. E' fatta, comunque, valere la causa di risoluzione contrattuale di cui all'art. 1456 del codice civile. L'appaltatore, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 comma 8 della legge 136/2010, a pena di nullità del presente contratto, si assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge. Il presente contratto, pertanto, si risolve in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane Spa così come prescrive il citato articolo 3. L'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al presente articolo procede all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente la stazione appaltante e la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente. La stazione appaltante verificherà, altresì, che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente contratto sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla prefata legge.

Art. 9. Penali.

Qualora il servizio dovesse essere effettuato in ritardo rispetto ai termini convenuti, ovvero la somministrazione essere eseguita solo parzialmente, o comunque non nei termini stabiliti dal presente Capitolato e dagli atti di gara, l'Amministrazione si riserverà la facoltà di applicare a suo insindacabile giudizio e senza formalità, le seguenti penali: a) in caso di mancata consegna dei pasti regolarmente prenotati nei giorni e nell'ora fissata, oppure di ritardo nella fornitura, tale da costringere l'Amministrazione a provvedere in altro modo: una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla Ditta appaltatrice oltre al risarcimento di cui alla

successiva lettera c) del presente articolo; b) in caso di riscontro di grammature dei vari piatti inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche, una penalità dal 5% al 10% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla Ditta appaltatrice; c) in caso di pasti forniti con prodotti non corrispondenti alle caratteristiche merceologiche indicate nel menù concordato e non immediatamente sostituiti con prodotti a norma, una penalità pari al 10% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla Ditta appaltatrice; d) in caso di fornitura di prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche e ciò senza adeguata motivazione tecnica, una penalità pari al 5% dell'intera fornitura del giorno interessato; e) in caso di non consegna dei pasti o ritardi nella fornitura degli stesi (come previsto alla lett. a) che precede), l'Amministrazione comunale ha la facoltà di provvedere altrove anche per qualità migliore e prezzo superiore, con diritto di rivalsa, per il danno subito, nei confronti della Ditta inadempiente, applicando, inoltre, una penale del 10% sull'importo della fattura mensile. La somministrazione di generi guasti o sofisticati con sostanze innocue o nocive sarà denunciata all'Autorità Giudiziaria per i provvedimenti di competenza. Tale danno verrà quantificato dall'Amministrazione tenendo conto dei costi che questa dovrà sostenere per garantire comunque il servizio dalla data contrattuale di inizio sino alla data in cui la Ditta inadempiente sarà formalmente sostituita con altra Ditta idonea. Inoltre, a titolo di penale, si procederà d'ufficio e senza successive formalità, all'incameramento della cauzione prodotta dalla Ditta inadempiente. Tutte le irregolarità riscontrate, anche in mancanza di specifico verbale, saranno comunicate alla Ditta, la quale dovrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione. Trascorso infruttuosamente tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'Amministrazione sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale prevista, in occasione della liquidazione della prima fattura utile.

Art. 10. Garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva.

A garanzia degli impegni assunti con il presente contratto o previsti negli atti da questo richiamati, l'appaltatore ha prestato apposita garanzia fideiussoria (cauzione definitiva) ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs 50/2016, mediante “*polizza assicurativa*” n. _____ in data _____ rilasciata dalla compagnia _____ di _____ assicurazioni _____ per l'importo di € _____ pari al 10% dell'importo presunto del presente contratto. La garanzia deve essere integrata ogni volta che il Comune abbia proceduto alla sua escussione anche parziale, ai sensi del presente contratto. La garanzia è valida fino alla scadenza del contratto.

Art. 11. Responsabilità verso terzi e assicurazione per danni di esecuzione.

L'Appaltatore ha stipulato e consegnato al Responsabile del procedimento, ai sensi dell'art. 125 del “*Regolamento*” un'assicurazione contro la responsabilità civile per danni causati a terzi nel corso della effettuazione del servizio per l'importo di € 500.000,00 con polizza numero _____ della medesima compagnia di assicurazione rilasciata in data _____.

Art. 12. Controversie.

Tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto, comprese quelle conseguenti al mancato raggiungimento dell'accordo bonario, saranno deferite al Foro di Potenza. E' esclusa pertanto la clausola arbitrale.

Art. 13. SPESE DI CONTRATTO DI REGISTRO E ACCESSORIE. Sono a carico dell'Appaltatore tutte le spese del presente contratto, inerenti e conseguenti: imposte, tasse, diritti di segreteria, ecc. Sono altresì a carico dell'Appaltatore tutte le spese di bollo per gli atti occorrenti per la gestione del lavoro, dal giorno della consegna a quello della data di emissione del collaudo provvisorio.

Relativamente all'imposta di bollo essa è assolta in modo virtuale, ai sensi del DM 22.02.2007 mediante modello unico informatico (MUI) per l'importo di € _____ (euro _____/00).

Art. 14. REGIME FISCALE. I lavori di cui al presente contratto sono soggetti ad I.V.A. a norma dell'art. 2 del D.P.R. 26 ottobre 1971 n° 633 e successive modificazioni ed integrazioni. Ai fini fiscali si dichiara che il valore del presente contratto é di € _____ (euro _____/00) al netto del ribasso e dell'I.V.A. e si chiede la registrazione in misura fissa ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. 26 aprile 1986 n° 131 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 15. DICHIARAZIONE EX ART. 1 C. 2 L. 190/2012. L'Appaltatore, ai sensi dell'art 53, comma 16 ter, del D.lgs n. 165 del 2001, sottoscrivendo il presente contratto, attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a ex dipendenti pubblici che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei confronti del medesimo aggiudicatario, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto di pubblico impiego.

Art.16. PROTOCOLLO LEGALITÀ

Ai fini della prevenzione della corruzione l'appaltatore si obbliga a rispettare gli obblighi derivanti dal "Protocollo d'Intesa tra Ministero dell'Interno e l'Autorità Nazionale Anticorruzione per la prevenzione dei fenomeni di corruzione e l'attuazione della trasparenza amministrativa", sottoscritto il 15.07.2014 tra il Ministero dell'Interno e il Presidente dell'Autorità Nazionale Anticorruzione - Prime linee Guida per l'avvio di un circuito collaborativo tra ANAC, Prefetture - UTG e Enti Locali, in accordo con le clausole e le condizioni di partecipazione già recepite con Protocollo di Legalità sottoscritto in data 9.01.2012, ed in particolare di impegnarsi a dare comunicazione tempestiva alla Stazione appaltante nonché alla Prefettura e all'Autorità giudiziaria di tentativi di concussione che siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti d'impresa; di dare atto che il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del codice penale.

La Stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'articolo 1456 del codice civile, ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319-bis c.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p.

Art. 17. OBBLIGO DI OSSERVANZA DEL CODICE DI COMPORTAMENTO. L'appaltatore, in osservanza al Piano di prevenzione della corruzione approvato dal Comune di San Chirico Nuovo ed al codice di comportamento approvato con deliberazione di G.C. n. 3 del 19.01.2016, si obbliga a rispettare e far rispettare dai propri collaboratori il codice di comportamento, pubblicato sul sito dell'ente nella sezione amministrazione trasparente.

Art. 18. RINVIO A NORME. Per tutto quanto non previsto nel presente contratto si rinvia alle norme vigenti in materia di opere pubbliche e alle disposizioni di legge in vigore. L'Appaltatore dichiara di essere informato che i propri dati contenuti nel presente contratto saranno trattati, ai sensi del D.Lgs 196/03 e ss.mm.ii., esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti comunali. Si dà atto che, nel rispetto dell'art. 32 comma 14 del D.Lgs. n. 50/2016, il presente contratto, formato e stipulato in modalità elettronica, è stato redatto da me Segretario Comunale, mediante l'utilizzo ed il controllo personale degli strumenti informatici su n. 10 pagine a video.

Lo stesso viene da me Segretario Comunale, ai sensi dell'art. 47 ter della legge 16.02.1913, n. 89, aggiunto dall'art. 1, comma 1 lett. c) del D.Lgs. 2 luglio 2010 n. 110, letto ai comparenti, ad eccezione degli allegati per i quali io ufficiale rogante ho avuto dispensa delle parti contraenti, avendone le stesse i requisiti di legge. Le stesse, riconosciuto l'atto conforme alla loro volontà, con me ed alla mia presenza lo sottoscrivono, con firma digitale ai sensi dell'art. 24 del D.Lgs. 07.03.2005 n. 82, previa verifica da me effettuata, che i certificati di firma utilizzati dalle parti sono validi alla data odierna, ai sensi dell'art. 47 ter, comma 3 della legge n. 89/2013, di seguito verificati a mia cura ai sensi dell'art. 14 del D.P.C.M. 22.02.2013.

ART. 19. ALLEGATI.

La lettura degli allegati viene omessa per concorde richiesta fatta dalle parti, le quali dichiarano di essere a perfetta conoscenza del loro contenuto.

Questo atto scritto con mezzi elettronici da me personalmente, su _____ facciate e quanto dell'ultima, viene da me Segretario Generale letto ai comparenti che lo approvano e con me lo sottoscrivono

Firmato digitalmente

Dott. Segretario
Firmato digitalmente

Dott.ssa Mariangela RIVIELLO
Firmato digitalmente