

Area Servizi S.C.T.C. (sociale-cultura-turismo-commercio)

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Proposta n. 04 630/2022

Responsabile Istruttoria
CAMASCHELLA CRISTINA MARIA

Determina n. 211 del 30/05/2022

Oggetto: RETTIFICA INDICAZIONE IMPORTI A BASE D'ASTA E RIAPPROVAZIONE DOCUMENTI DI GARA PER INDIZIONE DI GARA A PROCEDURA APERTA, TRAMITE LA CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA IN.VA, PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI CUCINA, SOMMINISTRAZIONE PASTI, PULIZIA E ASSISTENZA (TEMPO MENSA E SCUOLABUS) PER SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI I° GRADO E DEL SERVIZIO DI CUCINA PER ASILO NIDO E MINICLUB - DAL 01/09/2022 AL 31/08/2026 PROROGABILI PER IL PERIODO DAL 01/09/2026 AL 31/08/2028. CIG. 923820471B.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

VISTO:

- il D.lgs. 18 agosto 2000, n. 267 (Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali) e, in particolare, l'art. 183 in materia di "Impegno di spesa";
- il D.lgs 23 giugno 2011, n. 118 (Disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle Regioni, degli enti locali e dei loro organismi, a norma degli articoli 1 e 2 della Legge 5 marzo 2009, n. 42) e, in particolare, il principio contabile applicato della contabilità finanziaria (all. 4/2) che, tra l'altro, disciplina le modalità ed i limiti di assunzione dell'impegno di spesa;
- la Legge 7 agosto 1990, n. 241 (Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi);
- la Legge regionale 7 dicembre 1998, n. 54 (Sistema delle autonomie in Valle d'Aosta) e, particolarmente, l'art. 46 in materia di organizzazione degli uffici e del personale;

- la Legge regionale 6 agosto 2007, n. 19 (Nuove disposizioni in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi);
- il Regolamento comunale generale sull'ordinamento degli uffici e dei servizi, approvato con deliberazione di Giunta comunale n. 76 del 27/07/2016;
- il Regolamento comunale di contabilità, approvato con deliberazione di Giunta comunale n. 4 del 09/01/2019;
- la deliberazione di Consiglio comunale n. 2 del 28/02/2022, con la quale si approvavano il bilancio di previsione pluriennale 2022/2024 e il D.U.P.S. (documento unico di programmazione semplificato) per pari periodo;
- la deliberazione di Giunta comunale n. 31 del 16/03/2022, con la quale si assegnavano ai responsabili di servizio le quote di bilancio ai sensi dell'art. 46, comma 5, della L. R. 7/12/1998, n. 54 e dell'art. 169 del D.lgs. 267/2000;

RICHIAMATA

- la determinazione n. 198 del 17/05/2022 recante ad oggetto: " Indizione di gara a procedura aperta, tramite la Centrale Unica di Committenza In.Va, per l'affidamento dei servizi di cucina, somministrazione pasti, pulizia e assistenza (tempo mensa e scuolabus) per scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di i° grado e del servizio di cucina per asilo nido e miniclub - dal 01/09/2022 al 31/08/2026 prorogabili per il periodo dal 01/09/2026 al 31/08/2028";
- la nota prot. 6418 del 17/05/2022 con la quale si richiedeva l'attivazione delle necessarie procedure relative alla gara per l'affidamento dei servizi di cucina, somministrazione pasti, pulizia e assistenza (tempo mensa e scuolabus) per scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di i° grado e del servizio di cucina per asilo nido e miniclub - dal 01/09/2022 al 31/08/2026 prorogabili per il periodo dal 01/09/2026 al 31/08/2028;
- la comunicazione di riscontro alla suddetta richiesta prot. 6798 del 25/05/2022 trasmessa dalla Centrale Unica di Committenza regionale In.Va di avvio del procedimento in relazione alla richiesta di procedura di gara;

DATO ATTO che a seguito di colloqui informali, la Centrale Unica di Committenza In.Va ha evidenziato una errata indicazione dell'importo posto a base di gara sugli atti riguardanti la procedura;

RITENUTO opportuno rettificare i dati al fine di evitare dubbi interpretativi nonché possibili contenziosi;

PRESO ATTO che il valore complessivo dell'appalto ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D.Lgs. 50/2016 e smi per il periodo 01/09/2022-31/08/2026 (€ 1.432.330,36) + proroga per anni due, anche disgiunti, fino al 31/08/2028 (€ 716.165,18) + proroga

tecnica fino al 28/02/2029 (€179.041,30) è pari a € 2.327.536,84 esclusi oneri per la sicurezza (€ 11.696,17) e IVA di legge;

EVIDENZIATO che:

- i valori del servizio sono i seguenti:
 - a. Costo unitario pasto € 8.53 (omnicomprensivo di tutti i costi incidenti sul pasto quali: approvvigionamento di tutti i prodotti escluso il “fresco”, cuoche e aiuto cuoche, assistenza mensa, pulizia cucine e refettori, trasporto cibo alla Villa del Seminario, ecc. ecc) per n. 25.500 pasti annui stimati = € 217.515,00 oltre IVA di legge annui, inclusi oneri per la sicurezza per € 1.087,58;
 - b. Costo unitario orario servizio pulizie scuole infanzia e primaria e assistenza scuolabus € 24,13 X n. 5.900 ore stimate anno = € 142.367,00 oltre IVA di legge, inclusi oneri per la sicurezza per € 711,84;
 - c. Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso € 1.799,41 annui;
- gli importi di gara sono onnicomprensivi di ogni e qualsiasi spesa nessuna esclusa e si riferiscono ai servizi eseguiti a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali;
- ai fini contrattuali la percentuale di ribasso offerta dall'aggiudicatario sarà applicata ai singoli costi unitari di cui ai precedenti punti a) e b);
- il corrispettivo dovuto alla Ditta appaltatrice verrà calcolato mensilmente moltiplicando il prezzo del pasto, al netto del ribasso offerto in sede di gara, per i pasti effettivamente erogati sommato al prezzo orario, al netto del ribasso offerto in sede di gara, per le ore di effettivo servizio prestato per pulizia scuole dell'infanzia e primaria e assistenza scuolabus.

DI DARE ATTO che

- i concorrenti dovranno presentare la propria offerta economica in ribasso percentuale rispetto all'**IMPORTO A BASE D'ASTA di € 1.432.330,36** (IVA esclusa e oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso di € 7.197,64 esclusi);
- la percentuale di ribasso offerta per l'importo a base di gara si intende che verrà applicata all'importo del costo unitario del pasto e al costo unitario orario per i servizi di pulizia scuole primaria e infanzia e assistenza scuolabus.

RITENUTO pertanto procedere all'approvazione della seguente documentazione di gara come rettificata, che si allega in copia e che verrà trasmessa a a In.Va. Spa in qualità di Centrale Unica di Committenza:

- Capitolato Speciale d'Appalto e suoi allegati A) e B);

VISTE le disposizioni dettate:

- dalla legge 13 agosto 2010, n. 136 (Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia), con particolare riferimento all'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari relativi a contratti pubblici di lavori, forniture e servizi;

- dal D.lgs. 14 marzo 2013, n. 33 (Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni);

DETERMINA

Per le motivazioni di fatto e di diritto sopra esposte, che qui si intendono riportate e trascritte per far parte integrante e sostanziale del presente atto:

DI APPROVARE, per le ragioni di fatto e di diritto espresse in premessa, la seguente documentazione di gara come rettificata e qui allegata:

- Capitolato Speciale d'Appalto e suoi allegati A) e B);

DI DARE ATTO che

- i concorrenti dovranno presentare la propria offerta economica in ribasso percentuale rispetto all'importo a base d'asta di € 1.432.330,36 (IVA esclusa e oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso di € 7.197,64 esclusi);
- la percentuale di ribasso offerta per l'importo a base di gara si intende che dovrà essere applicata all'importo del costo unitario del pasto e al costo unitario orario per i servizi di pulizia scuole primaria e infanzia e assistenza scuolabus.

DI SPECIFICARE che:

- ai sensi dell'art. 7, comma 4, del D.L. 187/2010, è stato acquisito, ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari – così come assegnato dall'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC) - il seguente Codice Identificativo di Gara (**CIG. 923820471B**);
- il pagamento del servizio verrà effettuato, previa verifica dell'esatto adempimento del medesimo, esclusivamente con le modalità di cui all'art. 3 della legge 136/2010, a fronte di fatturazione elettronica indirizzata al codice IPA del Comune di Valtournenche **UFA7JG**;

DI DARE ATTO:

- che il responsabile del presente procedimento, ai sensi di legge, è il responsabile dell'area SCTC, ai sensi dell'art. 46, commi da 3 a 6, della L. R. 54/1998;
- che, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 183, comma 8, del D.lgs. 267/2000, il programma dei pagamenti qui definito è compatibile con gli stanziamenti di bilancio e con i vincoli di finanza pubblica;

- che, ai sensi dell'art. 6bis della Legge 241/1990, dell'art. 6bis della L. R. 19/2007 e del Codice di comportamento dei dipendenti degli enti di cui all'art. 1, comma 1, della L. R. 22/2010, non sussistono conflitti d'interesse con il soggetto destinatario del presente provvedimento;

DI TRASMETTERE il presente provvedimento agli uffici competenti per la corretta esecuzione di quanto qui disposto;

DI TRASMETTERE copia del presente provvedimento a IN.VA. Spa, in qualità di Centrale Unica di Committenza per la Regione Autonoma della Valle d'Aosta,

DI RENDERE NOTO che ai sensi dell'art. 3 comma 4 della legge 07.08.1990 n° 241 e ss.mm.ii., avverso il presente provvedimento è ammesso:

- ricorso alla stessa Autorità che ha emanato il provvedimento, per l'eventuale autoannullamento nell'esercizio dei poteri di autotutela;
- ricorso giurisdizionale presso il TAR di Aosta, ai sensi degli artt. 29, 41 e 119 del D. Lgs. n. 104/2010, entro 60 giorni dalla notifica o dalla pubblicazione dell'atto;
- ricorso giurisdizionale presso il TAR di Aosta, ai sensi dell'art. 120 comma 5 del D. Lgs. n. 104/2010, entro 30 giorni, nel caso di procedure di affidamento, ivi comprese quelle di incarichi e concorsi di progettazione e di attività tecnico-amministrative ad esse connesse, relativi a pubblici lavori, servizi o forniture;
- ricorso straordinario al Capo dello Stato, per i motivi di legittimità rientranti nella giurisdizione del giudice amministrativo, entro 120 giorni dalla notificazione o dalla piena conoscenza del provvedimento, ai sensi degli artt. 8 e 9 del D.P.R. 1199/1971.

**Sottoscritta dal Responsabile
(CAMASCELLA CRISTINA MARIA)
con firma digitale**

COMUNE DI VALTOURNENCHE

COMUNE DI VALTOURNENCHE

Valle d'Aosta



COMMUNE DE VALTOURNENCHE

Vallée d'Aoste

**PROCEDURA APERTA CON APPLICAZIONE DEL CRITERIO DELL'OFFERTA
ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA**

**INDIVIDUATA SULLA BASE DEL MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ PREZZO
ARTT. 60 E 95 DEL D.LGS. 18 APRILE 2016, N. 50 E SMI**

CAPITOLATO SPECIALE APPALTO

**PER IL SERVIZIO DI CUCINA, SOMMINISTRAZIONE PASTI,
PULIZIA**

E ASSISTENZA (TEMPO MENSA E SCUOLABUS)

PER SCUOLE

**DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI I° GRADO
E PER IL SERVIZIO DI CUCINA ASILO NIDO E MINICLUB –**

DAL 01/09/2022 AL 31/08/2026

PROROGABILI PER IL PERIODO

DAL 01/09/2026 AL 31/08/2028

CIG 923820471B

N. gara 8570411

SOMMARIO

PREMESSA.....	3
CAPO I – SERVIZIO DI CUCINA, SOMMINISTRAZIONE PASTI E PULIZIE	3
ART. 1 OGGETTO DEL SERVIZIO	3
ART. 2 LOCALI E DOTAZIONI	6
ART. 3 RILEVAZIONE DELLE PRESENZE IN MENSA	7
ART. 4 OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE.....	8
ART. 5 OBBLIGHI E CONDIZIONI PRESTAZIONALI DELL'APPALTATORE	8
ART. 6 VISITE, CONTROLLI SANITARI, OSSERVANZA DISPOSIZIONI DI LEGGE	9
CAPO II – SERVIZIO ASSISTENZA AGLI ALUNNI IN REFEZIONE E SULLO SCUOLABUS	10
ART. 7 OGGETTO DEL SERVIZIO	10
ART. 8 OBBLIGHI E CONDIZIONI PRESTAZIONALI DELL'APPALTATORE - ASSISTENZA MENSA	11
ART. 9 GESTIONE DELL'ANIMAZIONE LUDICO-RICREATIVA	12
ART. 10 OBBLIGHI E CONDIZIONI PRESTAZIONALI DELL'APPALTATORE - ASSISTENZA SCUOLABUS	12
CAPO III - NORME COMUNI	13
ART. 11 DURATA DEL CONTRATTO E SOSPENSIONE PERIODICA DEI SERVIZI	13
ART. 12 INDICAZIONE DEL PREZZO E ADEGUAMENTO PERIODICO	14
ART. 13 VARIANTI E SERVIZI COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVI	16
ART. 14 CONDIZIONI DI ESECUZIONE - HACCP - SERVIZIO IN CASO DI SCIOPERO	16
ART. 15 CAUSE DI FORZA MAGGIORE E SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	18
ART. 16 CLAUSOLA DI RIASSUNZIONE - PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE -	19
ART. 17 DISCIPLINA DEL SUBAPPALTO	20
ART. 18 ULTERIORI OBBLIGHI DITTA APPALTATRICE.....	21
ART. 19 CONTROLLI	21
ART. 20 STIPULA DEL CONTRATTO E RELATIVE SPESE	22
ART. 21 GARANZIE	22
ART. 22 RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E VERSO PRESTATORI D'OPERA.....	22
ART. 23 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E VERIFICA DI CONFORMITÀ.....	23
ART. 24 INADEMPIENZE E PENALI.....	23
ART. 25 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	25
ART. 26 RECESSO	26
ART. 27 PAGAMENTI - SOSPENSIONE - OBBLIGO DI TRACCIABILITA' FINANZIARIA.....	27
ART. 28 CONOSCENZA DEI LUOGHI E DELLE CONDIZIONI GENERALI DI APPALTO E CONDIZIONI DI REMUNERAZIONE	28
ART. 29 FORO COMPETENTE	28
ART. 30 RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI E TRATTAMENTO DATI	29
ART. 31 NORMA DI RINVIO	29

PREMESSE

Il Capitolato Speciale d'Appalto e i suoi allegati, disciplinanti l'esecuzione dei servizi, sono improntati a criteri di qualità e descrivono le clausole essenziali a cui la Ditta appaltatrice dovrà attenersi per la gestione ottimale dei servizi.

Le previsioni in essi contenute si riferiscono ad una modalità ordinaria di organizzazione non contemplando situazioni di gestione straordinaria che dovessero rendersi necessarie per esempio a causa del protrarsi dell'emergenza sanitaria COVID-19.

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica e assistenza durante il trasporto scolastico consistente:

- a) nella preparazione e nella distribuzione giornaliera dei pasti ai fruitori delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado a Valtournenche e a Breuil-Cervinia, come meglio specificato al CAPO I;
- b) nella preparazione dei pasti per l'asilo nido e il miniclub a Breuil-Cervinia, come meglio specificato al CAPO I;
- c) nella pulizia dei locali cucine, refettori e edifici scolastici a Valtournenche e a Breuil-Cervinia, come meglio specificato al CAPO I;
- d) nell'assistenza durante il servizio di refezione e trasporto dei minori delle scuole dell'infanzia, primaria del Comune situate in Valtournenche Capoluogo e Breuil-Cervinia, come meglio specificato al CAPO II.

Il servizio richiesto è illustrato nel dettaglio nel presente capitolato e nei suoi allegati per costituire parte integrante della documentazione di gara.

CAPO I – SERVIZIO DI CUCINA, SOMMINISTRAZIONE PASTI E PULIZIE

ART. 1 OGGETTO DEL SERVIZIO

1. **CUCINA E SOMMINISTRAZIONE PASTI** - Il servizio ha per oggetto il ricevimento, il controllo della qualità e la conservazione degli alimenti, la preparazione di pasti non preconfezionati e la distribuzione giornaliera, in conformità alle tabelle dietetiche e ai menù stagionali approvati e concordati con l'USL della Valle d'Aosta e trasmessi dal Comune. I pasti sono destinati ai minori delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado, ai bimbi dell'asilo nido e ai fruitori del miniclub oltre che al personale insegnante o ad altro personale parte integrante dell'attività scolastica es: bidelli, insegnanti di sostegno, mediatori culturali, ecc, ecc aventi diritto o necessità del pasto.
2. La stima dei pasti da erogarsi in un anno è di circa 25.500.
3. L'indicazione del numero di pasti annui e del numero di ore lavorative utilizzate per la

costruzione del prezzo a base di gara è calcolata, a titolo orientativo al fine di quantificare il valore economico del servizio e non impegna né comporta obblighi per l'Amministrazione comunale.

4. Eventuali variazioni in aumento o in diminuzione dei valori richiamati (numero pasti e ore lavorative) non potranno portare alla revisione delle condizioni e dei prezzi contrattuali derivanti dall'offerta tecnica ed economica presentata in sede di gara.
5. L'acquisto delle derrate alimentari "Fresche" ovvero carni, pane e ortofrutta utili per la preparazione dei pasti è effettuata dal Comune di Valtournenche, in qualità di titolare dei rapporti contrattuali con le ditte fornitrici. L'ordine è redatto direttamente ai fornitori dal personale di cucina alle dipendenze della ditta appaltatrice e operante presso le mense di Valtournenche Capoluogo e di Breuil-Cervinia, in conformità ai menù e alle tabelle dietetiche approvate.
6. Sono a carico dell'appaltatore l'acquisto e la fornitura di Tutti gli altri prodotti alimentari di qualità superiore , necessari per la preparazione e somministrazione dei pasti come da menù per es. tutti i surgelati, incluse verdure surgelate, tutti i salumi, latticini e formaggi, farine, olio, olio evo, pasta e riso, biscotti, fette biscottate, spezie e aromi diversi, pane grattugiato, pelati, legumi, omogeneizzati, ecc. ecc.
7. E' a carico dell'appaltatore l'acquisto di tutti i prodotti necessari per il confezionamento dei pasti per celiaci garantendone e assicurandone sempre varietà, qualità e quantità.
8. L'Appaltatore, anche al fine di evitare costosi sprechi alimentari, ha l'obbligo di garantire le forniture alle cucine per la preparazione dei pasti anche in piccole quantità quali ad es. 3/4 hg di prosciutto cotto, una dozzina di uova, 1 o 2 lt di olio evo, 1 kg di pasta, ½ kg di certosino, 24 vasetti di omogeneizzati, ecc. ecc. Le forniture devono essere assicurate e garantite alle cucine nella misura richiesta al fine di assicurare sempre la varietà dei cibi. Particolarmente nel periodo compreso fra la metà di giugno e la fine di agosto quando il servizio è destinato esclusivamente ai bimbi dell'asilo nido o a pochi bimbi dell'infanzia fino alla fine di giugno.
9. Le forniture dei prodotti devono essere sempre assicurate nelle tempistiche, come richieste dal personale delle cucine di Valtournenche e di Breuil Cervinia, per garantire il confezionamento corretto dei pasti al fine del rispetto giornaliero del menù. La Ditta appaltatrice comunicherà al Comune i fornitori autorizzati dalla stessa e definirà, di concerto con l'Amministrazione comunale, le procedure di approvvigionamento dei generi alimentari nel rispetto dei principi di qualità, varietà, efficienza ed economicità del servizio.
10. I prodotti devono essere forniti nella misura richiesta dalle cucine per garantire sempre la varietà dei cibi per es. non devono essere forniti bancali solo di pasta penne , ecc. ecc.
11. Tutti i prodotti devono essere di qualità superiore e di gradimento da parte dell'utenza. Qualora i prodotti, su segnalazione dell'Amministrazione Comunale o del personale di cucina, con il quale il Comune si può interfacciare sempre, non fossero di gradimento dell'utenza dovranno essere sostituiti nel rispetto dei menù. Esempio se la marca del tonno, del budino, del

cioccolato, dello yogurt ecc. ecc. non è di gradimento all'utenza deve essere sostituita con il medesimo prodotto di altra marca, sempre di qualità superiore.

12. L'appaltatore ha l'obbligo di assicurare le forniture come richieste dalle cucine nel rispetto della qualità, della quantità effettivamente necessaria e della varietà.
13. Permane a carico dell'appaltatore la responsabilità in merito alla valutazione della qualità e dei requisiti igienico - sanitari, richiesti dalla legge, di tutte le derrate alimentari incluse quelle "fresche".
14. Su richiesta dell'Amministrazione comunale o su espresso parere delle autorità competenti potrà essere richiesta la preparazione di portate diverse rispetto al menù, per esigenze di tipo sanitario o etico o religioso degli utenti.
15. Potrà essere altresì richiesta la preparazione di pasti in occasioni particolari o di festività o di ricorrenze.
16. L'erogazione dei pasti alle scuole è subordinata al calendario scolastico e agli orari scolastici di seguito specificati:
 - da lunedì a venerdì: scuola infanzia Capoluogo
 - da lunedì a venerdì escluso il mercoledì: scuola primaria Capoluogo
 - lunedì e giovedì: secondaria di I° grado
 - martedì: solo per alcuni alunni della secondaria di I° grado
 - da lunedì a venerdì: scuola infanzia Breuil-Cervinia
 - da lunedì a venerdì: scuola primaria Breuil-Cervinia
 - da lunedì a sabato: asilo nido e miniclub a Breuil-Cervinia
17. Il calendario sopra riportato può essere soggetto a variazioni che verranno tempestivamente comunicate per il loro adeguamento alla ditta appaltatrice dal competente ufficio servizi scolastici e sociali.
18. La ditta appaltatrice è tenuta aD erogare i pasti alle medesime condizioni contrattuali e senza avere diritto a variazioni di prezzo orario anche in presenza di variazioni del calendario nonché in presenza di sopravvenute specifiche esigenze organizzative (es: progetti educativi realizzati direttamente dal Comune ovvero dall'Istituzione scolastica, eventi a carattere turistico e/o sociale organizzati direttamente dal Comune o da esso partecipati o patrocinati, ecc.);
19. **PULIZIE** - Le pulizie, da svolgersi con prodotti e attrezzature propri della Ditta Appaltatrice, salvo le attrezzature messe a disposizione dall'Amministrazione comunale e riportate nell'allegato annesso a questo Capitolato, saranno così articolate nei vari locali:
 - **Breuil-Cervinia:** Cucina, refettorio, magazzini, dispense e servizi igienici, scale, palestra e servizi igienici, tunnel entrata, scale, parti comuni; tutti i locali della scuola primaria e tutti i locali della scuola dell'infanzia e parti comuni (scale e corridoi e laboratori) e parti esterne adiacenti la scuola dell'infanzia e primaria.
 - **Capoluogo:** Cucina, refettorio, magazzini, dispense, servizi igienici, scale, tutti i locali della

scuola primaria, tutti i locali della scuola dell'infanzia, ascensore, parti comuni (scale e corridoi, laboratori e salone sotto tetto) e parti esterne adiacenti scuola primaria e scuola dell'infanzia.

- **Muranche – Villa del Seminario:** refettorio e locale annesso

20. Le operazioni di pulizia, devono essere condotte da personale qualificato e dotato delle migliori attrezzature e prodotti disponibili e dei materiali più idonei a risolvere, di volta in volta, le diverse necessità di intervento e devono essere finalizzate ad assicurare il massimo comfort e le migliori condizioni di igiene, per garantire un sano e piacevole svolgimento delle attività scolastiche, nel pieno rispetto dell'immagine della Stazione appaltante.
21. Nel corso della vigenza dell'appalto possono variare sia il numero dei fabbricati presso i quali devono essere eseguite le pulizie, sia la consistenza del servizio di pulizia richiesto relativamente ad ogni singolo edificio. La ditta appaltatrice è tenuta a svolgere il servizio alle medesime condizioni contrattuali e senza avere diritto a variazioni di prezzo orario anche in presenza delle summenzionate variazioni nonché in presenza di sopravvenute specifiche esigenze organizzative (es: progetti educativi realizzati direttamente dal Comune ovvero dall'Istituzione scolastica, eventi a carattere turistico e/o sociale organizzati direttamente dal Comune o da esso partecipati o patrocinati, ecc.).
22. In caso di inadempimento da parte dell'appaltatore a tali obblighi, l'Amministrazione comunale potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi all'appaltatore maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi (cfr. art. 24, c. 3 lett. c), salvo il risarcimento dei maggiori danni.

ART. 2 LOCALI E DOTAZIONI

1. I pasti dovranno essere preparati e distribuiti nei locali cucina e refettorio, presso le scuole di Valtournenche Capoluogo e di Breuil-Cervinia, dotati di tutte le attrezzature e impianti necessari, come specificato nell'allegato "Attrezzature messe a disposizione dal Comune" ed eventualmente integrati dalla ditta qualora risultasse necessario.
2. I pasti per la Scuola Secondaria di I° grado dovranno essere trasportati dalla cucina luogo di confezionamento, a cura e spese della ditta garantendo sempre il rispetto della normativa vigente in materia di igiene e calore e distribuiti presso la "Villa del Seminario" sita in Frazione Muranche a Valtournenche sede attuale della Scuola Secondaria di I° grado.
3. L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare ogni e qualunque controllo, secondo quanto indicato nei successivi articoli.
4. Gli immobili verranno messi a disposizione con le attrezzature attualmente esistenti, di cui verrà redatto l'inventario che, sottoscritto dalle parti, costituirà verbale di presa in carico delle stesse.
5. L'appaltatore dovrà custodire e conservare i locali e le attrezzature ivi presenti in buono stato e sarà ritenuto responsabile di ogni danno arrecato agli stessi.

6. Per la pulizia dei locali il Comune concede in uso la dotazione specificata nell'allegato "Attrezzature messe a disposizione dal Comune" ed eventualmente integrata dalla ditta qualora risultasse necessario.
7. Rimane in capo alla Ditta Appaltatrice l'acquisto, a propria cura e spesa, del materiale idoneo e necessario alla corretta pulizia dei locali summenzionati. Detto materiale potrà essere custodito all'interno delle strutture comunali in spazi dedicati.
8. L'appaltatore dovrà custodire e conservare le attrezzature messe a disposizione e, qualora ritenute non sufficienti, anche a giudizio dell'Amministrazione Comunale, dovrà provvedere ad integrarle con proprie attrezzature che resteranno di sua proprietà. Nel corso del contratto e al termine dello stesso, prima di procedere alla restituzione delle attrezzature, l'Amministrazione comunale effettuerà delle ispezioni al fine di verificarne lo stato di funzionamento e di mantenimento.
9. E' a carico della ditta appaltatrice l'acquisto di attrezzature quali ad es. carrelli portavivande, robot da cucina. E' a carico della stazione appaltante l'acquisto di attrezzature quali ad es. forno, lavastoviglie, ecc.
10. L'appaltatore dovrà periodicamente verificare che le attrezzature in uso, sia di proprietà del comune che di proprietà della ditta, non siano obsolete e siano conformi alla normativa vigente e dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria delle stesse.
11. Nel caso in cui l'Amministrazione comunale constatasse danni ai locali e/o alle attrezzature ecc., dipendenti dalla non diligente gestione da parte dell'appaltatore, dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti o eventuali mancanze di attrezzature oggetto del verbale di consegna, l'appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti.
12. In caso di inadempimento da parte dell'appaltatore a tale obbligo, l'Amministrazione comunale potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi all'appaltatore maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi (cfr. art. 24, c. 3 lett. d), salvo il risarcimento dei maggiori danni.

ART. 3 RILEVAZIONE DELLE PRESENZE IN MENSA

1. L'Amministrazione comunale fornirà alla Ditta aggiudicataria l'elenco degli alunni iscritti al servizio ed aventi diritto alla fruizione del pasto.
2. Il personale della ditta appaltatrice al fine di confezionare il numero esatto dei pasti giornalieri ed ottimizzare l'erogazione del servizio, anche per evitare inutili sprechi, dovrà provvedere, nelle mattine in cui è previsto il servizio di mensa, alla rilevazione delle presenze, inclusi insegnanti e ogni altro fruitore avente diritto, in ciascuna delle scuole a Valtournenche: infanzia, primaria e secondaria di I° grado e delle scuole a Breuil-Cervinia: infanzia e primaria, inclusi asilo nido e miniclub.
3. Al fine di permettere la regolare gestione dei corrispettivi relativi al servizio di mensa da parte dei

competenti uffici comunali la Ditta aggiudicataria è tenuta, entro il giorno 3 (tre) di ciascun mese, per il tramite dell'assistente incaricato dalla Ditta stessa, a consegnare al Comune l'elenco nominativo delle presenze contenente il numero dei pasti effettivamente erogato a ciascun fruitore nel mese precedente. Il personale della Ditta Appaltatrice dovrà provvedere a raccogliere giornalmente il corrispettivo per i pasti erogati, unitamente ai buoni pasto, se nel caso, ad insegnanti e ad eventuali altri fruitori non utilizzanti l'App, per es. insegnanti supplenti. Gli importi incassati e i buoni relativi al mese precedente dovranno essere consegnati tassativamente entro il giorno 3 (tre) del mese successivo, per il tramite dell'assistente incaricato dalla Ditta stessa. La non corrispondenza tra il numero dei pasti indicati dalla Ditta con gli importi incassati ed i buoni comporterà il non riconoscimento da parte della stazione appaltante del pasto indicato. Per ragioni contabili non verranno accettati i buoni consegnati successivamente alla succitata scadenza.

4. La ditta aggiudicataria dovrà mantenere l'attuale sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze, la riscossione delle rette e l'emissione delle attestazioni di pagamento.

ART. 4 OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

1. L'Amministrazione comunale rimane obbligata a provvedere:
 - a) alla consegna dei locali ed impianti in perfetto stato d'uso, nonché delle attrezzature fisse e mobili nello stato d'uso in cui si trovano;
 - b) alla fornitura di tutti gli arredi, tavoli, sedie, armadi, attrezzature quali forni, lavastoviglie ecc., utensileria e stoviglie per i refettori;
 - c) alla manutenzione straordinaria delle attrezzature di proprietà comunale, dei locali e dei relativi impianti connessi, previa segnalazione scritta da parte dell'appaltatore, effettuate le dovute valutazioni in merito all'opportunità dell'intervento;
 - d) alla fornitura delle derrate alimentari cosiddette "fresche";
 - e) al pagamento di imposte, tasse, utenze energetiche, idriche e di riscaldamento derivanti dai servizi.

ART. 5 OBBLIGHI E CONDIZIONI PRESTAZIONALI DELL'APPALTATORE

1. L'appaltatore è obbligato a:
 - a) fornire tramite fornitori selezionati Tutti i prodotti di qualità superiore necessari alla preparazione dei pasti come riportato specificamente all'art. 1 del presente Capitolato Speciale di Appalto;
 - b) curare, per il tramite del personale di cucina alle dipendenze della ditta stessa, l'intero ciclo di manipolazione e preparazione dei pasti, a partire dall'approvvigionamento dei generi alimentari, ivi comprese le derrate alimentari "fresche" e quelli che vengono serviti senza necessità di lavorazioni (es. pane, frutta, ecc.) secondo le indicazioni fornite dall'Amministrazione comunale, dalle tabelle dietetiche dei menù e secondo le grammature previste; nonché a provvedere al loro controllo, al confezionamento del piatto e alla sua

somministrazione;

- c) preparare il refettorio;
 - d) provvedere al porzionamento dei pasti e alla loro distribuzione ai tavoli;
 - e) servire frutta o dessert nella pausa mattutina e/o per merenda secondo le indicazioni date dall'Amministrazione comunale;
 - f) provvedere alla consegna dei pasti all'asilo nido e al miniclub attraverso il montacarichi interno;
 - g) provvedere a proprie spese e con propri mezzi alla consegna dei pasti, garantendo il cibo caldo nel piatto, alla Scuola secondaria di I° grado presso la Villa del Seminario in frazione Muranche;
 - h) provvedere, al termine dei pasti, alla pulizia ed al riordino (lavaggio, riassetto, completa pulizia e sanificazione) dei refettori, delle attrezzature, delle stoviglie utilizzate, dei locali adibiti a cucina e di tutti quelli ad essi accessori;
 - i) provvedere alla corretta conservazione delle derrate;
 - j) provvedere alla raccolta differenziata dei rifiuti (vetro, carta, plastica, umido, ecc.).
 - k) curare la stesura e verificare il rispetto del Piano Interno di Autocontrollo secondo il sistema HACCP previsto dalla vigente normativa in materia di igiene del servizio nonché provvedere ai necessari aggiornamenti dello stesso ed in generale provvedere sempre ad assicurare il rispetto della normativa vigente;
 - l) provvedere a proprie spese e cura alla sanificazione ordinaria e straordinaria (con detergenti che rispettino le vigenti normative in materia) dei locali adibiti a cucina, dispensa, refettorio e dei servizi igienici annessi agli stessi e delle scuole.
2. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo. Al termine di ogni produzione giornaliera dei pasti previsti dalle tabelle dietetiche del giorno e dai menù, devono essere tassativamente eliminate le eventuali giacenze non consumate o non distribuite nella giornata. In caso di rinvenimento di tali giacenze sarà applicata la penale prevista dall'art. 24, comma 3, lett. b).
3. E' fatto assoluto divieto di utilizzare cibi precotti di qualsiasi tipo o categoria.
4. L'accettazione delle merci e dei pasti non solleva la ditta appaltatrice dalle responsabilità in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle forniture, non immediatamente rilevati.
5. L'appaltatore dovrà inoltre, comunque, rispondere di qualunque danno che potesse dipendere dalla cattiva somministrazione.
6. In caso di ripetuta inosservanza delle prescrizioni contrattuali l'Amministrazione comunale ha il diritto di dichiarare risolto il contratto, ai sensi dell'art. 25 del presente capitolato, provvedendo diversamente, alla prosecuzione della somministrazione dei pasti, fino alla scadenza del termine contrattuale, restando a carico della ditta appaltatrice decaduta l'obbligo di risarcire ogni eventuale maggiore spesa o danno.

ART. 6 VISITE, CONTROLLI SANITARI, OSSERVANZA DISPOSIZIONI DI LEGGE

1. L'Amministrazione comunale, a suo insindacabile giudizio, potrà effettuare tutti i controlli sanitari, igienici, chimici, batteriologici che riterrà più opportuni sulle merci e sui cibi confezionati, anche avvalendosi degli organismi competenti.
2. Tale facoltà di controllo dell'Amministrazione comunale è riferita a tutte le fasi di passaggio delle merci, quali l'approvvigionamento, la conservazione, la preparazione, la lavorazione e il confezionamento, al fine di garantire la somministrazione di un pasto corrispondente a tutti i requisiti igienico-sanitari, dietetici ed organolettici.
3. Qualora in sede di controllo i prodotti non risultassero conformi alle prescrizioni di legge la ditta appaltatrice dovrà immediatamente provvedere alla richiesta di sostituzione e darne comunicazione al Comune.
4. Tutte le merci e qualsiasi fornitura in genere dovranno essere conformi alle prescrizioni previste dalle vigenti disposizioni di legge o dal capitolato.
5. Il Comune potrà disporre, in qualsiasi momento a propria discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, ecc. per verificare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e, in particolare, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti in base alle tabelle dietetiche, nonché effettuare il controllo della preparazione dei pasti e della buona conservazione degli alimenti.
6. Per una funzionalità nel controllo la ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale di uffici, enti, istituti, organi ed organizzazioni incaricati dalla vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.
7. Controlli sulla esecuzione del servizio e sul confezionamento dei pasti potranno anche essere effettuati eventualmente da genitori o da altre persone appositamente autorizzate dal Comune.
8. Il Comune potrà richiedere al competente servizio U.S.L. periodici interventi, con prelievi di campioni, sia alla fonte di produzione che al consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio.
9. La ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi alle disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti il servizio. Dovrà ottemperare a tutte le norme legislative e regolamentari vigenti in materia di personale dipendente, ivi compreso quanto previsto dai relativi contratti collettivi nazionali e territoriale in vigore.

**CAPO II – SERVIZIO ASSISTENZA AGLI ALUNNI IN REFEZIONE E SULLO
SCUOLABUS**

ART. 7 OGGETTO DEL SERVIZIO

1. L'assistenza agli alunni dovrà svolgersi giornalmente per tutta la durata del servizio di trasporto e di refezione.
2. Il numero delle persone impiegate nel servizio di refezione e assistenza scolastica dalla ditta appaltatrice dovrà essere tale da garantire un servizio efficiente e di qualità, tempestivo ed ordinato.
3. Per il servizio di trasporto scolastico a Valtournenche dovrà essere garantita la presenza di un'assistente per ogni corsa dello scuolabus e di tutti i mezzi messi a disposizione dall'Amministrazione comunale per il trasporto scolastico, secondo gli orari che di seguito si espongono a titolo puramente indicativo:
 - tutti i giorni orario 7.15 - 9.00 / 16.15 - 18.15
 - mercoledì 7.15 - 9.00 / 12.20 - 13.10 / 16.15 - 18.15

Il numero delle corse sono organizzate in base alle iscrizioni al servizio e alle attività scolastiche.

4. Per il servizio di trasporto scolastico a Breuil-Cervinia dovrà essere garantita la presenza di un'assistente per ogni corsa effettuata dalla ditta appaltatrice del servizio pubblico utilizzata per il trasporto scolastico oppure all'occorrenza dai mezzi messi eventualmente a disposizione dall'Amministrazione comunale per il trasporto scolastico, secondo gli orari che di seguito si espongono a titolo puramente indicativo:
 - tutti i giorni orario 8.00 - 9.00 / 16.15 - 17.30
 - mercoledì 8.00 - 9.00 / 13.00 - 14.00

Il numero delle corse sono organizzate in base alle iscrizioni al servizio e alle attività scolastiche.

5. Le indicazioni di cui sopra sono esposte a titolo puramente orientativo in quanto gli orari del trasporto scolastico saranno definiti con precisione all'inizio dell'anno scolastico su indicazione della direzione didattica e potrebbero subire delle variazioni anche in base alle necessità che sorgessero legate alle attività scolastiche oppure a scioperi e ad assemblee sindacali.

ART. 8 OBBLIGHI E CONDIZIONI PRESTAZIONALI DELL'APPALTATORE - ASSISTENZA MENZA

1. La Ditta appaltatrice è interamente responsabile dell'assistenza agli alunni dal loro arrivo alla refezione, sino a quando gli stessi lasciano la refezione medesima. E', inoltre, responsabile di eventuali danni arrecati a persone e a cose durante l'orario del servizio.
2. Eventuali variazioni rispetto a quanto previsto al comma 1 dovranno essere formalmente concertate con l'appaltatore.
3. La Ditta tramite il proprio personale, deve:
 - a) eseguire tutte le operazioni necessarie per la preparazione e per la somministrazione dei pasti, apparecchiare la tavola, servire le razioni, sparecchiare, lavare, rigovernare e sistemare

stoviglie, arredi e pulire i locali adibiti ai servizi, nonché i servizi igienici ed eventuali aule adibite ad attività ludiche;

- b) fornire l'assistenza materiale ai minori affinché l'assunzione dei pasti e le operazioni di igiene pre- e post-pasto siano eseguite puntualmente;
- c) assicurare l'assistenza agli alunni, impartendo norme, consigli e raccomandazioni riguardanti l'educazione alimentare e, più in generale svolgendo funzioni educative intendendo la refezione come momento formativo nella giornata scolastica degli alunni;
- d) dopo il pasto, organizzare e attuare attività ludico-motorie sulla base del programma di animazione ludico-ricreativo di cui al successivo art. 9. Per tali attività svolte dal personale assistente la Ditta appaltatrice dovrà provvedere, a proprie cura e spese, ad assicurare una adeguata dotazione di materiale ludico, ricreativo e sussidi vari;
- e) la Ditta dovrà, inoltre, fornire il materiale di pronto soccorso per alunni e personale secondo quanto disposto dalla vigente normativa;
- f) la Ditta dovrà comunicare formalmente e tempestivamente al Comune eventuali irregolarità nel servizio, eventuali anomalie occorse, per cause di forza maggiore, durante l'erogazione del servizio nonché eventuali infortuni occorsi agli utenti.

ART. 9 GESTIONE DELL'ANIMAZIONE LUDICO-RICREATIVA

- 1. La Ditta aggiudicataria dovrà gestire il programma di animazione ludico-ricreativa da essa elaborato in sede di partecipazione alla gara secondo le indicazioni fornite dall'Amministrazione nelle linee che seguono.
- 2. Il programma di animazione ludico-ricreativa deve essere concepito in modo tale da offrire, ai minori frequentanti la refezione scolastica, una valida esperienza di vita e di refezione.
- 3. Nello specifico il programma dovrà:
 - a) prevedere un adeguato e sereno momento di convivialità con opportunità di socializzazione e di relazione finalizzata ad accrescere, nei minori il senso di responsabilità e di rispetto nei confronti degli altri, alla gestione delle conflittualità senza prevaricazioni e prepotenze in particolare nella prevenzione al bullismo;
 - b) proporre attività ricreative e di animazione in relazione ai tempi disponibili e agli spazi di riferimento interni ed esterni di coinvolgimento sia del singolo che del gruppo volti al raggiungimento dell'autonomia personale, della socializzazione, della comunicazione, del rilassamento, ecc.;
 - c) comprendere un intervento finalizzato ad assicurare elementi di educazione alimentare e conoscenza del cibo, riordino del tavolo, ecc. con approfondimenti rispetto alle tematiche della nutrizione;
 - d) prevedere anche un apposito programma per l'eventuale gestione di bimbi non abili.

ART. 10 OBBLIGHI E CONDIZIONI PRESTAZIONALI DELL'APPALTATORE - ASSISTENZA SCUOLABUS

1. La Ditta appaltatrice è interamente responsabile del servizio di accompagnamento degli alunni dal momento in cui salgono sul mezzo di trasporto sino al momento in cui scendono, ivi comprese le operazioni di salita e discesa ed eventuale attraversamento stradale; è, inoltre, responsabile di eventuali danni arrecati a cose e persone durante il trasporto sopra specificato.
2. La Ditta appaltatrice in particolare deve:
 - a) assicurare la presenza giornaliera del personale di accompagnamento;
 - b) sovrintendere alle operazioni di salita e discesa degli alunni dall'automezzo e all'assegnazione dei posti badando che tutti gli alunni occupino i posti a sedere;
 - c) al termine del viaggio di andata verso la scuola, il personale dovrà accompagnare i minori sino all'ingresso della scuola. Durante il viaggio di ritorno alle abitazioni, dovrà scendere per primo ad ogni fermata, attendere che tutti i minori siano scesi, sorvegliare l'attraversamento da parte degli alunni che debbono raggiungere l'opposto ciglio stradale e dare il segnale di partenza all'autista;
 - d) sorvegliare il comportamento dei minori in modo da garantire l'ordine e la regolarità del servizio, nonché l'incolumità dei trasportati;
 - e) sorvegliare il comportamento del conducente;
 - f) segnalare tempestivamente al Comune eventuali irregolarità nel servizio (ritardi, ecc.);
 - g) assicurarsi che a ricevere gli alunni delle scuole dell'infanzia vi siano sempre persone autorizzate dai genitori;
 - h) in caso di arrivo anticipato dei mezzi di trasporto scolastico rispetto all'orario di apertura delle scuole un assistente, dovrà prestare assistenza ai bambini fino all'apertura delle scuole;
 - i) in caso di arrivo posticipato dei mezzi di trasporto scolastico rispetto all'orario di chiusura delle scuole un assistente dovrà prestare assistenza ai bambini fino all'arrivo dei mezzi di trasporto;
 - j) provvedere a proprie cura e spese a fornire agli assistenti biglietti di viaggio e/o abbonamenti laddove necessari per lo svolgimento dei servizi (es. Autobus per servizio a Breuil-Cervinia;
 - k) provvedere a proprie spese e cura a fornire per i servizi di assistenza cellulari di servizio il cui numero dovrà essere obbligatoriamente comunicato al Comune per la gestione del servizio secondo quanto specificato nel presente articolo.

CAPO III - NORME COMUNI

ART. 11 DURATA DEL CONTRATTO E SOSPENSIONE PERIODICA DEI SERVIZI

1. La durata del presente contratto è di anni **4 (quattro)**: periodo dal 01/09/2022 al 31/08/2026.
2. E' fatto salvo il diritto di recesso anticipato da parte dell'Amministrazione qualora entro il

COMUNE DI VALTOURNENCHE

termine della scadenza dei primi 12 mesi, da considerare come periodo di prova, il servizio risultasse, a giudizio motivato dell'Amministrazione, eseguito in maniera non soddisfacente (cfr. art. 26 del presente capitolato).

3. La ditta aggiudicataria deve assumere il servizio inderogabilmente in data 01/09/2022, anche nelle more della stipulazione del contratto d'appalto. Nell'ipotesi di mancata stipula sono liquidati solo i servizi effettuati nel periodo.
4. Il contratto di servizio potrà essere rinnovato, a insindacabile giudizio dell'Ente, per un periodo massimo di ulteriori di anni 2 **(due)**: periodo dal 01/09/2026 al 31/08/2028, anche in funzione disgiunta tra loro di anno in anno.
5. È altresì facoltà del responsabile del procedimento ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. 50/2016 e smi di prorogare il contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente e comunque entro un periodo massimo di mesi 6 (sei).
6. La concessione di rinnovo contrattuale sarà formalizzata mediante la stipula di nuovo/i contratto/i, ai sensi di legge, e sarà subordinata al rispetto delle seguenti condizioni:
 - a. L'appaltatore dovrà dimostrare di aver prestato un servizio efficiente e soddisfacente;
 - b. L'appaltatore non dovrà aver contravvenuto, in maniera grave, alle vigenti condizioni contrattuali in corso di esecuzione del servizio;
 - c. L'appaltatore dovrà presentare i medesimi requisiti di ordine generale e professionale richiesti per la partecipazione alla presente procedura;
 - d. Le condizioni contrattuali dovranno rimanere invariate, ovvero dovranno essere applicate dalla ditta appaltatrice condizioni complessivamente più vantaggiose rispetto al contratto originario.
7. Al termine del periodo contrattuale e del suo eventuale periodo di rinnovo e/o proroga, il contratto scade di pieno diritto, senza necessità di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.
8. Il contratto può essere sospeso o risolto in qualsiasi momento da parte dell'Amministrazione, con preavviso di almeno trenta giorni, a mezzo lettera raccomandata o PEC qualora:
 - la stazione appaltante provveda al servizio oggetto del presente contratto in economia diretta;
 - si verifichi una delle situazioni di cui agli artt. 24, 25 e 26 del presente capitolato.
9. I servizi di cui ai Capi I e II seguono l'andamento dell'anno scolastico e pertanto si intendono sospesi nei periodi previsti dal calendario scolastico ovvero nei periodi comunicati dal competente ufficio comunale;
10. Il confezionamento del pasto per l'asilo nido e il miniclub dovrà essere sempre garantito fatto salvo i giorni di chiusura del servizio prevalente di asilo nido.

ART. 12 INDICAZIONE DEL PREZZO E ADEGUAMENTO PERIODICO

1. I valori del servizio sono i seguenti:

- a. **Costo unitario pasto € 8.53** (omnicomprensivo di tutti i costi incidenti sul pasto quali: approvvigionamento di tutti i prodotti escluso il “fresco”, cuoche e aiuto cuoche, assistenza mensa, pulizia cucine e refettori, trasporto cibo alla Villa del Seminario, ecc. ecc) per n. 25.500 pasti annui stimati = € 217.515,00 oltre IVA di legge annui, inclusi oneri per la sicurezza per € 1.087,58;
- b. **Costo unitario orario servizio pulizie scuole infanzia e primaria e assistenza scuolabus € 24,13** X n. 5.900 ore stimate anno = € 142.367,00 oltre IVA di legge, inclusi oneri per la sicurezza per € 711,84;
- c. **Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso € 1.799,41 annui**

L'importo annuo complessivo presunto è pari a € 359.882,00 oneri per la sicurezza inclusi e IVA esclusa.

Gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso verranno fatturati una volta all'anno, al termine di ciascuna annualità: 31/08, con apposita specifica fattura.

Il valore complessivo dell'appalto ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D.Lgs. 50/2016 e smi per il periodo 01/09/2022-31/08/2026 (€ 1.432.330,36) + proroga per anni due, anche disgiunti, fino al 31/08/2028 (€ 716.165,18) + proroga tecnica fino al 28/02/2029 (€179.041,30) è pari a € 2.327.536,84 esclusi oneri per la sicurezza (€ 11.696,17) e IVA di legge.

Si evidenzia che il dato riferito al numero dei pasti e delle ore di pulizia scuole e assistenza scuolabus da erogarsi per anno scolastico, sono calcolati in via presuntiva al fine di determinare la base d'asta e sono pertanto suscettibili di variazioni in positivo o in negativo. L'aggiudicatario non potrà chiedere variazioni alle condizioni pattuite ed al prezzo offerto.

Ai fini contrattuali la percentuale di ribasso offerta dall'aggiudicatario sarà applicata ai singoli costi unitari di cui ai precedenti punti a) e b).

Il corrispettivo dovuto alla Ditta appaltatrice verrà calcolato mensilmente moltiplicando il prezzo del pasto, al netto del ribasso offerto in sede di gara, per i pasti effettivamente erogati, sommato al prezzo orario, al netto del ribasso offerto in sede di gara, per le ore di effettivo servizio prestato per pulizia scuole dell'infanzia e primaria e assistenza scuolabus.

Gli importi di gara sono onnicomprensivi di ogni e qualsiasi spesa nessuna esclusa e si riferiscono ai servizi eseguiti a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali.

2. Gli importi UNITARI del presente appalto sono i seguenti:

- a) **COSTO UNITARIO PASTO** (omnicomprensivo di tutti i costi incidenti sul pasto quali: approvvigionamento di tutti i prodotti escluso il “fresco”, cuoche e aiuto cuoche, assistenza mensa, pulizia cucine e refettori, trasporto cibo alla Villa del Seminario, ecc. ecc) **€ 8.53** al

netto di IVA e comprensivo di oneri per la sicurezza pari a € 0,04 non soggetti a ribasso d'asta;

- b) **COSTO UNITARIO ORARIO** (servizio di assistenza scuolabus e pulizie scuole infanzia e primaria e assistenza scuolabus - ore annue presunte n. 5.900) **€ 24,13** al netto di Iva e comprensivo di oneri per la sicurezza pari a € 0,12 non soggetti a ribasso d'asta;

11. I concorrenti dovranno presentare la propria offerta economica in ribasso percentuale rispetto all'importo a base d'asta di € 1.432.330,36 (IVA esclusa e oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso di € 7.197,64 esclusi).
12. La percentuale di ribasso offerta per l'importo a base di gara si intende che dovrà essere applicata all'importo del costo unitario del pasto e al costo unitario orario per i servizi di pulizia scuole primaria e infanzia e assistenza scuolabus.
13. Gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso verranno fatturati una volta all'anno, al termine di ciascuna annualità periodo: 31/08, con apposita specifica fattura.
14. A decorrere dalla seconda annualità, ai sensi del D.L. 27 gennaio 2022 n. 4 (Decreto sostegni-ter), è prevista la revisione sui prezzi unitari offerti, di cui all'art. 106 comma 1 lett. A) del D.Lgs. 50/2016 e smi. La revisione verrà operata tenuto conto della variazione percentuale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) al netto dei tabacchi, con riferimento al mese di agosto. La richiesta di adeguamento dei prezzi dovrà essere rivolta al Comune mediante Posta Elettronica Certificata protocollo@pec.comune.valtournenche.ao.it al termine di ciascuna annualità - 31/08 - e dovrà essere adeguatamente motivata ed eventualmente corredata della documentazione comprovante gli aumenti.

ART. 13 VARIANTI E SERVIZI COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVI

1. Le modifiche del contratto durante il periodo di efficacia sono regolate dall'art. 106 del D. Lgs. 50/2016 e smi.
2. La ditta appaltatrice è tenuta ad eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale non comportanti maggiori oneri per l'esecutore e che siano ritenute opportune e necessarie dalla Stazione Appaltante. La ditta è tenuta ad eseguire tali prestazioni agli stessi patti , prezzi e condizioni del contratto originario senza diritto ad alcuna indennità o compenso di sorta fatta eccezione in caso di incremento della prestazione del corrispettivo per la maggiore quantità di servizi resi.

ART. 14 CONDIZIONI DI ESECUZIONE – HACCP – SERVIZIO IN CASO DI SCIOPERO

1. Sono a carico dell'appaltatore:

COMUNE DI VALTOURNENCHE

- a) la fornitura del vestiario e dei DPI ai dipendenti e le assicurazioni di legge sul personale e quella dei suoi eventuali collaboratori e/o dipendenti, essendo il Comune espressamente manlevato da qualsiasi responsabilità in merito;
- b) la fornitura di Tutti i prodotti alimentari di qualità superiore , necessari per la preparazione e somministrazione dei pasti come da menù per es. tutti i surgelati, incluse verdure surgelate, tutti i salumi, latticini e formaggi, farine, olio, olio evo, pasta e riso, biscotti, fette biscottate, spezie e aromi diversi, pane grattugiato, pelati, legumi, ecc ecc.ai sensi dell'art. 1 commi da 6 a 13;
- c) il ricevimento, il controllo della qualità e la conservazione degli alimenti, la preparazione di pasti non preconfezionati e la distribuzione giornaliera ai minori delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado, ai bimbi dell'asilo nido e ai fruitori del miniclub oltre che al personale insegnante e ad ogni altro fruitore avente diritto al pasto;
- d) il rispetto delle specifiche di cui ai "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari";
- e) lo svolgimento di attività di assistenza durante il pasto e di attività ludico ricreative e di igiene dentale dopo il pasto agli alunni delle scuole primarie;
- f) il servizio, a proprie spese, di pulizia e di sanificazione della cucina e dei refettori delle scuole e del lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria e delle attrezzature specifiche;
- g) il servizio, a proprie spese, di pulizia e di sanificazione degli edifici scolastici e servizi annessi e parti esterne adiacenti a Valtournenche Capoluogo e a Breuil-Cervinia nonché del refettorio della Scuola Secondaria di I° grado in Frazione Muranche come indicato in precedenza;
- h) il servizio di rilevazione delle presenze agli alunni e degli insegnanti e di altri fruitori aventi diritto in ciascuna delle scuole: infanzia, primaria e secondaria di I° grado a Valtournenche e delle scuole a Breuil-Cervinia: infanzia e primaria, inclusi asilo nido e miniclub;
- i) la consegna , entro il giorno 3 (tre) di ciascun mese, per il tramite dell'assistente incaricata dalla Ditta stessa, al Comune dell'elenco nominativo delle presenze contenente il numero dei pasti effettivamente erogato a ciascun fruitore nel mese precedente;
- j) provvedere, per il tramite dell'assistente incaricata dalla Ditta stessa, a raccogliere giornalmente il corrispettivo per i pasti erogati, unitamente ai buoni pasto, se nel caso, ad insegnanti e ad eventuali altri fruitori, per es. insegnanti supplenti per la successiva tassativa consegna al comune entro il giorno 3 (tre) del mese successivo;
- k) lo svolgimento delle attività di assistenza al trasporto scolastico;
- l) la fornitura agli assistenti di biglietti di viaggio e/o abbonamenti per il servizio svolto su autobus di linea;
- m) la fornitura agli assistenti di cellulare di servizio come sopra specificato;
- n) l'applicazione dei piani di emergenza eventualmente disposti a carico dei minori;
- o) la fornitura di materiali ludico ricreativi e per attività creative e sussidi formativi occorrenti per

le attività di assistenza e legati ai progetti di cui alla valutazione tecnica del disciplinare di gara;

- p) la fornitura di materiali e prodotti di pulizia occorrenti per tutti i servizi di pulizia stessi, ivi compresa la fornitura di materiale igienico di consumo (carte igienica, asciugamani di carta, sapone liquido, tovaglioli di carta tessuto monouso, ecc.);
 - q) provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature in uso alla ditta e risultanti da verbale di consegna;
 - r) provvedere alla derattizzazione eventualmente necessaria e richiesta dall'Amministrazione comunale nelle strutture dei Poli scolastici di Breuil-Cervinia e di Valtournenche e del refettorio presso "Villa del Seminario"
 - s) tutti gli obblighi previsti nel presente capitolato e negli atti di gara allegati, nessuno escluso.
- 2. La ditta appaltatrice dovrà curare la stesura, l'aggiornamento e assicurare il rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di Autocontrollo HACCP provvedendo ai necessari aggiornamenti dello stesso, comprensivo delle metodiche di rintracciabilità;
 - 3. Sarà cura della ditta appaltatrice segnalare il nominativo del responsabile tecnico del servizio e un referente operativo per Valtournenche e per Breuil-Cervinia. Il medesimo dovrà essere reperibile per tutta la giornata lavorativa nei giorni di attuazione del servizio di refezione e di trasporto. In caso di inadempienza si applicheranno le penali di cui all'art. 24 e segg.
 - 4. I servizi di refezione ed assistenza scolastica dovranno essere effettuati tutti i giorni feriali. Sono esclusi i periodi di vacanza e di sospensione delle attività scolastiche nonché i giorni di sciopero nell'ambito della scuola, fatte salve esplicite richieste da parte dell'amministrazione Comunale che dovranno comunque essere concordate con la ditta.
 - 5. In caso di scioperi da parte del personale scolastico o di altre interruzioni si avviserà la ditta con congruo anticipo.
 - 6. In caso di adesione a sciopero da parte del personale della ditta appaltatrice dovranno comunque essere garantiti i servizi oggetto del presente appalto.

ART. 15 CAUSE DI FORZA MAGGIORE E SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

- 1. La ditta aggiudicataria, così come il Comune, non sarà ritenuta responsabile di eventuali interruzioni del servizio dovute a cause di forza maggiore.
- 2. Per "cause di forza maggiore" si intendono gravi calamità naturali, interruzione totale dell'energia elettrica, spostamento della sede o di altre circostanze speciali che impediscano l'esecuzione o la realizzazione a regola d'arte del servizio, che dovranno comunque essere comunicate tempestivamente alla controparte, pena il risarcimento dei danni.

3. Qualora ci sia interruzione del servizio per causa di forza maggiore il Responsabile del Servizio tempestivamente informato, provvederà alla sospensione dell'esecuzione del contratto secondo quanto previsto dalla normativa.

ART. 16 CLAUSOLA DI RIASSUNZIONE - PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE –

1. Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. l'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente, qualora disponibili, il personale operante alle dipendenze di altra Ditta già affidataria del medesimo servizio, secondo quanto previsto dalle leggi vigenti e dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate.
2. Ai sensi dell'art. 30 comma 4 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. al personale impiegato oggetto del presente appalto è applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulato dalle associazioni dei lavoratori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto svolta dall'impresa anche in maniera prevalente.
3. La ditta non potrà scendere al di sotto del compenso previsto o da eventuali accordi salariali interni più favorevoli, corrispondenti ai profili degli operatori impiegati, pena la risoluzione immediata del rapporto contrattuale. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere documentazione relativa ai rapporti contrattuali tra la ditta e i suoi dipendenti impegnati nel servizio.
4. Per i diversi servizi, con personale da reperire preferibilmente sul territorio comunale, sarà ammesso personale sprovvisto dei titoli, purché in possesso di documentata esperienza.
5. Tutto il personale della ditta appaltatrice addetto a qualsiasi titolo al servizio, dovrà sottoporsi agli accertamenti sanitari richiesti dalle vigenti disposizioni sanitarie.
6. Prima dell'inizio del servizio e per eventuali successive assunzioni o sostituzioni del personale, la Ditta appaltatrice, dovrà inviare al Comune l'elenco dei nominativi del personale in servizio, della loro collocazione, con le indicazioni delle mansioni espletate, del tipo di rapporto contrattuale, del livello e del monte ore, dando assicurazioni della regolarità dei singoli rapporti di lavoro. Dovrà inoltre comunicare nel corso dell'appalto le assenze del personale per malattia, infortunio, ferie, ecc. Per i diversi servizi la ditta si impegna a provvedere alle sostituzioni del personale assente per malattia, ferie, permessi, ecc. nonché alle sostituzioni temporanee, anche a mezzo del personale già in servizio se disponibile.
7. Il personale addetto ai servizi sarà dipendente della ditta appaltatrice e dovrà essere sufficiente per il totale ed esatto adempimento delle prestazioni contemplate nel presente capitolato. La ditta assuntrice ha il dovere di regolare la capacità ed il numero del personale in maniera che le prestazioni siano compiute con le modalità ed i termini di cui al presente capitolato d'appalto

garantendo altresì l'interscambiabilità dei ruoli nelle strutture. La suddivisione delle unità di personale per i servizi presso le strutture dovrà essere condivisa con il Comune.

8. La ditta appaltatrice dovrà applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio contemplato dal presente appalto, tutte le norme vigenti per l'assicurazione sugli infortuni, la previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge o dai contratti collettivi di lavoro ed accordi integrativi previsti per le ditte della categoria.
9. La violazione alla normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà titolo all'Amministrazione comunale a dichiarare la risoluzione del contratto.
10. La ditta assuntrice è, inoltre, obbligata ad adottare tutte le cautele che valgono ad assicurare e salvaguardare l'incolumità del personale addetto ai lavori, sollevando in ogni caso l'amministrazione comunale da ogni responsabilità civile e penale anche rispetto ai terzi.
11. Il personale impiegato è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio nonché la tutela della privacy, ai sensi della normativa vigente e della deontologia professionale.
12. La ditta appaltatrice si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui gli operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.
13. Nell'esecuzione delle proprie prestazioni, il personale della ditta dovrà usare la massima diligenza.
14. Di ogni danneggiamento causato alle cose dell'Amministrazione comunale o anche a terzi, da ascrivere a incuria o disattenzione del personale della ditta, è responsabile la ditta appaltatrice di fronte all'Amministrazione comunale, la quale è autorizzata a rivalersi per l'intero ammontare del danno anche in occasione dei pagamenti dei corrispettivi dovuti.
15. La ditta è tenuta a rispettare le norme di cui al D.Lgs. 81/08 e ss. mm. e ii. in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro.
16. Il personale deve essere in regola con le disposizioni di legge in materia sanitaria ove previste.
17. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di operare tutti i controlli che riterrà opportuni.
18. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore di trasferire altrove il personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi.
19. E' onere dell'appaltatore provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro nonché controllare che tutte le norme igieniche siano rigorosamente rispettate.
20. L'appaltatore dovrà istruire e responsabilizzare il proprio personale, assicurare una formazione adeguata anche in relazione ai progetti presentati, controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e d'igiene del lavoro, fornire all'Amministrazione comunale tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui viene a conoscenza, anche non dipendente dall'attività appaltata, che possa essere fonte di pericolo.
21. La ditta dovrà fornire il materiale di pronto soccorso per il personale e per i fruitori dei servizi.

ART. 17 DISCIPLINA DEL SUBAPPALTO

L'affidamento in subappalto è consentito alle condizioni previste dall'art. 105 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti e la percentuale del servizio/fornitura che intende subappaltare. In mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato. L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

ART. 18 ULTERIORI OBBLIGHI DITTA APPALTATRICE

1. L'appaltatore dovrà:
 - a) prevedere un incontro con il Responsabile del servizio prima dell'inizio del servizio in relazione al precedente art. 16 e in ordine ai programmi proposti in sede di gara e anche al fine di stabilire i rapporti che la ditta dovrà intrattenere con gli uffici del Comune;
 - b) inviare all'Ufficio dei servizi scolastici e sociali, prima dell'inizio dell'attività, l'elenco di tutto il personale operante con i rispettivi recapiti telefonici affinché durante i servizi possano sempre essere reperibili o in alternativa che gli stessi vengano dotati di cellulari di reperibilità;
 - c) garantire un corretto scambio informativo e relazionale tra il personale operante e l'Ufficio dei servizi scolastici e sociali del Comune ed eventualmente con il RUP;
 - d) garantire il corretto funzionamento del sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze e di incasso e adeguarsi alle modalità di rilevazione delle presenze legate eventualmente a diverse esigenze dell'Amministrazione comunale;
 - e) informare tempestivamente il Comune di qualsiasi situazione anomala si verificasse durante l'erogazione dei servizi, naturalmente dopo aver messo in atto tutte le eventuali operazioni relative alla sicurezza e/o al pronto intervento e/o al pronto soccorso.

ART. 19 CONTROLLI

1. La stazione appaltante provvede alla vigilanza e al controllo sull'esecuzione dei servizi a mezzo dei propri competenti uffici, cui spetta comunicare direttamente all'appaltatore le disposizioni e gli ordini di servizio.
2. L'appaltatore deve sottostare a tali disposizioni e ordini di servizio.
3. Gli incaricati del controllo hanno accesso in qualsiasi momento ai luoghi dove sono eseguiti servizi, anche durante la loro esecuzione.
4. In nessun caso e per nessun motivo la mancanza di controllo può essere addotta quale giustificazione per una non corretta esecuzione dei servizi.
5. In caso di inadempienza degli impegni contrattuali assunti dall'appaltatore, la stazione appaltante, attraverso i propri organi di vigilanza e controllo, ha la facoltà di rilevare e segnalare le carenze. Queste, una volta notificate, devono essere eliminate dalla ditta aggiudicataria entro i termini fissati, tenuto conto della natura e della quantità dei lavori da eseguire.
6. La stazione appaltante ha altresì la facoltà di ordinare e fare eseguire d'ufficio, a danno dell'appaltatore, quanto necessario per il regolare svolgimento dei servizi qualora il medesimo, già

diffidato, non ottemperi alle disposizioni impartite nel termine assegnato, e ciò fatta salva l'applicazione delle penalità di cui al successivo articolo 24.

7. Il comune potrà autorizzare rappresentanti dei genitori a presenziare al momento della refezione, dandone preventiva comunicazione alla ditta.
8. Il comune potrà altresì attivare procedure di “*customer satisfaction*” presso l’utenza al fine di verificare il grado di gradimento del servizio.

ART. 20 STIPULA DEL CONTRATTO E RELATIVE SPESE

1. La stipula del contratto d'appalto avverrà in conformità al disposto degli artt. 32 e 33 del D.Lgs. 50/2016.
2. L'appaltatore è tenuto a stipulare il contratto nei termini stabiliti dalla stazione appaltante.
3. La sottoscrizione del contratto e dei suoi allegati da parte dell'appaltatore 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 e di opere pubbliche in quanto applicabili.
4. Sono a carico dell'appaltatore, 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 alla stazione appaltante prima della stipula del contratto stesso.
5. L'inizio del servizio deve essere comunque assicurato anche in pendenza della stipulazione del contratto senza nessun ulteriore onere per la stazione appaltante, in tal caso si procede alla redazione di apposito verbale di avvio dell'esecuzione del.

ART. 21 GARANZIE

1. Come esplicitato nel Disciplinare di Gara, con esplicito riferimento agli artt. 93 e 103 del D.Lgs. 50/2016 e smi.

ART. 22 RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E VERSO PRESTATORI D'OPERA

1. L'appaltatore è responsabile verso la stazione appaltante del buon andamento di tutti i servizi da essa assunti e della disciplina dei suoi dipendenti.
2. L'appaltatore si assume ogni responsabilità, civile e penale, contrattuale ed extracontrattuale comunque connessa, anche indirettamente, alla gestione del servizio, sollevando la stazione appaltante da qualsivoglia responsabilità civile o penale e da ogni pretesa di terzi.
3. L'appaltatore deve dunque, rispondere direttamente dei danni provocati nell'esecuzione del servizio, alle persone e alle cose di proprietà della stazione appaltante o di terzi.
4. A tale proposito l'appaltatore deve stipulare adeguate polizze assicurative che tengano indenni la stazione appaltante da tutti i rischi connessi con l'esecuzione del servizio, ovvero:
 - polizza assicurativa RCT per i rischi inerenti la gestione del servizio nella quale sia

COMUNE DI VALTOURNENCHE

esplicitamente indicato il Comune di Valtournenche quale “terzo” a tutti gli effetti di legge, con un massimale non inferiore a € 2.000.000,00 per singolo sinistro o evento dannoso e € 1.000.000,00 per persona con validità non inferiore alla durata contrattuale.

- polizza assicurativa per il personale dipendente R.C.O con massimale unico non inferiore a € 2.000.000,00 con limite di € 1.000.000,00 per dipendente infortunato.
5. Qualora l'Assuntore fosse già provvisto di un'idonea polizza assicurativa con primario istituto assicurativo a copertura del rischio da responsabilità civile di cui al presente articolo, dovranno comunque essere rispettate le prescrizioni contenute nel presente Capitolato speciale d'appalto.
 6. Le polizze unitamente alle quietanze di pagamento devono essere trasmesse alla stazione appaltante ai fini della stipula del contratto di appalto. Queste ultime devono essere presentate con la periodicità prevista dalla polizza stessa al fine di verificare il permanere della validità nel corso del servizio.
 7. Fatti salvi gli interventi in favore dell'appaltatore da parte di società assicuratrici, lo stesso risponderà 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 della stazione appaltante.
 8. Qualora l'appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento le coperture assicurative sopra riportate, condizione essenziale per l'Amministrazione comunale, il contratto sarà risolto di diritto e l'importo corrispondente sarà trattenuto dalla cauzione prestata, quale penale, e fatto salvo l'obbligo del maggior danno subito.

ART. 23 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E VERIFICA DI CONFORMITÀ

1. Il responsabile del procedimento di affidamento del presente appalto nonché responsabile della sua esecuzione, è individuato nella persona del funzionario Camaschella Cristina Maria – responsabile dell'area servizi SCTC.
2. Al responsabile dell'esecuzione sono attribuite le funzioni di vigilanza sulla corretta esecuzione del contratto ivi compreso il controllo sui livelli di prestazione, di qualità e di prezzo.
3. Il contratto è soggetto a verifica di conformità al fine di accertarne la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni e ai termini stabiliti nel contratto.
4. E' fatta salva la possibilità di effettuare controlli a campione con modalità comunque idonee a garantire la verifica dell'esecuzione contrattuale.
5. Il certificato di verifica di conformità o, sussistendone i presupposti, l'attestazione di regolare esecuzione sono rilasciati in conformità della normativa vigente in materia.

ART. 24 INADEMPIENZE E PENALI

1. La stazione appaltante può adottare nei confronti dell'appaltatore le seguenti sanzioni, a seconda della gravità delle violazioni e il numero delle stesse:

COMUNE DI VALTOURNENCHE

- a. contestazione;
 - b. richiamo scritto;
 - c. allontanamento del Responsabile tecnico del servizio, di suoi assistenti, di preposti, di operatori o personale alle dipendenze sotto qualsiasi titolo;
 - d. risoluzione del contratto.
2. Qualora, in occasione dei controlli effettuati ai sensi del presente capitolato siano rilevate inadempienze da parte della ditta aggiudicataria, riguardanti la mancata o inesatta esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, l'ufficio comunale competente procede, eventualmente previa audizione, all'immediata contestazione formale dei fatti rilevati, invitando l'appaltatore a formulare le proprie contro deduzioni entro il termine perentorio di 7giorni.
3. Nel caso in cui l'appaltatore non fornisca controdeduzioni nel termine assegnato o fornisca elementi inidonei a giustificare le inadempienze contestate, è applicata dall'Ente, in ragione della loro gravità, una penale commisurata fino al massimo giornaliero applicabile pari al 1‰ del valore contrattuale, ovvero:
- a) ogni ritardo frapposto all'inizio dei servizi comporta l'applicazione della penale massima di € 1.000,00 per ogni giorno di ritardato inizio; la stessa penalità è applicata in caso di ingiustificata interruzione.
 - b) la mancata esecuzione anche parziale di ogni singolo servizio qui richiesto comporta l'applicazione della penale massima di € 1.000,00 su base giornaliera.
 - c) per qualsiasi altra violazione ai patti contrattuali nonché per anomalie del funzionamento o per valutazione negativa del servizio non espressamente indicate nel presente articolo: da € 100,00 a € 2.500,00 secondo la gravità dei fatti.
 - d) nel caso l'Amministrazione comunale provveda direttamente a riparare i danni alle attrezzature cagionati dall'appaltatore, a quest'ultimo verrà applicata una penale del 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.
 - e) nel caso di recidiva le penalità sono raddoppiate.
4. Tali penali possono essere applicate anche più volte, una per ogni diversa inadempienza contestata.
5. Al verificarsi di carenze lievi, ma solo nel caso in cui le stesse non si presentino con frequenza tale da provocare le lamentele degli utenti, e posto comunque che l'appaltatore abbia dimostrato il miglior zelo e tempestività nel provvedere a ripristinare le condizioni di normalità, la penale può essere ridotta fino a 1/2 del minimo indicato.
6. Non sono applicate penali per cause di forza maggiore, che vanno comunque documentate e che in nessun caso possono protrarsi oltre i tre giorni.
7. Nel caso di inadempienze gravi, ovvero meno gravi ma ripetute, la stazione appaltante ha la facoltà, previa intimazione scritta alla ditta aggiudicataria, di risolvere il contratto, come previsto al successivo articolo 25.

8. L'applicazione della penalità, eventualmente anche come trattenuta sulle fatture emesse, non estingue il diritto di rivalsa della stazione appaltante nei confronti dell'appaltatore per eventuali danni patiti, né il diritto di rivalsa di terzi, nei confronti dei quali l'appaltatore rimane comunque e in qualsiasi caso responsabile per eventuali inadempienze.
9. Per l'applicazione delle disposizioni contenute nel presente articolo, la stazione appaltante può rivalersi su eventuali crediti della ditta aggiudicataria, nonché sul deposito cauzionale, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.
10. E' fatto altresì salvo il diritto dell'Amministrazione all'incameramento della cauzione definitiva e al risarcimento dell'eventuale ulteriore danno.

ART. 25 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Fatta salva l'applicazione dei provvedimenti di cui al precedente articolo 24 la stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto con semplice comunicazione scritta e previa diffida ad adempiere ai sensi degli artt. 1453 e 1454 Cod. Civ. nei seguenti casi:
 - a. per scioglimento, cessazione o fallimento dell'appaltatore. In caso di fallimento, il contratto sarà risolto, salvo le ragioni di indennizzo all'Amministrazione comunale, con privilegio sulla cauzione depositata;
 - b. per scioglimento da parte dell'Autorità governativa (se cooperativa);
 - c. per sospensione del servizio per oltre 48 ore, eccetto che per cause di provata forza maggiore;
 - d. per abituali negligenze o deficienze del servizio, regolarmente accertate e notificate, che, a giudizio della stazione appaltante, compromettano gravemente l'efficienza del servizio stesso o siano tali da determinare rischi igienico-sanitari;
 - e. in caso di grave inadempimento e di penali per un importo complessivo superiore al 10% del valore del contratto;
 - f. ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
 - g. contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale dell'appaltatore;
 - h. per grave negligenza o frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
 - i. quando l'aggiudicatario si rende colpevole di frode;
 - j. per subappalto non autorizzato;
 - k. per sopravvenute cause di esclusione o cause ostative legate alla legislazione antimafia;
 - l. per sopravvenuta condanna definitiva del legale rappresentante per un reato contro la pubblica amministrazione, che precluda la capacità di contrarre con la pubblica amministrazione;
 - m. 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 dell'appaltatore;
 - n. qualora l'appaltatore non sia in grado di provare le coperture assicurative indicate al

precedente art. 22;

- o. per sopravvenuta mancanza, anche parziale, dei requisiti richiesti dalle normative nazionali o regionali per l'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto;
 - p. per ogni altra grave inadempienza ai termini dell'articolo 1453 del Codice Civile;
 - q. per violazioni delle norme sulla prevenzione infortuni, sulle assicurazioni obbligatorie del personale, in materia retributiva, contributiva previdenziale, assistenziale, assicurativa e sanitaria per il personale dipendente o soci lavoratori di cooperative;
 - r. per mancata osservanza della clausola di riassunzione di cui all'art. 16.
 - s. in tutti gli altri casi previsti dal presente Capitolato e dai suoi allegati;
 - t. ogni altra inadempienza eventualmente non contemplata nel presente capitolato, o fatto, che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1456 del C.C.
2. Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto l'appaltatore, 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 dalla stazione appaltante, per il rimanente periodo contrattuale.
 3. Nel caso di sospensione, anche parziale, dei servizi, la stazione appaltante ha facoltà di provvedere, direttamente ovvero mediante altro operatore economico, alla continuazione degli stessi con addebito all'appaltatore delle spese e delle eventuali penalità.
 4. Qualora, senza giustificato motivo e/o giusta causa, l'appaltatore dovesse risolvere il contratto prima della scadenza convenuta, la stazione appaltante 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.
 5. All'atto della risoluzione, la stazione appaltante liquida il conto finale dei servizi eseguiti, detratte le somme per eventuali sanzioni, penali e per il risarcimento dei danni. In ogni caso non saranno 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.
 6. Contro la decisione di risoluzione adottata dalla stazione appaltante è data facoltà alla ditta aggiudicataria di ricorrere al Giudice Ordinario.
 7. Per tutte le controversie che dovessero insorgere nell'interpretazione ed esecuzione del contratto è competente il Foro di Aosta.

ART. 26 RECESSO

1. L'appaltatore è tenuto all'accettazione in qualsiasi momento del recesso unilaterale dal contratto ex art. 1671 cod. civ., salvo l'obbligo del preavviso indicato al comma 3, qualora l'Amministrazione intenda provvedere diversamente in merito all'esecuzione, totale o parziale, del servizio assegnato, in relazione a modifiche normative e/o organizzative nel settore, o qualora intenda procedere alla costituzione di una società mista per la gestione del servizio. In tal caso verrà data anche opportuna informazione alle Organizzazioni Sindacali dei lavoratori.

2. L'Amministrazione può inoltre risolvere il contratto d'appalto nei seguenti casi non imputabili all'appaltatore:
 - a) per motivi di pubblico interesse ovvero nel caso di mutamento della situazione di fatto o di nuova valutazione dell'interesse pubblico originario;
 - b) in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi delle facoltà concesse dal codice civile.
 - c) qualora alla scadenza dei primi 12 mesi, da considerare come periodo di prova, il servizio risultasse, a giudizio motivato dell'Amministrazione, eseguito in maniera non soddisfacente.
3. Tale facoltà di recesso è esercitata per iscritto, mediante invio di apposita comunicazione a mezzo di raccomandata A/R o PEC con preavviso di tre mesi. Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi 15 giorni dal ricevimento di detta comunicazione.
4. In tutti i casi dei precedenti commi, l'appaltatore concorderà un equo indennizzo con l'Amministrazione corrispondente a quanto segue:
 - prestazioni già eseguite dall'appaltatore al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso così come attestate dal verbale di verifica redatto dall'Amministrazione;
 - spese sostenute dall'appaltatore in ragione del contratto d'appalto e opportunamente documentate.
5. L'appaltatore può richiedere il recesso del contratto, in qualunque momento previa comunicazione scritta a mezzo di raccomandata A/R o PEC con preavviso di tre mesi, in caso di impossibilità ad eseguire la prestazione per causa non imputabile allo stesso secondo le disposizioni del codice civile (artt. 1218 "Responsabilità del debitore", 1256 "Impossibilità definitiva e temporanea", 1463 "Impossibilità totale", 1464 "Impossibilità parziale" cod. civ.). Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi 15 giorni dal ricevimento di detta comunicazione.
6. In tale eventualità l'appaltatore è vincolato all'espletamento delle mansioni a suo carico, nessuna esclusa, sino alla data del recesso.

ART. 27 PAGAMENTI - SOSPENSIONE – OBBLIGO DI TRACCIABILITA' FINANZIARIA

1. Il corrispettivo per i servizi effettivamente resi sarà liquidato dall'Amministrazione comunale a fronte di regolare fattura elettronica (ai sensi della Legge 22 dicembre 2011, n. 214) su base mensile posticipata.
2. Il pagamento avverrà, previa verifica della regolarità contributiva (DURC), a bonifico bancario o postale entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura al protocollo dell'Ente, previa verifica della correttezza delle prestazioni da parte del direttore dell'esecuzione.
3. Qualora l'appaltatore risulti inadempiente con il versamento dei contributi sopra indicati e con il pagamento delle retribuzioni correnti dovute in favore del personale addetto al servizio appaltato, compresi i soci lavoratori, se trattasi di società cooperativa, l'Amministrazione procederà alla sospensione del pagamento del corrispettivo ed assegnerà all'Impresa aggiudicataria il termine massimo di venti giorni entro il quale dovrà procedere alla regolarizzazione della sua posizione.

4. Il pagamento del corrispettivo sarà nuovamente effettuato ad avvenuta regolarizzazione comprovata da idonea documentazione.
5. L'appaltatore non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento di danni o riconoscimento di interessi per detta sospensione dei pagamenti dei corrispettivi.
6. Qualora l'appaltatore non adempia entro il suddetto termine, l'Amministrazione attiverà la procedura per effettuare gli adempimenti contributivi ai sensi di legge.
7. Il saldo delle prestazioni eseguite verrà liquidato a seguito di emissione del certificato di verifica di conformità del servizio da parte del RUP.
8. Sull'importo netto progressivo delle prestazioni verrà operata una ritenuta pari allo 0,50% ai sensi dell'art. 30, comma 5 bis, del D. Lgs. 50/2016 e smi. Le ritenute sono svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante della verifica di conformità.
9. L'appaltatore assume, a pena di nullità assoluta, l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010
10. 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.
11. Il vincolo contrattuale con la ditta aggiudicataria 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.
12. Ai fini della tracciabilità dei flussi il bonifico bancario o postale dovrà riportare nella causale l'indicazione del C.I.G. ossia del codice identificativo di gara.

ART. 28 CONOSCENZA DEI LUOGHI DELLE CONDIZIONI GENERALI DI APPALTO E CONDIZIONI DIREMUNERAZIONE

1. L'assunzione dell'appalto per il servizio di cui al presente capitolato implica da parte dell'appaltatore la conoscenza perfetta di tutte le norme generali e particolari che si riferiscono al servizio.
2. Gli operatori economici devono effettuare un sopralluogo presso le strutture dove saranno svolti i servizi.
3. Nella formulazione dell'offerta, il concorrente 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.

ART. 29 FORO COMPETENTE

1. Le eventuali controversie che non trovino adeguata risoluzione stragiudiziale saranno risolte

presso il competente Foro di Aosta.

2. Tutte le comminatorie ed i termini previsti nel presente capitolato operano in pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

ART. 30 RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI E TRATTAMENTO DATI

1. Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali nonché alla libera circolazione di tali dati si segnala che i dati forniti dalle imprese verranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gestione del procedimento di gara nonché alla stipula del contratto oltre che per la gestione ed esecuzione economica e amministrativa del contratto stesso.
2. Il trattamento dei dati è effettuato dalla stazione appaltante in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e può essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla legge e/o dai regolamenti interni.
3. Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e di tutti gli adempimenti ad esso connessi.
4. In relazione al trattamento dei dati conferiti, l'interessato gode dei diritti di cui agli artt. 15/16 e 17 del citato Regolamento, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di far rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.
5. I dati concernenti l'impresa affidataria saranno trattati dalla stazione appaltante ai sensi e per gli effetti della legge sulla Privacy italiana e dal GDPR - Regolamento Generale sulla Protezione Dati, in vigore in tutti i paesi dell'Unione Europea dal 25 maggio 2018 (in inglese General Data Protection Regulation, ufficialmente regolamento UE n. 2016/679) al fine di consentire lo svolgimento delle formalità implicite nell'appalto stesso. L'Appaltatore potrà in ogni momento esercitare i diritti ivi previsti, in particolare potrà chiedere la modifica e la cancellazione dei propri dati.
6. Con riferimento alle attività svolte dal Comune di Valtournenche il Titolare del Trattamento è il Comune di Valtournenche con sede in Piazza della Chiesa n. 1 e responsabile del trattamento è il Responsabile dell'area servizi SCTC Camaschella Cristina Maria.

ART. 31 NORMA DI RINVIO

1. Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si richiama a quanto disposto dal Codice Civile, dal D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., dal D.P.R. 207/2010 per quanto in vigore, dal D.Lgs. 81/2008, dalle disposizioni in materia di pulizia e disinfezione, in materia di ristorazione scolastica e dalle vigenti normative in materia, in quanto applicabili.
2. L'appaltatore ha inoltre l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore sia a livello nazionale sia regionale, o che venissero

COMUNE DI VALTOURNENCHE

eventualmente emanate nel corso del periodo di vigenza contrattuale.

IL PRESENTE CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO COSTITUISCE INSIEME AI SUOI ALLEGATI (ALL. A e ALL. B) ALLEGATO DEL CONTRATTO. VIENE SOTTOSCRITTO IN CALCE DI OGNI PAGINA PER ESPRESSA ACCETTAZIONE DI QUANTO IVI RIPORTATO E VIENE ALLEGATO ALLA DOCUMENTAZIONE DI GARA.



Valle d'Aosta

Vallée d'Aoste

**PROCEDURA APERTA CON APPLICAZIONE DEL CRITERIO DELL'OFFERTA
ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA
INDIVIDUATA SULLA BASE DEL MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ PREZZO
ARTT. 60 E 95 DEL D.LGS. 18 APRILE 2016, N. 50 E SMI**

Relazione tecnico illustrativa

ALLEGATO A)

AL CAPITOLATO SPECIALE APPALTO

**APPALTO PER I SERVIZI DI CUCINA,
SOMMINISTRAZIONE PASTI, PULIZIA
E ASSISTENZA (TEMPO MENSA E SCUOLABUS)
PER SCUOLE
DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI I° GRADO
E DI SERVIZIO DI CUCINA PER ASILO NIDO E MINICLUB –
DAL 01/09/2022 AL 31/08/2026
PROROGABILI PER IL PERIODO
DAL 01/09/2026 AL 31/08/2028**

CIG 923820471B

N. gara 8570411

SOMMARIO

PREMESSE GENERALI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	3
1. Informazioni generali sui servizi erogati.....	3
2. Attrezzature messe a disposizione dal Comune.....	4
3. Assistenza trasporto scolastico	4
OBIETTIVI GESTIONALI	4
1. Qualità	4
2. Educazione alimentare e conoscenza del cibo	4
3. Socializzazione e attività ludica	5
4. Personale e formazione	5
5. Tutela Lavoratori in Servizio	5
6. Gestione Amministrativa	5
MODALITA' OPERATIVE	5
ANALISI ECONOMICO FINANZIARIA.....	6

PREMESSE GENERALI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

1. Informazioni generali sui servizi erogati

I servizi di cui alla gara di appalto sono finalizzati ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata offrendo ai genitori un servizio qualificato e attento alle esigenze degli alunni e delle loro famiglie.

Il servizio di **refezione** (cucina, somministrazione pasti, ecc.) e quello di **pulizia** sono svolti nelle strutture di proprietà comunale di:

- Breuil-Cervinia per gli utenti la scuola dell'infanzia e la scuola primaria,
- Valtournenche per gli utenti frequentanti la scuola dell'infanzia, la scuola primaria,

Il servizio di **refezione** (somministrazione pasti) e quello di **pulizia** è svolto nella struttura in locazione:

- "Villa del Seminario" in Fraz. Muranche per gli utenti della scuola secondaria di I° grado

Il servizio di "**refezione**" (cucina e somministrazione pasti) è svolto nella struttura di proprietà comunale di:

- Breuil-Cervinia per gli utenti dell'asilo nido e il miniclub,

Il servizio di **refezione** è un servizio a richiesta, garantito nei refettori comunali delle scuole summenzionate, nei giorni in cui è previsto il rientro pomeridiano, in base al calendario scolastico.

A Breuil-Cervinia il servizio prevede anche la preparazione dei pasti per l'asilo nido e il miniclub comunali. I pasti sono consegnati mediante montavivande interno e somministrati dagli addetti ai servizi in parola, senza intervento dell'appaltatore.

Poiché una corretta alimentazione è fondamentale per il mantenimento di un buono stato di salute, il servizio, nell'ambito delle competenze proprie dell'Amministrazione comunale, ha lo scopo di promuovere corrette abitudini alimentari nei bambini e dei ragazzi.

Il Comune si occupa direttamente, attraverso idonea procedura di gara, del rifornimento dei generi alimentari cosiddetti "freschi" mentre la ditta appaltante si occuperà dell'acquisto di Tutti gli altri prodotti alimentari, di qualità superiore, inclusi i prodotti per i celiaci, necessari per la preparazione e somministrazione dei pasti come da menù stagionali predisposti dal Servizio Igiene e Alimenti della Regione Valle d'Aosta in accordo con il Comune, come stabilito all'art. 1 del Capitolato speciale di appalto.

Per quanto attiene al servizio di **pulizia** l'appaltatore del presente servizio dovrà occuparsi della pulizia e sanificazione degli immobili di seguito elencati, secondo le specifiche previste nel capitolato di gara:

PULIZIA SCUOLE VALTOURNENCHE-CAPOLUOGO	PULIZIA SCUOLE BREUIL-CERVINIA	PULIZIA REFETTORIO VILLA DEL SEMINARIO
- Cucina, refettorio, magazzini, dispense, servizi igienici, scale; - Tutti i locali della scuola primaria, - Tutti i locali della scuola dell'infanzia, - Ascensore, parti comuni (scale e corridoi, laboratori e salone sotto tetto) e parti esterne adiacenti scuola primaria e scuola dell'infanzia.	- Cucina, refettorio, magazzini, dispense e servizi igienici, scale; - Palestra e relativi servizi igienici nei periodi di utilizzo scolastico come previsto in capitolato; - tunnel entrata, scale, parti comuni; - Tutti i locali della scuola dell'infanzia e primaria, parti comuni (scale e corridoi e laboratori)	- Refettorio e locale annesso

Per quanto attiene al servizio di **assistenza** durante il tempo mensa e durante il trasporto scolastico il servizio ha lo scopo di garantire:

- La rilevazione giornaliera delle presenze in mensa di cui all'art. 3 del CSA;
- L'ordinaria vigilanza e l'assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto, il successivo tempo mensa e il trasporto verso la scuola e dalla scuola verso casa;
- La predisposizione del refettorio con preparazione dei tavoli per i pasti;
- La pulizia e il riordino dei tavoli.

Il servizio di assistenza mensa è garantito per gli utenti frequentanti la scuola primaria.

Il servizio di assistenza durante il trasporto scolastico è garantito per gli utenti frequentanti la scuola dell'infanzia e la scuola primaria nelle seguenti aree di azione:

- Valtournenche: frazioni a monte del Capoluogo – ad oggi il servizio di trasporto alunni è svolto direttamente dal Comune con propri autisti e mezzo di proprietà;
- Valtournenche: frazioni a valle del Capoluogo – ad oggi il servizio di trasporto alunni è svolto direttamente da ditta appaltatrice con propri autisti e mezzi di proprietà;
- Breuil-Cervinia: il servizio di trasporto alunni all'interno della frazione è svolto su autobus di linea.

2. Attrezzature messe a disposizione dal Comune

vd allegato elenco

3. Assistenza trasporto scolastico:

Il servizio di trasporto scolastico viene svolto sui seguenti mezzi:

- SCUOLABUS comunale: MERCEDES BENZ - WDB9046631R574635 - Immatricolazione anno 2012 Posti n. 26 + 2 acc + 1 cond = 29 totali
- SCUOLABUS DITTA NORI : FIAT DUCATO - ZFA25000001827565- Immatricolazione anno 2010 Posti n. 8 + 1 = 9 totali

OBIETTIVI GESTIONALI

Il Comune di Valtournenche, nell'organizzazione del servizio di mensa scolastica, si pone i seguenti obiettivi:

1. Qualità

Si vuole garantire all'utenza adeguati livelli di qualità, nel rispetto delle linee di indirizzo nazionale e regionale per la ristorazione scolastica. Il raggiungimento di elevati livelli qualitativi incentiveranno l'utenza all'utilizzo dei servizi comunali oggetto del presente appalto, incrementandone il valore sociale e la sostenibilità economica.

2. Educazione alimentare e conoscenza del cibo

Il servizio deve costituire un'occasione importante per favorire la strutturazione di corrette abitudini alimentari prevedendo anche il coinvolgimento della famiglia per la promozione della salute e la prevenzione di patologie (diabete, obesità, malattie cardiovascolari ecc.), in un percorso di educazione alimentare e di conoscenza del cibo. Dovrà trasmettere a partire dall'infanzia, la conoscenza e il rispetto per il cibo e un conseguente corretto rapporto con lo stesso. Il servizio di assistenza dovrà garantire la corretta fruizione del pasto in un ambiente ordinato e sereno.

3. Socializzazione e attività ludica

Il servizio deve prevedere un progetto di sviluppo, in spazi controllati, della socializzazione, della gestione di relazioni e di capacità motorie, ludiche e di confronto con i coetanei e gli adulti. E' necessario attivare dei processi che favoriscano, nel tempo mensa, il vivere insieme, l'accrescimento nei minori del senso di responsabilità e di rispetto nei confronti degli altri e la gestione delle conflittualità senza prevaricazioni e prepotenze in particolare nella prevenzione del bullismo.

Il servizio dovrà articolarsi nel rispetto delle seguenti linee guida, di cui all'art. 9 del capitolato:

- a) organizzazione di un adeguato e sereno momento di convivialità con opportunità di

socializzazione e di relazione finalizzata ad accrescere, nei minori, il senso di responsabilità e di rispetto nei confronti degli altri, alla gestione delle conflittualità senza prevaricazioni e prepotenze in particolare con riferimento al fenomeno del bullismo;

- b) organizzazione di attività ricreative e di animazione in relazione ai tempi disponibili e agli spazi di riferimento, interni ed esterni, di coinvolgimento sia del singolo che del gruppo volti al raggiungimento dell'autonomia personale, della socializzazione, della comunicazione, del rilassamento, ecc.;
- c) organizzazione di un intervento finalizzato ad assicurare elementi di educazione alimentare e alla conoscenza del cibo, riordino del tavolo, ecc., con approfondimenti rispetto alle varie tematiche della nutrizione;
- d) creazione di un apposito programma per l'eventuale gestione di bimbi non abili.

4. Personale e formazione

Il servizio richiesto deve incentrarsi sulla formazione, anche in relazione ai progetti presentati in sede di gara e sull'esperienza professionale degli operatori coinvolti. L'appaltatore dovrà attivare progetti di formazione preventiva e di costante aggiornamento rivolto a tutto il personale, in materia di assistenza ai minori con lo scopo di incrementare le competenze educative nel prevenire, discernere e affrontare i casi critici nella quotidianità, in relazione al fenomeno del bullismo e anche alle competenze e alle modalità per l'eventuale assistenza di minori disabili, prevedendo per il personale occupato il riconoscimento di incentivi/premi/gratificazioni.

5. Tutela Lavoratori in Servizio

La ditta appaltatrice dovrà garantire, come previsto all'art. 16 del capitolato, la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altra Ditta già affidataria del medesimo servizio, secondo quanto previsto dalle leggi vigenti e dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate garantendo comunque retribuzioni congrue e corrispondenti alle mansioni anche di responsabilità espletate dal personale già impiegato.

Detto obbligo deriva dalla volontà espressa dall'Amministrazione comunale di Valtournenche di :

- garantire la continuità occupazionale dei lavoratori attualmente già impiegati dalla ditta appaltatrice per l'esecuzione di servizi in parola;
- garantire la presenza in servizio di personale specializzato e già addestrato che conosca al meglio la realtà operativa per i servizi;
- garantire la presenza di personale che sappia raffrontarsi con le esigenze e con gli specifici problemi sociali del territorio.

6. Gestione Amministrativa

La gestione dei corrispettivi relativi ai servizi di mensa rimane in capo al Comune la ditta appaltatrice dovrà provvedere attraverso il personale a tutti gli adempimenti di cui all'art. 3 del Capitolato Speciale d'Appalto.

MODALITA' OPERATIVE

Il responsabile del servizio incaricato, di concerto con l'assessore competente, ha ravvisato la necessità di indire gara aperta, con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa, per l'affidamento in appalto del servizio in parola, e di demandare la procedura di gara alla società IN.VA. S.p.A. in qualità di Centrale Unica di Committenza regionale per l'acquisizione di servizi e forniture per i soci azionisti ai sensi della L.R. 8 aprile 2013, n. 8 e della DGR n. 333 del 21 marzo 2014.

Il gestore dovrà avere professionalità ed esperienze adeguate nella gestione dei servizi socio-educativi, sia in rapporto alla vigente normativa, sia in rapporto agli standard qualitativi propri del servizio fornito negli anni passati.

Poiché il servizio è strettamente legato al numero di utenti e alle specifiche necessità degli stessi e poiché nell'ambito degli sforzi di razionalizzazione della spesa, a cui vengono chiamati tutti gli enti pubblici si è ritenuto di impostare l'appalto sulla durata di 4 (quattro) anni, per garantire all'appaltatore un tempo congruo di attività e permettere allo stesso tempo sia di svolgere al meglio il progetto presentato in sede di gara che di valutare, da parte del Comune, l'efficacia della

gestione. E' prevista la possibilità di proroga, anche disgiunta, per ulteriori 2 (due) anni, nell'ottica di garantire il servizio alla presenza delle necessarie condizioni operative e di inserire eventuali correttivi che si rendessero necessari nel corso del periodo complessivo di gestione.

ANALISI ECONOMICO FINANZIARIA

Nella determinazione dell' importo complessivo a base di gara, che si è definito pari a € **1.432.330,36** per anni 4, **oltre eventuale proroga per anni 2 anche disgiunti tra loro** al netto dell'IVA e al netto degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, sono state fatte valutazioni in ordine all'esperienza degli anni passati, tenendo conto dell'andamento delle iscrizioni alla scuole e ritenendo mantenere la modalità inserita nel corso del precedente appalto con la quale è stata introdotta la contabilizzazione del costo unitario a pasto, anche in ordine all'applicazione dell'aliquota IVA al 4%. Il costo unitario del pasto include pertanto tutti i costi e servizi legati al pasto stesso (cuoche, aiuto cuoche, approvvigionamento prodotti per il confezionamento, assistenza in mensa, pulizie cucine e refettori e trasporto cibo alla Villa del Seminario). Mentre nel calcolo delle ore lavorative, mantenendo la medesima modalità di contabilizzazione apportata nel precedente appalto, sono state calcolate le ore di pulizie e le ore assistenza scuolabus.

È stata inserita rispetto all'iniziale precedente appalto la figura di un nuovo addetto che ha preso il posto della bidella/custode dipendente comunale. Inoltre per circa 2,5 ore ciascuna nelle giornate previste per i rientri pomeridiani (lunedì, martedì e giovedì) sono state inserite due figure durante il servizio di refettorio presso la Villa del Seminario sede della Scuola Secondaria di I° grado .

Da dette valutazioni si è ritenuto congruo l'importo stimato per la sostenibilità del servizio stesso e per il raggiungimento degli obiettivi programmatici qui descritti come di seguito definito:

- N. 25.500 pasti annui al prezzo unitario di € 8,53 inclusi oneri non soggetti a ribasso (€ 0,04) IVA esclusa;
- N. 5.900 ore per pulizie scuole e assistenza scuolabus al prezzo unitario orario di € 24,13 inclusi oneri non soggetti a ribasso (€ 0,12) IVA esclusa.

In relazione ai costi per la sicurezza, in base a quanto previsto dall'attuale normativa in materia di sicurezza sul lavoro e in particolare ai rischi derivanti da interferenze come previsto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e riscontrando, come nei precedenti affidamenti dei medesimi servizi, che i rischi evidenziabili risultano esclusivamente riconducibili a rischi propri dell'attività dell'appaltatore, non si evidenzia la necessità di redigere il DUVRI di cui all'art. 26, comma 3, del D. Lgs. 81/2008) in quanto non si ravvisano rischi di interferenze. Rimane in capo al Comune, a seguito di sopralluogo presso i locali di lavoro, fornire all'appaltatore le informazioni di cui all'art. 26, comma 1, lett. b) del D.Lgs. 81/2008.

Gli oneri relativi alla gestione della sicurezza sono stati quantificati in una percentuale dello 0,5% considerazione delle peculiarità del presente servizio.

Le stime sopra definite sono realizzate dall'analisi dei dati storici e dalla stima del potenziale fabbisogno lavorativo orario in base all'andamento previsto per i servizi con la seguente dotazione organica minima necessaria per i Poli scolastici di Valtournenche e di Breuil-Cervinia:

- personale di cucina: 2 cuoche
- aiuto cuoche/assistenti/addetti alle pulizie: 8 unità
- addetti refettori Villa del seminario: 2 unità (per circa 2,5 ore ciascuno nei giorni previsti per i rientri pomeridiani (lunedì, martedì e giovedì)).

Si intende che la situazione occupazionale presa in esame è quella attualmente in servizio. La suddivisione delle unità di personale per i servizi presso le strutture dovrà essere condivisa con il Comune. Il costo della manodopera è pari a circa il 65% dell'importo a base d'asta.

CONTEGGI

PREZZO UNITARIO PASTO	N. PASTI ANNUI	TOTALE INCLUSI ONERI	ONERI N.S.	TOTALE ESCLUSI ONERI
8,53 €	25.500,00	217.515,00 €	1.087,58 €	216.427,43 €
ONERI N.S. 0,04 €				
8,49 €				
COSTO ORARIO	NUMERO ORE	TOTALE INCLUSI ONERI	ONERI N.S.	TOTALE ESCLUSI ONERI
24,13 €	5.900,00	142.367,00 €	711,84 €	141.655,17 €
ONERI N.S. 0,12 €				
24,01 €				
TOTALI annui		359.882,00 €	1.799,41 €	358.082,59 €
TOTALE DAL 01/09/2022 AL 31/08/2026		1.439.528,00 €	7.197,64 €	1.432.330,36 €
TOTALE DAL 01/09/2026 AL 31/08/2028		719.764,00 €	3.598,82 €	716.165,18 €
EVENTUALE PROROGA TECNICA (art.106 comma 11 D.Lgs.50/2016 e smi) MESI 6 FINO AL 28/02/2029		179.941,00 €	899,71 €	179.041,30 €
TOTALI		2.339.233,00 €	11.696,17 €	2.327.536,84 €

Ai concorrenti si richiede di presentare un **ribasso percentuale** sull'importo di **€ 1.432.330,36** posto a base di gara, al netto degli oneri per la sicurezza. Il medesimo ribasso percentuale verrà applicato a entrambi gli importi per il costo unitario del pasto e per il costo orario dei servizi di assistenza scuolabus e pulizia scuole infanzia e primaria.

I **prezzi unitari** sui quali verrà applicato il medesimo ribasso percentuale di gara sono i seguenti:

1. **PREZZO UNITARIO PASTO** - omnicomprensivo di tutti i costi incidenti e legati al pasto quali: approvvigionamento di tutti i prodotti escluso il “fresco”, cuoche e aiuto cuoche, assistenza mensa, pulizia cucine e refettori, trasporto cibo alla Villa del Seminario, ecc. ecc.) - € 8,53 al netto di Iva e comprensivo di oneri per la sicurezza pari a € 0,04 non soggetti a ribasso d’asta;
2. **COSTO ORARIO unitario servizio pulizie scuole infanzia e primaria e assistenza scuolabus** - € 24,13 al netto di Iva e comprensivo di oneri per la sicurezza pari a € 0,12 non soggetti a ribasso d’asta.

ALLEGATO B)

Attrezzature messe a disposizione dal Comune

POLO SCOLASTICO VALTOURNENCHE

Id	Num. Inventario	Descrizione	Descr. categoria	Descr classificazione
201145	1145	PENSILE CUCINA ANTE SCORREVOLI ACCIAIO INOX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201146	1146	TAVOLO CUCINA ACCIAIO INOX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201147	1147	LAVELLO 1 VASCA SERVIZIO LAVASTOVIGLIE ACCIAIO INOX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201148	1148	LAVASTOVIGLIE INDUSTRIALE ZANUSSI	Impianti e macchinari	Macchinari
201149	1149	RIPIANO SERVIZIO SCOLO LAVASTOVIGLIE ACCIAIO INOX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201150	1150	TAVOLO CUCINA ACCIAIO INOX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201151	1151	LAVELLO 1 VASCA ACCIAIO INOX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201152	1152	LAVASTOVIGLIE INDUSTRIALE ZANUSSI	Impianti e macchinari	Macchinari
201153	1153	LAVELLO LAVAMANI ACCIAIO INOX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201154	1154	ARMADIO ANTE MULTIPLE 5 ANTE E CASSETTI LAMINATO	Mobili e arredi	Mobili e arredi per ufficio
201155	1155	BANCO TAVOLO CUCINA ANTE SCORREVOLI ACCIAIO INOX ELECTROLUX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201156	1156	FORNO A MICROONDE MENU MASTER	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201157	1157	FORNO A CONVEZIONE EASY PLUS ELETTRICA/O ZANUSSI	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201158	1158	FORNO A CONVEZIONE EASY PLUS ELETTRICA/O ZANUSSI	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201159	1159	ABBATTITORE TEMPERATURA ZANUSSI	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201160	1160	BANCO TAVOLO CUCINA ANTE SCORREVOLI ACCIAIO INOX MARENO	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201161	1161	TAVOLO CUCINA CON CASSETTI ACCIAIO INOX ELECTROLUX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201162	1162	PATTUMIERA A PEDALE ACCIAIO INOX	299 - Altri beni materiali	Altri beni materiali diversi
201163	1163	LAVELLO 2 VASCHE ACCIAIO INOX ELECTROLUX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201164	1164	CARRELLO PORTAVIVANDE 1 RIPIANO ACCIAIO INOX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201165	1165	BANCO ARMADIO 3 ANTE SCORREVOLI ACCIAIO INOX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201166	1166	TAVOLO CUCINA CON CASSETTI ACCIAIO INOX MARENO	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201167	1167	LAVELLO 1 VASCA ACCIAIO INOX ELECTROLUX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201168	1168	PATTUMIERA A PEDALE ACCIAIO INOX	299 - Altri beni materiali	Altri beni materiali diversi
201169	1169	BANCO TAVOLO CUCINA ANTE SCORREVOLI ACCIAIO INOX ELECTROLUX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201170	1170	BANCO FRIGO CON CASSETTI ACCIAIO INOX MARENO	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201171	1171	BANCO TAVOLO CUCINA ANTE SCORREVOLI ACCIAIO INOX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201172	1172	LAVELLO 1 VASCA ACCIAIO INOX ELECTROLUX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201173	1173	BANCO TAVOLO CUCINA ANTE SCORREVOLI ACCIAIO INOX ELECTROLUX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201174	1174	BLOCCO CUCINA ATTREZZATO PIASTRA A INDUZIONE 4 FUOCHI E PIASTRA GRIGLIANTE ACCIAIO INOX ZANUSSI	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.

201175	1175	BLOCCO CUCINA ATTREZZATO PIASTRA A INDUZIONE 4 FUOCHI CUOCIPASTA 4 CESTELLI ACCIAIO INOX ZANUSSI	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201176	1176	CAPPA ASPIRANTE DA CUCINA GRANDE ACCIAIO INOX ELECTROLUX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201177	1177	CAPPA ASPIRANTE DA CUCINA PICCOLA ACCIAIO INOX ELECTROLUX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201178	1178	PENSILE CUCINA ANTE SCORREVOLI ACCIAIO INOX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201179	1179	FRIGORIFERO INDUSTRIALE 1 ANTA ZANUSSI	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201180	1180	FRIGORIFERO INDUSTRIALE 1 ANTA ZANUSSI	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201181	1181	CONGELATORE INDUSTRIALE 1 ANTA ZANUSSI	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201182	1182	CONGELATORE INDUSTRIALE 1 ANTA LIEBEHERR	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201183	1183	SCAFFALATURA / SCAFFALE 1 CAMPATA 4 RIPIANI PLASTICA ALLUMINIO	Mobili e arredi	Mobili e arredi per ufficio
201184	1184	SCAFFALATURA / SCAFFALE 1 CAMPATA 4 RIPIANI PLASTICA ALLUMINIO	Mobili e arredi	Mobili e arredi per ufficio
201185	1185	SCAFFALATURA / SCAFFALE 1 CAMPATA 4 RIPIANI PLASTICA ALLUMINIO	Mobili e arredi	Mobili e arredi per ufficio
201186	1186	SCAFFALATURA / SCAFFALE 1 CAMPATA 4 RIPIANI PLASTICA ALLUMINIO	Mobili e arredi	Mobili e arredi per ufficio
201187	1187	SCAFFALATURA / SCAFFALE 1 CAMPATA 4 RIPIANI PLASTICA ALLUMINIO	Mobili e arredi	Mobili e arredi per ufficio
201188	1188	SCAFFALATURA / SCAFFALE 2 CAMPATE 4 RIPIANI PLASTICA ALLUMINIO	Mobili e arredi	Mobili e arredi per ufficio
201189	1189	CARRELLO SCALDAVIVANDE 3 VASCHE	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201190	1190	APPENDIABITI DA PAVIMENTO METALLO	Mobili e arredi	Mobili e arredi per ufficio
201191	1191	ARMADIO SPOGLIATOIO 1 ANTA METALLO	Mobili e arredi	Mobili e arredi n.a.c.
201192	1192	ARMADIO SPOGLIATOIO 1 ANTA METALLO	Mobili e arredi	Mobili e arredi n.a.c.
201193	1193	SCALA PIEGHEVOLE 5 GRADINI A CAVALLETTO ALLUMINIO	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201194	1194	SCALA PIEGHEVOLE 6 GRADINI A CAVALLETTO ALLUMINIO	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201195	1195	LAVABIANCHERIA AVANT REX	Impianti e macchinari	Macchinari
201196	1196	STENDIBIANCHERIA METALLO	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201197	1197	CARRELLO PULIZIE	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201198	1198	CARRELLO PULIZIE	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201199	1199	MACCHINA SOTTOVUOTO EVP 31 ELECTROLUX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201200	1200	AFFETTATRICE BECKERS	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201298	1298	IMPASTATRICE MAJOR PRO KENWOOD	Impianti e macchinari	Macchinari
201299	1299	COMBINATA GRATTUGIA/TRITACARNE COMAC	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201300	1300	FRULLATORE A IMMERSIONE GRANATIERO	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201302	1302	CARRELLO PORTAVIVANDE 2 RIPIANI ACCIAIO INOX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201303	1303	CARRELLO PORTAVIVANDE 2 RIPIANI ACCIAIO INOX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201304	1304	CARRELLO PORTAVIVANDE 2 RIPIANI ACCIAIO INOX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201305	1305	CARRELLO PORTAVIVANDE 2 RIPIANI METALLO-LAMINATO	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201306	1306	TAVOLO QUADRATO METALLO RIPIANO LAMINATO	Mobili e arredi	Mobili e arredi per ufficio
201307	1307	TAVOLO QUADRATO METALLO RIPIANO LAMINATO	Mobili e arredi	Mobili e arredi per ufficio
201308	1308	TAVOLO QUADRATO METALLO RIPIANO LAMINATO	Mobili e arredi	Mobili e arredi per ufficio
201309	1309	TAVOLO RETTANGOLARE METALLO RIPIANO LAMINATO	Mobili e arredi	Mobili e arredi per ufficio
201310	1310	TAVOLO MENSA 6 POSTI METALLO RIPIANO LAMINATO	Mobili e arredi	Mobili e arredi per ufficio

201325	1325	ARMADIO SPOGLIATOIO 1 ANTA METALLO	Mobili e arredi	Mobili e arredi n.a.c.
201326	1326	ARMADIO SPOGLIATOIO 1 ANTA METALLO	Mobili e arredi	Mobili e arredi n.a.c.
201327	1327	ARMADIO SPOGLIATOIO 1 ANTA METALLO	Mobili e arredi	Mobili e arredi n.a.c.
201328	1328	ARMADIO SPOGLIATOIO 1 ANTA METALLO	Mobili e arredi	Mobili e arredi n.a.c.
201329	1329	ARMADIO SPOGLIATOIO 1 ANTA METALLO	Mobili e arredi	Mobili e arredi n.a.c.
201330	1330	ARMADIO PORTAMATERIALE 2 ANTE METALLO	Mobili e arredi	Mobili e arredi n.a.c.
201331	1331	PULITRICE A VAPORE EUROCOM	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201332	1332	LAVAPAVIMENTI LW 46 HYBRID LINDHAUS	Impianti e macchinari	Macchinari
201333	1333	ASPIRAPOLVERE FOLLETO WORWERK	Impianti e macchinari	Macchinari
201334	1334	ATTREZZATURA PULIZIA SECCHIO MOCIO SINGOLO	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201336	1336	CARRELLO PULIZIE CON CASSETTI E PORTASPAZZATURA	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201337	1337	CARRELLO PULIZIE CON CASSETTI E PORTASPAZZATURA	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201338	1338	ASPIRAPOLVERE FOLLETO WORWERK	Impianti e macchinari	Macchinari
201342	1342	LAVAGNA A MAGNETICA A PENNARELLI A MURO	Mobili e arredi	Mobili e arredi per ufficio
300538	100538	IMPASTATRICE CUTTER CT 50 N DAMPA	Impianti e macchinari	Macchinari
11161	102094	FORNITURA DI STOVIGLIE E PIATTI PER LA MENSA	299 - Altri beni materiali	Altri beni materiali
11193	102106	FORNITURA DI 2 BATTERIE OPTIMA PER LAVAPAVIMENTI	Impianti e macchinari	Macchinari

POLO SCOLASTICO BREUIL-CERVINIA				
Id	Num. Inventario	Descrizione	Descr. categoria	Descr classificazione
201359	1359	BANCO TAVOLO CUCINA ANTE SCORREVOLI ACCIAIO INOX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201360	1360	ARMADIO CUCINA ANTE SCORREVOLI ACCIAIO INOX ZANUSSI	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201361	1361	TAVOLO CUCINA CON CASSETTI ACCIAIO INOX ZANUSSI	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201362	1362	MOBILETTO SERVIZIO CUCINA 2 ANTE ACCIAIO INOX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201363	1363	LAVELLO 2 VASCHE ACCIAIO INOX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201364	1364	TAVOLO CUCINA CON CASSETTI ACCIAIO INOX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201365	1365	BANCO TAVOLO CUCINA ANTE SCORREVOLI ACCIAIO INOX ZANUSSI	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201366	1366	CUOCIPASTA 2 CESTELLI ELETTRICA/O ELECTROLUX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201367	1367	CUCINA CON FORNO 4 FUOCHI A GAS ZANUSSI	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201368	1368	CUCINA CON FORNO 4 FUOCHI A GAS ZANUSSI	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201369	1369	PIASTRA GRIGLIANTE ELETTRICA/O ZANUSSI	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201370	1370	CAPPA ASPIRANTE DA CUCINA ACCIAIO INOX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201371	1371	COMBINATA GRATTUGIA/TRITACARNE FAMA	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201372	1372	AFFETTATRICE OMAS	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201373	1373	TAGLIAVERDURE ZANUSSI	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201374	1374	FORNO A MICROONDE THOELKE	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201375	1375	FRULLATORE A IMMERSIONE	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201376	1376	ROBOT CUOCITUTTO BIMBY WORWERK	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201377	1377	TOSTAPANE IMETEC	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201378	1378	FRIGORIFERO INDUSTRIALE 1 ANTA ZANUSSI	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.

201379	1379	FRIGORIFERO INDUSTRIALE 1 ANTA ZANUSSI	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201380	1380	CONGELATORE INDUSTRIALE 1 ANTA ELECTROLUX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201381	1381	ARMADIO ANTE SCORREVOLI BASSO/A METALLO	Mobili e arredi	Mobili e arredi per ufficio
201382	1382	ARMADIO 2 ANTE METALLO	Mobili e arredi	Mobili e arredi per ufficio
201383	1383	ARMADIO SPOGLIATOIO 1 ANTA METALLO	Mobili e arredi	Mobili e arredi n.a.c.
201384	1384	LAVELLO 1 VASCA ANTE SCORREVOLI ACCIAIO INOX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201385	1385	LAVASTOVIGLIE INDUSTRIALE LS 6 ZANUSSI	Impianti e macchinari	Macchinari
201386	1386	CEPPO BATTICARNE LEGNO	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201387	1387	TAVOLINO ACCIAIO INOX	Mobili e arredi	Mobili e arredi per ufficio
201388	1388	SCAFFALATURA CUCINA 1 CAMPATA 4 RIPIANI ACCIAIO INOX	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201389	1389	SCALA PIEGHEVOLE 3 GRADINI A CAVALLETTA	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201391	1391	CARRELLO PORTAVIVANDE 2 RIPIANI METALLO-LEGNO	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.
201393	1393	ARMADIO ANTE A VENTO METALLO	Mobili e arredi	Mobili e arredi n.a.c.
201394	1394	ARMADIO ANTE A VENTO METALLO	Mobili e arredi	Mobili e arredi n.a.c.
201395	1395	ARMADIO ANTE A VENTO METALLO	Mobili e arredi	Mobili e arredi n.a.c.
11143	1729	FORNO A CONVEZIONE ELETTRICO IN ACCIAIO	Attrezzature industriali e commerciali	Attrezzature n.a.c.