

# **COMUNE DI MONGRANDO**

**PROVINCIA DI BIELLA**

**B O Z Z A**

**CAPITOLATO SPECIALE PER GESTIONE  
SERVIZIO MENSA ASILO NIDO COMUNALE**

**ALLEGATO 1**

## **I N D I C E**

### **INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO**

- Art. 1 – Modalità di gestione e oggetto del servizio
- Art. 2 – Caratteristiche del servizio di mensa asilo nido
- Art. 3 – Modalità di svolgimento e obblighi dell'appaltatore
- Art. 4 – Piano di emergenza
- Art. 5 – Durata e organizzazione del servizio
- Art. 6 – Dimensione utenza
- Art. 7 – Pagamento a carico delle famiglie
- Art. 8 – Pagamenti delle fatture
- Art. 9 – Oneri a carico del comune appaltante
- Art. 10 – Spese contrattuali ed oneri diversi a carico dell'appaltatore

### **PROCEDURE E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

- Art. 11 – Rispondenza ai criteri ambientali
- Art. 12 – Procedura e descrizione del servizio
- Art. 13 – Importo a base di gara
- Art. 14 – Criterio di aggiudicazione

### **STRUTTURA-ATTREZZATURE-ARREDI**

- Art. 15 – Strutture, impianti, attrezzature e arredi affidati dall'Amministrazione Comunale alla ditta aggiudicataria-oneri
- Art. 16 – Verbale di consegna dei locali ed inventario
- Art. 17 – Accessi

### **ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

- Art. 18 – Oneri inerenti il servizio
- Art. 19 – Obblighi e responsabilità dell'impresa aggiudicataria
- Art. 20 – Sospensione del servizio
- Art. 21 – Spese contrattuali

### **LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

- Art. 22 – Distribuzione
- Art. 23 – Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche
- Art. 24 – Norme legislative

### **NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CIONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE**

- Art. 25 – Personale
- Art. 26 – Vestiario e Igiene del personale

### **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI DESTINATE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI**

- Art. 27 – Caratteristiche delle derrate alimentari

### **MENU'**

- Art. 28 – Menù
- Art. 29 – Variazione al menù
- Art. 30 – Struttura del menù

### **TABELLE DIETETICHE**

- Art. 30 – Quantità delle vivande
- Art. 31 – Diete speciali
- Art. 32 – Diete in bianco
- Art. 33 – Cestini freddi per pranzo al sacco

## **IGIENE DELLA PRODUZIONE**

Art. 34 – Conservazione campioni

Art. 35 – Riciclo

## **TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

Art. 36 – Manipolazione e cottura

Art. 37 – Pentolame per la cottura

Art. 38 – Condimenti

## **CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO**

Art. 39 – Organismi preposti al controllo

Art. 40 – Metodologia del controllo di qualità

## **PENALITA'**

Art. 41 – Penalità

## **RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO**

Art. 42 – Risoluzione

Art. 43 – Norma di rinvio

Art. 44 – Trattamento dei dati personali

Art. 45 – Obblighi relativi alle norme sulla Tracciabilità dei flussi finanziari, la Trasparenza, l'Anticorruzione e sull'incompatibilità e/o inconferibilità dell'incarico pubblico

Art. 46 – Controversie

Art. 47 – Norme finali

### **ART. 1 – Modalità di gestione e oggetto del servizio**

Il servizio comprende l'organizzazione e il funzionamento di:

1) mensa sita presso la sede dell'Asilo nido Comunale in Mongrando -via Marconi,12 - destinata a:  
- bambini e personale docente ed ausiliario dell'Asilo Nido Comunale;

Il servizio di mensa come definito al precedente comma è regolato dal presente Capitolato, dal documento "Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica" pubblicato dalla Ministero della Salute (G.U. n.134 del 11/06/2010), dal Protocollo Generale predisposto dal servizio SIAN – ASL BI (gennaio 2009), e dai LARN (Revisione 2014).

GLI OBIETTIVI DEI LARN sono:

1. **Proteggere** l'intera popolazione dal rischio di carenze nutrizionali
2. **Fornire elementi utili** per valutare l'adeguatezza nutrizionale della dieta media della popolazione
3. **Pianificare** la politica degli approvvigionamenti alimentari nazionali, nonché l'alimentazione di comunità (scolastica, assistenziale, ospedaliera)

Raggiungere le indicazioni dei LARN non è difficile: basta mantenere uno stile alimentare il più possibile vario, ricco di tutte le fonti di nutrienti che la natura ci mette a disposizione.

In una parola uno stile alimentare che rispecchi la tradizione mediterranea.

Detto documento si intende parte integrante e sostanziale del presente Capitolato.

Le prescrizioni del documento esplicitamente richiamata dal presente Disciplinare hanno carattere normativo e vincolante; le restanti si ritengono quali indicazioni generali.

### **ART. 2 – Caratteristiche del servizio di mensa asilo nido**

Il servizio di cui al presente disciplinare, salve le definizioni in ordine all'oggetto dell'articolo 1, comprende:

- a) ORE 10,00: preparazione e distribuzione di frutta nelle due sezioni, prevedendo frutta frullata per i bambini piccolissimi;
- b) ORE 12,00: distribuzione pasto nelle due sezioni, prevedendo la preparazione di piatti unici per bambini piccolissimi;
- c) DALLE ORE 15,45: distribuzione della merenda nella sezione HZ che coinvolgerà bambini di ogni età;
- d) le pulizie ed il riassetto del centro cottura, dei refettori e dei locali di distribuzione.

### **ART. 3 – Modalità di svolgimento e obblighi dell'appaltatore**

I pasti dovranno essere preparati e confezionati a cura dell'Appaltatore unicamente presso la cucina appositamente attrezzata nei locali dell'Asilo Nido Comunale di via Marconi,12.

Dovranno poi essere distribuiti con legame fresco – caldo presso:

1) i due refettori siti nelle sezioni del medesimo plesso ovvero nello stabile di proprietà comunale sede dell'Asilo Nido Comunale;

Pertanto, restano a carico dell'Appaltatore i seguenti oneri:

- impiego del personale specializzato e generico occorrente per il servizio;
- fornitura dei necessari generi alimentari e delle previste bevande;
- rilevazione delle presenze con modalità cartacea;
- predisposizione degli ingredienti e confezionamento dei cibi;
- distribuzione dei pasti;
- rigoverno dei locali delle sedi di Mongrando impiegati per la refezione, pulizia delle superfici e delle pavimentazioni, dei mobili, delle attrezzature e delle stoviglie;

- pulizia dei locali di cucina e dei locali di servizio annessi e di tutta l'attrezzatura in dotazione, anche di proprietà del Comune di Mongrando, secondo le indicazioni di cui alle "Linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte" allegato n. 5 "Sicurezza igienica e sistema di autocontrollo";
- fornitura dei materiali, anche di consumo, occorrenti per la pulizia,
- conferimento dei rifiuti presso gli appositi contenitori.

I suddetti servizi devono essere garantiti in base al calendario scolastico approvato dall'Amministrazione Comunale, che indica i periodi di attività in base alle effettive giornate di mensa per l'Asilo Nido Comunale, si prevedono circa 218 giorni.

#### **ART. 4 – Piano d'emergenza**

L'appaltatore dovrà sempre e comunque garantire le consegne dei pasti nella struttura dell'Asilo Nido alle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (sciopero personale ditta appaltatrice, chiusura strada causa incidenti vari, guasti agli automezzi, ecc..).

All'uopo la ditta dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi in tali situazioni o comunque dopo 30 minuti massimo di ritardo rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione.

Per i casi di emergenza dovuti a momentanea inagibilità della cucina, il concorrente dovrà dichiarare di disporre di un centro cottura debitamente autorizzato al funzionamento per attività di ristorazione scolastica, idoneo e con la disponibilità ad intervenire in caso di emergenza, di distanza congrua.

#### **ART. 5 – Durata e organizzazione del servizio**

La durata dell'appalto avrà durata annuale scolastica (a.s. 2018/19) a decorrere dal 03/09/2018 fino al 26/07/2019.

Il servizio si intende attivo tutti i giorni dal lunedì al venerdì.

**Si prevedono sospensioni nel periodo di Natale e Pasqua come da calendario scolastico regionale, il ponte del 2 novembre 2018 ed il ponte del 26 aprile 2019.**

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dalla stazione appaltante alla ditta aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

#### **ART.6 – Dimensione utenza**

La prospettazione annua delle dimensioni di utenza, in base al numero dei pasti riferito all'anno scolastico in corso (2018/19), è la seguente: 22 utenti inizio mese di Settembre 2018, e comunque si prevedono un max di n.30 iscritti annuali:

#### **ASILO NIDO COMUNALE**

#### **Anno scolastico 2016/17 (max n. 27 iscritti)**

MESE	N.PASTI Sezione Atlantide	N.PASTI Sezione Accazeta	N.PASTI Educatori + Serv.Civile	TOTALE PASTI	MERENDE Atl. Hz
SETTEMBRE	215	129	6	350	138 + 112
OTTOBRE	228	160	6	394	145 + 127
NOVEMBRE	243	154	6	403	155 + 118
DICEMBRE	154	115	6	275	87 + 87
GENNAIO	194	146	6	346	98 + 110
FEBBRAIO	209	182	6	397	124 + 162
MARZO	253	218	6	477	124 + 194
APRILE	174	141	6	321	87 + 110
MAGGIO	249	249	6	504	143 + 179
GIUGNO	179	189	6	374	94 + 138
LUGLIO	88	191	6	285	50 + 143
Totale pasti	2.186	1.874	66	4.126	1245+1480
Totale merende					2.725

**Anno scolastico 2017/18 (max n. 30 iscritti)**

MESE	N.PASTI Sezione Atlantide	N.PASTI Sezione Accazeta	N.PASTI Educatori + Serv.Civile	TOTALE PASTI	MERENDE Atl. Hz
SETTEMBRE	197	134	6	337	123+20
OTTOBRE	242	167	6	415	174+70
NOVEMBRE	240	169	6	415	169+87
DICEMBRE	162	160	6	328	105+66
GENNAIO	206	195	6	407	134+93
FEBBRAIO	191	233	6	430	92+167
MARZO	218	169	6	393	167+89
APRILE	242	197	6	445	168+115
MAGGIO	298	242	6	540	220+152
Totale pasti	1.993	1.666	52	3.710	1352+859
Totale merende					2.211

**ART.7 – Pagamento a carico delle famiglie**

Ogni utente che intenda usufruire del servizio provvederà a far apposita richiesta all'Ufficio Istruzione del Comune di Mongrando. Ogni utente pagherà una retta mensile comprensivo del pasto.

Il personale educativo dell'Asilo Nido Comunale rileva le presenze giornaliere dei bambini e degli adulti che intendono prenotare il pranzo e consegnano gli elenchi cartacei entro le ore 10,00 agli addetti del centro cottura.

Il bambino che, per diversi motivi, abbandoni l'Asilo Nido entro le ore 10,30 non dovrà essere inserito nell'elenco dei paganti e di conseguenza il pasto non dovrà essere fatturato.

**ART.8 – Pagamenti delle fatture**

La ditta appaltatrice è tenuta ad emettere la fatturazione elettronica in rate mensili posticipate secondo la diligenza e le norme che regolano la materia, comunque in modo chiaro e lineare per rendere i riscontri facili ed immediati.

I pagamenti saranno effettuati, tramite il servizio di tesoreria, solo dopo il controllo di regolarità delle fatture e della regolarità del servizio entro trenta giorni dalla data di presentazione della relativa fattura. Si precisa al riguardo che per la decorrenza del termine di pagamento fa fede l'apposizione da parte dell'amministrazione ricevente del timbro a calendario sulle fatture od altra documentazione di addebito.

**ART.9 – Oneri a carico del comune appaltante**

Restano a carico dell'Amministrazione appaltante:

- le forniture di energia elettrica, gas, acqua, riscaldamento e forza motrice;
- lo sgombero dei rifiuti dall'apposito punto di raccolta;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria con la relativa sostituzione se necessaria di tutte le attrezzature presenti presso la cucina di Mongrando al momento di inizio dell'appalto e di cui verrà redatto apposito inventario controfirmato dall'Appaltatore;
- l'IVA sul prezzo dell'appalto se dovuta.

**ART. 10 – Spese contrattuali ed oneri diversi a carico dell'appaltatore**

Tutte le spese relative al contratto di appalto, ivi compresi l'imposta di bollo, la registrazione e i diritti di segreteria restano a carico dell'Appaltatore.

Prima della stipulazione dello stesso contratto, la Ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà presentare la certificazione necessaria al conseguimento della documentazione antimafia.

Resta a carico dell'Appaltatore:

- la fornitura e la conseguente manutenzione di tutte le attrezzature per la cucina e la sala mensa che lo stesso ritenesse utile in aggiunta alla dotazione esistente al momento

dell'aggiudicazione, anche in relazione a particolari innovazioni nel sistema di confezionamento e/o distribuzione dei pasti introdotte su iniziativa dell'Appaltatore stesso. Tali attrezzature resteranno di proprietà dell'Appaltatore e verranno custodite senza alcuna responsabilità a carico dell'Amministrazione appaltante.

## **TITOLO II**

### **PROCEDURE E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

#### **ART. 11 – Rispondenza ai criteri ambientali**

Il servizio oggetto della presente fornitura deve essere conforme ai criteri ambientali minimi di cui al decreto ministeriale come previsto dall'art. 18 della L. 221/2015 e, successivamente, all'art. 34 recante "Criteri di sostenibilità energetica e ambientale" del D.lgs. 50/2016 "Codice degli appalti" (modificato dal D.lgs. 56/2017), che ne hanno reso obbligatoria l'applicazione da parte di tutte le stazioni appaltanti.

L'offerente deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001), in corso di validità.

#### **ART. 12 – Procedura e descrizione del servizio**

La presente procedura negoziata viene svolta dal Comune di Mongrando, ai sensi dell'art.36, comma 2, lett.a) del D.L.50/2016.

L'aggiudicazione avverrà con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

#### **ART. 13 – Importo a base della gara**

L'importo a base d'asta viene stabilito in euro 6,00 oltre all'iva a pasto soggetto a ribasso;

L'importo sopra riportato è comprensivo di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto.

Il quantitativo dei pasti complessivo presunto annuale è di circa 6.657 (seimilaseicentocinquantesette), ha valore indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale.

Esso potrà subire variazioni in relazione all'effettiva situazione di inizio dell'anno scolastico, o per qualsiasi causa, senza che ciò possa modificare i termini dell'offerta.

Si precisa che ai soli fini fiscali, l'importo stimato dell'appalto ammonta ad euro 39.942,00 (trentanovemilanovecentoquarantadue) - esclusa iva, per la durata di un anno scolastico (settembre 2018-luglio2019).

#### **ART.14 – Criterio di aggiudicazione**

L'appalto sarà affidato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 95 comma 2 del D.Lgs. 50/2016, in base a:

- 1) Offerta tecnica;
- 2) Offerta economica,

secondo i criteri di seguito descritti.

L'offerta economicamente più vantaggiosa viene individuata mediante l'attribuzione di punteggi (da parte della Commissione giudicatrice nominata dalla stazione appaltante dopo lo scadere del termine per la presentazione delle offerte fissato nel presente invito) agli elementi variabili di valutazione delle offerte ammesse in gara, di natura qualitativa e di natura quantitativa.

La ripartizione del punteggio, considerando quello massimo di 100 punti, viene attribuito in base ai seguenti elementi:

- 1) valutazione di natura qualitativa (OFFERTA TECNICA (Elementi qualitativi) ..... punti massimi 70;
- 2) valutazione di natura quantitativa (OFFERTA ECONOMICA) ..... punti massimi 30.

Le offerte saranno sottoposte all'esame di apposita Commissione il cui giudizio è insindacabile.

Il servizio verrà affidato all'offerente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai parametri tecnico-qualitativi e al prezzo.

La valutazione viene effettuata in base agli elementi sotto precisati, con la rispettiva incidenza:

<b>A) OFFERTA TECNICA</b>	<i>Incidenza complessiva: 70%</i>
<b>A.1 :Processo di approvvigionamento delle derrate alimentari provenienti da filiera corta – prodotti alimentari a Km.0 – Bio – Lotta integrata</b>	<b>Max 35 punti</b>
<b>a.1.1:</b> Prodotti da Agricoltura Biologica ( tra 50% e 60% )	5 punti
<b>a.1.2:</b> Prodotti da Agricoltura Biologica ( tra 60% e 70% )	8 punti
<b>a.1.3:</b> Prodotti da Agricoltura Biologica ( tra 70% e 80% )	14 punti
<b>a.1.4:</b> Prodotti da Agricoltura Biologica ( oltre 80% )	23 punti
<b>a.1.5:</b> Prodotti da agricoltura Lotta Integrata (oltre il 10%)	4 punti
<b>a.1.6:</b> Prodotti da agricoltura Biodinamica (oltre il 10%)	4 punti
<b>a.1.7:</b> Prodotti da Filiera Corta Km.0 (oltre il 10%)	4 punti
<b>A.2 – offerte migliorative :</b>	<b>Max 35 punti</b>
<b>a.2.1:</b> Progetto educazione alimentare rivolto alle famiglie <i>Le ditte concorrenti dovranno produrre descrizione dettagliata nella quale dovrà essere pianificato il progetto. Tale relazione non dovrà superare n. 5 fogli dattiloscritti. In tale progetto si dovranno elencare le iniziative proposte: incontri pubblici, distribuzione di opuscoli, ecc..... . precisando la periodicità d'intervento per ogni struttura operativa.</i>	10 punti
<b>a.2.2:</b> Presentazione di menù stagionale e tabelle dietetiche <i>Presentazione di menù stagionale differenziato in base all'età dei bambini (che tenga conto della stagionalità dei prodotti, che sia più vario possibile, che preveda piatti tipici locali, ecc.). Presentazione delle grammature suddivise per fasce di età supportate da ricettario dei menù proposti.</i>	12 punti
<b>a.2.3:</b> Misure per ridurre l'impatto ambientale <i>Le ditte concorrenti dovranno relazionare le misure adottate per ridurre l'impatto ambientale nello svolgimento del servizio di cui al presente appalto, quali: interventi volti a migliorare la prestazione energetica dell'edificio diminuendo l'impatto ambientale, gestione dei rifiuti di lavorazione, misure rivolte al risparmio energetico, utilizzo di prodotti ecologici e riduzione degli sprechi, ecc.....</i>	10 punti
<b>a.2.4:</b> Centro di cottura di emergenza <i>Centro cottura con PREVALENZA RISTORAZIONE ASILO NIDO: distanza entro i 20 minuti di percorrenza punti 3; dai 20 minuti ai 25 minuti di percorrenza punti 2, oltre i 25 minuti punti 0. Centro cottura NON IN PREVALENZA ASILO NIDO: distanza entro i 20 minuti di percorrenza punti 1; oltre i 20 minuti di percorrenza punti 0.</i>	3 punti
<b>Punteggio complessivo A</b>	<b>70</b>
<b>B) OFFERTA ECONOMICA</b>	<b>30</b>
<b>TOTALE Punteggio A + B =</b>	<b>100</b>

Al fine di determinare il punteggio l'offerta tecnica dovrà essere ben dettagliata e suddivisa in fascicoli riportanti i codici sopra descritti.

In caso di parità di punteggio, fra due o più ditte concorrenti, si procederà all'aggiudicazione in favore dell'offerta che ha ottenuto il maggior punteggio sotto l'aspetto tecnico-qualitativo.



L'Amministrazione si riserva di aggiudicare l'appalto anche in caso di presentazione di una sola offerta valida. Inoltre si riserva la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico, senza che alcun concorrente possa vantare diritto alcuno.

<b>TITOLO III</b> <b>STRUTTURE – ATTREZZATURE - ARREDI</b>
---

**ART. 15 – Strutture, impianti, attrezzature e arredi affidati dall'Amministrazione Comunale alla ditta aggiudicataria**

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'Amministrazione Comunale affida in uso gratuito alla ditta aggiudicataria i locali destinati alla preparazione, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per il servizio della distribuzione.

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni affidati in uso gratuito per tutta la durata del contratto.

In caso di sostituzione o integrazione di macchinari ed attrezzature a carico della ditta aggiudicataria, al termine dell'appalto, o comunque al momento della cessazione del medesimo per qualsiasi causa, tutti i materiali utilizzati presso le cucine, tanto quelli esistenti all'inizio dell'appalto quanto quelli integrati dalla ditta appaltatrice, resteranno di proprietà del Comune.

Per le attrezzature già di proprietà comunale, l'appaltatore al termine dell'appalto restituirà all'Amministrazione Comunale le stesse, nelle condizioni riscontrate alla consegna, salvo il normale deperimento connesso all'uso.

Il comune si farà carico di tutte le spese di energie necessarie al funzionamento della cucina compreso il riscaldamento (gas, luce, acqua, forza motrice, combustibile), la tariffa relativa allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

**ART. 16– Verbale di consegna dei locali ed inventario.**

La stazione appaltante redigerà l'inventario dei beni dati in uso all'impresa aggiudicataria. Tale documento farà parte integrante dei documenti contrattuali.

**ART.17 – Accessi**

La ditta aggiudicataria deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o ai componenti della commissione mensa, ogni qualvolta si renda necessario.

La ditta aggiudicataria deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

<b>TITOLO IV</b> <b>ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA</b>
--

**ART. 18 – Oneri inerenti il servizio**

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi, a cose o persone, sono senza riserve ed accezioni a totale carico della Ditta.

La Ditta, a copertura dei rischi di servizio, deve stipulare per tutta la durata del contratto, apposita polizza assicurativa presso primaria compagnia di assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della compagnia stessa ad azione di rivalsa nei confronti del Comune.

**ART. 19- Obblighi e responsabilità dell'impresa aggiudicataria**

L'impresa aggiudicataria è l'esclusiva responsabile del rispetto di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette all'esecuzione dell'appalto di cui al presente capitolato. L'impresa dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e dagli accordi

sindacali integrativi, nonché rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e di tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci.

E' fatto carico alla stessa di dare piena attuazione, nei riguardi del personale utilizzato agli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie e ad ogni altra disposizione contrattuale o normativa prevista.

L'impresa si obbliga ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni di ordine interno che venissero comunicate dall'ente. Inoltre, l'impresa deve essere assicurata con adeguati massimali per responsabilità civile verso i propri dipendenti, verso terzi e verso l'Ente appaltante.

Copia della polizza attestante la copertura assicurativa dovrà essere prodotta prima dell'inizio dell'appalto.

#### **ART. 20 – Sospensione del servizio**

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale e/o la Ditta aggiudicataria dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

#### **ART. 21- Spese contrattuali**

Sono a carico della ditta appaltatrice le spese contrattuali, di bollo, registrazione ogni altro onere necessario alla stipulazione del contratto.

### **TITOLO V LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

#### **ART. 22 – Distribuzione**

IL personale addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero degli alunni presenti, offrendo un servizio al tavolo.

#### **ART. 23– Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche**

La ditta aggiudicataria deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dal menù e nella quantità prevista dalle Tabelle dietetiche.

#### **ART. 24 – Norme legislative**

Per quanto concerne le norme legislative igienico sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e s.m.i., al regolamento CE 852/2004, al regolamento CE 853/2004 e al regolamento CE 178/2002, nonché a quanto previsto dal regolamento di igiene e a quanto previsto dal presente capitolato. Comunque tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

### **TITOLO VI NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE**

#### **ART. 25 – Personale**

Per quanto attiene al personale dipendente, l'Appaltatore dovrà attenersi tassativamente all'organico ed al numero di ore settimanali di lavoro per ciascun singolo operatore proposto in sede di gara d'appalto.

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

L'Appaltatore che assuma il servizio in seguito alla scadenza di un precedente contratto d'appalto affidato ad altra Ditta dovrà provvedere all'assunzione del personale già in servizio alle dipendenze del precedente appaltatore.

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

**La ditta aggiudicataria dovrà trasmettere l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nei plessi scolastici con l'indicazione delle qualifiche possedute, della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'INPS nonché del numero di posizione INAIL.**

**Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata per scritto alla Stazione appaltante.**

#### **ART. 26 – Vestiario e Igiene del personale**

La ditta aggiudicataria, in conformità a quanto disposto dal D.lgs. 81/2008 e dalle discipline specifiche di settore, fornirà a tutto il personale divise da lavoro e copricapo, guanto monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980; la pulizia di tale vestiario è a carico dell'impresa. Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali. L'impresa si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora questi dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio vigente.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n.327 del 26.03.1980 e successive modificazioni e integrazioni, al D.Lgs.26 maggio 1997, n.155 e ss.mm.ii nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti e dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed in particolare il personale di cucina non deve portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine, il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati, le unghie devono essere senza smalto. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare contaminazioni degli alimenti in lavorazione.

### **TITOLO VII** **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI DESTINATE ALLA** **PREPARAZIONE DEI PASTI**

#### **ART. 27 – Caratteristiche delle derrate alimentari**

Un elemento imprescindibile nella formulazione del menù è la scelta di alimenti protettivi per la salute.

Il Comune di Mongrando da anni è artefice e promotore di iniziative che rendono la tabella dietetica strumento educativo per i piccoli utenti:

- la rotazione dei menù e la stagionalità di frutta e verdura offrono una vasta gamma di preparazioni, per dare l'opportunità ad ogni bambino di formare ed ampliare il proprio gusto ed evitare la monotonia;
- lo spuntino a metà mattina: ogni giorno il servizio viene predisposto in modo da permettere di anticipare il consumo della frutta a metà mattina, con il duplice scopo di evitare merende troppo ricche in grassi e/o zuccheri e di ridurre gli avanzi a tavola. Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di chiedere all'Appaltatore di documentare con certificazione.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Ogni prodotto, al di là delle specifiche merceologiche proprie dell'alimento, deve:

- rispondere, ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in ordine a produzione, conservazione, confezionamento, etichettatura e trasporto;
- possedere le caratteristiche del prodotto di 1<sup>a</sup> qualità;
- assicurare la Tracciabilità di filiera di ciascun prodotto.

Tutte le informazioni relative al fornitore, alla produzione, all'etichettatura, alla data di lavorazione in cucina, sono conservate per un adeguato periodo di tempo in un apposito sistema di registrazione.

**Le Ditte che prenderanno parte alla gara d'appalto dovranno esibire in quella sede l'elenco dei propri fornitori per i generi, alimentari e non, impiegati nel servizio oggetto del presente Capitolato.** L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di ottenere l'esclusione di uno o più fornitori in caso di comprovata inadeguatezza anche se legata ad episodi verificatesi in altre sedi.

La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- effettuare lo scongelamento delle derrate tra +0-4°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali quali;
- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per il purè);
- non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- non friggere gli alimenti ma cuocere in forno;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti è ammessa solo la farina.
- Non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento;
- Utilizzare guanti monouso in fase di preparazione ;
- Non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- È vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

## TITOLO VIII MENU'

### ART. 28 – Menù

I menù dovranno essere articolati in base alla stagionalità dei prodotti e differenziati in base all'età dei fruitori. Dovranno prevedere almeno due menù all'anno e su quattro settimane.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita in accordo con la stazione appaltante, tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, ecc.....;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con la stazione appaltante con comunicazione scritta e via fax.

La Ditta Aggiudicataria dovrà far vidimare i menù dall'ASLBI con relative grammature ed elenco degli allergeni.

I menù dovranno essere articolati in base alla stagionalità dei prodotti e differenziati in base all'età dei fruitori.

**FINO AI 12 MESI DI ETÀ' e OLTRE IN BASE ALLE CARATTERISTICHE INDIVIDUALI:**

- seguire le diete proposte dal Pediatra.

DAI 12 MESI AI 36 MESI:

- seguire la Tabella dietetica proposta dalla Ditta appaltatrice in sede di gara.

#### **ART. 29 – Variazione al menù**

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere la variazione del menù.

La ditta aggiudicataria può proporre variazioni del menù che devono, comunque, essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto dall'amministrazione comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della stazione appaltante e del S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimenti Nutrizione) dell'ASL BI.

#### **ART. 30 – Struttura del menù:**

Frutta a metà mattina

Un primo piatto

Un secondo piatto

Un contorno

Pane

Oppure

Frutta a metà mattina

Un piatto unico

Un contorno

Pane

#### ***Merenda***

Latte e biscotti o yogurt alla frutta o frullato di frutta o macedonia di frutta o budino o pane e marmellata, o pane e olio, o torte (non confezionate), o gelato alla frutta (fatto dalla cuoca).

**Potrà essere utilizzata l'acqua potabile, che andrà servita in apposite caraffe meglio se di vetro. Qualora l'acqua non dovesse risultare perfettamente limpida (causa lavori sulla rete idrica), la ditta dovrà provvedere all'acquisto di acqua minerale naturale confezionata.**

<b>TITOLO IX TABELLE DIETETICHE</b>
---

#### **ART. 30 – Quantità delle vivande**

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche (LARN Revisione 2014).

Nelle tabelle dietetiche dovranno essere riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione, dei cali di peso dovuti allo scongelamento e relativi allergeni.

#### **ART. 31– Diete speciali**

L'Impresa Appaltatrice dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di refezione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico.

Per accedere alle diete speciali le stesse dovranno essere autorizzate dagli organi preposti e comunicate all'Amministrazione Comunale, che le trasmetterà all'Impresa Appaltatrice la quale dovrà attenersi alle indicazioni dietetiche previste facendo riferimento alle tabelle dietetiche.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari e celiachia si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi al prospetto compilato dall'organo sanitario preposto, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.

L'Impresa dovrà garantire l'erogazione di diete a carattere etico-religiose e vegetariane:

la ditta dovrà garantire la fornitura delle diete a carattere etico-religiose ed in particolare:

**dieta islamica:** è prevista la sostituzione di carne suina e pasta ripiena con legumi, pesce, uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni questa saranno sostituite con legumi, pesce, uova o formaggio;

**dieta vegetariana:** è prevista la sostituzione delle carni con legumi, uova o formaggio.

Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria le spese relative all'acquisto di derrate alimentari di qualunque marca indicata da certificazione medica anche se non previste nel presente capitolato, ma necessarie all'esecuzione delle diete speciali.

Tutte le diete speciali dovranno essere consegnate all'utente in minorazione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, classe.

Procedura:

- Il genitore chiede all'Ufficio Istruzione del Comune di Mongrando la modulistica regionale da far compilare al Pediatra e/o medico di base dell'ASL di competenza e la riconsegna compilata con allegato il certificato che accerta la diagnosi di allergia o intolleranza.

- la Responsabile del Servizio lo trasmette al Responsabile della Ditta appaltatrice per l'elaborazione della tabella dietetica personalizzata ed invia una copia all'ASL BI per la vidimazione. Una copia al Comune di Mongrando, una al centro cottura e una alla famiglia.

**La tabella dietetica personalizzata è valida per tutto l'anno scolastico fa eccezione la celiachia.**

In caso di necessità di proseguimento della dietoterapia, il certificato medico deve essere rinnovato entro il mese di luglio dell'anno scolastico in corso.

In caso di liberalizzazione della dieta è necessario presentare certificato medico di annullamento.

#### **ART. 32 – Diete in bianco**

L'Impresa si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate dalle parti. Le diete in bianco non dovranno durare più di due settimane.

#### **ART. 33 – Cestini freddi per pranzo al sacco**

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere all'Impresa la fornitura di piatti freddi o cestini da viaggio dove dovranno essere presenti:

ASILO NIDO COMUNALE:

n.1 panino con formaggio, n.1 panino con prosciutto cotto, n.1 succo di frutta (preferibilmente mela), n.1 pacchetto di crackers o 1 fetta di pizza o focaccia, n.1 bottiglietta acqua minerale naturale 50 cl, n. 1 frutto.

**Date e orari di partenza dal plesso, saranno comunicate di volta in volta dall'Amministrazione Comunale con una settimana di anticipo.**

<b>TITOLO X</b> <b>IGIENE DELLA PRODUZIONE</b>
---

#### **ART. 34 – Conservazione campioni**

Il controllo qualitativo presso la cucina dovrà essere coordinato dall'Appaltatore che rivolgendosi alle strutture sanitarie pubbliche, provvederà a organizzare con cadenza trimestrale i prelievi di campioni sulle materie prime e tamponi su strumenti di lavoro della cucina, piani di appoggio dei refettori, comunicando alla stazione appaltante i risultati delle analisi.

Dovrà comunque curare, attraverso i propri operatori, di conservare tramite refrigerazione per 72 ore un campione rappresentativo del pasto completo del giorno (di almeno 150 gr. per ogni tipo di alimento), in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, da utilizzare nel caso si verificano casi di intossicazione per analisi di laboratorio.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di far svolgere analoghi accertamenti in qualunque momento e senza preavviso.

#### **ART. 35 – Riciclo**

E' vietata ogni forma di riciclo, destinato ad alimentazione umana, dei cibi preparati

### **TITOLO XI TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

#### **ART. 36 – Manipolazione e cottura**

La ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

#### **ART. 37 – Pentolame per la cottura**

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolai in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

#### **ART. 38 – Condimenti**

In ogni locale adibito a refettorio, durante la distribuzione, devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine di oliva di coltivazione nazionale biologica e una bottiglia di aceto di mele e/o riso.

Nelle preparazioni si consiglia l'utilizzo di sale iodato o integrale.

### **TITOLO XII CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO**

#### **ART. 39 – Organismi preposti al controllo**

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti servizi dell'ASL BI, l'ufficio Istruzione del Comune di Mongrando, nonché eventuali altre organizzazioni specializzate incaricate dalla stazione appaltante.

#### **ART. 40 – Metodologia del controllo di qualità**

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Il personale della ditta aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo.

Inoltre dovrà essere valutato:

- Valutazione della soddisfazione degli utenti (tramite schede, ad esempio);
- Valutazione dell'entità degli scarti.
- 

### **TITOLO XIII PENALITÀ**

#### **Art. 41 – Penalità**

L'Appaltatore assume la piena e incondizionata responsabilità in ordine allo svolgimento del servizio oggetto del presente appalto sollevando l'Amministrazione appaltante.

Resta inteso che per "prestazioni difformi" non si intendono quelle modifiche previste per i casi di urgenza e preventivamente concordate con l'amministrazione appaltante.

In caso di perduranti o ripetute gravi inadempienze resta facoltà dell'Amministrazione appaltante di procedere unilateralmente alla risoluzione del contratto ovvero all'esecuzione in danno dell'Appaltatore. Resta salvo ogni diritto dell'Amministrazione appaltante di tutelarsi nelle opportune sedi per il recupero di eventuali danni subiti.

La stazione appaltante a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della ditta aggiudicataria., le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

Le non conformità elevate hanno valore di contestazione formale, prevedendo la possibilità, da parte della ditta aggiudicataria, di far constare immediatamente le proprie osservazioni, di valore equivalente alle contro deduzioni, ferma restando, in ogni caso, la possibilità di controdedurre secondo la procedura ordinaria.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che potranno comportare l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- mancata consegna di pasti interi o parte di pasti;
- grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- personale inferiore ai parametri stabiliti;
- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione Comunale. il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicati in tali casi sanzioni da un minimo di € 150,00 ad un massimo di € 4.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla medesima ditta per un'inadempienza commessa anche in una scuola diversa dalla precedente sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

## **TITOLO IX**

### **RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO**

#### **Art. 42 – Risoluzione**

Nei casi di colpevole e negligente reiterazione delle inadempienze rilevate , l'Amministrazione Comunale si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni azione penale e civile, la risoluzione del contratto.

Inoltre si procederà alla risoluzione del contratto anche nei seguenti casi :

- Abbandono dell'appalto;
- Ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- Inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il l'Amministrazione Comunale;
- In caso di fallimento e/o frode;
- In caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente;
- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del c.c. –



In tutti i casi previsti la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

Eventuali controversie che potranno insorgere tra l'Amministrazione Comunale e la Ditta appaltatrice dovranno essere risolte dall'Autorità giudiziaria competente senza far ricorso all'arbitrato.

In caso di risoluzione del contratto è facoltà di procedere all'affidamento dell'appalto alla ditta immediatamente seguente nella graduatoria, formata dall'apposita commissione in sede di aggiudicazione.

#### **Art.43 – Norma di rinvio**

Per quanto non previsto dal presente capitolato speciale, si fa rinvio, oltre che al codice civile, alla disciplina normativa e regolamentare vigente in materia di appalti pubblici.

#### **Art.44 – Trattamento dei dati personali**

Ai sensi dell'art.13 del d.lgs. n.196/2003 i dati raccolti verranno acquisiti dalla Stazione Appaltante e trattati anche con l'ausilio di mezzi informatici, esclusivamente per le finalità connesse alla procedura di gara cui si riferisce il presente capitolato, ovvero per dare esecuzione ad obblighi di legge. Titolare del trattamento è l'Unione Montana Valle Elvo.

#### **Art. 45 – Obblighi relativi alle norme sulla Tracciabilità dei flussi finanziari, la Trasparenza, l'Anticorruzione e sull'incompatibilità e/o inconfiribilità dell'incarico pubblico**

Ai fini dell'eventuale liquidazione di somme che il Comune di Mongrando dovesse erogare a qualsiasi titolo a favore dell'affidatario, quest'ultimo assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'art.3 della Legge 13/08/2010 n.136. In ottemperanza della predetta norma, il soggetto aggiudicatario dovrà comunicare, prima della sottoscrizione del contratto, il riferimento bancario/postale (codice IBAN) per i pagamenti, nonché il nominativo e il codice fiscale dei soggetti autorizzati ad effettuare operazioni sul predetto conto.

L'operatore economico che risulterà aggiudicatario dovrà dichiarare, altresì, l'insussistenza di conflitti di interesse e altre cause di inconfiribilità e/o di incompatibilità all'assunzione del servizio in oggetto, ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 8 aprile 2013 n.39.

Ai sensi dell'art.53 comma 16-ter del D.Lgs.n.165/2001 e s.m.e i., l'aggiudicatario dovrà, altresì, attestare di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti del Comune di Mongrando che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune medesimo nei loro confronti, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto.

#### **Art. 46 – Controversie**

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere è competente il Foro di Biella con esclusione di qualsiasi altro Foro concorrente.

#### **Art. 47 – Norme Finali**

Per tutto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.