

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
per i servizi di refezione scolastica e trasporto scolastico

Art.1

Oggetto dell'appalto

Con il seguente appalto il Comune di Cutrofiano intende assicurare il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria di Cutrofiano, nonché il servizio di trasporto scolastico. Dovranno, altresì, essere assicurate attività di trasporto aggiuntive sia in corso d'anno scolastico che nel periodo estivo in occasione di campus estivi, escursioni, gite e/o altro organizzate dal Comune, dall'Istituto Scolastico o da Associazioni locali, ed attività amministrative correlate, anche nei periodi di chiusura della scuola (festività/periodo estivo).

Art. 2

Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è di anni 3 (tre), con decorrenza dalla data di sottoscrizione del contratto o comunque dalla consegna del servizio.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di stabilire la decorrenza iniziale dell'appalto, anche in dipendenza dell'esito e della durata delle procedure di gara. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106 comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi, o più favorevoli, prezzi, patti e condizioni.

Art. 3

Clausola sociale - Assunzione di personale

Ai sensi dell'art. 50 e 100 del DLgs. n. 50/2016 e s.m.i., nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, qualora a seguito della presente procedura di gara si verificasse un cambio di gestione dell'appalto, in fase di esecuzione del contratto stesso la Ditta aggiudicataria è tenuta a valutare l'eventuale ricollocamento degli operatori alla dipendenze dell'attuale impresa uscente nelle stesse attività oggetto della presente gara, secondo le modalità ed i limiti stabiliti dalle vigenti disposizioni contrattuali applicabili e dalle disposizioni normative in materia, compatibilmente con la propria organizzazione di impresa e con le esigenze tecno-organizzative e di manodopera previste per il servizio. Pertanto, l'appaltatore subentrante dovrà prioritariamente assumere.

Per i servizi di cui al precedente art.1, la ditta aggiudicataria del presente appalto dovrà utilizzare, qualora disponibili, garantendo l'attuale livello economico, il personale in dotazione all'affidataria uscente di detti servizi e l'obbligo di applicare il medesimo CCNL e precisamente:

- n. 1 lavoratore part-time 30 ore settimanali (cuoco) inquadrato nel livello 4°
- n. 1 lavoratore part-time 20 ore settimanali (Add. Mensa) inquadrati nel livello 6°
- n. 1 lavoratore part-time 10 ore settimanali (Add. Mensa) inquadrati nel livello 6°
- n. 3 lavoratori part-time 10 ore settimanali (Add. Mensa) inquadrati nel livello 6°;
- n. 2 lavoratori part-time 7,5 ore settimanali (Add. Mensa) inquadrati nel livello 6°;
- n. 2 lavoratori part-time 20 ore settimanali (Assistente scuolabus) inquadrati nel livello 4°;
- n. 1 lavoratore full-time autista (40 ore settimanali) inquadrato nel livello 4°. A tale lavoratore dovrà essere garantito un monte ore settimanale di 40 ore e per l'intero anno solare al fine di consentire l'esercizio di altre attività sia durante l'anno scolastico che nel periodo estivo come specificato nell'art. 1 del presente capitolato.

La ditta aggiudicataria dovrà, altresì, assicurare l'utilizzo di altro autista scuolabus per un minimo di 25 ore settimanali. Prima dell'inizio del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute

Articolo 4

Valore stimato dell'appalto

Il valore stimato complessivo dell'appalto è a pari a **€ 586.800,00 oltre IVA**, così dettagliato:

- **Servizio di mensa scolastica** € 310.800,00, oltre iva. Il valore indicativo - calcolato sulla base dell'importo del pasto giornaliero posto a base d'asta, pari a € 5,00 (Iva esclusa) - potrà subire variazioni in base alle effettive presenze giornalieri. Il numero complessivo presunto dei pasti giornalieri è di 148, per un numero di pasti annui presunti (su 140 giorni di refezione scolastica) di 20.720 che, moltiplicati per € 5,00 oltre Iva (costo del singolo pasto) per tre anni scolastici, determina il seguente valore presunto dell'appalto € 310.800,00 Iva esclusa.

Il numero dei pasti previsto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi.

L'Amministrazione comunale corrisponderà alla ditta, per quanto di spettanza, l'importo relativo al numero dei pasti effettivamente erogati.

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menu, nel prezzo unitario del pasto, rideterminato secondo l'offerta della ditta aggiudicataria, che si intende impegnativa e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Ente all'Impresa appaltatrice tutti i servizi, le risorse strumentali, le prestazioni del personale, le derrate, il trasporto pasti, ed ogni altro onere, espresso e non dal capitolato speciale d'appalto, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.

La gestione delle rette scolastiche sarà curata dal Comune.

In sede di offerta tecnica possono essere proposte soluzioni migliorative per la gestione informatizzata di tale servizio.

- **Servizio di trasporto scolastico 276.000,00**, oltre Iva come per legge.
Per il presente servizio non sono previsti rischi interferenziali di cui all'art.26, comma 3, del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, pertanto l'importo per oneri della sicurezza da rischi da interferenza è pari a "zero".
Il valore annuale a regime presunto è pari ad €. 92.000,00 (novantaduemila/00) oltre Iva di legge.
La stima dell'importo complessivo a base di gara è stata determinata "a corpo", considerando tutti gli oneri, nessuno escluso, previsti dal presente Capitolato a carico della Ditta affidataria, tenendo conto di:
 - una percorrenza media chilometrica stimata in 27.000 km per ciascun anno scolastico;
 - il periodo complessivo di svolgimento del servizio di trasporto;
 - tutte le spese relative alla gestione del parco automezzi (carburante, olio, gomme, manutenzioni ordinarie e pulizia in genere comprese le sanificazioni ecc...);
 - le retribuzioni e i compensi diversi per il proprio personale, nonché gli oneri assicurativi e previdenziali del personale stesso;
 - l'assunzione del rischio completo ed incondizionato della gestione;
 - tutte le altre spese relative alla gestione del servizio.

- **Oneri per la sicurezza** ex art. 26 comma 3 D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. (DUVRI), non soggetti a ribasso, stimati in complessivi € 1.500,00 Iva esclusa (€ 500,00 all'anno)

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

Art. 5 (Refezione scolastica)

Oggetto dell'appalto

Le attività previste dal presente appalto sono svolte nelle seguenti strutture di proprietà del Comune di Cutrofiano:

- **Scuola dell'Infanzia "Collodi" di Via Vittorio Emanuele** (di proprietà del Comune)
L'edificio, destinato completamente alla funzione di scuola materna, si sviluppa al piano terra in cui vi sono tutte le aule. Attorno alla scuola c'è un giardino di pertinenza
- **Scuola dell'infanzia "Rodari" di via S. Castromediano** (di proprietà del Comune)
L'edificio, destinato completamente alla funzione di scuola materna, si sviluppa al piano terra in cui vi sono tutte le aule. Attorno alla scuola c'è un giardino di pertinenza.
- **"Scuola primaria di Via Catania"** (Classi tempo prolungato).
- **Edificio Viale della Repubblica** (di proprietà del Comune) Centro cottura pasti

Il servizio affidato con il presente appalto comprende:

- la fornitura delle materie prime necessarie per la preparazione dei pasti, secondo i menu predisposti ed approvati dalla competente Azienda Sanitaria Locale;
- la preparazione dei pasti;
- il porzionamento e la somministrazione dei pasti presso i refettori allestiti presso le scuole;
- attività di consegna e allestimento dei tavoli nei refettori e/o locali nei quali viene consumato il pasto;
- trasporto dei pasti dal Centro cottura presso le scuole nonché attività di consegna presso i refettori; in particolare, i pasti preparati devono essere confezionati a caldo in contenitori a chiusura ermetica isotermeici o termici multiporzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste. I contenitori termici devono essere perfettamente chiusi. Per le

consegne la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare appositi furgoni adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a 65 °C per i pasti caldi e non superiore ai 10 °C per i pasti freddi per tutta la durata del trasporto e fino alla consegna. L'Impresa aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato durante il trasporto dei pasti;

- pulizia e disinfezione dei banchi o dei tavoli ove viene consumato il pasto, lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, pulizia, disinfezione e riassetto dei locali e dei tavoli dopo i pasti, pulizia dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti;
- la fornitura, a cura e spese della ditta appaltatrice, dei beni accessori alla preparazione, alla distribuzione ed al consumo dei pasti, compresi lunch box, piatti, bicchieri, e posate monouso, tovagliette e tovaglioli di carta in rapporto al numero dei pasti serviti;
- la preparazione di diete personalizzate per gli utenti aventi particolari necessità o esigenze, su richiesta dell'Amministrazione appaltante;
- la rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (indifferenziato, organico, plastica, metallo, carta, vetro e comunque secondo le modalità previste dall'aggiudicatario del servizio di raccolta dei RSU);
- l'impegno della ditta appaltatrice di integrare i beni e le attrezzature dati in uso dal Comune con gli ulteriori beni ed attrezzature che dovessero essere ritenuti necessari ai fini del regolare espletamento del servizio.

I pasti dovranno essere preparati nei locali dell'immobile sito in Viale della Repubblica idonei alla cottura dei pasti e dotati di regolare autorizzazione sanitaria.

Eventuali adempimenti necessari per dette autorizzazione sono a carico dell'aggiudicatario.

Comprende altresì la fornitura di pasti a domicilio per eventuali utenti aventi diritto, espressamente indicati e segnalati dall'Ufficio Servizi Sociali del Comune.

Art. 5.1 (Refezione scolastica)

Tipologia dell'utenza, pasti presunti, caratteristiche del servizio

L'utenza è composta dagli alunni della scuola dell'infanzia "Collodi" di Via Vittorio Emanuele e "Rodari" di Via S. Castromediano nonché dagli alunni della Scuola primaria di Via Catania, limitatamente alle classi che effettuano il tempo prolungato, nonché dal personale docente avente diritto alla mensa gratuita ai sensi del Decreto del Ministero della Pubblica Istruzione 16/05/1996 o di altre specifiche disposizioni scolastiche, e dal personale ausiliario avente diritto.

Il servizio di mensa scolastica riguarderà i mesi da gennaio a maggio e da ottobre a dicembre di ogni anno.

Il numero dei pasti indicato nell' art.4 ha valore "presunto" (elaborato quale media giornaliera dei pasti forniti, in base ai dati rilevati negli ultimi due anni scolastici): detta entità è, pertanto, suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni che usufruiscono del servizio ed alla consistenza degli altri utenti autorizzati, nonché in relazione al calendario scolastico, e ad ogni ulteriori evenienza modificativa che dovesse realizzarsi nel corso degli anni scolastici oggetto dell'appalto. Pertanto, non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il numero dei pasti ivi riportato. Il servizio mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente e non docente, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi causa non preventivabile. La soppressione o sospensione in qualsiasi plesso scolastico del servizio mensa per le motivazioni di cui innanzi, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento. Prima dell'inizio dell'appalto, l'Amministrazione comunale concorderà con la ditta aggiudicataria modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari/turni di refezione e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero effettivo dei pasti da somministrare.

Il corrispettivo di servizio verrà, in ogni caso, riconosciuto per isoli pasti effettivamente erogati.

Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non può essere sospeso o abbandonato. In caso di sospensione o abbandono, anche parziale del servizio, si riconosce all'Ente appaltante la facoltà di operare un intervento sostitutivo nei confronti dell'appaltatore per l'esecuzione "d'ufficio" a danno e spese dell'inadempiente, oltre l'applicazione delle previste penalità.

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con l'organizzazione propria di risorse umane e strumentali, senza che alcun rapporto di subordinazione venga ad instaurarsi tra l'Ente ed il personale della Ditta aggiudicataria.

Art.5.2 (Refezione scolastica)

Prenotazione, esecuzione, fornitura e consegna pasti mensa scolastica

Il servizio si svolgerà presso il Centro Cottura di proprietà comunale sito nel Comune di Cutrofiano Viale della Repubblica, concesso in comodato d'uso alla ditta appaltatrice.

I pasti, in appositi contenitori termici a norma, tramite automezzi della ditta, saranno inviati ai punti di consumo (refettori), ubicati negli istituti scolastici. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti

devono essere conformi al D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i. e garantire il mantenimento delle temperature ivi prescritte. I mezzi di trasporto, muniti di attestazione di idoneità igienico-sanitaria rilasciata dall'autorità sanitaria competente, devono essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980 e s.m. i.. La ditta dovrà, inoltre, provvedere alla fornitura delle posate, stoviglie, bicchieri, tovaglioli, tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge riciclabile e/o biodegradabile; lo stesso dovrà pervenire imbustato e sigillato; le posate dovranno possibilmente essere di tipo pesante – non soggette a spezzatura e idonee al taglio della carne. I pasti dovranno essere confezionati attenendosi ai menù e alle grammature previste nella tabella dietetica allegata. I pasti proposti giornalmente dovranno essere preparati nel giorno stesso in cui è prevista la distribuzione e dovranno corrispondere al tipo, quantità e qualità indicati nel citato menù. La consegna dei pasti alle scuole e sezioni interessate dovrà essere fatta quotidianamente a seconda del calendario scolastico ufficiale e le disposizioni del competente ufficio scolastico.

La rilevazione delle presenze è a totale carico e cura della Ditta, che dovrà predisporre procedure e strumenti, anche in collaborazione con l'Amministrazione comunale e le Scuole interessate, perché possano essere rilevate quotidianamente e con celerità le presenze, attraverso un sistema di rilevazione pasti anche informatizzato entro le ore 9,00.

Il numero dei pasti freddi per le gite sarà comunicato il giorno precedente. Si precisa che il numero dei pasti così prenotati dovrà corrispondere al numero dei pasti fatturati. Tuttavia, prima dell'inizio dell'appalto, al fine di garantire la migliore organizzazione, l'Amministrazione comunale concorderà con l'impresa aggiudicataria modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari/turni di refezione e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero pasti prenotati (sulla base delle presenze in aula). La ditta aggiudicataria assumerà a proprio carico il riscontro giornaliero della corrispondenza tra le effettive presenze utenti fruitori (pasti erogati) ed i pasti ordinati. In ogni caso, il corrispettivo di servizio verrà riconosciuto per i soli pasti effettivamente ordinati, quali risultanti dalla rilevazione di cui sopra.

La gestione delle rette scolastiche sarà curata dal Comune. In sede di offerta tecnica possono essere proposte soluzioni migliorative per la gestione informatizzata di tale servizio.

Art.5.3 (Refezione scolastica) Standard di qualità del servizio

Gli standards di qualità riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale, anche se non materialmente allegati, sono da considerarsi minimi.

Le LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA come delineate dalla Deliberazione di G.R. n. 1435 del 2.8.2018, pubblicata sul B.U.R.P. n. 112 del 28.8.2018, indicano che la ditta appaltatrice del servizio deve:

- erogare un servizio in linea con gli standard di sicurezza e qualità, nel rispetto delle normative vigenti, delle clausole di contratto e delle indicazioni della ASL..
- formare e aggiornare il personale addetto alla manipolazione degli alimenti. Il Comune, per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, prevede nelle diete giornaliere delle mense scolastiche l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione protetta tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione, nonché della sopracitata Deliberazione di G.R. n. 1435/2018.

Art.5.4 (Refezione Scolastica) Fornitura e stoccaggio derrate alimentari

Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati prodotti freschi, sempre di prima qualità, provenienti di norma da produzione italiana e, ove previsto dal presente capitolato e dall'offerta, prodotti a denominazione protetta, così come disposto dalle normative vigenti in materia. Le caratteristiche merceologiche dovranno essere conformi a quelle risultanti dalle tabelle allegata al presente capitolato.

Per gli utenti del servizio di cui al presente appalto, l'impresa appaltatrice dovrà fornire i pasti utilizzando prodotti provenienti essenzialmente da coltivazioni e/o da trasformazioni regionali, relativamente almeno ai sotto indicati alimenti a crudo, sempre nel rispetto delle Tabelle merceologiche allegate.

L'aggiudicatario potrà indicare in sede di offerta altri eventuali prodotti con una componente con particolare tipicità o tradizionale, che s'impegna a fornire al prezzo di aggiudicazione.

L'Impresa aggiudicataria deve accertare e garantire che le materie prime e gli ingredienti siano di prima scelta e in ottimo stato di conservazione.

Gli stessi, quando vengono immagazzinati, devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione, da conservarsi a temperatura ambiente o a temperatura da refrigerazione, ciascuna secondo le specifiche caratteristiche merceologiche. La separazione delle materie prime potrà avvenire nella

stessa cella o nello stesso frigorifero su diversi scaffali, se la temperatura di conservazione è quella dell'alimento più deperibile e se si evita la commistione tra le varie derrate alimentari.

5.4 a) Caratteristiche-modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della ditta appaltatrice a norma dell'art. 1 del presente capitolato, dovranno essere:

- di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale; conformi alle caratteristiche tipologiche e qualitative minime, con riferimento alle principali materie prime di composizione dei pasti;
- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare, nazionale e locale, con particolare riferimento alle direttive emanate in materia di ristorazione scolastica dalla Regione Puglia, nonché alle eventuali prescrizioni specifiche dell' A.S.L. Lecce;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di alimenti geneticamente modificati, cioè che contengono o sono costituiti da organismi geneticamente modificati (OGM), ai sensi del Regolamento CE n. 641 del 06.04.2004 e del Regolamento CE n. 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM;
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- l'appaltatore dovrà acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alla vigente legislazione in materia ed alle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- dovrà essere utilizzato pane con ridotto contenuto di sale (non superiore all'1,8°0-1,7% riferito alla farina);
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all 'A.S.L.;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane, pizza e pasta per pizza dovrà avere cadenza giornaliera;
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
- La ditta appaltatrice è tenuta a conservare presso il centro di cottura la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

5.4 b) Prodotti tipici e tradizionali DOP e IGP, di "filiera corta" o "km zero":

È espressamente previsto e richiesto l'utilizzo dei prodotti tipici e tradizionali DOP e IGP, di filiera corta o km zero che sarà garantito secondo la frequenza, le tipologie e le modalità indicate dalla ditta offerente nella Relazione Tecnica.

Art.5.5 (Refezione Scolastica) Preparazione e cottura dei pasti

Con Deliberazione della G.R. n. 1435 del 2.8.2018, pubblicata sul B.U.R.P. n. 112 del 28.8.2018, che qui s'intende integralmente richiamata anche per quanto non espressamente disciplinato nel presente capitolato speciale d'appalto o in contrasto con esso, sono state definite le Linee Guida per la Ristorazione Scolastica.

La partecipazione del bambino alla mensa scolastica è un momento importante non solo da un punto di vista nutrizionale, ma anche da quello psico-sociale.

Le principali finalità che il servizio di ristorazione delle scuole deve svolgere sono le seguenti:

1. permettere l'affidamento del bambino per un periodo di tempo prolungato alla comunità scolastica per una migliore organizzazione del lavoro scolastico;
2. abbandonare l'uso dello spuntino portato da casa, nutrizionalmente scorretto;
3. causare minori problemi di gestione familiare per i genitori che lavorano;
4. equilibrare la dieta quando essa presenti delle carenze o degli eccessi in determinati principi nutritivi;
5. attuare un'azione di educazione alimentare fornendo le principali nozioni su una sana alimentazione e cercando di contrastare le informazioni faziose fornite spesso dai mass-media;
6. educare ad un corretto modo di comportamento al momento del pasto.

Soggetti interessati alla ristorazione scolastica sono:

1. Amministrazione Comunale;
2. Azienda Sanitaria Locale;
3. Ditta appaltatrice del Servizio.

I pasti dovranno essere preparati secondo le tabelle dietetiche/menù allegate al presente capitolato e in conformità alle linee guida per la ristorazione scolastica, approvate con Deliberazione della G.R. n. 1435 del 2.8.2018, pubblicata sul B.U.R.P. n. 112 del 28.8.2018, articolate in quattro settimane. Le grammature dei generi alimentari sono riferite, nelle tabelle dietetiche, ai pesi a crudo e al netto degli scarti. I pasti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, qualità e quantità a quanto previsto negli allegati menu e ricette con grammatura del presente capitolato, predisposti dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL di Lecce, competente per territorio.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della Legge n. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. n. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi, nonché le Linee di indirizzo del Ministero della Salute sulla ristorazione collettiva.

L'Impresa appaltatrice deve uniformarsi alla vigente normativa comunitaria, come recepita dal D. Lgs. n. 193/2007, sia per assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuazione e nella loro attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica, avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

Pertanto, nella preparazione dei pasti, come individuata nel presente articolo, andranno tassativamente rispettate, quale "standard minimo" di servizio, la disciplina comunitaria, nazionale, regionale e locale vigente in materia espressamente richiamata, nonché le ulteriori specifiche di seguito espressamente indicate.

5.5 a) Modalità di preparazione

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo, fatta eccezione per le preparazioni afferenti arrostiti, brasati e similari), presso il centro cottura comunale, o presso il centro alternativo in disponibilità dell'I.A., in caso di emergenza, a cura della stessa.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare, si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti o avanzi;
- non si dovranno effettuare trattamenti di pre-cottura, né utilizzare cibi parzialmente cotti;
- non andrà prevista la frittura su fiamma di alimenti: tali preparazioni dovranno essere convertite in cotture al forno;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo solo per le operazioni di mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura, speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4°C fino al giorno successivo);
- la carne trita deve essere macinata poco prima della cottura (non è ammesso l'utilizzo di carne acquistata già tritata);
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato il giorno del consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata dell'utilizzo;
- la macedonia di sola frutta fresca (ove prevista) deve essere preparata al massimo un'ora prima del consumo, la porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

La ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione appaltante.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

5.5 b) Composizione dei pasti

La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno e elaborati dall'ASL Lecce — Dipartimento di Prevenzione —rispettive fasce d'utenza.

Tali menu sono allegati al presente capitolato per merceologiche.

L'appaltatore dovrà garantire la preparazione dei pasti in relazione ai menu ufficializzati dall'ASL Lecce, nulla potendo eccepire, anche in termini economici (e, pertanto, ferma restando l'invariabilità del prezzo pasto di aggiudicazione), rispetto alle variazioni che negli stessi fossero intervenute.

Sulla scorta dei menu "tipo" elaborati dalla competente ASL Lecce, l'appaltatore addiverrà, previa consultazione della "Comitato mensa" e sentito il parere di detta autorità sanitaria, alla definizione dei menu invernali ed estivi, differenziati per tipologia di utenza, dandone contestualmente comunicazione all'Ente appaltante.

L'acqua minerale naturale verrà fornita in bottiglia come da allegata tabella merceologica.

L'appaltatore dovrà fornire un quantitativo di scorta di acqua in bottiglia presso ogni punto di distribuzione. Ogni pasto, oltre a quanto indicato nei menu ASL, dovrà essere comprensivo dei necessari condimenti.

La programmazione dei menu nei locali mensa delle scuole deve essere esposta, a cura dell'appaltatore, utilizzando una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione per l'utenza sia del menu del giorno che della settimana a cui questo si riferisce.

5.5 c) Variazioni dei menu

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante, in linea di massima, dalle tabelle dietetiche e dai menu allegati adottati dalla ASL competente per territorio (Asl Lecce).

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei citati menu elaborati dall'ASL, ad esclusione di variazioni con menu a tema o menu particolari, in concomitanza con periodi o ricorrenze determinate, preventivamente concordate con la stessa ASL, quali Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico, comprensivi eventualmente di dolce, senza che ciò comporti alcun onere per il Comune.

Oltre al menu del giorno, deve essere sempre previsto un menu dietetico generale (fino ad un massimo del 10% dei pasti per refettorio) così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extravergine) o minestrina in brodo vegetale
- piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarella) o, in alternativa, carni bianche al vapore, con carote e patate lesse.

Il menu dietetico generale può essere richiesto su semplice ordinazione, in caso di indisposizione temporanea e per un massimo di tre giorni consecutivi.

In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

- guasto improvviso di uno o più attrezzature e/o impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria) e dell'appaltatore (per gli interventi di manutenzione straordinaria);
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria) e dell'appaltatore (per gli interventi di manutenzione straordinaria);
- interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, etc. con garanzia di pasto sostitutivo, mediante l'utilizzo del centro di cottura d'emergenza, concordato con l'ASL

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.

Variazioni di menu apportate unilateralmente dall'appaltatrice, al di fuori dei casi sopra riportati, saranno soggette, in ogni caso, all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

5.5 d) Diete speciali

La ditta appaltatrice si impegna a garantire la redazione e l'approvazione da parte dell'ASL delle diete speciali/personalizzate e la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente o temporaneo, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti.

Le richieste di tali regimi dietetici dovranno essere comunicate alla ditta aggiudicataria dal servizio comunale competente.

La produzione delle diete speciali deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e la relativa procedura deve trovare riferimento nel documento di autocontrollo.

A titolo indicativo e non esaustivo, tali diete speciali, richieste dall'utenza, sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;

- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenichetonuria, glicogenosi, ecc.);
- soggetti affetti da altre patologie (celiachia, insufficienza renale, ecc.).

Le patologie e/o intolleranze alimentari che comportino l'adozione di un menu speciale dovranno essere debitamente attestate da certificazione medica. I menu relativi alle diete di cui sopra dovranno essere confezionati secondo le specifiche che verranno fornite dall'ASL, su richiesta della Ditta, utilizzando anche materie prime non comprese e/o specificate nelle allegate tabelle merceologiche, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.

L'I.A. si impegna, altresì, a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani). Nel primo caso gli interessati (senza necessità di alcuna dichiarazione ASL) renderanno noti al responsabile del servizio mensa, gli alimenti da escludere dalla dieta. Nel secondo caso l'ASL competente provvederà alla modifica del menu, escludendo gli alimenti indicati e garantendo l'apporto calorico di ogni pasto mediante un aumento del 20% delle grammature indicate in tabella per il primo piatto, per la verdura, per la frutta e per il pane.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzionata contrassegnata dal nome del plesso scolastico e da un codice che identifichi univocamente il destinatario del pasto da parte personale addetto alla distribuzione. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

L'Impresa si impegna a custodire e a non diffondere le informazioni inerenti gli utenti di cui possa venire in possesso, secondo le regole previste dal Regolamento Generale sul la Protezione dei Dati, Regolamento n. 2016/679 RGPD e dal D.lgs. n. 196 del 30.6.2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

5.5 e) Altre tipologie di pasti

In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o similari) la ditta dovrà garantire, previo congruo preavviso a cura della scuola, la preparazione di "colazioni al sacco" per gli utenti interessati, secondo le indicazioni a tal fine individuate dall'ASL.

5.5 f) Ulteriori precisazioni

La preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici indicati, nonché per i casi di cui al punto **5.6 e)**, includerà, come per i menu ordinari, la fornitura delle derrate alimentari ed avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

Con particolare riferimento ai soggetti affetti da celiachia, l'appaltatore è tenuto a confezionare il pasto sostitutivo secondo la tabella dietetica speciale per celiachia predisposta dall'ASL, mediante le derrate alimentari acquisite con proprio sistema di approvvigionamento.

Più in generale, per quanto riguarda la gestione delle stoviglie utilizzate per la ristorazione scolastica, andranno previste modalità utili a contenere la produzione di rifiuti in coerenza con le politiche già attivate dalle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica – Ministero della Salute 2020 e dai Nuovi Criteri Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentare in vigore da luglio 2020.

Art. 5.6 (Refezione scolastica)

Centro di cottura

Per l'espletamento del servizio, e limitatamente al periodo necessario all'espletamento dello stesso, l'Ente metterà a disposizione dell'Impresa appaltatrice i locali cucina di proprietà comunale, siti in Viale della Repubblica per lo svolgimento delle attività di preparazione dei pasti, con le attrezzature ivi esistenti.

La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature sarà effettuata a mezzo verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio dell'appalto.

La formale "consegna" di locali, impianti ed attrezzature avverrà all'inizio dell'appalto, previa redazione di apposito verbale sottoscritto da entrambi i contraenti.

I locali, gli impianti e le attrezzature succitate sono di proprietà del Comune, che ne garantisce l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

L'Impresa appaltatrice si costituisce custode dei beni consegnati e si obbliga a mantenere a propria cura e spese, in perfetto stato di pulizia ed igiene, i locali, gli impianti e le attrezzature, nonché a provvedere, sempre a propria cura e spese, alla manutenzione degli impianti e delle attrezzature esistenti, necessaria al fine dell'ottimale mantenimento in efficienza dei beni ricevuti in disponibilità; a mantenere, sempre a propria cura e spese, in perfetto stato di conservazione, salvo la normale usura, tutti gli impianti e le attrezzature affidati, impegnandosi a provvedere al reintegro di quanto mancante e/o non funzionante con altro bene dello stesso tipo e qualità o, secondo autonoma valutazione, alla riparazione di quanto danneggiato.

Alla fine dell'appalto saranno eseguiti in contraddittorio il controllo inventariale e l'eventuale integrazione dei beni mancanti o danneggiati.

L'Impresa appaltatrice è obbligata ad integrare i beni e le attrezzature date in uso dal Comune con gli ulteriori beni ed attrezzature necessari ai fini del regolare espletamento del servizio.

Al termine dell'appalto, le attrezzature ed i beni forniti in uso al Comune ritorneranno nella disponibilità dell'Impresa appaltatrice nello stato in cui si trovano, mentre le migliorie apportate a locali, beni ed attrezzature di proprietà comunale resteranno in proprietà di quest'ultimo senza che la ditta appaltatrice possa avere nulla a pretendere in merito.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi verranno stimati ed addebitati alla Ditta.

Art. 5.7 (Refezione Scolastica) Somministrazione e trasporto dei pasti negli edifici scolastici

La somministrazione avverrà presso i refettori allestiti presso le scuole, secondo le modalità (self-service - al tavolo) e nel rispetto degli orari espressamente indicati, a cura dell'appaltatrice, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

Ogni accessorio "materiale a perdere", eventualmente in materiale compostabile/biodegradabile (tovaglioli, piatti, posate e quant'altro necessario e non meglio precisato) connesso alla consumazione dei pasti rimane a carico dell'appaltatrice.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti devono essere conformi al DM 21.3.73 e ss. mm. e ii. e al Reg. (CE) 1935/2004, e garantire il mantenimento delle temperature e l'igienicità dei pasti.

Gli automezzi e le attrezzature addette al trasporto per la consegna dei pasti dovranno essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, e conformi alla Legge n. 283 del 30.4.1962 – Regolamento attuativo D.P.R. 26.3.1980, n. 327 – D.L. n° 155/1997 (HACCP).

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

I contenitori termici per il legame caldo devono poter mantenere fino al momento della somministrazione la seguente temperatura:

- gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a 65°C;
- gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi e a una temperatura non superiore a 4°C;
- gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi a una temperatura non superiore a 10°C;

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati (ad es. pasta, sugo, formaggio grattugiato, pietanza, contorno).

Il pane e la frutta dovranno essere trasportati in contenitori ad uso alimentare.

Art.5.8 (Refezione scolastica) Criteri di scelta delle materie prime

La qualità del pasto, confezionato e servito, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di "qualità superiore".

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

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

- Parametri, previsti dalla L. 283/62 e D.P.R. 327/80, in materia di conformità igienico-sanitaria degli alimenti;
- denominazione di vendita del prodotto;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato e dalle tabelle dietetiche;
- etichette predisposte secondo quanto previsto dal D.Lgs n. 109/92 e ss.mm.ii., ovvero Reg. UE n. 1169/2011 e s.m.i., dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone o data di scadenza per alimenti deperibili;
- imballaggi integri lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli);
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza a un consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza all'interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo di qualità);
- la ditta dovrà indicare i nominativi dei fornitori a cui ci si rivolge per l'acquisto delle derrate;
- modalità di conservazione e/o di deposito delle derrate immagazzinate, a cura della ditta.
- fornitura regolare, a peso netto.

La qualità delle materie prime è specificata nel presente capitolato per ciascuna tipologia di prodotto; Inoltre, si dovranno prevedere:

- modalità di cottura idonee quali la bollitura, al vapore, al forno, con l'esclusione dei fritti.

La ditta deve acquisire dai fornitori, e trasmettere al responsabile del servizio, idonee certificazioni (con cadenza annuale) di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia al fine di verificare gli alimenti utilizzati.

Potrà essere distribuito agli utenti, che avranno cura di compilarlo, un breve questionario per verificare la qualità del servizio erogato. Il questionario dovrà essere composto da poche e chiare domande riferite alla qualità e al grado di soddisfazione.

Art.5.9 (Refezione scolastica) Obblighi dell'appaltatore

L'appaltatore è tenuto ad adempiere ai seguenti obblighi:

- Svolgere il servizio nei modi indicati nel presente capitolato.
- I pasti devono essere preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti e gli stessi dovranno essere preparati in conformità alla tabella merceologica e menù settimanale approvato dal competente servizio dell' A. S. L. – La ditta dovrà allestire menù personalizzati con la dietista dell'A. S. L. competente, per gli utenti affetti da: diabete, morbo celiaco, insufficienza renale, intolleranza al lattosio, favismo, allergie, colon irritabile ed altre che richiedono schemi dietetici particolari, facendosi carico di tutti gli alimenti necessari. I menù dietetici dovranno, per quanto possibile, attenersi al menù di base. La ditta, inoltre, dovrà allestire menù personalizzati nel rispetto delle diverse appartenenze religiose e culturali.
- Assicurare, oltre al personale di cui all'art. 3 del presente capitolato, personale qualificato (con corsi di formazione sia di cucina che per le attività ausiliarie) e dotato di attestato di formazione in sostituzione del Libretto Sanitario come previsto dalla L.R n. 22/07 e dal R.R. n. 5/08, in numero idoneo tale da garantire l'intero servizio.
- Acquistare a propria cura e spese le derrate alimentari necessarie per la fornitura dei pasti, assumendosi la responsabilità della loro conservazione, la frequenza dell'approvvigionamento per i prodotti deperibili dovrà essere tale da garantire la freschezza del prodotto al consumo e una corretta conservazione igienica.
- Fornire il materiale accessorio (es. vassoi monouso, piatti, posate e bicchieri ecc.) necessario alla distribuzione e al consumo del pasto.
- Essere in regola con gli adempimenti previsti dal D.Lgs n. 81/08 e s.m.i. in merito al piano di sicurezza.
- Sarà obbligatorio per l'aggiudicatario della gara, presentare a questa Amministrazione tutta la documentazione relativa all'autocontrollo (Piano H.A.C.C.P. e Tracciabilità) da effettuarsi in ogni fase del ciclo produttivo (approvvigionamento, stoccaggio delle materie prime, preparazione del pasto, conservazione e trasporto, somministrazione, protocolli di pulizia, disinfezione, disinfestazione) ai sensi dei Regg. CE n. 852/2004 e 178/2002. Dovrà inoltre essere fornito il nominativo o i nominativi dei responsabili delle varie fasi dell'autocontrollo.
- Dovranno essere fornite periodicamente analisi su:
 - potabilità dell'acqua (almeno n. 1 campionamento/analisi per anno scolastico)
 - superfici mani/indumenti e superfici attrezzature (trimestrale ovvero almeno n. 2 campionamenti/analisi per anno scolastico)
 - pasto (primo, secondo, contorno) convenzionale (quadrimestrale ovvero almeno 2 campionamenti/analisi per anno scolastico)
 - pasto (primo, secondo, contorno) destinato ad alimentazione speciale/senza glutine (quadrimestrale ovvero almeno 2 campionamenti/analisi per anno scolastico)
- Deve essere messo a disposizione dei controlli del Comune un pasto completo giornaliero da sottoporre, a propria discrezione, a valutazioni organolettiche e sensoriali in sito o ad analisi chimiche e microbiologiche esterne presso laboratori accreditati di riferimento.
- Provvedere alla accurata pulizia ordinaria, compreso il lavaggio con lavastoviglie dei piatti e delle stoviglie, e straordinaria dei locali del centro cottura, nonché di tutte le attrezzature utilizzate per le operazioni di preparazione, cottura, trasporto e somministrazione dei pasti.
- Impegnarsi, in ogni caso, al rispetto di tutte le disposizioni in materia- igienico sanitaria dettate dal competente servizio A. S. L.
- Impegnarsi, in caso di impossibile utilizzo del centro cottura di Viale della Repubblica, garantire la preparazione in altri centri cottura registrati (art. 6 del Reg. CE n. 852/04) e l'erogazione dei pasti.

Art. 5.10 (Refezione scolastica) Controlli e rilievi

Il Responsabile del Servizio del Comune, ovvero il professionista incaricato del controllo funzionale e di Qualità, si riserva di effettuare controlli senza preavviso, per verificare la conformità igienico sanitaria dei locali e delle attrezzature nonché la corrispondenza al presente capitolato speciale e la corrispondenza qualitativa – quantitativa dei pasti alle tabelle dietetiche, richiedendo in caso di necessità l'intervento del servizio competente A.S.L.

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

Il Comitato mensa scolastica, quale organo di rappresentanza può svolgere:

- ruolo di collegamento tra l'utenza, il Comune e l'ASL, facendosi carico di riportare i suggerimenti e i reclami che pervengono all'utenza stessa;
- ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte.

La vigilanza sui servizi compete, in ogni caso, all'Amministrazione comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o per regolamento in materia di igiene e sanità agli altri Enti preposti. L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato e nell'offerta tecnico-qualitativa.

Art. 5.11 (Refezione Scolastica) Personale e rapporto di lavoro

Ogni prestazione inerente il servizio di ristorazione deve essere svolta da personale alle dirette dipendenze dell'Impresa aggiudicataria secondo uno schema organizzativo comprendente il numero, le qualifiche e le modalità di impiego occorrenti per la gestione in relazione al servizio che lo stesso è tenuto a fornire.

Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro nonché tutte quelle specifiche che dovessero sopravvenire.

La Ditta aggiudicataria è responsabile del comportamento del proprio personale operante presso il refettorio e dei rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'Amministrazione Scolastica e Comunale.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale ed ha l'obbligo di indossare idonea divisa con simbolo, logo o altra indicazione della Ditta aggiudicataria, fornita e rinnovata a cura della stessa, un copricapo idoneo a raccogliere tutta la capigliatura, guanti igienici, ove necessario, e deve essere munito di tesserino di riconoscimento.

Tutto il personale dovrà essere munito dell'attestato di formazione che sostituisce il libretto di idoneità sanitaria, secondo le leggi vigenti.

Tra il personale dovrà essere compresa anche la figura professionale di un nutrizionista.

La Ditta, prima dell'inizio del servizio, è tenuta a fornire all'Amministrazione comunale e per conoscenza all'Amministrazione Scolastica, l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute e delle sedi di lavoro. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere tempestivamente comunicata per iscritto all'Amministrazione comunale.

L'elenco dovrà essere suddiviso per qualifica, competenze, orari di lavoro e comunque con un organico che preveda figure professionali in numero adeguato rispetto al servizio da prestare.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di che trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendosene a suo carico tutti gli oneri relativi.

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare ed applicare integralmente tutte le condizioni normative e retributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro di categoria e dai relativi accordi locali integrativi vigenti, in favore dei dipendenti delle imprese del settore nel luogo e nel tempo in cui si svolge il servizio.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità di carattere fiscale o sindacale, l'Amministrazione comunale segnalerà la situazione alle Autorità competenti.

Art. 5.12 (Refezione scolastica) Organico addetti

L'impresa appaltatrice deve individuare e comunicare al Comune il responsabile dell'esecuzione del servizio, che diventerà il principale interlocutore dell'Amministrazione. Il Responsabile dell'esecuzione del servizio deve possedere professionalità tali da consentire la valutazione igienico – sanitaria e dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto ed essere garante della qualità del pasto stesso, nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione comunale. L'impresa appaltatrice dovrà assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente.

Su richiesta dell'Amministrazione la Ditta comunicherà, in qualsiasi momento, la consistenza numerica, la qualifica del personale effettivamente utilizzato per l'esecuzione dell'appalto.

**Art. 5.13 (Refezione scolastica)
Formazione e addestramento**

Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, la porzionatura, il rassetto, deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico sanitari.

**Art. 5.14 (Refezione scolastica)
Vestiaro e dispositivi di protezione individuale (DPI)**

L'impresa appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi previsti nel documento di cui all'art. 28 del D. Lgs n. 81/2008 nonché, se necessario, quelli previsti in materia di emergenza epidemiologica da Covid19. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa appaltatrice ed il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la somministrazione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80.

**Art. 5.15 (Refezione scolastica)
Rispetto delle normative vigenti**

Tutti i costi di organico e di personale sono a carico dell'impresa. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'impresa. L'impresa, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dai lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto. L'impresa si obbliga inoltre ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi sino alla loro sostituzione. L'impresa è tenuta inoltre all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori in caso di cooperative.

Al Comune di Cutrofiano spetta, altresì, il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali ed assicurativi obbligatori.

Tutti gli oneri diretti o indiretti, relativi al personale, si intendono ad esclusivo carico dell'impresa, rimanendo il Comune di Cutrofiano sollevato da ogni tipo di responsabilità. L'impresa dovrà comunque tenere indenne il Comune di Cutrofiano da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune di Cutrofiano deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'impresa e i suoi dipendenti.

**Art.5.16 (Refezione Scolastica)
SOPRALLUOGO**

I soggetti che intendono partecipare alla gara devono effettuare obbligatoriamente un sopralluogo nei locali interessati dal servizio di che trattasi e inserire all'interno della Busta A il certificato di avvenuto sopralluogo che sarà rilasciato dagli uffici comunali competenti.

Il sopralluogo potrà essere effettuato previo appuntamento da concordare con il Responsabile del Settore Amministrativo del Comune di Cutrofiano ai recapiti riportati nel disciplinare/bando di gara.

TRASPORTO SCOLASTICO

**Art. 6 (Trasporto Scolastico)
Oggetto dell'appalto**

Costituisce oggetto dell'appalto l'esecuzione del servizio di trasporto scolastico, e, più nello specifico, il normale trasporto casa/scuola e viceversa, degli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia di Cutrofiano (Scuola dell'Infanzia

“Collodi” di Via Vittorio Emanuele e Scuola dell’infanzia “Rodari” di via S. Castromediano) residenti nell’intero territorio comunale.

É richiesto, altresì, il trasporto degli alunni frequentanti l’Istituto Comprensivo Don Bosco di Cutrofiano in occasione delle uscite didattiche svolte nell’ambito del territorio comunale o comuni limitrofi, da una scuola all’altra, in occasioni di scambi e/o manifestazioni didattiche e culturali, e in ogni caso venga richiesto dall’Amministrazione Comunale.

Il trasporto scolastico dovrà essere effettuato tutti i giorni, dal lunedì al venerdì, in base ai percorsi ed orari concordati con il Comune di Cutrofiano ad inizio anno scolastico.

Il servizio dovrà essere svolto dallo stesso con proprio personale, a suo rischio e con l’assunzione a proprio carico di tutti gli oneri attinenti al servizio stesso, nessuno escluso.

Art. 6.1 (Trasporto scolastico)

Elementi del servizio

Al fine di una corretta presentazione della relazione metodologica relativa a detto servizio si comunicano i seguenti dati (puramente indicativi):

A. NUMERO ALUNNI TRASPORTATI:

- Scuola dell’Infanzia “Collodi” di Via Vittorio Emanuele e Scuola dell’infanzia “Rodari” di via S. Castromediano: 50 circa.

Tale dato è da considerarsi puramente indicativo e suscettibile di variazioni in aumento e/o diminuzione sulla base delle iscrizioni al servizio.

B. DOTAZIONE DI MEZZI DEL COMUNE

Per l’effettuazione del servizio, il Comune di Cutrofiano metterà a disposizione della ditta appaltatrice i due automezzi di proprietà comunale, concessi in comodato d’uso a favore della medesima ditta per la durata del contratto d’appalto:

- scuolabus N°.07/A082591W – Targato DH526EK – Mod. FORD TRANSIT MINIBUS 17P Immatricolato nell’anno 2007 con numero 32 posti a sedere;
- scuolabus N° A40C17 – Targato EL715RH - Mod. IVECO IRIBUS Immatricolato nell’anno 2012 con n. 32 posti a sedere.

Al termine dell’appalto la ditta aggiudicataria dovrà riconsegnare i mezzi di proprietà comunale in perfetta efficienza, previa verifica da parte dell’ufficio competente.

Il ricovero dei suddetti automezzi comunali è posto al piano interrato della sede Municipale di Largo Resistenza il cui accesso avviene da ampio portone con chiusura e movimentazione meccanica. Gli impianti presenti nella struttura sono a norma, collaudati ed efficienti. Le pareti ed i pavimenti dell’area deputata al ricovero automezzi non costituiscono un rischio specifico essendo privo di sconnessioni.

C. ORARIO: entrata a scuola: dalle ore 8,00 alle ore 9:30 - uscita: dalle ore 14:30 alle ore 16:00.

Il servizio si deve svolgere nei tempi e nei modi che consentano a tutti gli alunni di essere presenti entro i tempi massimi stabiliti per l’ingresso e di essere riaccompagnati a casa entro limiti tollerabili e ragionevoli dal termine dell’orario scolastico.

D. DURATA DELL’APPALTO

L’Appalto avrà durata per gli anni scolastici 2022-2023; 2023-2024; 2024-2025. Le date di inizio e termine del servizio saranno comunicate alla Ditta aggiudicataria da parte dell’Ufficio Servizi Sociali in relazione al calendario scolastico regionale. Il servizio sarà effettuato nei mesi e nei giorni stabiliti dal calendario scolastico di cui sopra, con sospensione nel periodo estivo. I giorni di effettuazione del servizio saranno, comunque, quelli approvati dalle competenti Autorità Scolastiche e trasmessi dal Responsabile dell’Ufficio o dal Dirigente Scolastico competente, ferma restando la possibilità di modifiche e variazioni in ogni momento a seguito di circostanze imprevedibili o, comunque, finalizzate a favorire l’adempimento della frequenza scolastica. Si precisa che attualmente l’orario scolastico delle scuole interessate dall’appalto è articolato su 5 (cinque) giorni settimanali, dal lunedì al venerdì.

L’aggiudicatario si impegna a dare esecuzione alle prestazioni oggetto del servizio a decorrere dalla data di comunicazione dell’avvenuta aggiudicazione, anche in pendenza della stipulazione del contratto, secondo quanto previsto dall’art. 32 del d.lgs. n. 50/2016.

Art. 6.2 (Trasporto scolastico)

Modalità di esecuzione del servizio

L’appaltatore si assume l’obbligo di svolgere con continuità e senza interruzioni il servizio di trasporto oggetto del presente appalto.

Le fermate per la raccolta degli alunni dovranno essere effettuate unicamente su strade pubbliche o di uso pubblico. Sul mezzo, durante lo svolgimento del servizio, potranno essere fatte salire solo ed esclusivamente le persone autorizzate dall'Amministrazione e munite dell'apposito documento di viaggio rilasciato dall'appaltatore, ovvero in regola con l'iscrizione annuale al servizio. Ad ogni utente dovrà essere garantito il posto a sedere. È vietato il trasporto di utenti in piedi. Gli autisti e il sorvegliante dovranno essere muniti di apposito tesserino di riconoscimento fornito dall'appaltatore. Il servizio dovrà essere svolto attenendosi a quanto previsto dalla legge in materia di circolazione stradale e comunque in modo tale da garantire la massima sicurezza dei trasportati e dei cittadini in genere; a tale proposito la velocità deve essere moderata; in particolare in prossimità del plesso scolastico dovrà essere tenuta una velocità "a passo d'uomo" o comunque di tutta sicurezza, e il mezzo dovrà predisporre per la salita e la discesa degli utenti. È fatto obbligo all'appaltatore di garantire il servizio anche in orari che, per motivi eccezionali dovuti a calamità naturali, scioperi, riunioni o altro del personale docente o comunque per cause imprevedibili ed imprevedibili siano diversi da quelli programmati. In tali casi la stazione appaltante farà richiesta preventiva per posta elettronica.

Non sono ammesse percorrenze diverse dagli itinerari definiti se non preventivamente concordate oppure per il verificarsi di esigenze imprevedibili (es. interruzioni alla viabilità) che dovranno essere tempestivamente comunicate. In tali casi l'appaltatore è tenuto ad individuare e ad adottare le misure organizzative ritenute più idonee al fine di garantire, per quanto possibile, la regolare prosecuzione del servizio con ogni onere ed incombenza a proprio carico.

Nel caso in cui per guasto al mezzo, incidente o per qualsiasi altro valido motivo si debba interrompere lo svolgimento del servizio in corso d'opera, l'appaltatore è tenuto ad intervenire con i mezzi e il personale di scorta in tempi e modalità tali da garantire la salute, l'incolumità e la sicurezza dei trasportati.

L'appaltatore sarà responsabile verso l'Amministrazione per il servizio di trasporto oggetto del presente appalto che viene svolto con l'impiego di personale, di capitali e mezzi a completo rischio dell'impresa. L'impresa risponderà direttamente dei danni alle persone e alle cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

L'appaltatore si impegna a garantire l'accesso al servizio agli utenti diversamente abili e ad eventuali accompagnatori, adottando le soluzioni adeguate al caso.

Gli utenti del servizio non possono essere fatti scendere ad una fermata diversa da quella assegnata e non possono essere lasciati alla fermata assegnata sino a quando non intervenga la vigilanza dei genitori o di loro delegati. È compito dell'autista assicurarsi che l'utente venga consegnato alla persona autorizzata.

Art. 6.3 (Trasporto scolastico) Esecuzione d'ufficio

Il servizio è da considerarsi di "servizio pubblico essenziale" e come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. In caso di sospensione o di abbandono anche parziale, ed in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato, il Comune potrà sostituirsi senza formalità di sorta all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio del servizio, anche attraverso affidamento a terzi, con rivalsa delle spese a carico dell'Impresa affidataria, e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questa applicabili e dall'eventuale risarcimento dei danni, come previsto dal presente Capitolato. Qualora la sospensione o l'abbandono derivino da cause di forza maggiore (es. condizioni meteorologiche avverse, dissesti stradali, calamità naturali, ecc.) l'appaltatore dovrà darne comunicazione al Comune con la massima urgenza. L'ammontare delle spese per l'esecuzione d'ufficio sarà ritenuto dalle somme dovute all'appaltatore ed all'occorrenza sarà prelevato dalla cauzione.

Art. 6.4 (Trasporto scolastico) Obblighi dell'appaltatore e svolgimento del servizio

È fatto obbligo all'appaltatore di svolgere correttamente il servizio affidato rispettando e facendo rispettare orari, percorrenze, luoghi di fermata e quant'altro previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, dal contratto, dalla legge e dalle indicazioni impartite dall'Amministrazione appaltatrice.

È a carico dell'appaltatore:

- a) fornitura di carburante del mezzo di trasporto;
- b) manutenzione ordinaria del mezzo di trasporto (cambio olio, filtri, luci, ecc). Per tutta la durata dell'appalto, la affidataria deve provvedere a mantenere l'automezzo, adibito al servizio, in perfetta efficienza meccanica e di carrozzeria, nonché garantire la conformità degli stessi alle norme vigenti ed a quelle che dovessero essere successivamente emanate provvedendo, altresì, a mantenere aggiornate le documentazioni prescritte per la circolazione del veicolo su strada e per il trasporto di persone;
- c) deposito degli automezzi presso gli appositi siti di parcheggio individuati dall'Amministrazione Comunale;
- d) preparazione e verifica revisione annuale dell'automezzo, come previsto dalle leggi vigenti;
- e) in caso di impossibilità ad utilizzare i mezzi del Comune, la ditta dovrà garantire dei mezzi adeguati alternativi per il regolare e continuato servizio scuolabus, senza alcun onere aggiuntivo a carico del Comune;

- f) il servizio comprenderà, inoltre, l'effettuazione di almeno 45 (quarantacinque) uscite didattiche per tutta la durata dell'appalto;
- g) attività di trasporto aggiuntive nel periodo estivo quali campus estivi, escursioni, gite e altro organizzate dal Comune o da Associazioni locali, attività amministrative correlate;

Tutti gli autisti dei mezzi adibiti al servizio dovranno essere muniti di patente di guida valida per la conduzione del mezzo assegnato, del prescritto certificato di abilitazione professionale per la guida dei veicoli destinati al trasporto di persone. L'appaltatore è tenuto ad effettuare le verifiche in materia di accertamento e controllo dell'idoneità fisica e psicoattitudinale del proprio personale secondo quanto previsto dal Decreto del Ministero dei Trasporti del 23 febbraio 1999, n. 88.

Il personale tutto, nell'espletamento delle proprie mansioni, ha l'obbligo di tenere un contegno corretto e dignitoso, consono alla speciale natura del servizio: tutto il personale dovrà essere dotato di distintivo visibile affinché sia evidente il nominativo e l'appartenenza all'organizzazione di gestione del servizio di trasporto scolastico.

L'appaltatore è tenuto ad osservare per tutto il personale, con onere a suo totale carico, le norme derivanti da leggi, regolamenti, decreti e/o C.C.N.L. e qualsiasi altra disposizione vigente in materia di lavoro, ivi compreso quelle inerenti la sicurezza dei lavoratori, sollevando ad ogni effetto la stazione appaltante da ogni responsabilità.

È tenuto a fornire alla stazione appaltante, già in sede di offerta, le modalità ed i dettagli di svolgimento del servizio da approntarsi nella relazione obbligatoria di cui al successivo punto 9.3. L'appaltatore dovrà inoltre mantenere, per tutta la durata del contratto, le caratteristiche di esperienza del personale impiegato, come definite in sede di gara, e dovrà promuovere iniziative atte ad evitare ogni ritardo od interruzione del servizio nonché vigilare affinché sia svolto correttamente.

La stazione appaltante si riserva il diritto di effettuare i controlli che venissero ritenuti opportuni. Si riserva inoltre il diritto di richiedere all'appaltatore di predisporre provvedimenti nei confronti del personale dipendente dallo stesso per il quale siano stati rilevati comprovati motivi di non idoneità al servizio; ciò avverrà in contraddittorio fra le parti.

L'appaltatore, prima dell'inizio del servizio, consegnerà all'Amministrazione l'elenco degli autisti assegnati ad ognuna delle corse ed alla scorta nonché il nominativo del sorvegliante e sarà tenuto a comunicare preventivamente ogni variazione che intenda apportare.

L'autista dovrà avere in dotazione un telefono cellulare idoneo per la conversazione durante la guida per consentire la tempestiva comunicazione in caso di ogni avversità (incidente, avaria automezzo etc.) il cui numero va comunicato al competente Ufficio prima dell'inizio del servizio.

La Ditta deve garantire la presenza di un accompagnatore in ciascuno dei mezzi adibiti al servizio di trasporto e per tutta la durata del percorso. Detto personale deve favorire un clima di tranquillità che consenta all'autista di svolgere diligentemente il proprio servizio e agli utenti di trascorrere agevolmente il periodo di permanenza sul mezzo.

Nell'espletamento delle proprie mansioni, l'accompagnatore è tenuto a:

- sorvegliare gli alunni durante il percorso e accertare che durante il tragitto tutti siano seduti;
- vigilare che gli utenti non arrechino danno a se stessi e/o agli altri trasportati o a cose, con comportamenti eccessivi e scorretti;
- assistere gli alunni nella fase di salita e discesa dallo scuolabus;
- adoperarsi in collaborazione con il personale della scuola affinché l'accesso alla scuola stessa e da questa all'automezzo da parte degli alunni avvenga nelle condizioni di massima sicurezza. Non potranno in alcun caso essere lasciati alunni incustoditi davanti alle scuole qualora i cancelli non risultino aperti o non sia presente il personale incaricato della sorveglianza;
- adoperarsi in collaborazione con i familiari affinché l'accesso all'automezzo e viceversa avvenga nelle condizioni di massima sicurezza;
- verificare che i trasportati abbiano titolo a viaggiare e pertanto sussiste il divieto di trasportare soggetti diversi da quelli autorizzati.

Nella relazione metodologica occorrerà indicare modalità, attrezzature, personale impiegato, tempi, criteri e condizioni e quant'altro utile per il materiale svolgimento del servizio.

Resteranno ad esclusivo carico del Comune di Cutrofiano gli oneri di seguito indicati:

- pagamento della tassa di circolazione e dell'assicurazione R.C. AUTO e bollo di entrambi gli scuolabus;
- manutenzione straordinaria, salvo che la stessa consegua a fatto diverso dal normale deterioramento addebitato all'affidatario.

Art.7

Modalità e criteri di aggiudicazione

La gara sarà espletata mediante la procedura aperta ex art. 60 del D.Lgs. 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni.

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore dell'offerente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni, valutabile sulla base dei seguenti criteri e relativi punteggi:

- **incidenza massima punti 70 per l'offerta tecnica/progettuale;**
- **incidenza massima punti 30 per l'offerta economica;**

La somma aritmetica dei punteggi attribuiti per l'offerta economica e per l'offerta tecnica consentirà di attribuire il giudizio complessivo di migliore offerta all'impresa che otterrà il punteggio più alto.

Art. 8

Oneri a carico dell'appaltatore

Sono a carico della Ditta appaltatrice e compresi nel prezzo dell'appalto i seguenti oneri:

- A.** spese per tutto il personale necessario al buon esito dei Servizi, derivanti dall'applicazione del contratto collettivo nazionale di lavoro relativo alla categoria di appartenenza;
- B.** salvaguardia dei livelli occupazionali del personale già impiegato nei medesimi servizi;
- C.** comunicazione all'ente appaltante, prima dell'avvio dei Servizi, dell'elenco nominativo del personale con la relativa qualifica e di ogni variazione nel corso del servizio stesso;
- D.** il personale adibito al servizio di refezione scolastica, dovrà essere in possesso del libretto sanitario ed indosserà, durante il servizio, un copricapo e un camice di colore bianco ed idonei dispositivi di protezione, ove necessario (mascherine, guanti); dovrà essere adeguatamente istruito riguardo alla tutela igienico – sanitaria degli alimenti;
- E.** adeguato automezzo adibito al trasporto dei pasti dal centro cottura sito in Viale della Repubblica al plesso scolastico di Via S. Castromediano, via Umberto I, secondo i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed essere in possesso di documento attestante l'idoneità sanitaria, rilasciato dall'ASL competente;
- F.** acquisto dei generi alimentari;
- G.** lista dei fornitori qualificati e debitamente autorizzati ai fini sanitari, per i vari prodotti alimentari deperibili, dovranno essere specificate le modalità di rispettivo approvvigionamento e trasporto, con salvaguardia e controllo delle temperature di conservazione;
- H.** spese per acquisto piatti, posate, bicchieri, salviette monouso e sacchetti per rifiuti;
- I.** spese fornitura acqua minerale da distribuire agli utenti della mensa scolastica;
- J.** spese per fornitura carburante scuolabus per il servizio di trasporto scolastico;
- K.** custodia degli scuolabus, al termine del servizio giornaliero, in strutture comunali a ciò adibite;
- L.** provvedere con tempestività alle manutenzioni ordinarie degli scuolabus, e in caso di necessità, segnalare al Responsabile del Settore Amministrativo, guasti o altri impedimenti di carattere straordinario;

Sono, altresì, a carico dell'impresa tutti gli obblighi derivanti dal rispetto delle norme contenute nel D.lgs n. 81/08 e s.m.i. e da altre leggi inerenti l'igiene e la sicurezza sul lavoro.

L'appaltatore deve presentare il Piano Operativo di Sicurezza in analogia con l'art. 18 della Legge 55/90 e in conformità al D.lgs n. 81/08 e s.m.i.. Dovrà prendere visione ed essere a conoscenza dei rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui andrà ad operare, esonerando a tale proposito il Comune da qualsiasi responsabilità al riguardo, assumendo a proprio carico le misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

L'impresa appaltatrice deve individuare e comunicare al Comune il responsabile dell'esecuzione dei servizi, che diventerà il principale interlocutore dell'Amministrazione e dovrà assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente.

L'Ente si riserva il diritto di effettuare controlli al fine di verificare la regolarità delle posizioni lavorative degli addetti ai servizi. In ogni caso l'Ente è estraneo ai rapporti contrattuali ed a qualsiasi vertenza economica e/o giuridica intercorrente tra l'appaltatore ed il personale addetto ai servizi.

La Ditta non potrà sollevare eccezioni e/o modificare i prezzi concordati, a causa di errata o insufficiente valutazione dell'onerosità del servizio e dei tempi occorrenti per eseguirlo, adducendo a pretesto la presenza di fatti di cui non era stato precedentemente informato o che non aveva previsto. È, inoltre, inteso che la Ditta riconosce che deficienze di dati, indeterminazione e discordanze delle condizioni della concessione accettata, oltre a non poter in alcun modo giustificare richieste di maggiori compensi, non possono in alcun modo essere motivo di esoneri di responsabilità per difetti o anomalie delle prestazioni oggetto dell'appalto, essendo preciso obbligo dell'Impresa aggiudicataria segnalare tempestivamente tali deficienze o discordanze e richiedere chiarimenti o proporre preventivamente idonee soluzioni direttamente a questa Amministrazione Comunale.

Art. 9

Oneri a carico del Comune

Il Comune per lo svolgimento dei servizi, di cui al presente Capitolato, adempirà ai seguenti obblighi:

1. fornire alla Ditta aggiudicataria le attrezzature fisse e mobili di cui dispone e che attualmente vengono utilizzate per la mensa delle scuole materne, di cui la ditta dovrà prendere visione. Ogni integrazione di attrezzatura necessaria per la gestione del servizio sarà a carico della Ditta;
2. fornire in comodato n. 2 scuolabus di proprietà comunale in ottimo stato di manutenzione;
3. comunicare, prima dell'avvio del servizio il piano di trasporto scolastico comprendente itinerari ed orari del servizio, ad eccezione delle gite che verranno comunicate di volta in volta;
4. avvisare tempestivamente la Ditta appaltatrice di eventuali sospensioni dei servizi refezione, trasporto scolastico, accompagnamento disabili, per qualsiasi motivo, non appena ne venga a conoscenza.
5. pagare la fattura mensile entro trenta giorni dalla data di presentazione al protocollo del Comune.

Art. 10

Garanzia di continuità delle prestazioni

In caso di interruzione del servizio anche per cause di forza maggiore, la ditta aggiudicataria dovrà comunque ricercare alternative tali da assicurare i servizi.

Art.11

Cauzione provvisoria e definitiva

L'offerta presentata dal concorrente deve essere accompagnata da una cauzione o fideiussione provvisoria pari al 2% del valore presunto dell'appalto, nelle modalità indicate dall'art. 93 del D. Lgs. 50/2016, la quale verrà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

Qualora l'aggiudicatario non accetti l'assegnazione, non potrà avanzare alcun diritto al recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuto al risarcimento degli eventuali danni subiti dall'Amministrazione Comunale.

L'aggiudicatario deve altresì costituire in favore del Comune, prima della sottoscrizione del contratto, una garanzia definitiva pari al 10% del valore contrattuale dell'appalto, al netto dell'I.V.A., ai sensi dell'art.103 del D.Lgs. n.50/2016, mediante fidejussione bancaria o assicurativa, o mediante polizza rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'art. 106 del D.Lgs. 385/1993.

Il deposito cauzionale resterà vincolato per tutta la durata contrattuale e verrà restituito dopo che, scaduto il contratto, le parti avranno regolato ogni conto e partita in sospeso dipendente dall'esecuzione del contratto e dopo che il l'aggiudicatario avrà comprovato l'assolvimento di tutti gli oneri relativi ai contributi previdenziali ed assicurativi.

L'Istituto garante deve espressamente dichiarare, pena la mancata accettazione della cauzione, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La mancata costituzione, da parte dell'aggiudicatario, della cauzione definitiva equivale alla rinuncia alla stipula del contratto, determinando così la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria da parte del Comune, che aggiudicherà la concessione al concorrente che segue in graduatoria.

La cauzione si intende versata a garanzia di:

- E. esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali;
- F. risarcimento dei danni provocati dall'appaltatore o del personale utilizzato;
- G. rimborsi di somme che l'Amministrazione per fatto colpevole dell'appaltatore o del suo personale dovessero sostenere.

Nei casi sopra indicati l'Amministrazione provvederà ad incamerare la cauzione fino alla concorrenza delle somme necessarie e l'appaltatore dovrà ricostituire la predetta nella misura originaria. In caso di inadempimento di quest'ultimo obbligo, l'Amministrazione provvederà a reintegrare a proprie spese la cauzione prelevando l'importo necessario del canone d'appalto da corrispondere.

Art. 12

Spese contrattuali

Sono a carico dell'appaltatore tutte le imposte e tasse e le spese relative e conseguenti al contratto nessuna esclusa.

Art. 13

Infortuni e danni

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni provocati alle persone o cose in seguito o conseguenza dell'esecuzione del servizio a norma delle disposizioni di cui all'art. 2043 e seguenti del Codice Civile.

Art. 14
Obbligo di cooperazione

Anche al fine di prevenire o ridurre le conseguenze di eventi potenzialmente dannosi, l'appaltatore e il personale di questi (utilizzato nel servizio) dovranno (pena contestazione di addebiti) comunicare al responsabile del servizio per raccomandata tutte quelle circostanze o fatti che possano impedire il normale svolgimento del servizio di cui in ragione del proprio compito venissero a conoscenza.

Art.15
Soggetti ammessi alla partecipazione della gara

Sono ammessi a partecipare gli operatori economici di cui all'art. 45, comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016. Ai sensi dell'art. 48, comma 7 del D. Lgs. n. 50/2016, i consorzi di cui all'art. 45, lett. b) e c) sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'art. 353 del codice penale. È vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile. Ai sensi dell'art. 48, comma 7, è fatto, altresì, divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. Ai sensi dell'art. 48, comma 8, è consentita la presentazione di offerte da parte di soggetti di cui all'art. 45 alle lett. d) ed e), anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti. In conformità alle previsioni di cui all'art. 48 comma 4 del D. Lgs. n. 50/2016 gli operatori economici riuniti o consorziati, devono specificare nella documentazione amministrativa, le parti di Servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati. Sono esclusi dalla partecipazione alla procedura, i soggetti per i quali ricorrono i motivi di esclusione previsti dall'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016.

Art. 16
Requisiti di partecipazione

La partecipazione alla gara è subordinata al possesso da parte del concorrente dei seguenti requisiti:

- 16.1 – requisiti di ordine generale;
 - 16.2 – requisiti di idoneità professionale;
 - 16.3 – requisiti di capacità economica e finanziaria;
 - 16.4 – requisiti di capacità tecnica e professionale;
- come di seguito specificato.

Gli operatori economici dovranno attivare l'AVCpass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016 per consentire le verifiche dei requisiti

16.1 – requisiti di ordine generale

I requisiti di ordine generale previsti per la partecipazione alla presente procedura – a pena di esclusione – sono quelli contenuti nell'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016, che qui si intendono integralmente richiamati, il cui possesso deve essere espressamente attestato dal legale rappresentante e dagli altri soggetti individuati dal precitato D. Lgs.

Con particolare riferimento alla causa di esclusione di cui all'art. 80, co. 5, lett. c), del codice si precisa che il concorrente è tenuto a dichiarare tutte le notizie astrattamente idonee a porre in dubbio l'integrità o l'affidabilità del concorrente (quindi non solo le circostanze rientranti al comma 1 dell'art. 80), *“essendo rimesso in via esclusiva alla Stazione Appaltante il giudizio in ordine alla gravità dei comportamenti e alla loro rilevanza ai fini dell'esclusione”* (Linee Guida ANAC n. 6).

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165

16.2 – requisiti di idoneità professionale (art. 83 c. 1 lett. a) del D. Lgs. n. 50/2016)

Per partecipare alla gara le imprese devono possedere i seguenti requisiti, alla data di presentazione della domanda di partecipazione:

- a) iscrizione nel Registro delle imprese presso la competente C.C.I.A.A. nel settore di attività corrispondente ai due servizi (refezione e trasporto scolastico) oggetto dell'appalto, ovvero nel registro commerciale e professionale dello Stato di residenza per le imprese non aventi sede in Italia; (per le società cooperative e per i consorzi di cooperative) iscrizione all'albo Nazionale delle Società Cooperative;

- b) idoneità professionale di cui all'art. 7 del D.Lgs. n. 395/2000 e succ. mod. e int. Il possesso del suddetto requisito deve essere attestato, a pena di esclusione, allegando ai documenti di gara la documentazione in originale o mediante dichiarazione sottoscritta in conformità alle 4 disposizioni del D.P.R. n. 445/2000. Il mancato possesso del requisito costituisce causa di esclusione dalla gara d'appalto.

16.3 – capacità economica e finanziaria (art. 83 c. 1 lett. b) del D. Lgs. n. 50/2016)

Per partecipare alla gara le imprese devono possedere i seguenti requisiti alla data di presentazione della domanda di partecipazione:

- a. aver realizzato un **fatturato globale d'impresa**, negli ultimi tre esercizi precedenti quello in corso (anni 2019 - 2020 - 2021), **complessivamente non inferiore al valore complessivo dell'appalto**. Il predetto fatturato trova giustificazione in considerazione dell'ambito dimensionale nel quale il contratto dovrà essere eseguito, richiedendo livelli di capacità organizzativa e struttura aziendale adeguata;
- b. aver realizzato un **fatturato nel Settore di attività per i servizi analoghi all'oggetto dell'appalto** (negli ultimi tre esercizi precedenti quello in corso (anni 2019 - 2020 - 2021), **complessivamente non inferiore ad € 200.000,00**.

Ai sensi dell'art. 83 comma 5 D.Lgs 50/2016, i suddetti fatturati globale e specifico vengono richiesti allo scopo di selezionare un contraente che risulti affidabile per l'Amministrazione Appaltante contraddistinto da una struttura economico-finanziaria che garantisca stabilità organizzativa ed operativa, avuto riguardo all'importo complessivo dell'appalto ed all'oggetto del servizio. Inoltre, tale indicazione consente, in via propedeutica, un apprezzamento di affidabilità dei partecipanti alla gara. Il requisito richiesto rispetta, infine, i principi di proporzionalità e adeguatezza oltre ad essere rispettoso dell'interesse pubblico ad avere il più ampio numero di partecipanti garantendo il principio di affidabilità economico-finanziaria.

La comprova del requisito è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice mediante:

- dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del DPR n. 445/2000 relativa ai dati dei bilanci dell'impresa e al fatturato globale d'impresa;
- idonea dichiarazione di almeno un istituto bancario/di credito che attesti la capacità economica e finanziaria del concorrente

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'**attività da meno di tre anni**, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, del Codice l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

16.4 – capacità tecnica e professionale (art. 83 c. 1 lett. c) del D.Lgs. n. 50/2016)

Per partecipare alla gara le imprese devono possedere il seguente requisito alla data di presentazione della domanda di partecipazione:

- a) aver prestato negli ultimi tre anni scolastici (2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021), anche disgiuntamente, i servizi oggetto del presente appalto (refezione scolastica, trasporto scolastico), per un importo pari al valore complessivo dell'appalto stesso, senza risoluzione anticipata a causa di inadempimenti o altre cause attribuibili a responsabilità del concorrente e con buon esito.

La comprova del servizio prestato a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici è fornita secondo le disposizioni di cui all'art. 86 e all'allegato XVII, parte II, del Codice, mediante: originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione di quanto sopra richiesto.

- b) Possesso della Certificazione del sistema di qualità aziendale per la ristorazione presso strutture scolastiche ai sensi della serie UNI EN ISO 9001:2008 oppure UNI EN ISO 9001:2015 o successivi aggiornamenti rilasciata da un'organizzazione specializzata.

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alle norme predette. Tale documento è rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008. Al ricorrere delle condizioni di cui all'articolo 87, comma 1 del Codice, la stazione appaltante accetta anche altre prove relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopraindicati.

- c) disponibilità, a qualsiasi titolo, o impegno a dotarsi in caso di aggiudicazione, di un idoneo centro cottura alternativo al centro cottura comunale, ubicato ad una distanza percorribile in un tempo massimo di 60 minuti dalla Sede Municipale del Comune di Cutrofiano, da utilizzare in caso di emergenza, o diversa organizzazione, anche temporanea, del servizio di refezione scolastica, destinato alla ristorazione collettiva, in possesso di tutti i requisiti ed autorizzazioni necessarie richiesti dalla normativa di riferimento;

Art. 17
Avvalimento

Si applica la disciplina prevista dall'art. 89 del D. Lgs. n. 50/2016.

Art. 18
Offerte per la gara

Non saranno accettate offerte non presentate in conformità alle prescrizioni contenute nel bando di gara e nel presente capitolato speciale. Il Comune si riserva la facoltà di sospendere o annullare le procedure di gara in ogni momento.

Art. 19
Responsabilità e assicurazioni

L'appaltatore è direttamente e unicamente responsabile per qualsiasi tipo di danno a persone e/o cose che possono derivare dall'espletamento dei servizi di cui trattasi, esonerando il Comune da ogni responsabilità a riguardo. Pertanto dovrà stipulare specifica polizza assicurativa R.C. con primaria compagnia di assicurazioni, che sarà acquisita a corredo del contratto che verrà stipulato a seguito di aggiudicazione definitiva. La polizza dovrà contenere espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad ogni rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione dei servizi. La Ditta si impegna ad inviare copia della suddetta polizza cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto, oppure, nel caso di esecuzione anticipata dei servizi, entro i cinque giorni successivi l'inizio dell'esecuzione stessa.

L'esistenza di tale polizza, non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo la stessa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

Art. 20
Corrispettivo del contratto - Modalità di pagamento

Il corrispettivo, per l'intero periodo contrattuale è quello che risulterà dall'aggiudicazione effettuata secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara. Sarà liquidato in rate mensili posticipate, in rapporto alla durata temporale di ogni singolo servizio e, per quanto attiene il servizio mensa, in base al numero di pasti effettivamente forniti, previa presentazione di regolari fatture entro trenta giorni dalla data di ricevimento delle stesse.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonereranno in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato.

Il pagamento sarà, comunque, subordinato alla preventiva verifica da parte dell'Ufficio competente della regolarità contributiva dell'Impresa aggiudicataria.

Art. 21
Controlli

Gli Organismi preposti al controllo sono gli Organi Istituzionali, i competenti Uffici dell'Amministrazione Comunale, i competenti Servizi dell'Asl, il Comitato Mensa, eventuali altri Organismi a ciò preposti. I controlli, saranno effettuati senza preavviso alcuno circa l'osservanza di quanto stabilito dal presente capitolato, mediante ispezioni.

Saranno effettuati controlli al fine di verificare la regolarità delle posizioni lavorative degli addetti ai Servizi. Controlli igienici, attraverso l'ASL saranno effettuati sul personale impiegato nei Servizi, sulla qualità dei pasti e prodotti utilizzati. Inoltre, controlli sul funzionamento del servizio mensa, potranno essere effettuati dal Comitato Mensa, costituito secondo quanto previsto nell'apposito Regolamento Comunale. I membri del Comitato effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione, il controllo sull'appetibilità dei cibi, sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Per quanto attiene il servizio di trasporto scolastico, verifiche e controlli saranno effettuati, inoltre, sui veicoli utilizzati e sullo stato di manutenzione, sulla sicurezza degli utenti, sulle modalità di espletamento dei Servizi, per accertare che siano conformi all'appalto.

Art.22
Divieto di subappalto

Il servizio non può essere ceduto, neanche temporaneamente, pena l'immediata risoluzione del contratto e il risarcimento dei danni e spese provocate all'Amministrazione.

Art. 23

Inadempienze e penali

Nell'esecuzione dei Servizi oggetto di appalto, la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti i Servizi stessi.

Qualora nell'esecuzione dei servizi si verifichi inosservanza e/o inadempienza dell'Impresa agli obblighi e/o condizioni del presente capitolato, è facoltà dell'amministrazione appaltante di applicare a carico dell'appaltatore, previa contestazione per iscritto, penali secondo la gravità dei casi. La misura delle penali sarà stabilita dall'amministrazione appaltante a suo insindacabile giudizio, da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 2.000,00.

In particolare, saranno applicate le seguenti penalità:

- grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche e/o prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti: € 500,00 ad infrazione;
- qualità del pasto non corrispondente alle condizioni contrattuali o alle norme igienico sanitarie: € 500,00 ad infrazione;
- mancato rispetto del menù concordato: 500,00 ad infrazione. L'appaltatore eccezionalmente potrà apportare variazioni al menù previsto in seguito mancata consegna di derrate dandone immediatamente comunicazione agli uffici comunali.
- ritardo della consegna del pasto: €. 200,00.
- mancata pulizia dei locali e/o mancata conservazione delle condizioni igieniche necessarie per la preparazione o la distribuzione delle pietanze: €. 700,00.

In ogni caso e anche al di fuori della casistica sopra indicata, per la mancata osservanza da parte della Ditta aggiudicataria delle prestazioni contrattuali, l'A.C. avrà la facoltà di applicare penali commisurate alla gravità delle inadempienze e a tutela di quanto esplicitato nel presente capitolato.

Le penalità saranno precedute da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del Responsabile di servizio. A detta contestazione l'Impresa aggiudicataria potrà presentare le proprie contro-deduzioni entro e non oltre 5 giorni dalla notifica della stessa.

La penale verrà applicata decorsi cinque giorni dal relativo ricevimento senza che la ditta ricevente abbia prodotto alcuna controdeduzione o qualora questa sia ritenuta insufficiente a rimuovere la contestazione. La penale dovrà essere detratta dalla fatturazione mensile.

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

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

L'Amministrazione appaltante, inoltre, avrà la più ampia facoltà di revocare in tutto o in parte l'affidamento dei servizi, senza che l'aggiudicatario possa nulla pretendere o eccepire a qualsiasi titolo, nei seguenti casi:

1. per rilevanti motivi di pubblico interesse;
2. per gravi motivi di ordine pubblico.

L'aggiudicatario, qualora non adempia agli obblighi assunti, è soggetto a tutte le ulteriori conseguenze, sia penali che civili previste dalla normativa vigente.

Art. 24

Risoluzione del contratto

In caso di gravi e/o ripetute inadempienze qui di seguito indicate, contestate per iscritto, e salva sempre la possibilità dell'appaltatore di contro dedurre entro dieci giorni dal ricevimento della nota raccomandata A/R, si procederà, previa determinazione del Responsabile del Settore, a disporre la rescissione del contratto, tenendo ed incamerando la cauzione prestata a titolo di penalità ed indennizzo, fatto salvo il risarcimento di maggiori danni eventuali:

1. Interruzione ingiustificata del servizio protratta per oltre due giorni;
2. Reiterata inosservanza delle norme igienico- sanitarie e di sicurezza purchè accertate dagli organi competenti (massimo due volte);
3. Responsabilità diretta, accertata dagli organi competenti, anche di un solo episodio di tossinfezione alimentare.

Art. 25

Spese ed oneri fiscali

Dopo l'aggiudicazione, la ditta sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto nella forma dell'atto pubblico amministrativo. Tutte le spese, compresi oneri fiscali inerenti e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto, nonché tutti i contributi, le spese e quanto altro inerente o pertinente al contratto, le imposte e sovrimposte e le altre tasse

relative, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico della Ditta aggiudicataria. La ditta dovrà provvedere al deposito delle spese di contratto, di bollo, diritti di rogito e di registrazione.

Art. 26

Tracciabilità dei flussi finanziari

L'impresa aggiudicataria assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010, n.136 e successive modificazioni e integrazioni.

Art. 27

Controversie

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune di Cutrofiano e la ditta appaltatrice è espressamente escluso il ricorso a collegio arbitrale rimandandosi la risoluzione delle vertenze al giudice ordinario. Competente a giudicare sarà il foro di Lecce.

Art. 28

Disposizioni finali

Il presente appalto è soggetto oltre che all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto della normativa in materia. L'appaltatore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative. Per quanto non espressamente o erroneamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento al Codice dei contratti pubblici (D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.), al Codice Civile ed alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.