



COMUNE DI VEGLIE
Provincia di Lecce

Sede: V E G L I E – Parco delle Rimembranze – Tel.0832 96 95 97 Fax 0832 966236

SETTORE AFFARI GENERALI, LEGALI E SERVIZI ALLA PERSONA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Il presente appalto ha per oggetto il servizio di refezione con pasto veicolato a favore delle seguenti categorie di utenti:

- alunni della scuola dell'infanzia statale;
- alunni della scuola primaria;
- alunni della scuola secondaria di primo grado;
- personale docente ed ausiliario della scuola in servizio durante il periodo di consumo dei pasti, nei termini previsti dalla normativa vigente.

Il servizio affidato con il presente appalto comprende:

- la fornitura delle materie prime necessarie per la preparazione dei pasti, secondo i menù predisposti ed approvati dalla competente Azienda Sanitaria Locale;
- la preparazione ed il confezionamento dei pasti;
- la veicolazione dei pasti nei plessi scolastici interessati;
- il porzionamento e la somministrazione dei pasti presso gli edifici scolastici e le connesse attività di predisposizione dei locali adibiti a refettorio e pulizia dei tavoli, ricevimento dei pasti, lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, pulizia 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 piatti, bicchieri, e posate monouso, tovaglie e tovaglioli di carta, contenitori vari e carrelli per la distribuzione dei pasti nei plessi;
- 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, carta, vetro;
- l'obbligo della ditta appaltatrice di integrare i beni e le attrezzature nella disponibilità del Comune con gli ulteriori beni ed attrezzature necessari ai fini del regolare espletamento del servizio.

La ditta appaltatrice curerà a proprie spese l'organizzazione del servizio oggetto del presente capitolato, con propri mezzi organizzativi e finanziari relativi a impianti, automezzi, utenze e personale.

I pasti preparati sono trasportati con il sistema del legame misto in multirazione e, nel caso delle diete speciali, in monoporzione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

Categoria del servizio: Servizi alberghieri e di ristorazione - **Categoria 17** – Numero di riferimento **CPC 64** (allegato IX art. 144 del Decreto Legislativo n. 50 del 18/04/2016 in attuazione delle Direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE) Numero di riferimento **CPV: 55523100-3** (Reg. CE 213/2008)

Art. 2 – Luogo di esecuzione dell'appalto

In sede di presentazione dell'offerta l'appaltatore dovrà:

1) indicare i locali da destinare a centro di cottura;

Tale requisito dovrà essere attestato mediante apposita dichiarazione a firma del titolare o del legale rappresentante d'impresa, resa in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28.12.2000 n.445, relativa a:

- Sede di ubicazione del centro di cottura (specificando la via, il numero civico ed il comune);

- Titolo giuridico di disponibilità del centro di cottura (proprietà, locazione, ecc.).

In caso di ATI, non ancora costituita, la dichiarazione di disponibilità del centro di cottura, dovrà essere firmata dai titolari o legali rappresentanti di ciascuna impresa facente parte dell'ATI.

2) impegnarsi a presentare prima dell'effettivo inizio del servizio ogni documentazione relativa all'immobile sede del Centro di cottura, ivi comprese ogni necessaria autorizzazione e certificazione di legge;

3) dichiarare di conoscere ed accettare che, in caso di aggiudicazione in suo favore, il mancato rispetto dell'impegno di cui al punto 2 che precede, determinerà, incontrovertibilmente, l'annullamento dell'aggiudicazione definitiva, l'incameramento della cauzione ed il risarcimento dei danni, eventualmente, cagionati alla stazione appaltante.

Il centro di cottura, con canoni ed utenze a carico della Ditta, dovrà prevedere la produzione e la preparazione di pasti veicolati a legame freddo-caldo, ed avere una capacità produttiva di almeno n. 716 pasti giornalieri, la ditta partecipante dovrà obbligatoriamente dichiarare, ai sensi del D.P.R. n.445/2000, la capacità produttiva del centro di cottura non inferiore a n. 716 pasti giornalieri.

In caso di aggiudicazione il Centro di cottura dovrà essere dotato di tutte le certificazioni e/o autorizzazioni previste dalla legge.

Tutte le attrezzature della Ditta dovranno essere conformi alle relative norme di legge.

Il centro di cottura dovrà essere dotato di tutte le certificazioni sanitarie e di agibilità.

I pasti, chiusi in appositi contenitori isotermitici a norma, saranno trasportati e consegnati ai punti di consumo, ubicati negli istituti scolastici di seguito indicati:

Elenco delle sedi e dimensione presumibile dell'utenza

Le sedi ove è richiesta la fornitura sono così suddivise:

- 2° POLO "G. Marconi" Sede via G. Garibaldi

SCUOLA PRIMARIA: n. 103 alunni (e n. 7 Adulti)

SCUOLA DELL'INFANZIA VIA DELLA PACE – VIA CARACCILOLO: n. 153 alunni (e n. 8 Adulti)

SCUOLA SEC. I GRADO: Plesso di via I. Negro - Polo 2 n. 63 alunni (n. 3 adulti)

1° POLO "A. Moro" Sede via Casa Savoia

SCUOLA PRIMARIA: n. 159 alunni (e n. 9 Adulti)

SCUOLA DELL'INFANZIA VIA CASA SAVOIA: n. 86 alunni (e n. 6 Adulti)

SCUOLA DELL'INFANZIA VIA FIERAMOSCA n. 67 alunni (e n. 5 Adulti)

SCUOLA DELL'INFANZIA VIA TARANTO n. 47 alunni (e n. 4 Adulti)

Il numero massimo presumibile dell'utenza è di n. 678 utenti (alunni) e n. 42 (adulti) per un totale previsto (desunto da rilevazione storica effettuata) di n. 97.500 pasti annui per n. 180 giorni di refezione scolastica. Il numero dei pasti riportato è da intendersi come meramente indicativo. Si precisa che il numero dei pasti potrebbe diminuire o aumentare per cause varie, comprese quelle legate alla legislazione scolastica, quelle dovute a lavori di adeguamento nelle scuole che comportino lo spostamento dell'utenza presso altre scuole senza che la ditta possa rivalersi in alcun modo sull'A.C.

L'Impresa appaltatrice dovrà disporre di un centro di cottura e un centro alternativo o di emergenza, idoneo ed attrezzato alla preparazione dei pasti giornalieri richiesti, ubicato ad una distanza non superiore a 25 chilometri dalle sedi scolastiche (distanza come risultante da Servizio attestazione distanze ACI).

Art.3 - Durata dell'appalto

La durata dell'appalto decorre dalla stipula del contratto, salvo l'eventuale esecuzione anticipata ex art. 32 - comma 8- del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. e sino al 31/07/2019. Il contratto cesserà alla scadenza senza bisogno di formalità o disdetta alcuna. Alla scadenza del contratto potrà essere effettuata una proroga tecnica agli stessi patti e condizioni per un periodo massimo di sei mesi e comunque per il tempo strettamente necessario alla definizione della nuova procedura di gara se non conclusa prima della scadenza.

Nel corso del suddetto periodo, il servizio dovrà essere assicurato con riferimento alla mensa scolastica, nei giorni di svolgimento delle attività didattiche ad eccezione dei giorni di sospensione che saranno comunicati, su richiesta del dirigente scolastico, dall'Amministrazione appaltante.

Il servizio dovrà essere, inoltre, fornito durante i periodi di svolgimento di eventuali ulteriori attività promosse dal Comune (es. attività estive).

Compete a quest'ultimo fissare le date di inizio e termine del servizio di refezione scolastica, in relazione al calendario scolastico ufficializzato dalla Regione Puglia e, conseguentemente, dalle Istituzioni Scolastiche.

Le date di inizio e di termine del servizio, delle eventuali attività estive di cui sopra e l'indicazione delle strutture scolastiche alle quali dovrà essere garantito il servizio di ristorazione per ogni periodo dell'anno, saranno di volta in volta comunicate dall'Amministrazione Comunale, di seguito denominata anche A.C..

Al termine del periodo d'appalto, l'Impresa, qualora si renda necessario e previa specifica richiesta formale da parte dell'A.C. dovrà in ogni caso garantire, per un periodo massimo di 6 (sei) mesi e ad invariate condizioni economiche ed operative come da Capitolato Speciale d'Appalto e da contratto, la continuità del servizio, fino al completamento delle procedure ad evidenza pubblica del nuovo affidamento.

Art.4- Valore dell'appalto

L'importo posto a base di gara è di € 3,90 – Iva esclusa, per ogni pasto da fornire agli alunni delle scuole statali operanti sul territorio comunale.

IMPORTO TOTALE PRESUNTO

L'importo complessivo presunto dell'appalto è pari ad € 950.625,00 di cui € 760.500,00, oltre Iva ai sensi di legge per il periodo decorrente dalla data di sottoscrizione del contratto al 31/07/2019 ed € 190.125,00 per il periodo di eventuale proroga di sei mesi. Non sono previsti oneri per la sicurezza derivanti da rischi di interferenza, fermo restando i costi della sicurezza afferenti all'esercizio delle attività svolte da ciascuna impresa che rimangono a carico delle imprese medesime.

Il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto soggetto a ribasso unico percentuale è di € 3,90, oltre Iva, per gli alunni delle scuole statali che operano sul territorio comunale.

Il prezzo unitario posto a base di gara è soggetto al ribasso unico percentuale d'asta e sarà rideterminato, dopo l'esperimento della gara stessa, secondo l'offerta della ditta aggiudicataria per divenire, quindi, prezzo di contratto.

ART. 5 – Prezzo del pasto

L'importo contrattuale sarà, pertanto, costituito dal prezzo per ogni pasto preparato e somministrato posto a base di gara al netto del ribasso offerto (che deve tenere conto dei costi aziendali concernenti le disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro art. 95 c.10 D.Lgs n.50/2016) .

Nel prezzo unitario di un pasto, rideterminato secondo l'offerta della ditta aggiudicataria, che si intende impegnativa e vincolante, si considerano interamente compensati dall'A.C. all'Impresa appaltatrice (di seguito anche I.A.) tutti i servizi, le risorse strumentali, le prestazioni del personale, le derrate ed ogni altro onere, espresso e non dal capitolato speciale d'appalto, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.

Art.6 - Tipologia dell'utenza e dimensione presumibile

L'utenza del servizio di ristorazione scolastica è così costituita:

- alunni della scuola dell'infanzia statale;
- alunni della scuola primaria;
- alunni della scuola secondaria di primo grado;
- personale docente ed ausiliario della scuola, in servizio durante il periodo di consumo dei pasti, nei termini previsti dalla normativa vigente;

Si precisa che il numero dei pasti assunto come base di calcolo per la determinazione del valore presunto dell'appalto è puramente indicativo e non impegnativo per il Comune committente, il quale è tenuto a corrispondere alla ditta aggiudicataria unicamente il prezzo dei pasti effettivamente erogati agli utenti

La fornitura dei pasti dovrà avvenire in base alle presenze giornaliere dell'utenza interessata; l'Impresa appaltatrice non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti. Compito dell'A.C. sarà di garantire standard qualitativi omogenei, secondo le indicazioni del presente Capitolato.

Eventuali progetti di sperimentazione di modalità diverse per la preparazione e fornitura di pasti alle scuole saranno valutati dall'A.C. che ne considererà le caratteristiche tecniche, economiche, qualitative e di opportunità sociale.

Art. 7 Standards minimi di qualità del servizio

Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato.

Il Capitolato Speciale d'Appalto deve essere accettato incondizionatamente dai partecipanti; esso contiene tutte le indicazioni e condizioni generali del servizio e ad esso occorre fare riferimento prima di formulare l'offerta.

Art. 8 Inizio della fornitura

Per quanto concerne la mensa scolastica, l'I.A. dovrà fornire il servizio per il periodo che sarà comunicato dal servizio comunale competente e, per il periodo relativo alle attività promosse dall'A.C., nel giorno che sarà tempestivamente comunicato dall'A.C..

L'A.C. si riserva di modificare la data di inizio del servizio e del termine annuale, senza che ciò dia diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione o per la chiusura anticipata o posticipata del servizio.

Art. 9 Prenotazioni

Il numero effettivo dei pasti da erogare sarà comunicato all'I.A. giornalmente entro le ore 9,30 per via telefonica e/o informatica oppure utilizzando altre applicazioni che l'A.C. deciderà di adottare durante l'appalto. Si precisa che il numero dei pasti così prenotati dovrà corrispondere al numero dei pasti fatturati per le scuole interessate.

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 per tipologia di utenza (sulla base delle presenze in aula).

La ditta aggiudicataria assumerà a proprio carico il riscontro giornaliero della corrispondenza tra le effettive presenze utenti in refettorio (pasti erogati) ed i pasti ordinati. Eventuali discordanze verificate in tempo utile dovranno essere opportunamente tradotte in rettifiche delle schede di rilevazione, debitamente siglate dal personale dalla stessa incaricato. In ogni caso, il corrispettivo di servizio verrà riconosciuto per i soli pasti effettivamente ordinati, quali risultanti da dette schede di rilevazione, eventualmente rettificate nelle modalità di cui al comma precedente e, comunque, in caso di discordanza, per un numero di pasti non superiore a quelli fatturati dall'Ente agli utenti.

Art. 10 - Modalità di consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a refettorio, presso i centri di refezione, a cura dell'I.A. Le sedi relative al servizio potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, senza che l'I.A. possa accampare o pretendere un miglioramento del prezzo di fornitura del pasto o rimborso spese per qualsiasi titolo.

La consegna dovrà essere tassativamente effettuata nelle seguenti modalità:

- Scuola primaria tra le ore 12,30 e le ore 13,15
- Scuola dell'infanzia tra le ore 11.30 e le ore 12.15
- Scuola secondaria di primo grado tra le ore 12,45 e le ore 13,30

Gli eventuali pasti freddi per le gite giornaliere dovranno essere consegnati tra le ore 7.30 e le ore 8.00.

I prodotti alimentari crudi dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a dispensa, a cura dell'I.A., giornalmente entro le ore 8.00. Solo per le derrate non deperibili, quali olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne non giornaliere ma in nessun caso con frequenze superiori alla settimana. In caso di consegna di un quantitativo di alimenti crudi superiore alle effettive necessità l'I.A. è autorizzata a recuperare le eccedenze. Per ogni terminale l'I.A. emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva.

Il personale addetto al ritiro firmerà per ricevuta restituendone copia all'I.A.

Il mancato rispetto degli orari sopra indicati comporterà l'applicazione di sanzioni pecuniarie ai sensi del presente capitolato speciale d'appalto.

TITOLO II

DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art.11– Fornitura e stoccaggio derrate alimentari

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 – Dipartimento di Prevenzione – Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
- 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% - 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;
- le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede merceologiche allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

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.

b)Prodotti tipici e tradizionali DOPeIGP,di "filieracorta"o"kmzero":

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.12 – Preparazione dei pasti

Nella preparazione dei pasti, come individuata nel presente articolo, andranno tassativamente rispettate, quale "standard minimo" di servizio, la disciplina nazionale, regionale e locale vigente in materia espressamente richiamata dall'art.11 lett. a), nonché le ulteriori specifiche di seguito espressamente indicate:

a)Modalitàdi 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 arrosti, brasati e similari), presso il centro cottura in disponibilità dell'I.A., 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 mondata, 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 panatura 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.

b) Composizione

La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto dei menu comprensivi di grammature elaborati dall'ASL Lecce – Dipartimento di Prevenzione – Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, per le rispettive fasce d'utenza.

Tali menu sono allegati al presente capitolato per ogni specifico riferimento, unitamente alle tabelle 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, sentito il parere dell'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 adibiti al consumo dei pasti 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.

c) Variazioni dei menù

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei citati menu elaborati dall'ASL. In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

- guasto improvviso di una o più attrezzature e/o di impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice. Tale circostanza giustifica la variazione per non più di due volte nel corso di ciascun anno solare di appalto, dopo di che si procede all'applicazione delle penali di cui al successivo art.42.
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice. Tale circostanza giustifica la variazione per non più di tre volte nel corso di ciascun anno solare di appalto, dopo di che si procede all'applicazione delle penali di cui al successivo art. 33.
- interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, etc. con garanzia di pasto sostitutivo 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.

Art. 13 - Diete speciali per patologie

L'I.A. dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti (adulti e bambini) affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

L'I.A. è tenuta a garantire tutti i prodotti presenti negli schemi dietetici forniti dall'A.C. anche qualora si tratti di alimenti non presenti nelle tabelle merceologiche allegate.

In particolare, per ciò che riguarda i soggetti celiaci, dovrà necessariamente essere presa a riferimento la Deliberazione della Giunta Regionale 9 maggio 2012, n. 890, di "Adozione degli Indirizzi operativi per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti non confezionati privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale".

La predisposizione delle diete speciali avviene da parte una dietista individuata dall'I.A. su richiesta dell'A.C., controfirmata da un sanitario competente.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista che si avvale della medicina convenzionale con validità non superiore all'anno.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Le diete calde dovranno essere preparate in legame refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura di + 4° al cuore del prodotto e conservazione a - 2°C - + 4°C. La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto, tonno) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multirazione e non deve essere inferiore a 0°C.

Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura che, nei punti di distribuzione, non dovrà superare i 10°C. Prima della somministrazione dovranno essere riattivate, previa fornitura presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde e modulate sui normali valori in atto nel legame fresco-caldo (conservati a +60°/65°C).

Per quanto concerne la custodia delle diete speciali presso i punti di distribuzione, l'I.A. dovrà attenersi alla normativa vigente sulla privacy e a quanto specificato nel successivo articolo.

Art. 14 Privacy –

L'I.A. dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'A.C. in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti e che saranno specificate analiticamente ai sensi del D. Lgs. 196/2003. A tale fine gli addetti al servizio dell'I.A. assumono le funzioni di responsabilità gravanti sugli incaricati del trattamento dei dati.

Art. 15 - Diete in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello) oppure pesce al vapore, oppure da una porzione di bresaola o prosciutto crudo affettato finissimo.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

Art. 16 - 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 individuate e autorizzate dall'ASL. La preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici indicati al punto 12d), nonché per i casi di cui al punto 12 e) delle indicazioni ASL, includerà, come per i menu ordinari, la fornitura delle derrate alimentari ed avverrà alle medesime condizioni del prezzo-pasto offerto in sede di gara.

Art.17 Trasporto dei pasti

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e Reg. CE 852/2007 e a tutta la restante normativa vigente e dovranno rispettare la normativa in materia di tutela ambientale.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'A.C. di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta. Si specifica inoltre che e' tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

L'I.A. dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nelle singole scuole in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

Gli automezzi dovranno esporre la seguente indicazione: "Comune di Veglie – Refezione Scolastica - Trasporto Pasti".

Prima dell'inizio di ogni anno scolastico l'I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate o dei pasti, con indicazione della targa e dell'intestatario.

Art.18 - Somministrazione dei pasti negli edifici scolastici

La somministrazione dei pasti avverrà esclusivamente presso i locali dedicati a tale scopo degli edifici scolastici sopra elencati, 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.

I tempi intercorrenti tra preparazione e somministrazione dei pasti dovranno essere calibrati in modo tale da garantire, con l'ausilio delle attrezzature termiche in dotazione, il mantenimento delle temperature a tal fine previste dalla normativa vigente (> 70° per alimenti da consumarsi caldi e < 10° per alimenti da consumarsi freddi).

Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

L'onere della fornitura di ogni accessorio "materiale a perdere" (tovaglioli, piatti, posate e quant'altro necessario e non meglio precisato) connesso alla consumazione dei pasti rimane a carico dell'appaltatrice.

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.

TITOLO III

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E ALLA DISTRIBUZIONE

Art. 19 – Personale

L'appaltatore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, (C.C.N.L. per i dipendenti da aziende del Settore Turismo - ristorazione collettiva - mense aziendali), nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse essere successivamente stipulato per la categoria stessa.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute.

L'I.A. dovrà inoltre manifestare la propria disponibilità all'eventuale inserimento lavorativo di persone svantaggiate appartenenti alle fasce deboli del lavoro attraverso un progetto che sarà eventualmente predisposto con l'A.C..

L'Appaltatore dovrà utilizzare personale dipendente, in possesso di requisiti professionali e con composizione, per entità numerica ed orario di servizio, tali da garantire costantemente l'ottimale esplicazione delle attività oggetto dell'appalto.

Tutto il personale impiegato per il servizio, oltre a possedere adeguata professionalità, deve essere formato sulle norme di igiene della produzione e sulle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'appaltatore si impegna inoltre ad assolvere, per l'intera durata dell'appalto, le necessarie attività di formazione ed aggiornamento professionale nei confronti del personale, dandone preventiva informazione all'Ente appaltante, che avrà facoltà di farvi partecipare propri rappresentanti e/o i rappresentanti della Commissione mensa, con obbligo altresì di referto annuale conclusivo.

Art.20 Responsabili di servizio

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", costantemente reperibile e che possa presentarsi tempestivamente in loco in caso di necessità o se richiesto, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata simile), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di customer care e marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti, aree esterne a supporto del servizio, dell'inserimento di attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante

aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni d'inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'Impresa).

In caso di assenza od impedimento del Responsabile del Servizio (per ferie, malattia, etc) l'Appaltatore dovrà provvedere comunque alla sua sostituzione con altro Responsabile di pari requisiti professionali, dandone comunicazione all'Ente.

Il Responsabile del servizio dovrà altresì essere dotato di telefono cellulare od altro strumento in grado di garantirne la reperibilità dalle ore 7.30 alle ore 17.30.

Art. 21 Composizione staff di servizio

La composizione dello staff di servizio dovrà essere specificata in sede di gara.

L'appaltatore si impegna a comunicare in forma scritta all'Amministrazione comunale, all'inizio di ogni annualità, l'elenco nominativo del personale componente lo staff, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualifiche e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia. Parimenti l'appaltatore si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'Amministrazione comunale ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esecuzione dell'appalto per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualifiche, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.

L'Ente appaltante si riserva inoltre il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi: in tal caso l'Appaltatore provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

La composizione "standard" dello staff (entità numerica, qualifiche, monte ore singolo e complessivo), indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata dell'appalto, secondo le modalità a tal fine individuate nella relazione tecnica.

Pertanto, ai fini della verifica degli obblighi di cui al comma precedente, anche le sostituzioni temporanee del personale appartenente allo "staff" dovranno essere comunicate preventivamente in forma scritta all'Amministrazione comunale, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualifiche, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.

L'appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla predisposizione di idonei strumenti di rilevazione presenze per tutto il proprio personale in servizio presso l'impianto di refezione, dandone idonea comunicazione all'Ente appaltante, che si riserva ogni insindacabile facoltà di verifica sugli strumenti adottati e sulla rispondenza delle presenze rilevate a quanto indicato in sede di gara.

In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o similari, che possano incidere sul normale espletamento del servizio, l'appaltatore è tenuto ad informare l'Amministrazione comunale con congruo anticipo, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollievo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio.

Non saranno ammesse interruzioni di servizio, fatte salve esclusivamente le cause di forza maggiore, che non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

L'Ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

La composizione dello staff di servizio da parte dell'Appaltatore dovrà essere elaborata con entità numerica tale da garantire la presenza di un adeguato numero di addetti.

Art. 22 - Rispetto della normativa

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto dell'appalto) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

L'appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati. Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.

L'appaltatore si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.

Art. 23 - Osservanza dei Contratti Collettivi

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

In modo particolare, dovrà essere garantita prioritariamente la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altra ditta già affidataria del medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate.

Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

Art.24 – Disciplina comune a tutto il personale in servizio

L'Appaltatore si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto il personale in servizio ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico - sanitaria, con riferimento a quanto previsto dal Reg. CE n. 852/2004, nonché dal presente capitolato, ferma restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive comunitarie.

Il personale addetto alla distribuzione e alla preparazione prima di distribuire o preparare i pasti deve:

- togliersi anelli braccialetti, orologio, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing);
- lavarsi le mani;
- indossare il camice, guanti monouso, cuffia, mascherina;
- riempimento caraffe dal punto di erogazione, posizionamento e sostituzione sui tavoli e ritiro a fine servizio con relativa pulizia e sanificazione giornaliera delle stesse;
- aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari, per effettuare il rilevamento delle temperature con relativa registrazione, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati nel contenitore isotermico;
- qualora a seguito del rilevamento della temperatura il prodotto non risultasse

conforme, l'eliminazione dello stesso dovrà avvenire obbligatoriamente nel plesso scolastico;

- consentire una verifica costante delle porzioni somministrate agli utenti.
- distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;
- utilizzare utensili adeguati.

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge;
- nelle aree di preparazione e somministrazione degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni.
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali destinati al consumo dei pasti;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

L'appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.

Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione.

Art. 25 - Obblighi dell'Impresa relativi al personale

Lo staff di personale addetto alla distribuzione dei pasti deve essere costituito da addetti con adeguati profili professionali.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti ed il personale con funzioni di responsabilità dell'I.A. sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con tutto il personale dell'A.C. e con gli utenti, nonché a partecipare a periodici incontri di verifica con i responsabili designati dall'A.C. e di confronto con il personale delle scuole al fine del raggiungimento degli obiettivi sia gestionali, sia educativi.

Dovrà inoltre essere fornito un elenco nominativo completo di personale "jolly", con adeguata formazione documentata, da utilizzare nel caso di eventuali sostituzioni.

L'I.A. dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'A.C.

TITOLO IV

IMMOBILI –IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Art.26 – Immobili – Impianti ed attrezzature

Per l'espletamento del servizio e limitatamente al periodo necessario all'espletamento dello stesso, l'A.C. metterà a disposizione dell'I.A. i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi esistenti per il servizio di distribuzione nelle scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie. 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 della gestione.

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

La disponibilità degli stessi viene trasferita all'appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto.

L'A.C. si riserva la piena e insindacabile facoltà di disporre in via residuale delle struttura, in relazione ad eventuali utilizzi di diversa natura istituzionale, fatto salvo l'obbligo di congruo preavviso e di provvedere a propria cura e spese al ripristino della stessa nelle condizioni in cui si trovava al momento dell'utilizzo.

L'I.A. 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 sia ordinaria che straordinaria 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'I.A. 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.

Alla fine dell'appalto, le attrezzature ed i beni forniti in uso al Comune ritorneranno nella disponibilità dell'I.A. 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.

I locali, gli impianti, le attrezzature ed i veicoli utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari dovranno essere muniti, a cura e spese della ditta appaltatrice, delle autorizzazioni sanitarie e/o amministrative prescritte dalla normativa vigente in materia.

Art. 27– Oneri ed obblighi dell'Appaltatore

L'appaltatore sarà tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

L'Appaltatore dovrà fornire un'autocertificazione che attesti l'adeguatezza di funzionamento di tutte le attrezzature e gli impianti utilizzati.

Art. 28 Pulizia – sanificazione e riordino di locali ed attrezzature

L'appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:

- locali adibiti alla somministrazione dei pasti e relativi arredi, impianti, attrezzature, stoviglieria ed utensileria;
- locali accessori (servizi igienici, locali di deposito ed ogni altro locale accessorio) e relativi arredi, impianti ed attrezzature.

Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente.

I rifiuti solidi urbani provenienti dai locali mensa ed annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'Ente appaltante.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Art.29 Materiali di pulizia e consumo

L'appaltatore assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

Sono inoltre posti a carico dell'appaltatore:

- la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione - in ogni fase - dei servizi oggetto dell'appalto (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, etc.), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni;
- il reintegro costante della stoviglieria e dell'utensileria, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

Art. 30 Utenze

L'A.C. assumerà a proprio carico gli oneri per le utenze idriche ed elettriche.

TITOLO V CONTROLLI DI QUALITA' – SICUREZZA - VIGILANZA

Art.31-Controlli di qualità

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui al Reg. CE n. 852/2004 (e successive modifiche ed integrazioni), individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

A tal fine la ditta dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione sulle determinazioni assunte.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche rispetto ai controlli sulle derrate alimentari già effettuati dalla ditta secondo i piani di campionamento predisposti nel proprio manuale di autocontrollo. L'Amministrazione comunale si riserva inoltre la facoltà, in qualsiasi momento, di procedere a controlli analitici su prodotti finiti (pasto). Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- l'effettuazione periodica di tamponi di superficie su attrezzature ed utensili;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
- la formazione continuativa del personale di cucina;
- l'organizzazione di programmi di educazione alimentare a favore dell'utenza, da

sviluppare in base alle indicazioni dell'offerta tecnica e, andrà preventivamente comunicata all'Ente appaltante, che si riserva la facoltà di richiedere, previo accordo con l'appaltatore, la variazione degli inerenti contenuti, ove ritenuta opportuna in relazione all'eventuale mutare delle priorità tematiche in corso d'appalto.

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001:2008 (e successive modifiche ed integrazioni) prescritta quale requisito minimo di accesso alla gara.

I risultati dei controlli effettuati ai sensi dei commi precedenti, andranno singolarmente trasmessi all'Ente appaltante con la massima tempestività, oltre che secondo le modalità specifiche indicate nella relazione tecnica presentata in sede di gara.

L'appaltatore libera l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art. 32 – Conservazione dei campioni dei pasti

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore dovrà prelevare 150 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato, in una zona individuabile del centro di cottura con un cartello recante la dizione "pasto test", a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Art. 33 – Disposizioni in materia di sicurezza

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto dalla disciplina di cui al D.Lgs.81/2008 e s.m.i..

In particolare l'appaltatore dovrà provvedere, entro 60 giorni dall'inizio del servizio, ad integrare il DUVRI predisposto dall'Ente appaltante, ai sensi di legge.

E' inoltre a carico dell'appaltatore l'indizione delle riunioni periodiche previste dalle normativa succitata, la dotazione dei dispositivi di protezione individuali necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Art. 34 – Attività di vigilanza: diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale e tipologia dei controlli

E' piena facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso, con le modalità ed anche con il supporto degli organismi che riterrà più opportuni, ogni intervento di controllo (ispezioni, controlli sensoriali, "a vista del servizio" od a mezzo prelievo di campioni alimentari da sottoporre ad analisi di laboratorio) al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali e normative previste dal presente capitolato, nonché agli ulteriori contenuti della "relazione tecnica" resa in sede di gara.

Le ispezioni potranno riguardare ogni singolo aspetto, modalità e fase di esplicazione della gestione, incluse le forniture di alimenti, prodotti di pulizia e consumo, come contemplati dal presente capitolato ed ulteriormente esplicitati nella relazione tecnica suddetta.

I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'Appaltatore o dai professionisti incaricati dal Comune.

Gli accertamenti analitici sono tesi alla valutazione degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

I professionisti incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime

necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Gli Organismi di partecipazione (Commissione Mensa) svolgono funzioni di verifica dell'andamento del servizio. La composizione e le attribuzioni degli Organismi suddetti sono regolamentate con atti interni dell'Amministrazione.

Art. 35 – Organismi preposti alla vigilanza

Gli organismi preposti al controllo sono secondo le rispettive competenze:

- i competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione Medica dell'ASL Lecce;
- le eventuali strutture specialistiche e/o i professionisti incaricati dall'Amministrazione comunale;
- l' Organo amministrativo comunale responsabile dei servizi oggetto d'appalto;
- la Commissione mensa;

L'appaltatore provvederà a fornire a tutti i componenti degli organismi di controllo autorizzati dall'Amministrazione idoneo vestiario (camici monouso e copricapi), da indossare durante la visita c/o i locali destinati al consumo dei pasti.

Ai soggetti di cui ai commi precedenti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Art. 36 – Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate"; le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione delle dicitura "in attesa di accertamento".

L'Amministrazione comunale provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne tempestiva comunicazione all'appaltatore. Qualora i referti diano esito sfavorevole, l'Appaltatore provvederà all'eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

TITOLO VI

RESPONSABILITA'

Art. 37 – Responsabilità dell'Appaltatore – Polizze assicurative

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

L'Appaltatore risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare l'appaltatore si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati, prodotti in proprio o da terzi, e distribuiti/somministrati nelle mense, assumendosi altresì ogni responsabilità per i danni imputabili a vizi originari dei prodotti o a cattiva conservazione o ad errori nel mancato rispetto del termine di scadenza.

Conseguentemente, l'Appaltatore esonera l'Amministrazione appaltante ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

A tal fine l'appaltatore dovrà stipulare, presso una primaria Compagnia, idonea polizza assicurativa per la copertura della responsabilità civile verso terzi a garanzia dei danni a persone o cose cagionati nella gestione del servizio, con un massimale di € 10.000.000,00 per sinistro, e con vincolo espresso, dichiarato in polizza, al risarcimento del danno in favore del Comune di Veglie, quale terzo beneficiario. L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

La polizza suddetta, debitamente quietanzata, dovrà essere presentata dall'appaltatore all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

Detta polizza dovrà recare l'impegno espresso dell'Assicuratore a comunicare, entro dieci giorni, al Comune eventuali scoperture assicurative della ditta appaltatrice e dovrà, altresì, 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.

TITOLO VII GESTIONE RETTE

Art. 38 - Gestione rette mensa scolastica

La gestione delle rette scolastiche sarà effettuata dal Comune. In sede di offerta tecnica devono essere proposte soluzioni per la gestione di tale servizio.

TITOLO VIII

ALTRE NORME DI DISCIPLINA CONTRATTUALI

Art. 39 – Corrispettivi - Pagamenti

Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico dell'Appaltatore è determinato dal prezzo pasto unitario di aggiudicazione, moltiplicati per il numero dei pasti effettivi mensilmente forniti ed oltre IVA. Il pagamento dei corrispettivi avverrà in forma mensile posticipata, mediante mandato a 30 gg. dalla data di ricevimento delle relative fatture, debitamente documentate e distinte per tipologia d'utenza, previa liquidazione del competente Responsabile, sempre che non siano pervenute segnalazioni o non sia stata constatata l'irregolarità o l'insufficienza del servizio.

L'Ente appaltante tratterà sui corrispettivi da corrispondere le somme afferenti alle penalità eventualmente applicate nel mese di riferimento.

Al termine dell'appalto si procederà all'emissione del certificato di regolare esecuzione, a mezzo determinazione del competente Responsabile.

Con tale provvedimento si disporrà conseguentemente il pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione definitiva, come altresì previsto dal successivo art. 44 b).

Art. 40 – Revisione prezzi

I prezzi determinati in sede di gara rimarranno invariati per la prima annualità gestionale oggetto dell'appalto.

Per l'annualità gestionale successiva, i prezzi saranno soggetti a revisione ai sensi dell'art. 175 del D. Lgs. n. 50/2016.

TITOLO IX

DIVIETI – INADEMPIENZE E PENALITÀ RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 41 – Divieti di cessione e subappalto

È fatto tassativo ed assoluto divieto di cedere a terzi e di subappaltare, in tutto o in parte, la gestione del servizio oggetto dell'appalto, a pena di risoluzione immediata del contratto.

Art. 42 – Inadempienze e penalità

Qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente Capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata e/o comunque di intervenuta vigenza, l'Amministrazione comunale procederà, previa apposita determinazione del responsabile amministrativo cui afferisce il servizio scolastico, all'applicazione di penalità pecuniarie da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 10.000,00, secondo il valore specifico che verrà, di volta in volta, determinato ad insindacabile giudizio dello stesso in relazione alla gravità della violazione, nei casi di seguito indicati:

- a) distribuzione dei pasti o parte di essi con ritardi superiori a 20 minuti;
- b) grammature dei pasti inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche ASL Lecce (con campionamento su almeno 10 porzioni);
- c) fornitura di derrate alimentari di qualità inferiore o comunque difforme rispetto alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato;
- d) rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso;
- e) operazioni di cottura e relative preparazioni non eseguite nello stesso giorno di distribuzione e consumazione;
- f) accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza;
- g) somministrazione di pasti difformi dalle previsioni tipologiche dei menu ASL Lecce;
- h) preparazione di pasti con cariche microbiche elevate (fatto salvo l'obbligo di sostituzione degli stessi, precedentemente disciplinato);
- i) mancato o carente rispetto delle norme igienico-sanitarie in ogni fase del processo produttivo: stoccaggio, manipolazione, confezionamento, somministrazione;
- l) mancato rispetto, per qualifiche, orario di servizio, monte ore settimanale, della composizione "standard" dello staff di servizio indicata e garantita in sede di gara;
- m) mancata sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni;
- n) mancato o carente rispetto della restante disciplina in materia di personale, fatte salve le conseguenze risolutive del contratto, nei casi espressamente previsti dall'art.24;
- o) mancato o carente rispetto degli obblighi di manutenzione, pulizia e sanificazione, fornitura materiali di consumo e degli altri obblighi di cui all'art.19;
- p) mancato carente rispetto delle norme di cui all'art. 21 in materia di controllo di qualità;
- q) mancata conservazione dei campioni di cui all'art.22;
- r) mancato o carente rispetto della normativa in materia di sicurezza: D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
- s) rifiuto d'accesso alla struttura nei confronti degli organi incaricati della vigilanza;
- t) insufficiente prestazione di ogni servizio previsto dal presente Capitolato, anche se non espressamente indicato nel presente articolo;
- u) ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del competente Responsabile dell'A.C., e dall'esame delle controdeduzioni presentate dall'Appaltatore, che dovranno pervenire entro e non oltre 10 giorni dalla notifica del provvedimento.

L'Ente appaltante provvederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento.

Qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di risoluzione immediata del contratto.

Art. 43 – Risoluzione del contratto

L'Amministrazione comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- cessione, anche parziale, del contratto, o subappalto, anche parziale, dello stesso;
- grave intossicazione alimentare;
- gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
- reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse;
- mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;
- accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con Raccomandata A/R o P.E.C., di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti. La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

TITOLO X

CAUZIONE – STIPULA DEL CONTRATTO – CONTROVERSIE – NORME FINALI

Art. 44 – Cauzione provvisoria e definitiva

a) Cauzione provvisoria

Per partecipare alla gara di appalto, i concorrenti dovranno prestare cauzione provvisoria nella misura del 2% del prezzo base indicato nel bando o nell'invito sotto forma di cauzione o di fideiussione a scelta dell'offerente ai sensi dell'art.93 del D.Lgs 50/20016.

La cauzione può essere costituita in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di Tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'Amministrazione aggiudicatrice.

La garanzia fidejussoria potrà essere bancaria, assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 106 del D. Lgs. n. 385/93, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzia, e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 D. Lgs 24 febbraio 1998 n.58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

Nel caso, in particolare, di fideiussione rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art.106 D. Lgs. n. 385/93 che svolgano in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, dovrà essere prodotta anche copia dell'autorizzazione ministeriale.

Non saranno ritenute valide le fideiussioni rilasciate da soggetti che risultino iscritti nell'apposito elenco dei fideiussori inottemperanti istituito presso l'Osservatorio regionale degli appalti.

La garanzia deve prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, c.2, del codice civile;
- l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;

La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto stesso.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50 per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000. Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI ENISO14001. Nei contratti relativi a servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo e secondo, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n.

66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009. Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15 per cento per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067.

Per fruire delle suddette riduzioni, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, non cumulabile con le riduzioni di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del decreto legislativo n. 231/2001 o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni.

L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli artt. 103 e 105 del D. Lgs. n. 50/2016, qualora l'offerente risultasse affidatario.

La stazione appaltante, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della cauzione provvisoria, tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di efficacia della garanzia.

b) Cauzione definitiva

L'impresa aggiudicataria è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria pari al 10 per cento dell'importo contrattuale, al netto d'IVA, ai sensi dell'art. 93, commi 2 e 3 del D. Lgs. n. 50/2016,.

In caso di aggiudicazione con ribassi superiori al 10 per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%. Ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione. La stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore. Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dal D. Lgs. n. 50/2016 art. 93, comma 7, per la garanzia provvisoria.

La mancata costituzione della suddetta garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia fideiussoria definitiva, a scelta dell'appaltatore, può essere rilasciata dai soggetti di cui all'art. 93, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016. La garanzia deve prevedere espressamente 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 gg. 15, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Art. 45 – Stipula del contratto

La stipula del contratto in forma pubblica amministrativa, con modalità elettronica, è subordinata:

- * all'accertamento dei requisiti previsti dalla vigente normativa antimafia in capo all'impresa aggiudicataria;
- * alla prova documentale di tutti i requisiti previsti per l'accesso alla gara e precedentemente autocertificati;
- * all'attestazione di assunzione degli obblighi di tracciabilità dei pagamenti di cui alla L. 136/2010 e s.m.;
- * alla costituzione della cauzione definitiva di cui all'art.44 lett.b);
- * al versamento dei diritti, delle spese di pubblicazione dell'avviso di gara e delle spese contrattuali;
- * alla presentazione delle autorizzazioni sanitarie dell'impresa aggiudicataria eventualmente necessarie per l'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato;
- * alla presentazione delle polizze assicurative di cui all'art. 37 e delle relative quietanze.

Costituiscono parti integranti del contratto:

- l'offerta economica dell'impresa, unitamente all'offerta tecnico-qualitativa (relazione tecnica), quest'ultima in forma di richiamo espresso ed integrale al documento presentato in sede di gara e formalmente depositato agli atti d'ufficio;
- il presente CSA, firmato per accettazione, e gli inerenti allegati, questi ultimi in forma di richiamo espresso ed integrale al testo parimenti firmato per accettazione e formalmente depositato agli atti d'ufficio.

Art. 46 – Spese contrattuali

Qualsiasi spesa inerente il contratto sarà a completo carico dell'impresa aggiudicataria.

Art. 47 – Oneri fiscali

Saranno a carico dell'impresa aggiudicataria, che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'appalto.

Art. 48 –Controversie

Qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra le parti in ordine all'interpretazione od esecuzione dei patti contrattuali, verrà deferita al giudizio del giudice ordinario, con esclusione del collegio arbitrale.

Art. 49 – Rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, é fatto rinvio a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto dell'appalto.

Art. 50 –Allegati

Sono allegati al presente capitolato, costituendone parte integrante e sostanziale i seguenti atti:

- _ Tabelle Merceologiche delle derrate alimentari
- _ Tabelle dietetiche -Autunno Inverno e Primavera Estate, emanate dalla A.S.L/LE – Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

Sottoscrizione per accettazione (timbro impresa e firma leggibile per esteso)

Li,

Il Titolare/Legale rappresentante dell'impresa