



Comune di Aradeo

Provincia di Lecce

Area 1^: Amministrativa – Affari generali e istituzionali

Piazza Municipio – 73040 ARADEO (LE) – tel. 0836-552583; Fax 0836-554008

E-mail: segreteria@comune.aradeo.le.it -sito internet: www.comune.aradeo.le.it

BANDO DI GARA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ALUNNI SCUOLE DELL'INFANZIA. ANNI SCOLASTICI 2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Il Responsabile dell'Area 1^
F.to Gianni Colazzo

TITOLO I: OGGETTO DELL'APPALTO - DURATA - VALORE PRESUNTO

Art.1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto la **GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE DELL'INFANZIA del Comune di Aradeo** presso le scuole di seguito indicate:

1)- Scuola materna statale – Via Di Salvo
2)- Scuola materna statale – Via Sereni
3)- Scuola materna comunale – “L. Grassi”

I pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura costituito dalla cucina centralizzata (autorizzata secondo la normativa vigente), sita presso la scuola materna statale di Via Di Salvo, dalla quale saranno veicolati presso le altre due sedi scolastiche).

Il servizio consistente nella:

- **fornitura e deposito derrate alimentari;**
- **preparazione pasti in loco c/o cucina comunale;**
- **somministrazione pasti;**
- **organizzazione e coordinamento attività lavorative personale**
- **pulizia, sanificazione, riordino e manutenzione ordinaria di:**
 - locali cucina e relativi arredi, impianti ed attrezzature,
 - locali refettorio e relativi arredi, impianti ed attrezzature;
 - locali accessori e relativi arredi, impianti ed attrezzature; **(incluso ogni materiale di pulizia - consumo a tal fine necessario)**
- servizi complementari **(gestione rette utenti);**
- **responsabilità gestionale complessiva** servizi affidati;

Ogni contenuto del presente capitolato speciale di appalto e dei relativi allegati che non sia espressamente riferito e/o titolato al servizio di refezione scolastica deve intendersi quale disciplina di servizio e contrattuale comune, valida ed applicabile per il servizio oggetto dell'appalto.

Categoria del servizio: Allegato II B del D.Lgs. n. 163/2006 - Servizio prevalente: 17 con riferimento al CPC 64, CPV 55524000-9 (servizi di ristorazione scolastica).

Il servizio in appalto rientra tra quelli previsti nell'allegato II B del Decreto Lg.s n. 163/2006 ed è pertanto soggetto all'applicazione parziale del Codice di Contratti. E' fatta salva l'applicazione delle norme del Decreto Lg.s n. 163/2006 espressamente richiamate dalla documentazione di gara.

Art.2 - DURATA DELL'APPALTO

1. Il presente appalto ha la durata di n. 3 (tre) anni scolastici, a decorrere dalla consegna del servizio (anni scolastici 2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017);

2. La durata del servizio sarà, comunque, per TRE anni decorrenti dall'effettivo inizio.

3. Le date specifiche di inizio-termini del servizio di cui al comma 1 verranno comunque comunicate all'appaltatore dal servizio comunale competente, in relazione al calendario scolastico ufficializzato dalla Regione Puglia e, di conseguenza dalle scuole dell'infanzia suddette

4. . Al termine del periodo d'appalto, l'impresa, qualora si rendesse necessario e previa specifica richiesta formale da parte dell'Amministrazione appaltante dovrà in ogni caso garantire, per un periodo massimo indicativo di 6 (sei) mesi, la continuità del servizio fino al completamento delle procedure ad evidenza pubblica di nuovo affidamento, ad invariate condizioni economiche ed operative da CSA e da contratto.

5. Al termine del periodo d'appalto, l'Amministrazione si riserva la facoltà, prevista dall'art. 57, c. 5, lett.b) del D.Lgs. 163/2006, di affidare **per ulteriori tre anni scolastici** i servizi oggetto dell'appalto, mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando, fatto salvo il permanere della vigenza della normativa anzidetta

6. La facoltà di cui sopra sarà esercitata sulla base di una valutazione discrezionale dell'Amministrazione, ponderata in relazione alla convenienza economica ed alla capacità e professionalità dimostrate dall'impresa appaltatrice nel corso dell'esecuzione del contratto.

Art.3 - IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO

1. L'importo complessivo presunto del presente appalto è stabilito in **€ 448.200,00** oltre ad I.V.A. ad aliquote vigenti (**€ 149.400,00 oltre ad IVA per ogni anno scolastico/annualità** contrattuale oggetto dell'appalto),

I costi inerenti la sicurezza dovuti ad attività di interferenze sono **pari a € 0 (zero)**, come specificato nel D.U.V.R.I. ex art. 26 D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i.

2. Tale importo risulta determinato quale prodotto dei "prezzi pasto" unitari definiti per il servizio di refezione scolastica moltiplicati per i **n. 37.350 pasti presunti** per anno scolastico e per un totale per i **TRE anni** di n. **112.050 pasti** (secondo la composizione d'utenza indicata al successivo art.10A)

3. Il **"prezzo pasto" unitario per il servizio di REFEZIONE SCOLASTICA** è pari ad **€ 4,00** oltre ad IVA 4% vigente,

4. I prezzi unitari pasto di cui al comma 3 sono da intendersi quale corrispettivo unitario onnicomprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto dell'appalto posta a carico della ditta offerente da CSA, nonché derivante dai contenuti dell'offerta tecnico-qualitativa

5. Ai fini dell'applicazione di quanto previsto dal precedente art.2, c.4, il valore per l'ulteriore triennio è stimato in presunti € 448.200,00 oltre ad I.V.A. (*nb: valore pari ai primi quattro anni : 4 x 3*), per un totale complessivo riferito ad eventuali **6 (sei) anni** scolastici/annualità di presunti **€ 896.400,00** oltre ad I.V.A.

TITOLO II: NORME RELATIVE ALLA GARA ED ALLE MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

Art.4 - PROCEDURE DI GARA

La gara sarà espletata con **procedura aperta (art. 55, D.Lgs. 163/2006)**, con aggiudicazione a favore della ditta che avrà presentato **l'offerta economicamente più vantaggiosa**, ai sensi dell'art. 83 del suddetto D.lgs. 163/2006.

Art.5 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'offerta economicamente più vantaggiosa verrà determinata sulla base dei **criteri** di seguito indicati:

Punteggio massimo complessivo di punti 100, così suddivisi:

A) Offerta economica	punteggio massimo attribuibile	punti 30
(come da offerta economica)		

Alla ditta che, tra quelle ammesse a presentare l'offerta economica, avrà offerto il maggior ribasso percentuale sui prezzi unitari a base d'asta (I.V.A. esclusa) di cui all'art. 3, sarà assegnato il punteggio massimo (punti 30). Alle restanti offerte il punteggio sarà assegnato secondo la seguente formula matematica:

$$Ci = Ri / Rmax \times 30$$

dove:

Ri = il ribasso percentuale contenuto nell'offerta economica; Rmax = il ribasso percentuale massimo offerto.

NB: i valori dei punteggi ottenuti con la formula di calcolo anzidetta verranno espressi con troncamento al secondo decimale

B) Offerta tecnico-qualitativa	punteggio massimo attribuibile	punti 70
I (come da relazione tecnica dei concorrenti)		

Ripartiti come di seguito:

a) Proposta Organizzativa e Funzionale del servizio	Punti max 41
a.1 Organizzazione, organigramma(composizione organica, livelli professionalità, compiti, ore di lavoro ecc.) e timing operativo ed organico giornaliero del personale effettivamente impiegato nel servizio.	15
a.2 catena distributiva forniture, approvvigionamento e conservazione delle derrate (Predisposizione di specifica procedura dei criteri di selezione, controllo dei fornitori e delle singole forniture, certificazioni di qualità dei fornitori, modalità conservazione)	8
a.3 Procedure di produzione del pasto: descrizione dell'organizzazione delle varie fasi (percorsi di lavorazione, tempistica, personale addetto, ecc.)	8
a.4 Piano di distribuzione e consegna dei pasti nella varie scuole (Il punteggio verrà assegnato tenuto conto del numero dei contenitori e delle attrezzature e dei mezzi di trasporto da impiegare, nonché dell'organizzazione della fase di distribuzione)	7
a.5 Altre certificazioni di qualità per servizi analoghi, oltre quelle richieste per l'ammissione	3

b) Programma di Formazione, informazione e Qualificazione	Punti max 4
b.1 Piano effettivo di formazione ed aggiornamento del personale impiegato nel servizio;	2
b.2 Realizzazione di corsi di formazione e di campagne di comunicazione e informazione ai docenti e all'utenza (educazione, alimentazione e stili di vita, in specie per i bambini);	2

c) servizi per migliorare il gradimento e qualità del servizio	Punti max 18
c.1 elenco e numero di menu a tema e per ricorrenze particolari offerti per migliorare il gradimento del servizio. Sostituzione di alimenti motivate da ragioni etico-religiose, a semplice richiesta dei genitori o per motivi di salute (allergie, intolleranze, celiachia, ecc.) motivate con certificato medico	2
c.2 sistema di monitoraggio della qualità del servizio offerto e soddisfazione utenza	2
c.3 Piano operativo di autocontrollo;	2
c.4 Direttore del Servizio con esperienza di almeno 5 anni nella ristorazione scolastica	1
c.5 Modalità organizzative e tempistiche di gestione degli imprevisti, emergenze e modifiche di servizio	2
c.6 Monitoraggio dello scarto e proposte migliorative per la sua riduzione, recupero x scopi assistenziali di generi alimentari non consumati	2
c.7 Tipologia e frequenza di impiego di prodotti alimentari e agricoli tipici e tradizionali DOP e IGP, di filiera corta o "km zero", nel rispetto della stagionalità. Prodotti biologici, tipici, tradizionali, locali a denominazione di origine protetta, approvvigionamento di prodotti della "filiera corta" corredati da schede tecniche ed attestati del produttore.	7

d) - Altre proposte aggiuntive di miglioramento del servizio	Punti max 2
Proposte tese al miglioramento del servizio, di sanificazione ambientale sia in termini di prodotti che di ambienti, attrezzature e servizio, con precise indicazioni temporali, qualitative e quantitative	

di ogni elemento offerto. Le miglirie del servizio devono essere ad invarianza di spesa. Altre proposte diverse per migliorare il servizio	
---	--

e) - Centro di cottura alternativo e di emergenza (art. 6.7)	Max 5 punti
e.1 - Adeguatezza strutturale centro di cottura	2
e.2 –Distanza del centro cottura al Comune di Aradeo (max 40 Km.) - distanza fino a 40 Km –punti 1 - distanza fino a 30 Km –punti 2 - distanza fino a 25 Km – punti 3	3

2. L'attribuzione dei punteggi agli elementi e sub-punteggi di cui al punto B) verrà effettuata da apposita commissione di gara, nominata dall'Ente appaltante, con l'utilizzo massimo di due decimali.
3. In ragione degli standard funzionali e qualitativi minimi attesi dall'Amministrazione appaltante, la commissione potrà dichiarare la non ammissibilità delle offerte tecnico-qualitative che conseguiranno un punteggio complessivo relativo agli elementi di cui sopra **inferiore a 25 punti**, con conseguente esclusione dell'offerente dal prosieguo della gara.
4. Si evidenzia che non si darà luogo ad attribuzione dei punteggi di cui sopra per gli elementi della relazione tecnica non esaustivi rispetto alle richieste indicate negli elementi di valutazione
5. Qualora, in corso di appalto, per il sopravvenire di successive e non prevedibili variabili gestionali, uno o più contenuti delle offerte migliorative presentate in sede di gara perdessero valenza applicativa, l'Amministrazione aggiudicatrice, previo opportuni accordi con l'appaltatore, potrà convertire le offerte dette al fine di acquisire beni e/o servizi alternativi, pertinenti con il servizio in oggetto.

Art.6 - REQUISITI MINIMI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

- a. Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti, singoli e appositamente raggruppati, indicati all'art. 34 del D.lgs. n.163/06 s.m.i. e in possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'art. 38 del cennato decreto e dei requisiti speciali di cui al successivo punto 10 del presente disciplinare di gara.
- b. Ciascuna impresa facente parte dell'ATI deve specificare la quota parte di servizi che intende effettuare, in quanto si deve tenere conto che vi deve essere piena corrispondenza tra possesso dei requisiti di qualificazione e quota di esecuzione delle prestazioni.
- c. I soggetti che, in qualsiasi forma, singola o associata, partecipano alla gara, non possono partecipare alla gara stessa né singolarmente né in associazione con altri.
- d. E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio di cui all'art. 34, comma 1, lettere d) ed e) del D.lgs. n.163/06 ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in associazione o consorzio. Tale divieto si applica anche ai soggetti di cui all'art. 34 comma 1 lettera f) del D.lgs. n.163/06.
- e. Ai consorzi di cui all'art.34, comma 1, lett. b) e c) del D.lgs. n.163/06 si applica l'art. 35 del D.lgs. n.163/06. Tali consorzi devono, altresì, indicare in sede di gara per quale/i consorziato/i concorrono e per questo/i ultimo/i si applica il divieto di partecipazione alla gara in qualsiasi forma. Inoltre, tali consorzi devono indicare il/i consorziato/i incaricato dell'esecuzione del servizio.
- f. Ai sensi dell'art. 277 del D.P.R. n.207/10, ai consorzi stabili per servizi e forniture si applicano le disposizioni di cui all'art. 94, commi 1 e 4 del D.P.R. n. 207/10.

6.1. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Sono ammesse alla gara le imprese in possesso dei sotto riportati requisiti:

6.2 Iscrizione in Albi e/o registri professionali:

Iscrizione alla Camera di Commercio Industria, Artigianato ed Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede o analogo registro dello Stato aderente alla U.E., per le attività oggetto dell'appalto. Nel caso di ATI o consorzi ex art.2602 cod. civ., il requisito di cui al punto 10.1.1) deve essere posseduto da tutte le imprese. Nel caso di consorzi di cui all'art.34, comma 1, lett. b) e c) del D.lgs. n. 163/06, il suddetto requisito deve essere posseduto dal consorzio e dal consorziato individuato in sede di offerta quale esecutore del servizio.

6.3 Requisiti economici e finanziari

- a. Conseguimento nel periodo **nel triennio scolastico (triennio inteso come anni scolastici - 2011/2012 -2012/2013 -2013/2014) antecedente la data del bando di gara** di un fatturato complessivo pari o superiore all'importo posto quale base di gara del presente appalto (**€ 448,200,00**, oltre IVA).
- b. Nel caso di ATI o di consorzi ex art.2602 cod.civ., il requisito di cui al punto precedente dovrà essere posseduto almeno per il 40% dalla mandataria/consorzata e la restante percentuale cumulativamente dalle mandanti/altre consorziate in misura minima del 10%. Nel caso di consorzi di cui all'art.34, comma 1, lett.b) e c) del D.lgs.n.163/06, il requisito deve essere posseduto dal consorzio.
- c. Il suddetto fatturato viene richiesto allo scopo di selezionare un contraente che risulti affidabile per l'Amministrazione, avuto riguardo per l'importo complessivo dell'appalto e per l'oggetto del servizio, di particolare delicatezza, essendo diretto alla scuola dell'infanzia e alla scuola primaria; inoltre, tale indicazione consente in via propedeutica, un apprezzamento di affidabilità dei partecipanti alla gara e il requisito richiesto, pari a 3 annualità dell'importo dell'appalto, rispetta i principi di proporzionalità e adeguatezza
- d. Idonee referenze bancarie, in numero minimo **di UNA**, attestanti la capacità economica e finanziaria dell'impresa e costituite da attestazioni rilasciate da Istituti di credito operanti negli Stati membri della U.E. Nel caso di ATI o consorzi ex art.2602 cod. civ. il requisito deve essere posseduto da tutte le imprese.
Nel caso di consorzi di cui all'art.34, comma 1, lett. b) e c) del D.lgs. n.163/06, il requisito deve essere posseduto dal consorzio (considerando cumulativamente i requisiti dei singoli consorziati).

6.4 Requisiti tecnici

- a) Esecuzione **nel triennio antecedente scolastico (triennio inteso come anni scolastici -2011/2012 - 2012/2013 -2013/2014) la data del bando di gara** di servizi analoghi a quello oggetto della gara (**refezioni scolastiche**), svolti con buon esito e buona soddisfazione del committente (iniziati e terminati nel triennio), di importo pari **o superiore al 50% dell'importo** posto quale base di gara del presente appalto.
- b) Espletamento **nel triennio antecedente scolastico (triennio inteso come anni scolastici - 2011/2012 -2012/2013 -2013/2014) la data del bando di gara** di almeno un servizio (inteso come servizio continuativo anche per più anni scolastici presso lo stesso Ente) identico a quello oggetto della gara (refezione scolastica) di importo non inferiore a **€ 120.000,00** oltre I.V.A.
- c) Nel caso di ATI o di consorzi ex art.2602 cod.civ., tutti i requisiti di cui al punto 10.3) dovranno essere posseduti almeno per il 40% dalla mandataria/consorzata e la restante percentuale cumulativamente dalle mandanti/altre consorziate in misura minima del 10%; nel caso di consorzi di cui all'art.34, comma 1, lett.b) e c) del D.lgs.n.163/06, i detti requisiti devono essere posseduti dal consorzio e dal consorziato individuato in sede di offerta quale esecutore del servizio.
- d) Il requisito di cui al precedente punto b) deve essere posseduto per intero dalla mandataria o consorzata o mandante o consorzio e non è cumulabile tra più imprese.
- e) Essere in possesso della Certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001/2008 EA 30 in corso di validità per preparazione, trasporto e somministrazione pasti e pulizia di mensa e cucine. In caso di A.T.I., il requisito dovrà essere posseduto da ciascuna impresa che costituisce il raggruppamento;

6.5 Requisiti generali di ammissione

- a) Insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art.38 del D.lgs.n.163/06, e s.m.i.
- b) Osservanza delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi della legge n. 68/99;
- c) Insussistenza dei rapporti di controllo e collegamento ai sensi dell'art. 2359 del codice civile con altri concorrenti alla stessa gara. Si rinvia, per il dettaglio, al successivo punto 12.1, V.
- d) Nel caso di ATI e di consorzi ex art.2602 cod.civ. i requisiti di cui al punto 10.4) devono essere posseduti da tutte le imprese; nel caso di consorzi di cui all'art.34, comma 1, lett.b) e c) del D.lgs.n.163/06, i requisiti devono essere posseduti dal consorzio e dal consorziato individuato in sede di offerta quale esecutore del servizio.
- e) Salvo che non sia diversamente stabilito, per i requisiti tecnici ed economico-finanziari il possesso può anche essere frazionato, ma in ogni caso si dovrà coprire complessivamente il 100% del servizio oggetto di gara, nelle percentuali e nei modi all'uopo stabiliti.

- f) I concorrenti riuniti in ATI o di consorzi ex art.2602 cod.civ devono eseguire la prestazione nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento che dovrà essere indicata in sede di offerta.

6.6 AVVALIMENTO.

- a. Al fine di soddisfare le richieste relative al possesso dei requisiti di carattere economico-finanziario e/o tecnico-organizzativo sanciti dal bando quale condizione minima di partecipazione, è **ammesso l'avvalimento** ai sensi dell'art.49, comma 2, del D.lgs.n.163/06.
- b. Qualora il concorrente (o in caso di R.T.I. le singole imprese raggruppate o raggruppande) si avvalga della capacità economico-finanziaria- tecnico-organizzativa di società terze dovrà produrre, **a pena d'esclusione**:
- c. dichiarazione attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria secondo il fac simile allegato;
- d. dichiarazione circa il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.lgs. n. 163/2006 secondo il fac simile allegato (se non già prodotta con la dichiarazione principale);
- e. **dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria** attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.lgs. n. 163/2006 secondo il fac simile allegato;
- f. **dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria** con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la Stazione Appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente, indicandole in modo determinato e specifico, secondo il fac simile allegato;
- g. **dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria** con cui quest'ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 34 del D.lgs. n. 163/2006 secondo il fac simile allegato
- h. **il contratto di avvalimento, in originale o copia autenticata**, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti ed a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto, Tali risorse e i mezzi prestat, **PENA ESCLUSIONE**, devono essere riportati nel contratto in modo determinato e specifico, in applicazione, per analogia, dell'art. 88 – comma 1 –lett.a) del DPR 207/2010;. Nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al gruppo in luogo del contratto, il concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo.

6.7 Dichiarazione che, in caso di aggiudicazione, il concorrente si impegna ad avere la disponibilità di un centro di cottura, di emergenza e alternativo, idoneo ed attrezzato alla preparazione dei pasti giornalieri richiesti, da rendere pienamente funzionante e operativo entro **15** giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, essendo a conoscenza che, in caso di inadempienza, sarà revocata l'aggiudicazione eventualmente effettuata.

Tale dichiarazione di impegno può essere sostituita con attestazione del titolo di proprietà o di fruizione di centro di cottura già esistente.

L'ubicazione dei centri di cottura di emergenza o alternativi deve essere ad una distanza **non superiore a 40** chilometri dal centro del Comune, La distanza viene fatta propria come calcolata sulla distanza più breve sul sito www.viamichelin.it. Le attrezzature dovranno essere idonee alla perfetta preparazione dei pasti giornalieri in programma, oltre a possedere, tra l'altro, tutti i requisiti tecnici ed igienico – sanitari prescritti dalle vigenti norme che disciplinano la materia

Ai fini dell'ammissione alla gara, quindi, è sufficiente produrre solo la suddetta dichiarazione di impegno e non avere la disponibilità reale del centro di cottura nella fase della presentazione dell'offerta, in quanto trattasi di "impegno contrattuale" che sorge con l'aggiudicazione.

Art. 7 – RAGGRUPPAMENTI D'IMPRESA

1. Sono ammesse alla presente gara anche le imprese appositamente e temporaneamente raggruppate ai sensi dell'art. 37 del D. Lgs. 163/2006, secondo le modalità nello stesso indicate, ai sensi del quale la prestazione principale consiste nella preparazione e somministrazione dei pasti.
2. L'impresa che partecipa ad un raggruppamento o ad un consorzio non può concorrere singolarmente od in seno ad altri raggruppamenti o consorzi, a pena di esclusione dalla gara.

3. A riscontro di quanto sopra, i Consorzi partecipanti saranno tenuti ad indicare la denominazione di tutti i consorziati.

Art. 8 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E DI ESPLICAZIONE DELLA GARA – ESCLUSIONI

1. Le offerte andranno presentate, a pena di esclusione, nei termini, nonché secondo ogni modalità, contenuto e previsione espressamente indicati dal Bando di gara, che sarà oggetto di approvazione a cura del Responsabile di Area;
2. In particolare, fatta salva ogni ulteriore indicazione operativa di cui al bando di gara:
 - L'offerta economica andrà espressa in termini di RIBASSO PERCENTUALE sul prezzo pasto unitario posto a base di gara indicato al precedente art. 3;
 - La relazione tecnica dovrà essere redatta nel circostanziato sviluppo progettuale degli elementi e dei contenuti a tal fine indicati dall'art. 5, comma 1, lettera B): non si darà luogo ad attribuzione di punteggio per elementi della relazione tecnica non esaustivi rispetto alle specifiche richieste espresse nel citato art. 5, comma 1, lettera B) del presente capitolato speciale d'appalto.
3. la gara di terrà nella data e luogo, nonché secondo le modalità espressamente indicate nel bando di gara, fatte salve le dilazioni eventualmente necessarie in relazione ai tempi tecnici di completamento delle operazioni di attribuzione del punteggio di qualità e/o per la verifica delle offerte "anomale" (di cui al successivo comma 7);
4. In relazione al prodursi di tali circostanze, l'Amministrazione aggiudicatrice si riserva di prorogare l'aggiudicazione provvisoria a nuova data, da rendersi nota con pubblicazione di avviso all'albo comunale online, sul sito web istituzionale e con comunicazione alle ditte interessate.
5. Si evidenzia inoltre che non saranno ammesse:
 - le offerte in aumento rispetto alla base d'appalto;
 - le offerte condizionate, le offerte "parziali", limitate ad una sola o più parte dei servizi oggetto dell'appalto, le offerte espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto;
 - le offerte indicanti ricorso al subappalto, anche "parziale", di servizio;
 - le offerte che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del ribasso unico sui prezzi a base d'asta e/o sui conseguenti prezzi unitari pasto offerti;
6. Non saranno inoltre ammesse le varianti di cui all'art.76 del D.Lgs. 163/2006.
7. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di procedere alla verifica delle anomalie delle offerte ai sensi degli artt. 86,87,88 del D.Lgs. 163/2006.
8. Ai fini delle eventuali giustificazioni di offerte anomale, non sono ammesse giustificazioni in relazione a trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge e agli oneri di sicurezza.
9. In caso di offerte "uguali" (ovvero in presenza di pari punteggio complessivo per offerta tecnico-qualitativa ed offerta economica), si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.
10. Si procederà ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.
11. L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto, senza che nessun concorrente possa vantare diritto alcuno (art. 81, c.3, D.Lgs. 163/2006)

Art.9 – AGGIUDICAZIONE

1. L'aggiudicazione provvisoria avverrà a favore della ditta che, a seguito del perfezionamento delle operazioni di gara, con formulazione della graduatoria conclusiva dei concorrenti e redazione dell'inerente verbale, avrà conseguito il più elevato punteggio cumulativo per offerta "tecnico-qualitativa" ed "offerta economica" (secondo quanto previsto dai precedenti artt. 4 e 5).
2. L'aggiudicazione provvisoria vincolerà l'offerente per un periodo massimo di 180 gg dalla data di presentazione delle offerte, mentre vincolerà l'Amministrazione appaltante dal momento in cui risulteranno perfezionati, ai sensi di legge, tutti gli atti conseguenti.
3. L'esito della gara formerà oggetto di apposita approvazione formalizzata con determinazione del Responsabile dell'Area I per il servizio di refezione scolastica.
5. Prima della stipulazione del contratto, l'impresa aggiudicataria sarà tenuta a presentare tutta la documentazione relativa al possesso dei requisiti indicati nelle dichiarazioni temporaneamente sostitutive rese in sede di gara, nonché la documentazione attestante l'avvenuta costituzione della cauzione definitiva e l'avvenuta stipula delle polizze assicurative previste dai successivi artt. 42 b) e 28.
6. La documentazione in questione andrà presentata, a pena di decadenza dall'aggiudicazione, entro il termine indicato nella comunicazione a cura del servizio comunale competente.
7. Sarà parimenti motivo di decadenza dall'aggiudicazione l'appurata non veridicità anche di parte delle dichiarazioni rilasciate.
8. In tali evenienze, il servizio sarà affidato al concorrente che segue in graduatoria.

TITOLO III : MODALITA' DI ESPLICAZIONE DEL SERVIZIO - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE APPALTANTE

CAPO I : INDICATORI DI SERVIZIO

Art.10) COMPOSIZIONE UTENZA - PASTI PRESUNTI

1. Il Servizio di REFEZIONE SCOLASTICA di cui all'art. 1, sarà esplicato presso la scuola materna statale di Via Di Salvo, nei confronti dell'utenza, secondo il calendario di servizio e per il numero di pasti presunti per anno scolastico di seguito indicati:
2. Il numero complessivo dei pasti per anno scolastico è stimato in circa 37.350, calcolato sulla media giornaliera di 225 pasti per alunni e 24 pasti per insegnanti, per circa 150 giorni di erogazione del servizio, con la seguente ripartizione media giornaliera per plesso scolastico:
 - **90 pasti per alunni e 10 pasti per insegnanti al giorno**
 - **per la scuola materna statale di Via Di Salvo;**
 - **90 pasti per alunni e 10 pasti per insegnanti al giorno**
 - **per la scuola materna statale di Via Sereni;**
 - **45 pasti per alunni e 4 pasti per insegnanti al giorno**
 - **per la scuola materna comunale "L. Grassi".**
3. Il numero dei pasti indicato nella presente ha, come evidenziato, valore "presunto" (elaborato in base ai dati rilevati nell'anno scolastico 2012/13: detta entità è pertanto suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio ed alla consistenza degli altri utilizzatori autorizzati, nonché in relazione al calendario scolastico, alle scelte logistiche-didattiche dell'Istituto Comprensivo, alla frequenza effettiva e ad ogni ulteriori evenienza modificativa che dovesse realizzarsi nel corso degli anni scolastici oggetto dell'appalto.

4. Prima dell'inizio dell'appalto, l'Amministrazione comunale (per il tramite dell'Area I) 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 pasti prenotati per tipologia di utenza (sulla base delle presenze in aula).
5. La raccolta e rilevazione giornaliera dei pasti prenotati, a mezzo apposite schede analitiche di presenza-utenti, rimane a carico dell'Ente appaltante, fatte salve le diverse metodologie e soluzioni operative indicate dall'appaltatore nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.
6. 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.
7. Eventuali discordanze verificate in tempo utile dovranno essere opportunamente tradotte in rettifiche delle schede di rilevazione, debitamente siglate dal personale della stessa incaricato.
8. In ogni caso, il corrispettivo di servizio verrà riconosciuto per i soli pasti effettivamente ordinati, quali risultati dalle schede di rilevazione dette, eventualmente rettifiche nelle modalità di cui al comma precedente e, comunque, in ogni caso di discordanze, per un numero di pasti non superiore a quelli fatturati dall'Ente agli utenti.

CAPO II : DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

ART.11 - FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

11 A) Caratteristiche - modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione:

1. 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, per quanto riguarda il servizio di RISTORAZIONE SCOLASTICA, 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.
2. 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

3. La ditta appaltatrice è tenuta a conservare presso la cucina comunale la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

11B) 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.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. 11a), nonché le ulteriori specifiche di seguito espressamente indicate.

12a) Modalità di preparazione:

1. 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 simili), esclusivamente presso i locali-cucina della mensa scolastica comunale, a cura dell'appaltatrice.
2. 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.
3. In particolare si evidenzia che:
 - non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od 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;
4. 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.
 5. La ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione appaltante.
 6. 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.

12b) Composizione (servizio di REFEZIONE SCOLASTICA)

1. La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto dei menù comprensivi di grammature elaborati dall'ASL Lecce per tutte le fasce d'utenza.
2. Tali menù, in relazione all'anno scolastico 2014/15, sono allegati al presente capitolato per ogni specifico riferimento, unitamente alle tabelle merceologiche.
3. Per ogni anno scolastico oggetto dell'appalto l'appaltatore dovrà garantire la preparazione dei pasti in relazione ai menù ufficializzati per pari periodi 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.
4. Sulla scorta dei menu "tipo" elaborati per anno scolastico dalla competente ASL Lecce, l'appaltatore addiverrà, previa consultazione della "Commissione mensa" e sentito il parere dell'autorità sanitaria detta, alla definizione dei menù invernali ed estivi, differenziati per tipologia di utenza, dandone contestualmente comunicazione all'Ente appaltante.
5. L'acqua minerale naturale verrà fornita in bottiglia come da allegata tabella merceologica;
6. Al fine di rendere più immediato l'intervento risolutivo, l'appaltatore dovrà fornire un quantitativo di scorta di acqua in bottiglia presso ogni punto di distribuzione.
7. Ogni pasto, oltre a quanto indicato nei menù ASL, dovrà essere comprensivo dei necessari condimenti.

12 c) Variazioni dei menù (servizio di REFEZIONE SCOLASTICA):

1. In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei citati Menù ASL.
2. In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:
 - guasto improvviso di uno o più 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);
 - interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, etc
 - 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);

con garanzia di pasto sostitutivo d'emergenza concordato con l'ASL.
3. Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.
4. Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'appaltatrice, al di fuori dei casi suesposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

12 d) Diete speciali (servizio di REFEZIONE SCOLASTICA):

1. La ditta appaltatrice si impegna a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati alla ditta aggiudicataria -con congruo anticipo- 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.
2. La ditta appaltatrice 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 le famiglie interessate (senza necessità di alcuna dichiarazione ASL) renderanno noti al responsabile del servizio mensa -all'inizio dell'anno scolastico- gli alimenti da escludere dalla dieta. Nel secondo caso l'ASL competente provvederà alla modifica del menù, escludendo gli alimenti indicati dai genitori 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.
3. Potranno inoltre essere previsti regimi dietetici in "bianco", previa certificato del pediatra o medico di base, secondo le indicazioni a tal fine espressamente formulate dall'ASL.

12 e) Altre tipologie di pasti (servizio di REFEZIONE SCOLASTICA):

1. In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o simili) 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 .

12 f) Ulteriori precisazioni (servizio di REFEZIONE SCOLASTICA):

1. La preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici indicati al punto 12d), nonché per i casi di cui al punto 12 e), includerà, come per i menù ordinari, la fornitura delle derrate alimentari ed avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.
2. Con riguardo a quanto previsto al punto 12d), comma1 e con particolare riferimento ai soggetti affetti da celiachia, l'appaltatore é 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.

12 g) Composizione (servizio PASTI A DOMICILIO):

-Non sono previsti pasti a domicilio

Art.13 A) - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI (servizio di REFEZIONE SCOLASTICA)

1. La somministrazione dei pasti avverrà esclusivamente presso il locale refettorio della mensa comunale, secondo le modalità (self-service - al tavolo) e nel rispetto degli orari espressamente indicati per tipologie d'utenza), a cura dell'appaltatrice, che ne assume in pieno ogni responsabilità,.
2. 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 (> 60° per alimenti da consumarsi caldi e < 10° per alimenti da consumarsi freddi)
3. Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.
4. Ogni accessorio "materiale a perdere" (tovaglioli - tovagliette, stuzzicadenti e quant'altro necessario e non meglio precisato) connesso alla consumazione dei pasti rimane a carico dell'appaltatrice.
5. 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.

Art. 14 – PERSONALE PRECEDENTE APPALTATORE

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.

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

Il personale in servizio presso il precedente esecutore, che l'aggiudicatario deve assumere alle proprie dipendenze alle stesse condizioni, distinto per qualifica e orario di servizio, è di seguito riportato.

L'appaltatore è obbligato a mantenere ed assicurare per tutta la durata del servizio almeno il monte orario di lavoro complessivo assolto dal personale assunto del precedente appaltatore del servizio e/o quello proposto in eccedenza in sede di offerta, mantenendone le qualifiche professionali salvo i casi in cui il personale incorra in gravi e verificate inadempienze. L'appaltatore dovrà in ogni caso obbligatoriamente precisare, secondo le tabelle del Ministero del lavoro, il costo orario garantito per i lavoratori da impiegare. Il personale da impiegare alle dipendenze dell'appaltatore per il servizio in parola dovrà essere individuato tra quello assunto a tempo determinato dal precedente appaltatore.

Il Personale in servizio presso il precedente appaltatore, pari a n. 8 unità, è il seguente:

- n. 1 unità (Scuola Via Sereni) – qualifica Personale di fatica e/o pulizie – mansione addetto. pulizie – livello 7 – tempo determinato per ore settimanali n. 10
- n. 1 unità (Scuola Via Sereni) – qualifica Addetto servizi di mensa– mansione addetto mensa – livello 6 – tempo indeterminato per ore settimanali n. 15
- n. 1 unità (Scuola Via Di Salvo) – qualifica Personale di fatica e/o pulizie – mansione add. mensa – livello 7 – tempo indeterminato per ore settimanali n. 10
- n. 1 unità (Scuola Via Di Salvo) – qualifica Operaio qualificato– mansione cuoca – livello 4 – tempo determinato per ore settimanali n. 30
- n. 1 unità (Scuola Via Di Salvo) – qualifica Addetto servizi mensa – mansione aiuto cuoca – livello 6S – tempo indeterminato per ore settimanali n. 16
- n. 1 unità (Scuola Via Firenze) – qualifica Addetto servizi mensa– mansione addetto. mensa – livello 6S – tempo indeterminato per ore settimanali n. 15
- n. 1 unità (Scuola Via Di Salvo) – qualifica Addetto servizi mensa – mansione addetto.mensa – livello 6S – tempo indeterminato per ore settimanali n. 10
- n. 1 unità (cucina) – qualifica Personale di fatica e/o pulizie – mansione addetto. mensa – livello 7 – tempo indeterminato per ore settimanali n. 10

Contratto applicato: C.C.N.L.– Turismo – comparto pubblici esercizi “ristorazione collettiva – gestione mense”.

La ditta appaltatrice si impegna a destinare il personale di cui sopra al servizio di refezione scolastica di Aradeo Il personale non può essere destinato ad altre sedi se non con il consenso dell'interessato.

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 e delle sedi di lavoro.

Anche nel caso in cui non esistano disposizioni contrattuali in materia, la ditta subentrante dovrà comunque attenersi a tale indicazione.

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 si impegna inoltre ad assolvere, con oneri a proprio carico e per l'intera durata dell'appalto, le necessarie attività di formazione ed aggiornamento professionale nei confronti del suddetto 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.15 - COMPLETAMENTO DELLO STAFF DI SERVIZIO

1. L'Appaltatore dovrà provvedere all'integrazione e completamento delle suddette unità con proprio 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.
2. 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.

15 a) RESPONSABILE di servizio:

1. 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.
2. 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).
3. 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.
4. Il Responsabile del servizio dovrà altresì essere dotato di telefono cellulare od altro strumento in grado di garantirne la reperibilità dalle **ore 07.30 alle ore 17.30.**

15 b) Personale addetto al REFETTORIO:

1. L'integrazione dello staff di servizio da parte dell'Appaltatore, a completamento organico del personale del precedente appaltatore, dovrà comunque essere elaborata con entità numerica tale da

garantire, la presenza nel refettorio di un numero di addetti non inferiore al rapporto medio di 1 addetto: 40 utenti

15 c) Composizione staff di servizio a completamento - garanzie di CONTINUITÀ:

1. La composizione dello staff di servizio a completamento dovrà essere specificata in sede di gara.
2. L'appaltatore si impegna a comunicare in forma scritta all'Amministrazione comunale, con congruo anticipo rispetto all'inizio di ogni anno scolastico oggetto dell'appalto, l'elenco nominativo del personale componente lo staff a completamento, 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o simili, 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.

15 d) Rispetto della NORMATIVA:

1. 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.
2. L'appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.
3. Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.
4. L'appaltatore si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione del servizio 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.

15 e) Osservanza dei CONTRATTI COLLETTIVI:

1. 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.
2. Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

Art.16 - DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO

1. L'Appaltatore si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff di servizio (personale del precedente appaltatore e proprio) ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro.
2. Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

16 a) Igiene del personale:

1. 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
2. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione

16 b) Norme comportamentali:

1. 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;
 - 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 mensa;
 - mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

16 c) Vestiario:

1. 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.
2. 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.
3. Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

16 d) Formazione ed Aggiornamento professionale:

1. L'appaltatore dovrà garantire la formazione ed il costante 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.
2. L'appaltatore dovrà assicurare una formazione specifica del personale addetto alla distribuzione sulla corretta porzionatura del pasto dotando il refettorio degli utensili idonei allo scopo.

Art.17 - RESPONSABILITA'

1. L'Appaltatore assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.
2. In caso di inosservanza di norme evidenziatasi a carico del personale dipendente dell'Amministrazione comunale, l'Appaltatore provvederà a riferire alla stessa i rilievi occorsi, per l'adozione dei provvedimenti del caso a cura degli organi amministrativi competenti in materia.

CAPO IV : IMMOBILI - IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Art.18 - IMMOBILI - IMPIANTI ED ATTREZZATURE

1. Per l'espletamento del servizio, l'Ente appaltante metterà a disposizione dell'Appaltatore i locali cucina, refettorio depositi ed accessori, gli inerenti impianti, arredi ed attrezzature, ubicati presso la scuola materna statale di Via Di Salvo.
2. 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.
3. In pari tempi l'apposito inventario verrà redatto, a cura e spese dell'Impresa aggiudicataria, e sottoscritto da entrambi i contraenti.
4. La formale "consegna" di locali, impianti ed attrezzature avverrà all'inizio dell'appalto, previa redazione di apposito verbale sottoscritto da entrambi i contraenti.
5. Al termine della gestione, la riconsegna di locali, impianti e attrezzature avverrà con redazione di inventario finale, redatto a cura e spese dell'Impresa aggiudicataria, sottoscritto da entrambi i contraenti e formalizzato a mezzo verbale di riconsegna, parimenti sottoscritto.
6. I locali, gli impianti e le attrezzature succitate sono di proprietà e disponibilità del Comune, che ne garantisce l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.
7. La disponibilità degli stessi viene trasferita all'appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto.
8. L'Ente appaltante si riserva pertanto la piena ed insindacabile facoltà di disporre in via residuale della struttura, in relazione ad eventuali utilizzi di diversa natura istituzionale (corsi, concorsi, etc.), 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.
9. L'eventuale messa a disposizione della struttura a favore dell'appaltatore per finalità aziendali diverse dall'espletamento del servizio, potrà essere oggetto di successivo accordo tra le parti, a insindacabile giudizio di opportunità dell'Amministrazione comunale, previa valutazione di ogni problematica inerente la prioritaria ed imprescindibile piena tutela e garanzia dei servizi appaltati, delle finalità e portata dell'utilizzo accessorio, dell'effettivo beneficio per l'Ente.

Art.19 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

1. 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.

19 A) Manutenzione ordinaria:

1. L'appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni intervento di manutenzione ordinaria di locali, impianti ed attrezzature, necessario al fine dell'ottimale mantenimento in efficienza dei beni ricevuti in disponibilità.
2. L'appaltatore dovrà predisporre e presentare all'Amministrazione, entro il primo mese di ogni anno scolastico, un programma dettagliato di verifica e controllo, rispettoso dei contenuti minimi di legge, ove previsti, nonché di quelli integrativi eventualmente indicati nella relazione tecnica presentata in sede di gara.
3. In pari sede, l'Appaltatore dovrà fornire un'autocertificazione che attesti l'adeguatezza di funzionamento di tutte le attrezzature e gli impianti messi a disposizione, ponendo in risalto, ove rilevate, le eventuali criticità esistenti o emergenti, al fine di predisporre in tempo utile le necessarie sostituzioni e/o interventi manutentivi, secondo le rispettive competenze
4. Qualora l'Appaltatore non provveda puntualmente alla manutenzione ordinaria di locali, impianti ed attrezzature, la committente, previa diffida, si riserva di provvedere, incaricando una ditta di fiducia ed addebitando all'Appaltatore le spese sostenute, fatta salva altresì l'applicazione delle sanzioni di cui al successivo art. 40
5. Al termine di ogni anno scolastico, l'Appaltatore dovrà fornire all'Amministrazione un documento conclusivo elencante tutti gli interventi di manutenzione effettuati nel periodo di gestione trascorso con precisi riferimenti all'oggetto, all'ubicazione ed alla natura dell'intervento;
6. Entro il termine del periodo contrattuale di gestione, salvo anticipazione ove richiesto dall'Ente o da prescrizioni ASL, l'Appaltatore dovrà provvedere all'imbiancatura di cucina, dispensa, servizi igienici e locali di governo;
7. Al termine del periodo contrattuale di gestione l'Appaltatore dovrà altresì provvedere ad un controllo generalizzato di tutte le attrezzature ed impianti, documentato da una relazione tecnica, accompagnata da una certificazione rilasciata da ditta specializzata, riportante, analiticamente per singola attrezzatura ed impianto, stato d'uso, funzionalità ed eventuali carenze.

19 B) Interventi a miglioria (ove proposti):

1. L'appaltatore provvederà, a propria cura e spese, alla realizzazione degli interventi volti al miglioramento dell'ambientazione e fruizione dei refettori e delle contigue aree esterne a supporto del servizio e/o della funzionalità dei locali cucina, stoccaggio e lavaggio, nonché all'introduzione di nuove attrezzature (o sostituzione - miglioria di quelle esistenti), secondo le proposte a tale titolo eventualmente formulate in sede di gara.

19 C) Danni dovuti a negligenza:

1. L'appaltatore sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come espressamente previsto di seguito nel presente capitolato.

19 D) Pulizia - sanificazione e riordino di locali ed attrezzature:

1. L'appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio ed affidato, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:
 - locali cucina (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc,) e relativi arredi, impianti, attrezzature, stoviglieria ed utensileria,
 - locali refettorio (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc,) e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglieria ed utensileria,
 - locali accessori (servizi igienici, locali di deposito ed ogni altro locale accessorio) (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc,) e relativi arredi, impianti ed attrezzature.
 - aree esterne di pertinenza dei locali di produzione (zona di ricovero rifiuti provenienti dal ciclo di produzione)
2. Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente.

19 E) Smaltimento dei rifiuti:

1. I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) 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.
2. L'appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese allo smaltimento degli oli e grassi vegetali e/o animali residui dalla cottura nel rispetto della normativa vigente.
3. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

19 F) Materiali di pulizia e consumo:

1. 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,.
2. 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, per preparazione pasti, 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.

19 G) Utenze telefoniche:

1. L'appaltatore assumerà a proprio carico gli oneri per utenze telefoniche, provvedendo all'intestazione a proprio nome dei relativi contratti riferiti al servizio mensa.

Art.20 - OBBLIGHI DELL'ENTE APPALTANTE

1. Oltre a quanto già indicato dal precedente art.18 (messa a disposizione della struttura), l'Amministrazione comunale provvederà a propria cura e spese:
 - alla manutenzione straordinaria degli immobili, impianti ed attrezzature messe a disposizione dell'appaltatore per l'esplicazione del servizio (fatto salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria dell'appaltatore);
 - alla sostituzione delle attrezzature e degli arredi obsoleti, previa accertamento della condizione detta (fatto parimenti salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria dell'appaltatore);
 - alla fornitura di gas metano ed energia elettrica (luce, forza motrice) per l'intera struttura, in relazione al fabbisogno per l'ottimale esplicazione del servizio.
 - a garantire la copertura assicurativa della struttura, secondo quanto successivamente previsto nel presente capitolato e fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo all'appaltatore per danni da incuria.

CAPO V : CONTROLLI DI QUALITA' - SICUREZZA - VIGILANZA

Art.21 - CONTROLLI DI QUALITA' - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

1. 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, 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.
2. 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 circostanziata a tale titolo.
3. 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).

4. 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 in evidenza che l'attivazione di tali programmi, da sviluppare in base alle indicazioni dell'offerta tecnica, 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.
5. Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001:2008, prescritta quale requisito minimo di accesso alla gara.
6. I risultati dei controlli effettuati ai sensi dei commi precedenti, andranno singolarmente trasmessi e refertati all'Ente appaltante con la massima tempestività, oltre che secondo le modalità specifiche indicate nella relazione tecnica presentata in sede di gara.
7. L'appaltatore libera l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art.22 - 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 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.23 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

1. 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. ed integrazioni.
2. 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.
3. Dovrà inoltre provvedere alla predisposizione di un idoneo piano di evacuazione, previa mappatura dei locali ed addestramento degli interessati.
4. E' inoltre a carico dell'appaltatore l'indizione delle riunioni periodiche previste dalla normativa succitata, la dotazione dei dispositivi di protezione individuali necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza, nonché l'esposizione della segnaletica di sicurezza all'interno dei locali di preparazione e cottura.

Art.24 - ATTIVITA' DI VIGILANZA: DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE E TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

1. 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.

2. 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.
3. 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
4. Gli accertamenti analitici sono tesi alla valutazione degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.
5. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.
6. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa D.Lgs. 123/1993 e successive modificazioni.
7. I professionisti incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.
8. I membri della Commissione Mensa effettueranno controlli di valutazione e monitoraggio della qualità del servizio, secondo le modalità di intervento espresse nel regolamento di funzionamento della stessa.
9. L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Committente in qualsiasi momento ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per l'esercizio dell'attività di vigilanza di cui al comma precedente, fornendo tutta la collaborazione, i chiarimenti e la documentazione necessari.
10. Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione comunale per la quantità dei campioni prelevati
11. I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizio nello svolgimento del servizio.

Art.25 - ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA

1. Gli organismi preposti al controllo sono:
 - i competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione Medica dell'ASL Lecce;
 - le eventuali strutture specialistiche e/o i professionisti incaricati dall'Amministrazione comunale,
 - gli organi amministrativi comunali responsabili dei servizi oggetto d'appalto (Responsabili di Area I),
 - la Commissione mensa;secondo le rispettive competenze.
2. 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 la mensa.
3. Ai soggetti di cui ai commi precedenti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Art.26 - BLOCCO DELLE DERRATE

1. 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".
2. L'Amministrazione comunale provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne pari tempestiva comunicazione all'appaltatore.
3. 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.

Art.27 - RIFIUTO DELLA FORNITURA

I pasti preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza

diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.

CAPO VI : RESPONSABILITA'

Art.28 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE - POLIZZE ASSICURATIVE

1. 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.
2. 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.
3. In particolare l'appaltatore si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.
4. Conseguentemente, l'Appaltatore esonera l'Amministrazione appaltante ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.
5. L'appaltatore dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:
 - R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)
 - € 5.000.000,00= per sinistro
 - € 3.000.000,00= per persona
 - € 3.000.000,00= per danni a cose o animali
 - R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)
 - € 5.000.000,00= per sinistro
 - € 3.000.000,00= per persona
6. Rischi guasti macchina, con massimale adeguato alla struttura, a copertura di eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente dell'appaltatore o da eventuali atti di sabotaggio o atti vandalici del suddetto personale.
7. L'esistenza di tali polizze non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.
8. Le polizze assicurative dovranno prevedere espressamente che la stazione appaltante ed i dipendenti della stessa siano considerata "terzi" a tutti gli effetti.
9. Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'appaltatore all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

Art.29 - POLIZZE ASSICURATIVE A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE

L'Ente appaltante manterrà a proprio nome e spese le polizze assicurative inerenti i locali, gli impianti e le attrezzature messi a disposizione dell'appaltatore;

TITOLO IV : GESTIONE RETTE SCOLASTICHE

Art.30 - GESTIONE RETTE SCOLASTICHE

La gestione delle rette scolastiche sarà effettuata dal Comune.

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

Art.31 - CORRISPETTIVI – PAGAMENTI

1. Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico dell'Appaltatore è determinato dai prezzi pasto unitari di aggiudicazione, per il "Servizio refezione scolastica", moltiplicati per l'inerente numero dei pasti effettivi mensilmente forniti.
2. Il pagamento dei corrispettivi avverrà in forma mensile posticipata, mediante mandato a 30 gg. dalla data di ricevimento delle inerenti fatture, debitamente documentate e distinte per tipologia d'utenza, previa liquidazione del Responsabile dell'Area I, competente per il "servizio refezione scolastica", sempre che non siano pervenute segnalazioni o non sia stata constatata l'irregolarità o l'insufficienza del servizio.
3. L'Ente appaltante tratterrà sui corrispettivi da corrispondere le somme afferenti alle penalità eventualmente applicate nel mese di riferimento.
4. Al termine dell'appalto si procederà all'emissione del certificato di regolare esecuzione, a mezzo determinazione del Responsabile di Area I.
5. Con tale provvedimento si disporrà conseguentemente il pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione definitiva, come altresì previsto dal successivo art. 42b) comma 6.

Art.32 - REVISIONE PREZZI

1. I prezzi determinati in sede di gara rimarranno invariati per il primo anno scolastico/annualità gestionale oggetto dell'appalto.
2. Per gli anni scolastici/annualità gestionali successive, i prezzi saranno soggetti a revisione ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. 163/2006.
3. La revisione periodica verrà operata sulla base di un'istruttoria condotta dal Responsabile di Area I, con applicazione dei criteri di seguito indicati:
in assenza - non disponibilità dei costi standardizzati di cui all'art. 7, c.4, lett.c) del D.Lgs. 163/2006 suddetto, l'aggiornamento verrà effettuato in base all'incremento registratosi sulle singole componenti del costo pasto espresse in sede di gara nell'offerta economica, secondo la specifica % d'incidenza delle stesse sul totale, e precisamente:
 - a) per la voce "personale dipendente": con riferimento agli incrementi contrattuali effettivamente intercorsi e debitamente documentati dall'Appaltatore;
 - b) per la voce "derrate alimentari": con riferimento all'indice Istat NIC (Divisione "Prodotti alimentari e bevande analcoliche");
 - c) per le restanti componenti di costo, ivi inclusi gli oneri di sicurezza ed esclusa la voce "gestione rette" per il servizio di "refezione scolastica": con riferimento all'indice Istat NIC (Divisione "Servizi ricettivi e di ristorazione");

Art.33 - 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.34 - INADEMPIENZE E PENALITA'

1. 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 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 della stessa in relazione alla gravità della violazione, nei casi di seguito indicati:
 - a) distribuzione dei pasti o di 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 20 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 menù 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;
 - j) mancato rispetto, per qualifiche, orario di servizio, monte ore settimanale, della composizione "standard" dello staff di servizio indicata e garantita in sede di gara;
 - k) mancata sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni;
 - l) mancato o carente rispetto della restante disciplina in materia di personale, fatte salve le conseguenze risolutive del contratto, nei casi espressamente previsti dall'art.15;
 - m) mancato o carente rispetto degli obblighi di manutenzione ordinaria, pulizia e sanificazione, fornitura materiali di consumo e degli altri obblighi di cui all'art. 19;
 - n) mancato carente rispetto delle norme di cui all'art. 21 in materia di controllo di qualità;
 - o) mancata conservazione dei campioni di cui all'art.22;
 - p) mancato o carente rispetto della normativa in materia di sicurezza: D.Lgs. 81/2008 e s.m.; q) rifiuto d'accesso alla struttura nei confronti degli organi incaricati della vigilanza;
 - r) insufficiente prestazione di ogni servizio previsto dal presente Capitolato, anche se non espressamente indicato nel presente articolo;
 - s) ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo.
2. L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del Responsabile di Area I, e dall'esame delle controdeduzioni presentate dall'Appaltatore, che dovranno pervenire entro e non oltre 10 giorni dalla notifica del provvedimento.
3. L'Ente appaltante provvederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento.
4. 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.35 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. 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:
 - a) cessione, anche parziale, del contratto, o subappalto, anche parziale, dello stesso;
 - b) grave intossicazione alimentare;
 - c) gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
 - d) 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;
 - e) reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse;
 - f) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
 - g) mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
 - h) perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;
 - i) accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
 - j) fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
 - k) 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.
2. 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.
3. La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

CAPO III : CAUZIONE - STIPULA DEL CONTRATTO - CONTROVERSIE - NORME FINALI

Art.36 - CAUZIONE PROVVISORIA e DEFINITIVA

42 a) Cauzione provvisoria:

1. Per partecipare alla gara di appalto, i concorrenti dovranno prestare cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo complessivo posto a base di gara per tutti gli anni di gestione 2014/2018, comprensivo degli oneri di sicurezza, IVA esclusa, ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006, sotto forma di cauzione o fidejussione, a scelta dell'offerente.
2. Si applicano le disposizioni previste dall'art. 75, comma 7, del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., relative al beneficio della riduzione del 50% dell'importo della cauzione provvisoria, per il possesso della certificazione del sistema di qualità, in corso di validità e tassativamente debitamente documentato, in quanto altresì prescritto come requisito minimo d'accesso ai sensi del precedente art. 6, conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 (e, specificatamente, UNI EN ISO 9001/2008, come da art. 6) rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000.
3. 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. In tal caso deve tenersi conto di quanto stabilito dal successivo comma 10.

4. La fidejussione può essere bancaria, assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 106 del D.Lgs.385/93, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzia, a ciò autorizzate dal MEF.
5. Nel caso, in particolare, di fideiussione rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art.106 D.Lgs. 385/93 che svolgano in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal MEF, dovrà essere prodotta anche copia dell'autorizzazione ministeriale.
6. 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.
7. 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
8. La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.
9. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed é svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto stesso.
10. L'offerta é altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'articolo 113 del D.Lgs. 163/2006, qualora l'offerente risultasse affidatario del servizio;
11. Nel caso di Raggruppamenti temporanei di imprese non ancora costituiti o Consorzi di cui all'art. 34 comma 1, lettere d) e) del D.Lgs. n.163/2006, la cauzione provvisoria deve essere intestata a tutte le imprese componenti il costituendo raggruppamento.
12. La stazione appaltante, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia di cui al comma 1, tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di validità della garanzia
13. la cauzione provvisoria prevista dal presente disciplinare di gara, ai sensi del comma 2 bis dell'art.38 del d.lgs.163/2006, introdotto dall'art.39, comma 1, della legge n.114 dell'11.8.2014, dovrà contenere anche la seguente dichiarazione:
"la cauzione provvisoria garantisce anche il pagamento della sanzione pecuniaria, prevista dall'art. 38 comma 2 bis e 46 comma 1 ter del D.Lgs. 163/2006, pari all'1x1000 importo base di gara, a garanzia della mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale delle dichiarazioni, anche di soggetti terzi, richieste dalla legge, dal bando o disciplinare di gara".

42 b) Cauzione definitiva:

1. L'impresa aggiudicataria è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria del 10% dell'importo contrattuale di aggiudicazione, al netto d'IVA, ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria é aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento é di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.
2. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa di cui al comma 1 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, comma 2, del codice civile;

- l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
3. La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 42a) da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.
 4. La garanzia, fermi restando gli obblighi assicurativi indicati all'art. 28 del presente CSA, copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali assunti, come individuati dal presente C.S.A., nonché di quelli integrativi scaturenti dai contenuti della Relazione tecnica resa in sede di gara.
 5. L'appaltatore si impegna, su richiesta insindacabile dell'Amministrazione, a reintegrare la cauzione sino al valore originario, nei casi in cui vengano operati prelevamenti per fatti connessi all'esecuzione del contratto.
 6. La garanzia cesserà di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione e verrà svincolata con provvedimento del Responsabile dell'Area I, assunto secondo le modalità espressamente indicate dal precedente art. 37, commi 4 e 5.

Art.37 - STIPULA DEL CONTRATTO

1. 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. 42b);
 - al versamento dei dd. e 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. 28 e delle relative quietanze.
2. 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.38 - SPESE CONTRATTUALI

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

Art.39 - 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.40 – CONTROVERSIE

1. 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.41 – RINVIO

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

Art.42 – ALLEGATI

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

Atti della ASL LE –Dipartimento di prevenzione – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

- -Menu – Tabelle dietetiche -Autunno Inverno e Primavera Estate
- “Note esplicative per la corretta applicazione delle tabelle dietetiche ed il giusto utilizzo delle Tabelle Merceologiche. Anno scolastico 2014 - 2015.”

=====

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

Li, _____

Il Titolare/Legale rappresentante dell'impresa

**N.B.: IL PRESENTE DOCUMENTO ed inerenti ALLEGATI di cui all'art.42, ANDRANNO SIGLATI ANCHE
SU OGNI SINGOLO FOGLIO**

In caso di raggruppamenti d'impresa, la sottoscrizione dovrà avvenire a cura di ogni ditta raggruppata