



COMUNE DI SETTIMO VITTONO

CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

C.A.P. 10010 – Via Montiglie n°1/I - C.F. 84003810011 – P. IVA 04350900017

Tel. 0125/658409 – Fax 0125/658442 - 0125.659207

- e-mail: settimovittone@comune.settimovittone.to.it -

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA PRIMARIA, DELL'INFANZIA, DELLA SEZIONE PRIMAVERA E MICRONIDO RAPERONZOLO E CENTRO ESTIVO DI SETTIMO VITTONO ANNI SCOLASTICI 2021/2022, 2022/2023 E 2023/2024. CIG: 8779429600

INDICAZIONI GENERALI DI APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti la scuola primaria, dell'infanzia, della sezione primavera e micronido Raperonzolo e centro estivo di Settimo Vittone per gli anni scolastici 2021/2022, 2022/2023 e 2023/2024.

Il servizio dovrà svolgersi nel pieno rispetto delle normative nazionali e regionali in materia di contrasto alla pandemia in essere da COVID-19.

Il servizio dovrà, altresì, svolgersi nel rispetto delle linee guida, delle direttive della direzione didattica e del Comune di Settimo Vittone in materia di contrasto alla pandemia in essere da COVID-19.

Detto servizio consiste nella:

- a). l'approvvigionamento di tutte le materie prime (derrate alimentari + tovagliette e tovaglioli + materiale di pulizia);
- b). la preparazione e il confezionamento dei pasti presso il centro cottura comunale. Il n. dei pasti orientativo è di 19.270 per ogni anno, per un totale di 57.810. Indicativamente i pasti saranno così distribuiti: 16.920 (470 x 36 settimane) presumibilmente dal 13/09/2021 fino al 10/06/2022 (data presunta fine scuola primaria); 750 (250 x 3 settimane) dall'11/06/2022 al 30/06/2022 (scuola infanzia + servizio Raperonzolo); 800 (100 x 8 settimane) dal 01/09/2021 al 10/09/2021 + settimane di luglio ed agosto 2022 con l'esclusione delle due settimane centrali di agosto di chiusura del centro Raperonzolo, 800 (100 x 8 settimane) per centro estivo. I pasti devono essere completi. Per pasto completo s'intende primo, secondo e contorno, con servizio di scodellamento su stoviglie lavabili e riutilizzabili oppure biodegradabili, più frutta fresca di stagione ed un panino e la merenda soltanto per la scuola dell'infanzia e raperonzolo secondo quanto riportato nelle "Linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte" – Allegato n. 4. La produzione dei pasti deve avvenire nella stessa giornata del consumo;
- c). la distribuzione dei pasti agli utenti a cura del personale dell'impresa mediante l'utilizzo di carrelli e/o di altro materiale idoneo già in possesso dell'Ente. La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, disporre di un mezzo idoneo per il trasporto dei pasti dal centro di cottura alla scuola primaria;
- d). l'allestimento dei tavoli dei refettori (bicchieri, posate, tovaglioli 30 X 30 cm. e tovagliette 30 X 40 cm del tipo "a perdere");
- e). servizio al tavolo e distribuzione dei pasti con scodellamento soltanto alla scuola primaria e dell'infanzia;

- f). lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione dei tavoli dei refettori, il lavaggio e il ritiro dei contenitori dai refettori, la pulizia delle attrezzature (compresi i carrelli) presenti nei refettori, nonché lo smaltimento dei rifiuti;
- g). lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione dei locali della cucina e delle sale mensa, rigovernatura stoviglie.

Nel servizio sono, altresì, compresi:

- a) l'integrazione in caso di insufficienza di quelli in dotazione, la sostituzione in caso di rottura o danneggiamento, di pentole, utensileria di cucina e quant'altro necessario alla corretta esecuzione del servizio;
- b) l'integrazione in caso di insufficienza di quelli in dotazione, la sostituzione in caso di rottura o danneggiamento degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti;
- c) l'integrazione, in caso di insufficienza di quelli in dotazione, degli utensili e delle attrezzature per il consumo dei pasti e di tutto il materiale a perdere necessario per una corretta esecuzione del servizio (tovaglie, piatti, bicchieri, posate, ecc.);
- d) prodotti per la pulizia del tipo ecocompatibile;
- e) raccolta differenziata e avvio allo smaltimento dei rifiuti del refettorio;
- f) la fornitura di diete personalizzate o "in bianco";
- g) la fornitura di cestini freddi in occasione di gite scolastiche;
- h) fornitura e consegna, a richiesta di pasti per attività extrascolastiche organizzate o patrocinate dal comune (campi scuola ecc.) al medesimo prezzo unitario;
- i) l'impresa, a proprie cure e spese, dovrà provvedere alle formalità amministrative necessarie presso le competenti autorità sanitarie per la funzionalità del centro cottura (Reg CE 852/04);

Il centro cottura è di proprietà comunale ed è ubicato presso la scuola dell'infanzia – Via Castello n. 2 che comprende anche i locali della sezione primavera e del micronido raperonzolo. **La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata presso il centro di cottura comunale dovuta a cause di forza maggiore (es. interruzione del ciclo produttivo per assenza di corrente elettrica) producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche di cui al presente documento, utilizzando una o più strutture produttive alternative.**

I pasti per gli alunni della scuola primaria dovranno essere trasportati a cura e spese della ditta aggiudicataria presso il plesso scolastico ubicato in Via Provinciale 17 (circa 500 mt)

Il servizio dovrà essere svolto **almeno** con il seguente personale:

n. 1 cuoco/a per 36 h. settimanali

n. 1 aiuto cuoco/a per 24 h. settimanali (6 h. al giorno per 4 gg. alla settimana - no il mercoledì).

L'Appaltatore deve garantire, nella fase di reclutamento, la precedenza alla riassunzione al personale già impiegato nello stesso servizio nel precedente appalto per gli stessi servizi, garantendo allo stesso il livello d'assunzione in essere con il precedente appalto, nei modi e nelle condizioni previste dalle vigenti leggi, dalla presente manifestazione di interesse e dal C.C.N.L di categoria.

ART. 2 - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

Ove se ne ravvisi la necessità, in relazione alla richiesta dell'utente, la ditta aggiudicataria dovrà assicurare, senza costi aggiuntivi per l'Ente, "diete speciali" per patologie particolari (es. celiachia, intolleranze alimentari, fibrosi cistica, allergie, ipertensione arteriosa, etc) in applicazione della normativa disciplinante la materia. La Ditta dovrà, altresì, assicurare pasti differenziati per utenti appartenenti a determinate religioni. Deve, inoltre, essere sempre prevista la possibilità di richiedere oltre al menù del giorno, per casi di indisposizione temporanea:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine;

- Secondo piatto: formaggi o, in alternativa, carni bianche con carote e patate lesse.

ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto riguarda gli anni scolastici 2021/2022, 2022/2023 e 2023/2024.

Il contratto avrà durata triennale dal 01 settembre 2021 al 31 agosto 2024, con possibilità di proroga per ulteriori 3 (tre) anni. L'Impresa aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio dal 01 settembre 2021 anche se il contratto non fosse ancora stato formalmente sottoscritto.

La proroga dovrà essere intesa come facoltà assolutamente discrezionale da parte dell'Amministrazione pubblica di affidare il medesimo servizio alle medesime condizioni, anche economiche, per ulteriori 3 anni scolastici dopo la scadenza.

ART. 4 - CALENDARIO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà decorrere dal 01/09/2021 e fino al 31/08/2024, con esclusione di giorni festivi, quali festività natalizie, pasquali, ecc. o in caso di sciopero da parte del personale docente e non.

In particolare, il servizio mensa rivolto ai bambini della scuola primaria avrà inizio presumibilmente lunedì 13/09/2021 e seguirà il calendario scolastico regionale; il servizio mensa rivolto ai bambini della scuola dell'infanzia avrà inizio lunedì 13/09/2021 e seguirà il calendario scolastico regionale (termine lezioni il 30/06 di ogni anno); il servizio mensa rivolto ai bambini della Sezione Primavera e Micronido Raperonzolo avrà inizio il 01/09/2021 e terminerà il 31/08/2024 con l'eccezione delle due settimane centrali di agosto. Il centro estivo rivolto ai bambini di età compresa tra 3 e 6 anni avrà durata compresa tra luglio ed i primi di settembre, escluso le 2 settimane centrali di agosto.

Per la gestione contabile del servizio è richiesto obbligatoriamente alla ditta appaltatrice un sistema informatizzato dedicato.

Il costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico della ditta medesima.

Il sistema informatico permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe;
- iscrizioni al servizio;
- prenotazione informatizzata dei pasti;
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate;
- riscossione delle rette in modalità anticipata;
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite l'invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie etc.

Del sistema sopra descritto restano in carico al Comune le seguenti fasi:

- la verifica, tramite il programma, dei dati consuntivati;
- l'eventuale diffida ad adempiere degli utenti insolventi;
- il recupero del credito;
- l'incasso delle rette;
- l'attribuzione delle tariffe degli utenti;
- la gestione generale del sistema (es. le promozioni di fine anno);
- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati con il supporto dell'appaltatore;
- la fornitura e l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.

Del sistema sopra descritto restano in carico all'appaltatore le seguenti fasi:

- la manutenzione per la durata dell'appalto del software;
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data center) certificato ISO27001;
- la formazione del personale comunale per l'utilizzo del sistema (ad esempio per il controllo di fine mese dei pasti erogati per ogni scuola e per ogni tariffa, etc.);

- l'attività di formazione e di comunicazione nei confronti degli utenti.

Il Comune non assume responsabilità alcuna nel caso che l'Istituto adotti decisioni sull'interruzione del servizio, né la ditta potrà accampare pretesa di alcun genere.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o di assenza di massa degli alunni, sarà cura della scuola tenerne informato il Comune così che lo stesso possa preavvertire la Ditta, possibilmente, almeno 24 ore prima.

Il gestore si obbliga agli impegni contrattuali senza interruzioni per qualsiasi circostanza.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione alla scuola, con preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, ad attuare soluzioni alternative.

Per qualunque comportamento difforme a quanto previsto, il gestore dovrà accollarsi i relativi oneri qualora l'Amministrazione fosse costretta a provvedere direttamente al servizio.

ART. 5 - SEDE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Scuola primaria e dell'infanzia, nonché sezione primavera e micronido Raperonzolo sita in Settimo Vittone.

ART. 6 - AMMONTARE DELL'APPALTO

L'importo complessivo massimo presunto del presente appalto, non costituente obbligo per il Comune, è determinato in € 358.422,00 di cui € 1.102,20 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso oltre I.V.A al 4%.

Detto importo ha valore puramente indicativo in dipendenza della particolare tipologia dell'utenza, che è quella scolastica, destinataria di un servizio che risulta, pertanto, strettamente correlato alle esigenze delle istituzioni scolastiche, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio, alle fluttuazioni delle iscrizioni oggetto del presente capitolato, giacché trattasi di servizio a domanda individuale.

Il Comune, pertanto, non garantisce alla ditta alcun numero minimo di pasti giornalieri.

Il numero dei pasti giornalieri, infatti, potrà variare sia in diminuzione (senza alcuna limitazione, potendo contemplare anche l'ipotesi che non se ne richieda nessuno) che in aumento senza che l'aggiudicataria possa avanzare alcuna pretesa risarcitoria, neppure per mancato utile o per risoluzione del contratto.

L'Amministrazione, durante l'esecuzione della fornitura, può ordinare, alle stesse condizioni del contratto, un aumento o una diminuzione della fornitura.

Il prezzo unitario di base di ogni singolo pasto standard o differenziato (per diete speciali) è determinato in € 6,20 di cui 0,02 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso oltre I.V.A al 4%.

Tali costi dovranno necessariamente contenere anche quelli da sostenere per il pieno rispetto delle normative nazionali e regionali in materia di contrasto alla pandemia in essere da COVID-19.

Tali costi dovranno necessariamente contenere anche quelli da sostenere per il pieno rispetto delle linee guida, delle direttive della direzione didattica e del Comune di Settimo Vittone in materia di contrasto alla pandemia in essere da COVID-19.

IGIENE DELLA PRODUZIONE

APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

MANIPOLAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEGLI ALIMENTI

DISTRIBUZIONE DEL PASTO

ART. 7 - LISTA FORNITORI ED APPROVVIGIONAMENTO DERRATE E LORO CARATTERISTICHE TECNICHE

I fornitori delle derrate alimentari devono garantire la conformità dei prodotti richiesti per la preparazione dei pasti relativamente alle caratteristiche merceologiche allegare al presente capitolato.

Tutte le materie prime che in fase di approvvigionamento non soddisfino le condizioni di trasporto, etichettatura e altro dovranno essere rifiutate e registrate come non conformi.

L'approvvigionamento delle derrate deve essere fatto con una frequenza pianificata in relazione alla produzione in modo da eliminare i rischi conseguenti alla giacenza di un'eccessiva quantità di merce e, nel contempo, assicurare l'acquisto di generi alimentari di più recente produzione. Devono essere, tassativamente, esclusi prodotti derivati da O.G.M. o che contengano O.G.M..

L'aggiudicatario dovrà, pertanto, dichiarare l'assenza di prodotti derivati da O.G.M. o che contengono O.G.M. prima dell'inizio del servizio e di usare prodotti alimentari di primissima qualità e di attenersi al menù ed alla tabella dietetica ed al menù settimanale, indicando la marca dei prodotti, la provenienza degli alimenti stessi ed il tipo di confezione.

L'approvvigionamento di prodotti freschi dovrà avvenire:

pane: quotidianamente;

frutta ed ortaggi: con frequenza minima di due volte a settimana;

carni fresche: due volte a settimana, se in confezione sottovuoto, ogni 15 giorni;

uova fresche: frequenza settimanale.

La fornitura di pasti contenenti prodotti provenienti da coltivazioni o allevamenti biologici (ai sensi del Regolamento CEE n. 2092/91) verrà favorevolmente valutata in sede di aggiudicazione conformemente a quanto previsto dall'art. 13 del presente capitolato.

La ditta dovrà provvedere alla conservazione delle bolle di consegna o equivalenti e renderle disponibili in caso di controlli.

ART. 8 - CONSERVAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

I metodi di scongelamento devono essere pianificati ed adeguatamente monitorati per minimizzare il tempo di permanenza del cibo nell'intervallo di temperatura pericoloso e prevenire le contaminazioni crociate.

E' vietato l'uso di cibi precotti e/o preconfezionati.

La preparazione dei pasti deve svolgersi con il metodo della "progressione in avanti", al fine di evitare ogni occasione di contatto diretto o indiretto tra le derrate in corso di lavorazione o ancora crude con quelle in corso di cottura o già cotte.

La preparazione delle diete speciali, al fine di garantire la sicurezza di tali prodotti, deve avvenire in un' area funzionale appositamente dedicata.

In cucina si devono verificare le etichette sia dei prodotti dietetici speciali, che degli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, soprattutto, per escludere la presenza delle sostanze vietate, contenute come ingredienti o additivi.

Le derrate devono essere conservate in locali (celle frigorifere e frigoriferi) all'uopo destinati.

Il gestore deve assicurare che le caratteristiche sanitarie e microclimatiche di detti impianti siano sempre corrispondenti a quelle ottimali, previste a norma di legge, per la conservazione di ogni categoria di alimento.

La Ditta si assumerà l'obbligo di conservare a 4° per almeno 72 ore due campioni rappresentativi del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi muniti di etichette recanti la data al fine di consentire eventuali controlli e/o analisi di laboratorio in caso di episodi di intossicazione alimentare.

I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti fino al martedì della settimana successiva.

La ditta ha l'obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove alle quali l'Amministrazione intenda sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare o impiegate per gli stessi e tutte le spese, ivi comprese quelle di esecuzione, cadranno a carico della ditta medesima.

La ditta aggiudicataria dovrà attivare per l'intera durata del servizio e per tutte le fasi dello stesso uno specifico sistema di autocontrollo basato sui principi H.A.C.C.P.

La ditta per rispettare, altresì, le finalità di cui al D.Lgs. n. 114/2006 e garantire l'informazione ai consumatori deve consegnare, presso il terminale di consumo, una lista degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle singole pietanze.

La ditta aggiudicataria è tenuta a valutare la soddisfazione dell'utenza relativamente al gradimento del servizio nel suo complesso (puntualità, cortesia, igienicità ecc.) e gradimento dei pasti da parte dei destinatari, secondo il sistema di rilevazione adottato. Gli esiti di tali rilevazioni saranno utilizzati dall'Amministrazione alla fine dell'anno scolastico per una valutazione del servizio nel suo complesso nonché per eventuali accorgimenti da apportare alle tabelle dietetiche.

Devono essere rispettate le norme di igiene della persona e dei comportamenti. A tal fine, il personale deve ricevere specifica formazione per evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata.

Il personale tutto impiegato nella preparazione e distribuzione dei pasti (cuochi, inservienti, autisti ecc.) deve possedere alta specializzazione nel campo professionale e deve essere munito di appositi attestati di formazione e la documentazione prevista dalla normativa vigente in materia sanitaria.

Il personale deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto così come prescritto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80.

Durante le fasi di lavorazione deve indossare camici di colore chiaro ed apposito copricapo che contenga la capigliatura. Ogni divisa deve essere completata con un chiaro elemento indicativo dell'unità lavorativa.

Gli addetti alla fase di cottura devono essere muniti, inoltre, di mascherine protettive e di guanti di plastica. Il personale tutto deve essere inquadrato e retribuito, a cura della ditta aggiudicataria, nei rispondenti livelli contrattuali nazionali di lavoro che disciplinano il settore e per lo stesso devono essere regolarmente versati i contributi previdenziali ed assistenziali. Il personale utilizzato per la preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere, inoltre, assicurato dalla ditta da cui dipende per eventuali infortuni che allo stesso potrebbero capitare durante la permanenza nella scuola, ciò sia per la prestazione lavorativa che per la responsabilità civile verso terzi a copertura di ogni rischio connesso al servizio, intendendosi di fatto l'Amministrazione sollevata da responsabilità per qualsiasi giudizio e con rivalsa di tutte le spese conseguenti alla instaurazione della lite.

ART. 9 – CONFEZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE PASTO

I pasti vanno cucinati la mattina stessa del loro consumo presso il centro di cottura di proprietà comunale.

I pasti destinati alla sezione primavera e micronido Raperonzolo e centro estivo saranno serviti al tavolo da parte del personale mediante l'utilizzo di appositi carrelli.

I pasti destinati alla scuola primaria dovranno essere posti in contenitori atti al trasporto e dovranno viaggiare su mezzi idonei e rispondenti alle norme previste dal D.P.R. n. 327/80 a cura della ditta aggiudicataria.

Il consumo dei pasti della scuola primaria si svolgerà presso il locale mensa con scodellamento e rigoverno e pulizia da parte di personale della ditta aggiudicataria.

Le stoviglie sono in materiale lavabile e, quindi, riutilizzabili e sono messe a disposizione dall'Ente. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'integrazione in caso di rottura, insufficienza o smarrimento delle stoviglie.

Il personale della ditta aggiudicataria dovrà occuparsi di:

- predisposizione dei refettori e preparazione dei tavoli con le stoviglie fornite dall'Ente. I tavoli dovranno essere preparati con apposite tovagliette e tovaglioli monouso forniti dall'impresa aggiudicataria;
- pulizia e riordino di tavoli e sedie dopo la consumazione dei pasti in tutti i refettori;
- pulizia delle sale refettorio;
- ritiro dei rifiuti e deposito degli stessi nell'immediata prossimità esterna al punto cottura.

Le vaschette contenenti diete differenziate devono essere contrassegnate da talloncino di colore diverso da quello della dieta standard con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
- elementi identificativi del destinatario nel rispetto delle norme in materia di protezione dei dati personali e sensibili
- indicazione di classe e sezione (allo scopo di poter individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata)
- individuazione dieta speciale contenuta
- denominazione della pietanza contenuta
- data di preparazione.

ART. 10 - TRASPORTO E CONSEGNA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA

Alla fase di preparazione deve seguire rapidamente quella di trasporto dal punto cottura alla scuola primaria con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei che rispondano ai requisiti dell' art. 43 D.P.R. 327/80 da fornire a cura della ditta aggiudicataria. E' fatto obbligo di mantenere gli alimenti nelle condizioni indicate nell'art. 31, ultimo comma del ripetuto D.P.R. 327/80 nonché rispettare le specifiche temperature indicate nell'allegato C del su citato DPR. Si deve prevedere la sanificazione dei mezzi di trasporto al fine di evitare insudiciamento o contaminazione crociata.

Il trasporto dei pasti deve essere, quindi, accuratamente, pianificato onde garantire la salubrità e gradevolezza degli alimenti.

Al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività didattiche, la consegna presso la scuola indicata dovrà avvenire tra le ore **12,00 e le ore 12,15** salvo diversa indicazione che verrà data dalla Direzione scolastica.

L'eventuale anticipo o posticipo rispetto ai tempi indicati, comporterà l'applicazione di sanzioni pecuniarie, come prescritto al successivo articolo, a carico della ditta inadempiente.

Alla consegna dei pasti dovrà essere fornito alla scuola l'elenco del numero dei pasti complessivi, specificando il numero e la tipologia delle diete speciali. Detto elenco servirà per la verifica, al momento della consegna, della conformità per numero e tipologia dei pasti da parte del referente mensa o suo delegato. Lo stesso elenco dovrà essere redatto in duplice copia firmata per ricevuta di cui una resterà agli atti della scuola e l'altra agli atti della ditta .

Il numero dei pasti giornalieri da fornire sarà stabilito mediante il sistema informatico di cui all'art. 4.

ART. 11 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI GENERI ALIMENTARI E NON DA IMPIEGARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.

Si fa riferimento a quanto previsto nell'allegato 4 delle "Linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte".

REGOLAMENTAZIONE E DISCIPLINA DELL'APPALTO

ART. 12 - MODALITA' DI ESECUZIONE GARA

L'appalto verrà aggiudicato ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016 in favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa a seguito della valutazione dell'aspetto qualitativo-organizzativo ed economico dell'offerta, sulla base dei criteri di cui al successivo art. 13. L'aggiudicazione avverrà nei confronti della ditta concorrente alla gara che riporterà il punteggio complessivo più alto.

L'aggiudicazione verrà effettuata in presenza anche di una sola offerta valida purchè nell'offerta tecnica si sia raggiunto, almeno, un minimo di punti 30.

L'aggiudicataria resta vincolata fin dall'aggiudicazione nei confronti dell'Amministrazione all'osservanza delle norme contrattuali, con l'impegno a stipulare il contratto definitivo alla data che le verrà comunicata dall'Amministrazione stessa, intendendosi, così, perfezionato il vincolo

contrattuale tra le parti ad ogni effetto di legge, mentre l'Amministrazione non sarà vincolata se non dopo il perfezionamento dell'atto finale.

Successivamente alla determinazione di affidamento definitivo, nelle more della stipula del contratto, potrà essere richiesto l'avvio della fornitura per motivi di necessità ed urgenza.

ART. 13 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E RELATIVI PARAMETRI

L'aggiudicazione dell'appalto sarà effettuata in favore dell'impresa concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, in base agli elementi sottoelencati nell'ordine decrescente di importanza loro attribuito cui potrà essere assegnato il punteggio massimo a fianco di ciascuno di essi riportato:

1. QUALITA' ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO max punti 70/100 di

cui per:

- a) Caratteristiche dei generi alimentari usati per la preparazione dei pasti e sostenibilità ambientale max punti 20/70;
- b) Numero addetti alla produzione e esperienza del personale adibito max punti 18/70;
- c) Proposte migliorative max punti 20/70;
- d) Piano di educazione alimentare max punti 7/70;
- e) Numero di analisi chimiche e batteriologiche previste dal piano di autocontrollo HACCP durante l'anno max punti 5/70.

2. PREZZO (OFFERTA ECONOMICA) max punti 30/100

La documentazione attinente alla "Qualità ed organizzazione del servizio" andrà formulata sulla base delle prescrizioni di cui al presente Capitolato utilizzando l'allegato n. 2.

Per offerta economicamente più vantaggiosa va intesa quella che consegnerà il maggior punteggio totale derivante dalla somma dei punteggi parziali attribuiti ai diversi elementi di valutazione.

1. CARATTERISTICHE DEI GENERI ALIMENTARI USATI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO.

MAX PUNTI 20

APPLICAZIONE:

A) Introduzione prodotti DOP o IGP e frequenza di somministrazione: **punti 0,5 per ogni prodotto DOP O IGP utilizzato e punti 0,5 per ogni giorno settimanale di somministrazione fino ad un massimo di 5 punti.**

B) Introduzione prodotti biologici e frequenza di somministrazione (specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni): **punti 0,5 per ogni prodotto biologico utilizzato e punti 0,5 per ogni giorno settimanale di somministrazione fino ad un massimo di 5 punti.**

C) Utilizzo di alimenti a filiera corta: **punti 0,5 per ogni prodotto a filiera corta utilizzato e punti 0,5 per ogni giorno settimanale di somministrazione fino ad un massimo di 5 punti.**

D) Utilizzo di prodotti non alimentari (contenitori, posate, tovaglioli) a ridotto impatto ambientale:

Utilizzo esclusivo di prodotti a ridotto impatto ambientale: **punti 5**

Utilizzo di almeno la metà dei prodotti a ridotto impatto ambientale: **punti 2**

Mancato utilizzo di detti prodotti: **punti 0**

(PUNTEGGIO MASSIMO CUMULABILE: PUNTI 20)

2. NUMERO ADDETTI ALLA PRODUZIONE E ESPERIENZA DEL PERSONALE ADIBITO.

MAX PUNTI 18

APPLICAZIONE:

B) Numero addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura indicato **(MAX PUNTI 11 Si considerano 94 pasti medi al giorno)**

B1) Punti 0 = rapporto uguale a 2/94 pasti prodotti/giorno;

B2) Punti 5 = rapporto compreso tra 2/94 e 3/94 pasti prodotti/giorno;

B3) Punti 11 = rapporto maggiore di 3/94 pasti prodotti/giorno.

C) Qualifica ed esperienza personale interno adibito alla produzione dei pasti nel centro di cottura indicato (**MAX PUNTI 7**)

C1) Punti 3 = presenza fissa giornaliera presso il centro di cottura destinato alla produzione dei pasti oggetto di appalto di almeno 1 responsabile di cucina con esperienza di almeno 5 anni;

C2) Punti 2 = presenza fissa giornaliera di almeno 1 nutrizionista /dietista munito di laurea;

C3) Punti 2 = presenza fissa giornaliera di almeno 1 responsabile HACCP laureato (biologo, tecnologo alimentare etc.) presso il centro di cottura destinato alla produzione dei pasti oggetto di appalto;

3. PROPOSTE MIGLIORATIVE

MAX PUNTI 20

APPLICAZIONE:

Proposte migliorative (MAX punti 20):

A) Punti 0 = assenza di proposte migliorative

B) Punti 3 = sistema di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza;

C) Punti 3 = ulteriori eventuali figure lavorative che possono essere impiegate nel servizio (es. refezionisti, personale addetto alla gestione delle diete speciali ecc.);

D) Punti 4 = organizzazione e preparazione, a spesa della Ditta, di un menù particolare in occasione di eventi indicati dalla Direzione scolastica.

E) Altre migliorie Max punti 10:

Punti 1 per ogni altra miglioria proposta fino ad un massimo di punti 10.

Ogni miglioria dovrà essere concreta, realizzabile autonomamente, previo accordo con il Comune, a completo carico dell'appaltatore, sia dal punto di vista economico che organizzativo e descritta dettagliatamente.

Le proposte devono, comunque, essere formulate nel rispetto delle caratteristiche del servizio previste nel capitolato.

4. PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

MAX PUNTI 7

APPLICAZIONE:

Punti 0 = assenza di piani di educazione alimentare;

Punti 4 = iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza;

Punti 3 = strumenti di informazione rivolti agli utenti;

5. NUMERO DI ANALISI CHIMICHE E BATTERIOLOGICHE PREVISTE DAL PIANO DI AUTOCONTROLLO (HACCP) DURANTE L'ANNO.

MAX PUNTI 5

APPLICAZIONE:

Punti 5 = all'offerta che prevede il maggior numero di analisi chimiche e batteriologiche durante l'anno.

Alle altre offerte vengono attribuiti i punti ricavati dall'applicazione della seguente operazione:

$n. \text{ analisi cliniche offerte} \times 5 / n. \text{ maggiori analisi cliniche offerte}$

La valutazione degli elementi che concorrono a determinare l'offerta economicamente più vantaggiosa è affidata ad apposita Commissione di gara.

La Commissione, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016, valuterà i singoli elementi procedendo ad attribuire i punteggi, sino ai massimi indicati, secondo i criteri fissati all'art. 13 del presente.

La Commissione procederà a valutare prima la "Qualità ed Organizzazione del Servizio" e dopo procederà a valutare l' "Offerta Economica".

Al prezzo più basso (IVA esclusa) sarà assegnato il punteggio massimo pari a 30. Agli altri verranno attribuiti proporzionalmente inferiori in base al seguente calcolo:

Punteggio = Prezzo più basso x 30/Prezzo Offerto

Il punteggio, sarà arrotondato per difetto o per eccesso alla seconda cifra decimale.

Il punteggio per la qualità verrà calcolato sommando i punti fino ad un massimo di 70 punti.

La Commissione si riserva la facoltà di verificare in loco la corrispondenza dei requisiti dichiarati dalla ditta prima dell'assegnazione dei punteggi per la valutazione qualitativa.

Poiché l'aggiudicazione avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, resta inteso che quanto contenuto nella "documentazione per la valutazione qualitativa" costituisce formale impegno e obbligo contrattuale per la Ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio.

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà quella che avrà ottenuto il maggior punteggio derivante dalla somma dei punteggi di cui ai punti 1 e 2 .

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà, in ogni momento, a suo insindacabile giudizio, per ragioni di opportunità e/o pubblico interesse, di sospendere o indire nuovamente la gara per l'affidamento del servizio oggetto del presente capitolato, o di non procedere alla sua aggiudicazione, senza che ciò comporti pretesa alcuna da parte dei concorrenti.

ART. 14 - REQUISITI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA

Per partecipare alla gara i candidati devono essere in possesso di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente e di quelli di cui al bando di gara cui si fa rinvio.

ART.15 - AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

La gara verrà aggiudicata, provvisoriamente, alla Ditta che, a seguito di apposita valutazione della Commissione giudicatrice, riporterà il punteggio più alto derivante dalla somma dell'offerta economica più l'offerta tecnica.

Se l'aggiudicatario non si presenta alla stipulazione nel termine fissatogli dall'Amministrazione e non concorre giusta causa o giustificati motivi, valutati discrezionalmente dall'Amministrazione stessa per la stipula tardiva, questa ha facoltà di dichiararlo decaduto dall'aggiudicazione.

L'aggiudicazione diverrà definitiva solo dopo la determina di affidamento e dopo avere proceduto alla verifica in capo all'aggiudicatario del possesso di tutti i requisiti dichiarati. L'aggiudicatario resta impegnato per effetto della presentazione della propria offerta.

ART 16 - STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto verrà stipulato in forma pubblico-amministrativa ai sensi dell'art 32 del D.Lgs. n. 50/2016.

In caso di urgenza, l'ordinazione può essere effettuata anche subito dopo l'aggiudicazione e quindi prima della stipula del relativo contratto.

In tal caso la ditta potrà produrre dichiarazione dalla quale si evidenzia che la stessa, nelle more della stipula del contratto, si rende disponibile ad effettuare la fornitura secondo quanto previsto nel presente capitolato, sollevando l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità di ordine civile e penale.

Le spese relative alla stipula del contratto, comprese tasse, imposte e diritti di segreteria, saranno a totale carico dell'Aggiudicatario.

Prima della stipula del contratto il concorrente aggiudicatario dovrà:

- a) costituire garanzia fideiussoria per un importo pari al 10% del valore dell'appalto IVA esclusa, con le modalità previste dalla vigente legislazione. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento;
- b) costituire adeguato deposito per le spese contrattuali;
- c) presentare entro 10 giorni dalla richiesta tutta la documentazione ritenuta necessaria ai fini dell'esecuzione del contratto (polizza fideiussoria per danni a persone o cose dipendenti

dall'esecuzione del servizio, elenco nominativo del personale che verrà utilizzato con relative attestati e piano di autocontrollo HACCP).

ART.17 - CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, la cauzione definitiva resta fissata in ragione del 10% (dieci per cento) dell'importo del contratto (IVA esclusa) a garanzia del mancato od inesatto adempimento degli obblighi contrattuali. La cauzione definitiva dovrà essere versata dall'aggiudicatario prima della firma del contratto.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa rilasciata ai sensi e per gli effetti dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 deve, espressamente, prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia definitiva deve essere, immediatamente, reintegrata qualora, in corso del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dalla Stazione appaltante.

Le polizze o fidejussioni dovranno altresì avere una scadenza posteriore di almeno 3 (tre) mesi a quella prevista per la conclusione del contratto di appalto.

La cauzione definitiva potrà essere svincolata solo ad avvenuta verifica dell'esatta esecuzione di tutti gli obblighi contrattuali e, comunque, ad avvenuto e definitivo regolamento di tutte le pendenze, controversie o contestazioni tra la Stazione appaltante e l'Aggiudicatario, sempre che alla Stazione appaltante non competa il diritto di incameramento della cauzione o di parte della stessa.

In ogni caso, resta alla Stazione appaltante pieno ed incondizionato diritto di rivalsa sull'intera cauzione per ogni somma della quale la medesima dovesse risultare creditrice verso l'Aggiudicatario a qualsiasi titolo.

La mancata costituzione della garanzia di cui sopra determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante che può, in presenza dei requisiti, aggiudicare l'appalto a chi segue in graduatoria.

ART. 18 - INVARIABILITA' DEI PREZZI E PAGAMENTO

Il prezzo scaturito dall'aggiudicazione s'intende comprensivo e compensato di tutti gli oneri di cui al presente capitolato e per tutta la durata dell'appalto, tutto incluso e nulla escluso.

L'aggiudicataria, inoltre, non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere sia per l'aumento del costo dei materiali e delle derrate alimentari che per perdite o per qualsiasi altra sfavorevole circostanza successiva all'aggiudicazione.

L'Ente si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti all'appaltatore, dopo la stipula del contratto, calcolati sulla base del prezzo contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti, effettivamente, forniti durante il mese.

La liquidazione avverrà, previa determinazione del responsabile del servizio su presentazione di regolare fattura entro 30 gg. dalla data della fattura stessa, previa verifica D.U.R.C. salvo che l'Amministrazione disconosca la sua regolarità e proceda, conseguentemente, a contestazioni. In tal caso verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

La ditta appaltatrice potrà presentare fattura mensile dopo il primo giorno successivo al mese di fornitura.

Ogni fattura riportante il totale dei pasti forniti dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che, quotidianamente, accompagnano le forniture, bolle che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse, previo controllo.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente appaltante non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione appaltante tutti i servizi, le prestazioni, le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto,

qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

ART. 19 - CONTROLLI E VIGILANZA

L'Amministrazione si riserva la facoltà di ispezionare, con proprio personale o apposita commissione che sarà nominata in qualsiasi momento, le cucine, i furgoni e controllare qualsiasi altra attività inerente al servizio.

A tale scopo, durante la lavorazione i suoi incaricati devono avere libero accesso nei laboratori e cucine della ditta e potranno prelevare a loro scelta campionature del cibo in preparazione, o delle derrate alimentari onde poter verificare la qualità del cibo stesso. Indipendentemente da tali controlli giornalieri, la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire una razione completa e gratuita in eccedenza al quantitativo richiesto. L'Amministrazione si riserva la facoltà di avvalersi di controlli da parte del Nucleo Antisofisticazione (NAS). Tale facoltà di sorveglianza non esonera la ditta dalla sue responsabilità per quanto riguarda direttamente o indirettamente gli obblighi contrattuali come l'esecuzione della lavorazione, la qualità del cibo, l'osservanza del tempo di consegna.

ART. 20 - PENALI

Nell'esecuzione del servizio la ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti o che dovessero essere emanati durante la vigenza del contratto, sia nazionali che regionali, che riguardano il servizio stesso ed il presente capitolato. Ferma restando la possibilità di addivenire alla risoluzione contrattuale laddove ne sussistano i presupposti, il mancato rispetto di una delle clausole previste dal presente capitolato, o le infrazioni agli obblighi che derivano da disposizioni legislative e regolamentari, accertate dall'Ente, comporterà la contestazione dell'inadempienza alla quale la Ditta avrà facoltà di presentare controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla data di ricezione della contestazione stessa che deve avvenire con raccomandata A/R, indirizzata al legale rappresentante o con altra modalità ritenuta idonea a dare certezza del ricevimento.

Qualora non pervenisse riscontro o le controdeduzioni non fossero ritenute congrue, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, potrà essere applicata una penalità variabile a seconda della gravità dell'infrazione.

In particolare, per le seguenti inadempienze, salvo che non siano dipese da forza maggiore, non imputabili in alcun modo al prestatore del servizio, sono previste le sottoelencate sanzioni:

- 1 - € 300,00 per ritardo o anticipo di oltre 30 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti (salve diverse indicazioni della Direzione scolastica);
- 2 - € 300,00 per trasporto e somministrazione di cibi con temperature inadeguate;
- 3 - € 300,00 per menù non rispondenti a quanto concordato;
- 4 - € 500,00 per fornitura o impiego di generi alimentari non conformi alla qualità ed alle caratteristiche merceologiche stabilite grammature dei cibi, o numero di razioni non rispondenti a quanto concordato;
- 5 - € 500,00 per utilizzo di contenitori non conformi a quanto concordato;
- 6 - € 500,00 per ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
- 7 - € 500,00 per violazione ad altre norme d'igiene accertate dai competenti organi di controllo;
- 8 - € 500,00 per interruzione del servizio per cause imputabili alla ditta.
- 9 - da € 200,00 ad € 500,00, in base alla gravità dell'infrazione, per ogni altro inadempimento delle obbligazioni assunte con il presente capitolato e a tutta la normativa vigente in materia.

L'applicazione delle penali prescinde dalla facoltà dell'Ente, in caso di grave violazione, di sospendere immediatamente il servizio.

Costituiranno prova di eventuale disservizio o violazioni degli obblighi, le segnalazioni, formalmente documentate, pervenute dalla Dirigenza scolastica, del personale addetto alla vigilanza e degli utenti interessati allo svolgimento del servizio.

L'importo della penalità sarà trattenuto sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento o successivamente, nel caso in cui l'istruttoria della contestazione superi il termine massimo per il pagamento delle fatture.

Qualora all'atto della applicazione della penale, il credito della Ditta fosse insufficiente a coprire la penale stessa, ci si rivarrà sulla cauzione prestata, salvo la richiesta di reintegro della stessa.

Le penali sopraindicate sono cumulabili tra loro e prescindono dal risarcimento degli ulteriori danni.

Ferma restando la applicazione della penalità di cui al primo comma, le mancanze di cui ai precedenti punti 1-2-3-4-5 saranno tollerate nel limite massimo annuo di cinque episodi.

Le mancanze di cui ai precedenti punti 6-7-8 saranno tollerate nel limite massimo di un episodio all'anno.

Superati detti limiti, l'Ente avrà diritto a richiedere la risoluzione del contratto in ogni momento, ai sensi dell'art. 1454 c.c. con riserva, altresì, di risarcimento dei danni cagionati, e, conseguentemente, di procedere all'incameramento del deposito cauzionale ed all'esecuzione del servizio in danno dell'aggiudicatario a carico del quale resterà l'onere del maggior prezzo pagato rispetto a quanto convenuto in sede di aggiudicazione.

In alternativa, potrà valutare la possibilità di applicare una penale pari al quadruplo della fornitura effettuata nel giorno in cui si è verificata la violazione degli obblighi.

Il rapporto si intenderà risolto, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., nei seguenti casi:

- laddove il servizio non avesse inizio, ingiustificatamente, nel termine comunicato dall'Amministrazione;
- qualora l'aggiudicatario non fosse in grado di produrre la documentazione prevista dagli atti di gara ovvero risultassero false le dichiarazioni rese al momento dell'offerta o, successivamente, in fase di esecuzione del contratto;
- mancanza dei requisiti obbligatori per legge;
- gravi violazioni agli obblighi contrattuali, non eliminati in seguito a diffida formale da parte dell'Ente;
- subappalto del servizio;
- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- riscontro di gravi irregolarità nel centro di produzione;
- arbitraria sospensione o abbandono del servizio da parte dell'Aggiudicatario;
- mancata sostituzione del personale privo dei requisiti previsti;
- fallimento o altra procedura concorsuale di liquidazione;

Nei suddetti casi, la risoluzione si verificherà di diritto qualora l'Amministrazione comunichi all'Aggiudicatario, mediante raccomandata A/R, che intende avvalersi di questa clausola risoluzione, fermo restando l'applicazione delle penali.

In caso di risoluzione del contratto, la Stazione appaltante, in attesa che vengano espletate le formalità per procedere all'aggiudicazione dell'appalto ad altro contraente, può affidare il servizio (per il tempo strettamente necessario al perfezionamento delle procedure della nuova gara), ad altra Ditta in possesso dei requisiti previsti nel presente capitolato.

In caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione incamererà definitivamente la cauzione quale penale e la Ditta, e per essa il garante, corrisponderà all'Ente una somma pari alla differenza di prezzo tra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che l'Ente riuscirà ad ottenere per continuare la gestione del servizio nel periodo intercorrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto.

ART. 21 - RISOLUZIONE CONTRATTUALE – NUOVO CONTRAENTE

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore, di interpellare il secondo classificato al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

ART. 22 - DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE DEL CONTRATTO

È vietata la cessione del servizio a qualsiasi titolo e sotto qualsiasi forma anche temporanea, pena l'immediata risoluzione del contratto oltre al risarcimento dei danni causati alla stazione appaltante. Non è ammesso il subappalto, anche parziale, del servizio affidato.

Per subappalto si intende anche l'uso di centri di cottura, diversi da quelli indicati in sede di gara di cui non si detiene la proprietà e/o la disponibilità nei modi di legge.

ART. 23 - CLAUSOLE RELATIVE ALL'OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI NORMATIVE E CONTRIBUTIVE RISULTANTI DAI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO

La ditta aggiudicataria è tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro nonché delle assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione ecc.).

La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro.

La ditta aggiudicataria fornirà all'Amministrazione una dichiarazione con la quale si attestano gli avvenuti versamenti contributivi, previdenziali, assicurativi ecc.

La ditta è obbligata, altresì, ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed, in generale, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria e applicabile nella località.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci. I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale ed artigianale della struttura e dimensione della ditta stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

In caso di inottemperanza agli obblighi qui precisati, accertata dall'Ente appaltante o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Ente appaltante medesimo comunicherà alla ditta e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e sospenderà i pagamenti mensili da effettuarsi, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento alla ditta delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per le detrazioni dei pagamenti di cui sopra la ditta non può opporre eccezioni, né ha titolo a risarcimento danni.

ART. 24 - RESPONSABILITA' VERSO TERZI

E' a carico dell'Aggiudicatario qualsiasi responsabilità civile e penale verso terzi per danni arrecati a persone o cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza del medesimo.

La Stazione appaltante, pertanto, resterà esonerata da qualsivoglia responsabilità e l'Aggiudicatario la terrà indenne da qualsiasi pretesa, azione o molestia anche nel caso di danni causati dagli utenti del servizio o, in genere, da terzi.

L'Aggiudicatario si obbliga, altresì, a sollevare la Stazione appaltante da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza nell'adempimento o per colpa nell'assolvimento dei medesimi. Le spese che la Stazione appaltante dovesse sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'aggiudicatario ed, in ogni caso, da questo rimborsate anche mediante rivalsa della Stazione appaltante sul deposito cauzionale.

Per il veicolo e/o i veicoli da adibire al servizio (i cui estremi dovranno essere indicati prima dell'inizio del servizio), l'aggiudicatario dovrà essere in possesso di polizza assicurativa verso terzi (RC auto) con massimali nei limiti di legge.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di provvedere alla stipula di una polizza a copertura di qualsiasi rischio per danni e responsabilità civile verso terzi derivanti dall'espletamento del servizio di almeno € 500.000,00.

Ogni onere per la stipulazione delle coperture assicurative, compresi scoperti e franchigie, sono a totale ed esclusivo carico dell'aggiudicatario.

I massimali previsti nelle polizze assicurative non sono da ritenersi in alcun modo limitativi della responsabilità assunta dall'aggiudicatario sia nei confronti dei terzi, sia nei confronti degli operatori, sia nei confronti della Stazione appaltante.

Per le responsabilità dell'aggiudicatario si richiama l'art. 1681 del c.c.

ART. 25 – CONTENZIOSO

In caso di controversia tra la ditta aggiudicataria ed l'Ente circa l'interpretazione e l'esecuzione del servizio e del presente capitolato, le parti si attiveranno secondo buona fede per la composizione bonaria della controversia.

Ove non si addivenga all'accordo amichevole, ogni controversia sarà devoluta alla giurisdizione del giudice ordinario ed il Foro competente sarà quello di Ivrea.

ART. 26 - TUTELA DELLA PRIVACY E PREVENZIONE INFORTUNI

La Ditta è tenuta, a suo carico, all'osservanza:

- delle disposizioni in materia di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza sul lavoro ai sensi della normativa vigente;
- delle disposizioni previste in materia di protezione dei dati personali (D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i..)

A tal fine, la Ditta si impegna a comunicare, al momento della stipula del contratto, i nominativi dei responsabili del trattamento dei dati personali, ivi compreso il profilo della sicurezza.

ART. 27 - SPESE, IMPOSTE E TASSE.

Le spese di bollo, aggiudicazione, registrazione, diritti di segreteria ed ogni altra spesa accessoria inerente al presente contratto sono a completo carico dell'Aggiudicatario.

L'efficacia dell'aggiudicazione rimane subordinata alla determinazione finale del Responsabile del servizio.

La stipula del contratto 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.

ART. 28 – TUTELA DEI DATI PERSONALI (D.Lgs. 30.06.2003 n. 196 e Regolamento generale sulla protezione dei dati n. 2016/679 e meglio noto con la sigla GDPR)

Ai sensi della vigente normativa in materia di protezione dei dati personali in ordine al procedimento cui si riferisce il capitolato, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente e soltanto allo svolgimento della procedura di gara ed alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere dell'offerente a partecipare alla gara e l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dell'aggiudicazione.

I dati saranno posti a conoscenza dei seguenti soggetti:

- il personale addetto agli uffici che parteciperanno al procedimento;
- gli offerenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della L. n. 241/1990 e ss.mm.ii.;

Il titolare del trattamento e conservazione dei dati è la Stazione appaltante.

I dati dell'Aggiudicatario, nei limiti necessari all'espletamento del servizio, saranno resi noti anche agli utenti del servizio.

ART. 29 - DISPOSIZIONI FINALI

La partecipazione alla presente procedura, comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nella lettera di invito, nel capitolato d'appalto, nonché di tutte le norme regolamentari e di legge.

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso rinvio alle norme del codice civile ed ad ogni altra norma vigente in materia, se ed in quanto applicabile.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non dar corso all'affidamento del servizio qualora motivi di interesse pubblico lo rendessero necessario.

La Ditta si intende vincolata con la sola presentazione dell'offerta.

Lì, 01.06.2021

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AMMINISTRATIVO
F.to Dott. Giuseppe COSTANTINO