

COMUNE DI LAGOSANTO

Provincia di Ferrara

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CON PASTI VEICOLATI E GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFETTORIO A FAVORE DEGLI ALUNNI E PERSONALE SCOLASTICO DELLA SCUOLA PRIMARIA DI LAGOSANTO
AA.SS. 2019/2020, A DECORRERE DAL 01.01.2020-2020/2021-2021/2022. CIG. 8038586305
CPV: 55321000-6

PRINCIPI GENERALI	3
Art. 1 - OGGETTO, DURATA E FORMA DELL'APPALTO	3
Art. 2 - CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO	4
2.1 -SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA	4
2.2 - CARATTERISTICHE DELLA MERCE E SPECIFICHE TECNICHE DI BASE	5
2.3 - MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI	6
2.4 - CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DI CONSUMO MONOUSO	6
2.5 - SERVIZIO DI REFETTORIO	6
2.6 - DISTRIBUZIONE	7
Art. 3 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA	7
Art. 4 - PREZZI POSTI A BASE DELLA GARA	8
Art. 5 - SOPRALLUOGO	8
ART. 6 – REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA	8
ART. 6.1 REQUISITI DI ORDINE GENERALE	9
ART. 6.2 REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE	9
ART. 6.3 REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA, PROFESSIONALE ED ECONOMICO FINANZIARIA	9
7. REQUISITI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	10
8. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE ED ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA	10
A) OFFERTA TECNICA: massimo 70/100 punti	10
B) OFFERTA ECONOMICA: massimo 30/100 punti	13
Art. 9. OFFERTE ANOMALMENTE BASSE	14
Art. 10. RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESE	14
Art. 11. CENTRO PRODUZIONE PASTI - SERVIZIO DI TRASPORTO PASTI - GESTIONE DEI RIFIUTI	14
11.1 CENTRO PRODUZIONE PASTI	14
11.2 SERVIZIO DI TRASPORTO PASTI	15
11.3 GESTIONE DEI RIFIUTI	15
Art. 12. ONERI	16
12.1 ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO	16
12.2 ONERI A CARICO DEL COMUNE - CORRISPETTIVI	16
Art. 13. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.	16
Art. 14. FATTURAZIONE E PAGAMENTI	16
Art. 15. STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO	17
Art.16. GARANZIE DI QUALITÀ	17
Art. 17. CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	17
Art. 18. TABELLE DIETETICHE E MENU'	18
18.1 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO E CONTROLLI	19

18.2 VERIFICA PASTI CONSUMATI	19
18.3 RICICLO	19
Art. 19. UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA COLTURE BIOLOGICHE, INTEGRATE E DA PRODOTTI TIPICI TRADIZIONALI	20
Art. 20. ONERI INERENTI IL SERVIZIO	21
Art. 21. SCIOPERI – CAUSE DI FORZA MAGGIORE	21
Art. 22. OSSERVANZA DELLE LEGGI SUL LAVORO, PREVIDENZA SOCIALE E CONTRATTO NAZIONALE DI LAVORO	21
Art. 23. PERSONALE DELL’IMPRESA AGGIUDICATARIA	22
Art. 24. FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO	23
Art. 25. COMMISSIONE MENSA	23
Art. 26. PIANO DI AUTOCONTROLLO – ULTERIORI CONTROLLI QUALITATIVI E QUANTITATIVI	23
26.1 Piano di autocontrollo:	23
26.2 Ulteriori controlli qualitativi e quantitativi:	24
26.3 Controlli della ditta appaltatrice	25
Art. 27. PENALITA’ – ESECUZIONE IN DANNO	25
Art. 28. GARANZIA PROVVISORIA	26
Art. 29. GARANZIA DEFINITIVA	27
Art. 30. ANTICIPAZIONE DEL PREZZO	28
Art. 31. ESECUZIONE ANTICIPATA IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	28
Art. 32. STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	28
Art. 33. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	29
ART. 34. ASSICURAZIONI	29
Art. 35. ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA	30
Art. 36. SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE	31
Art. 37. DIVIETO DI SUBAPPALTO - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DEI CREDITI	31
Art. 38. DOMICILIO	31
Art. 39. CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI DEL COMUNE DI LAGOSANTO	31
Art. 40. PIANO TRIENNALE PER LA PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE E TRASPARENZA	31
Art. 41. FORO COMPETENTE	31
Art. 42. TUTELA DELLA PRIVACY	32
Art. 43. DISPOSIZIONI FINALI	32
Art. 44. NORME FINALI	33
ALLEGATI	33

PRINCIPI GENERALI

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente Capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, al Piano d'Azione Nazionale per il *Green Public Procurement* di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione", nonché ai Criteri Ambientali Minimi di cui al Decreto Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del Mare 25 luglio 2011, ai sensi art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.

Art. 1 - OGGETTO, DURATA E FORMA DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica – rientrante tra quelli dell'allegato IX al Codice dei Contratti Pubblici (D.Lgs. 50/2016) e che viene così classificato:

- Servizi alberghieri e di ristorazione – Servizi di mensa scolastica.

I servizi oggetto della concessione sono l'organizzazione e la gestione del servizio di produzione e fornitura di pasti veicolati destinati alla refezione scolastica, a ridotto impatto ambientale, per gli alunni e personale scolastico, e gestione del servizio di refettorio, per la Scuola Primaria del Comune di Lagosanto (FE), in Via Venturini n. 12, per gg. 5 alla settimana da lunedì a venerdì, salvo diverse esigenze di servizio.

I pasti devono essere preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti), devono essere consegnati all'interno dei plessi scolastici e distribuiti agli utenti.

La somministrazione dei pasti nonché la pulizia e rigoverno dei locali di refezione sono a carico della Ditta Aggiudicataria.

L'appalto comprende:

- a) Organizzazione, preparazione presso centri di cottura della ditta, nonché, confezionamento, trasporto e sporzionamento in multi porzione o monoporzione dei pasti cotti in giornata, in base all'organizzazione dell'aggiudicatario, approvvigionamento e distribuzione lavaggio e sanificazione e rigoverno della mensa comunale, in tutti i giorni di scuola per gli alunni, e il personale scolastico della scuola primaria del Comune di Lagosanto;
- b) Fornitura di diete personalizzate per gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti e che dovranno necessariamente essere certificate con presentazione di certificato medico;
- c) Fornitura alternativa solo ed esclusivamente per motivazioni religiose, su richiesta e dichiarazione del genitore da presentarsi per scritto all'inizio dell'anno scolastico.

La durata dell'appalto è stabilita per n. 3 (TRE) anni scolastici, e precisamente per i seguenti periodi: 1) 01 gennaio 2020-giugno 2020; 2) settembre 2020-giugno 2021; 3) settembre 2021-giugno 2022.

Nel caso in cui, al termine del contratto, il Comune non fosse riuscito a completare la procedura per una nuova attribuzione dei servizi, l'appalto potrà essere prorogato agli stessi patti e condizioni per

garantire la continuità del servizio stesso fino ad un massimo di sei mesi mediante comunicazione scritta all'Appaltatore entro 30 giorni la scadenza del termine, salvo successiva proroga tecnica nelle more di una procedura di affidamento in corso.

A tal fine l'Appaltatore è tenuto a continuare la gestione alle stesse condizioni stabilite dal contratto scaduto, per il tempo necessario all'ultimazione del nuovo procedimento di appalto.

L'inizio del servizio può avvenire, eventualmente, anche in pendenza della stipulazione del contratto, sotto riserva di legge.

L'inizio e la fine del servizio sono determinati annualmente secondo il calendario scolastico approvato dalle competenti autorità scolastiche, di norma da settembre a giugno di ciascun anno.

Art. 2 - CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO

2.1 -SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il servizio consiste nella fornitura, trasporto e gestione del servizio di refettorio, agli alunni della scuola primaria del Comune di Lagosanto e agli adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse.

Spetta all'impresa aggiudicataria del servizio la fornitura di tutte le attrezzature e dei materiali necessari e funzionali al trasporto dei pasti, alla distribuzione dei pasti, alla garanzia del legame caldo/freddo presso i refettori, allo sporzionamento dei pasti, al consumo dei pasti, ad esclusione dei tavoli e delle sedie del refettorio, e a tutte le attività accessorie correlate (sbarazzo dei refettori, pulizia e sanificazione degli ambienti refettorio, comprese le attrezzature; gestione della raccolta differenziata del ciclo dei rifiuti), ivi compresi:

- stoviglie a perdere,
- tovaglioli e tovaglette, tovaglie in carta a rotolo - vassoi, oliera, saliera ecc. caraffe per l'acqua in materiale plastico atossico, igienizzabili anche a freddo;
- carrelli da utilizzare per trasportare i contenitori dei pasti dall'esterno all'interno della scuola fino ai locali adibiti a ristorazione scolastica;
- scaldavivande elettrici, idonei a mantenere la temperatura dei pasti caldi fra +60° e + 65° centigradi o superiori fino alla fine della distribuzione, in numero e dimensioni idonee rispetto ai pasti da servire, con relativa manutenzione ordinaria e straordinaria a carico della ditta;
- bidoni o supporti per sacchi dei rifiuti con i relativi sacchi porta rifiuti idonei alla raccolta differenziata.

I pasti dovranno essere composti da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta o dessert, pane, acqua minerale naturale. Le grammature dei piatti dovranno essere quelle previste per la Scuola Primaria, atte a garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti.

Il tutto preparato secondo modalità approvate dagli uffici competenti della U.S.L. territoriale e sulla base della loro indicazioni, in merito ai contenuti calorici ed alle composizioni bromatologiche e dietetiche di ogni singolo elemento impiegato. Dovranno essere adottati criteri di rotazione del menu proposto, concordati con il competente ufficio dell'U.S.L., e dovranno essere garantite eventuali esigenze fuori pasto in relazione al particolare tipo di utenza.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime e le tipologie degli alimenti proposti devono corrispondere a quanto previsto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nelle Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo, approvate con DGR n. 418/2012.

Menù: dovrà essere composto di piatti semplici e di facile digeribilità, con possibilità di scelta fra le preparazioni proposte e con rotazione che tenga conto dell'alternanza giornaliera fra gli alunni, in modo tale che i menù non siano ripetuti prima di quattro settimane. Dovranno essere predisposti menù a cadenza stagionale autunno/inverno – primavera estate.

I pasti dovranno essere serviti in contenitori multiporzione che dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici che assicurino la conservazione secondo quanto disposto dalle normative vigenti in materia – livello temperatura tra +60 e + 65 gradi centigradi.

A richiesta si prevede anche l'eventuale fornitura di pasti monoporzione. All'impresa aggiudicataria spetta inoltre di implementare e fare osservare il proprio sistema di controllo HACCP in tutti i plessi scolastici dove i pasti vengono consumati

In particolare l'esecuzione del servizio dovrà perseguire le finalità e gli obiettivi descritti nel presente capitolato nessuno escluso.

Nella preparazione dei pasti l'aggiudicatario del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato e a tutte le norme di legge e regolamentari in vigore in materia di ristorazione collettiva.

Dovrà in ogni caso, essere garantita la massima igienicità, integrità e freschezza dei generi alimentari, secondo i criteri indicati nel presente Capitolato.

Tutte le attrezzature fornite devono essere mantenute in buono stato di conservazione. E' a carico della ditta aggiudicataria la manutenzione delle attrezzature ed eventuali arredi che abbia fornito in uso nelle mense.

La Ditta aggiudicataria nell'operare le forniture e/o sostituzioni del suddetto materiale dovrà tener conto delle prescrizioni di legge sia in materia di disciplina igienico sanitaria, sia in materia antinfortunistica, sia in materia di sicurezza alimentare nel caso di materiali a contatto con alimenti.

2.2 - CARATTERISTICHE DELLA MERCE E SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

Per tutti gli alimenti si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge, preparata a regola d'arte e rispondente ai requisiti previsti dalle norme igienicosanitarie in vigore. Gli alimenti utilizzati nell'abituale servizio di ristorazione scolastica devono rispondere alle prescrizioni di carattere generale, di cui alle Linee di indirizzo approvate con DGR n. 418/2012.

Tutte le derrate porzionate a cura della ditta (prosciutto, formaggio) devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti, al fine di evitare contaminazioni.

Nella sede della refezione dovrà essere data, secondo le esigenze, fornitura di olio extra vergine di oliva in confezioni sigillate da litro, di aceto di vino, di formaggio grattugiato (parmigiano o grana).

2.3 - MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

In ordine alla preparazione dei pasti, la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla normativa in materia e dalle Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo di cui alla DGR n. 418/2012.

Le *Grammature di riferimento* sono quelle previste nelle linee guida della Regione Emilia Romagna specificate nella DGR sopra indicata.

I cibi dovranno essere preparati in modo semplice e la scelta dei piatti deve tener conto della stagionalità e della tracciabilità delle forniture alimentari.

Per tutti gli alimenti previsti nei menù predisposti dall'impresa aggiudicatrice, comunque, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie vigenti. Tutte le derrate, porzionate a cura della ditta aggiudicatrice, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati dovranno comunque rispondere alle prescrizioni di cui alle seguenti fonti normative:

- art. 5 L. 283/1962 e s.m. e i., per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati;
- art. 31 del D.P.R. 327/1980, per quanto riguarda il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi, e il mantenimento della catena del freddo.

Tutti gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di anomalie in ordine all'odore, al gusto e allo stato fisico. Non dovranno essere rilevabili analiticamente (ovvero presenti, se previsto, oltre i limiti consentiti) sostanze considerate nocive o indesiderabili quali metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, etc. Per quanto attinente ai parametri microbiologici, dovrà essere fatto riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

Non devono essere utilizzati:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- prodotti derivanti da O.G.M. (Organismo Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.;
- da escludere la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

2.4 - CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DI CONSUMO MONOUSO

Si precisa che per quanto riguarda il materiale monouso da fornire per la consumazione dei pasti, si richiedono:

- piatti, tovaglioli, tovaglette copri vassoio, in materiale compostabile biodegradabile che possano essere smaltiti con la raccolta dell'umido organico;
- la posateria monouso deve essere flessibile e particolarmente resistente senza la formazione, in caso di rottura, di schegge o parti appuntite.

2.5 - SERVIZIO DI REFETTORIO

Servizio Accessorio di somministrazione dei pasti nel plesso scolastico della Scuola Primaria di Lagosanto.

Il servizio di Refettorio comprende, oltre a quanto sopra previsto, anche:

- Ricezione dei pasti presso la sede della Scuola Primaria, in Lagosanto, via Venturini n. 12;

- apparecchiatura tavoli nel refettorio unico destinato agli allievi della scuola primaria, collocato nel plesso della scuola primaria;
- acqua in base alle modalità organizzative dell'aggiudicatario;
- scodellamento, porzionatura e distribuzione dei pasti;
- pulizia, riordino dei tavoli, lavaggio e riordino delle stoviglie, dei locali del refettorio e gestione rifiuti;
- fornitura ed utilizzo dei detersivi e degli attrezzi per la pulizia e la sanificazione del refettorio;
- fornitura ed utilizzo dei detersivi per il lavaggio delle stoviglie utilizzate e dei tavoli.

2.6 - DISTRIBUZIONE

Il servizio di distribuzione dei pasti consiste:

- nella predisposizione del refettorio;
- nella preparazione dei tavoli per i pasti;
- nella somministrazione dei pasti;
- nella pulizia e nel riordino dei tavoli dopo i pasti;
- nella gestione dei rifiuti;

Nel servizio di somministrazione dei pasti dovranno essere rispettate le seguenti modalità di scodellamento:

- la somministrazione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza dei commensali;
- il tempo massimo di somministrazione non dovrà essere superiore a 40 minuti;
- il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- deve essere assicurato il ritiro dei piatti sporchi tra il primo ed il secondo piatto.

I sughetti di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Le verdure devono essere condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico.

La carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es: 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.).

Art. 3 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

A titolo puramente indicativo si riportano i seguenti prospetti:

NUMERO PRESUNTO PASTI PER CIASCUN ANNO SCOLASTICO

PLESSO SCUOLA Primaria	N. presunto Pasti da erogare	N. Rientri settimanali
Scuola Primaria	16.000 per anno scolastico	5 rientri periodo settembre/giugno

Tali dati (desunti dall'a.s. 2017/2018) hanno valore presuntivo e indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo e vincolo per l'Amministrazione Comunale.

Il servizio sarà sospeso nei giorni di vacanza che saranno comunicati dall'autorità scolastica.

Il luogo di consegna e il numero dei pasti da confezionare giornalmente alla scuola primaria verrà indicato dalla singola scuola nella sua entità precisa entro le ore **9,00** di ogni giorno del calendario

scolastico in base alle presenze effettive. Entro lo stesso orario le scuole preciseranno altresì i pasti speciali da fornire.

Conseguentemente la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati e l'impresa aggiudicataria resterà comunque obbligata alla fornitura in base ai prezzi unitari ed alle condizioni contrattuali, fermo restando il rispetto del quinto d'obbligo.

Il menù settimanale dettagliato, predisposto dall'impresa aggiudicatrice secondo quanto disposto dagli uffici competenti della U.S.L. territoriale, deve essere esposto presso la sede di refezione.

Il Comune si riserva la facoltà di:

- proporre alla ditta fornitrice modifiche e/o alternative alla composizione del menù, atte a migliorarne la qualità;
- apportare, nel corso della fornitura, variazioni negli orari e nei giorni di refezione, nei quantitativi e nelle qualità dei generi alimentari usati per i pasti, qualora venissero richieste dalle autorità scolastiche o sanitarie;
- sospendere provvisoriamente la fornitura in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo.

Art. 4 - PREZZI POSTI A BASE DELLA GARA

L'importo presunto a base di gara complessivo è stimato in **€. 5,20** (IVA di legge esclusa) per n. **16.000 pasti presunti per ciascun anno scolastico, per un importo presunto a base d'asta complessivo pari ad €. 223.600,00 (IVA di legge esclusa)** per lo svolgimento della prestazione del servizio, comprensivo del costo della sicurezza derivante dai rischi di natura interferenziale (DUVRI) non soggetto a ribasso d'asta, delle spese di trasporto e sporzionamento e di gestione del servizio di refettorio.

Il prezzo unitario posto a base di gara, comprensivo di tutte le voci di costo, incluso il Servizio di Refettorio, IVA esclusa, è il seguente:

- pasto scuola primaria di primo grado: **€. 5,20 (IVA di legge esclusa)** per ogni pasto erogato comprensivo della gestione del Servizio di Refettorio;

Sono ammesse solo offerte in ribasso, pena l'esclusione dalla gara.

Ai fini della valutazione dell'offerta con riguardo al prezzo si prende in considerazione il ribasso offerto sul prezzo a base d'asta di **€. 5,20 (IVA di legge esclusa)** a pasto.

Art. 5 - SOPRALLUOGO

Le Ditte dovranno effettuare un sopralluogo presso il luogo di prestazione del servizio (scuola primaria di Lagosanto) previo appuntamento con l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, tel. 0533.909519, e.mail daniela.chiodi@comune.lagosanto.fe.it, e PEC: comune.lagosanto@cert.comune.lagosanto.fe.it con un preavviso di almeno **3 (TRE)** giorni.

ART. 6 – REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

E' ammessa la partecipazione alla gara per i soggetti rientranti nelle tipologie di cui all'art. 45 del D. Lgs. 50/2016 s.m.i., abilitati sul MEPA. Stante la peculiarità del servizio gli operatori economici

interessati dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti di ordine generale (all B.1), di idoneità professionale e di capacità economico-finanziaria e tecnico- professionale (all. B2):

ART. 6.1 REQUISITI DI ORDINE GENERALE

- a) Assenza di clausole di esclusione previste all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.;
- b) Essere in regola, ai sensi dell'art 17 della L. 68/1999, con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, avendo ottemperato agli obblighi previsti dalle disposizioni ivi contenute, oppure non essere soggetto a tali obblighi;
- c) Essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione ed applicare le norme contrattuali di settore;
- d) Applicare ai lavoratori dipendenti ed anche ai soci condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro nazionali e locali;
- e) di non trovarsi in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 C.C. o in qualsiasi altra relazione, anche di fatto, con altro partecipante alla medesima gara, oppure di trovarsi in una situazione di controllo, indicando l'impresa, ma di aver formulato autonomamente l'offerta.

ART. 6.2 REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE

Iscrizione alla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura, per attività coerente con i servizi oggetto della presente procedura di gara, o nel registro delle Commissioni Provinciali per l'artigianato, o in analogo registro dello Stato di appartenenza, quale ad es. l'Albo nazionale delle Società Cooperative presso il Ministero dello Sviluppo Economico o all' Albo Regionale delle Società Cooperative Sociali, per tipo di attività inerente l'oggetto della presente gara, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i. Il suddetto requisito, in ipotesi di raggruppamento o di consorzio ordinario non è frazionabile e deve, quindi, essere posseduto da ciascuna impresa partecipante. Al cittadino di altro Stato membro non residente in Italia, è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, ai sensi dell'art. 83, c. 3 del Codice.

ART. 6.3 REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA, PROFESSIONALE ED ECONOMICO FINANZIARIA

- a) Idonea referenza bancaria rilasciata da primario istituto bancario o da intermediario autorizzato ai sensi della legge n.385/93;
- b) Fatturato globale minimo annuo d'impresa riferito agli ultimi tre esercizi finanziari pari ad almeno **€. 83.200,00** (euro ottantatremiladuecento/00) I.V.A. esclusa, per la cifra complessiva nel periodo di **€. 223.600,00** (euro duecentoventitremilaseicento/00) I.V.A. esclusa. Si precisa che è richiesto un fatturato minimo a garanzia della serietà dell'offerta e a tutela del personale impiegato;
- c) Aver eseguito nell'ultimo triennio (2016/2017/2018) servizi analoghi (ristorazione scolastica/collettiva), senza contenzioso definitivamente accertato dal committente, per un importo complessivamente non inferiore ad **€. 223.600,00** (euro duecentoventitremilaseicento/00) I.V.A. esclusa; in caso di servizio svolto nel triennio e non ancora concluso nello stesso periodo, sarà considerata solo la parte di quota svolta con buon esito nel triennio;
- d) Attestazione di avere in piena disponibilità, in proprietà o in affitto con contratto registrato o altro titolo legittimo, o impegno ad ottenerla entro 30 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione definitiva, per tutta la durata dell'appalto un centro di cottura esterno (cucina

principale) per il quale sia stato rilasciato, dall'ente competente per territorio, l'attestato di idoneità igienico-sanitaria;

- e) Requisiti e certificazioni in materia di HACCP, secondo le vigenti normative;
- f) Certificazione di qualità EN UNI ISO 9001:2008 finché valida, da sostituire con la EN UNI ISO 9001:2015 o direttamente EN UNI ISO 9001:2015 per chi ne è già in possesso.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti del fatturato globale e del servizio analogo devono essere rispettivamente rapportati al periodo di attività secondo la seguente formula: (fatturato richiesto per il requisito/36) x mesi di attività.

Gli operatori economici, anche raggruppati ai sensi della normativa vigente, possono partecipare alla gara di affidamento del servizio in argomento qualora siano in possesso dei requisiti minimi sopra dettagliati. In caso di raggruppamento temporanei, la mandataria deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria ai sensi dell'art. 83, comma 8 del Codice. I requisiti ex art. 80 e s.m.i, e di cui all'art. 83 comma 3 del D.Lgs. 50/2016 devono essere posseduti da tutti gli operatori economici del raggruppamento. Il requisito di cui al precedente punto a) deve essere soddisfatto dal raggruppamento. Il requisito di cui al precedente punto b) deve essere soddisfatto dal mandatario.

7. REQUISITI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'articolo 50 del D. Lgs. 50/2016, quale clausola sociale ai fini del mantenimento dei livelli occupazionali, è previsto l'obbligo di utilizzare in via prioritaria i lavoratori del precedente appalto, alle medesime condizioni economiche e livelli retributivi acquisiti (precisamente scatti d'anzianità maturati e maturandi), anche in caso di modifica del contratto di lavoro applicabile.

8. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE ED ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

Il servizio, ricompreso nell'allegato IX del D. Lgs. 50/2016 s.m.i., sarà aggiudicato tramite procedura negoziata, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016 s.m.i., valutata in base ai seguenti parametri:

- Offerta tecnica: max punti 70
- Offerta economica: max punti 30.

A) OFFERTA TECNICA: massimo 70/100 punti

L'offerta tecnica è costituita da una relazione tecnico-descrittiva di progetto, costituita al massimo da n. 20 pagine formato A4, che dovrà riportare in maniera analitica gli elementi caratterizzanti l'organizzazione aziendale e del servizio oggetto dell'appalto, in particolare in riferimento ai seguenti punti:

- 1) organizzazione aziendale e del servizio oggetto dell'appalto;
- 2) la qualifica del personale per le varie funzioni;
- 3) corsi ed iniziative di riqualificazione ed aggiornamento professionale;
- 4) Modalità di selezione e controllo dei fornitori;
- 5) Terminali di distribuzione;
- 6) Piano dei trasporti e mezzi utilizzati;
- 7) Arricchimento nell'offerta di unità di personale;
- 8) Minor tempo di percorrenza tra il centro di produzione pasti e la scuola beneficiaria del servizio;
- 9) Disponibilità di un centro di produzione pasti di emergenza;
- 10) Arricchimento offerta di prodotti DOP, IGP, STG;
- 11) Ampliamento della gamma di prodotti biologici;
- 12) Capacità tecniche.

L'offerta tecnica non dovrà contenere alcun riferimento a prezzi o costi della prestazione offerta, a pena di esclusione dalla procedura di gara.

L'elaborato offerta tecnica dovrà essere sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa.

Elementi tecnico qualitativi	Punteggio
<p>1. Organizzazione aziendale e del servizio oggetto dell'appalto: Verranno valutate l'organizzazione aziendale, con particolare riferimento alla catena distributiva delle forniture (acquisizione prodotto, mantenimento, distribuzione, consegna) e l'organizzazione del servizio complessivo oggetto del presente appalto. Tale voce è da attestare attraverso una dichiarazione del legale rappresentante dell'offerente</p>	<p>MAX PUNTI 8</p>
<p>2. Qualifica del personale per le varie funzioni Tale voce è da attestare attraverso una dichiarazione del legale rappresentante dell'offerente</p>	<p>MAX PUNTI 8 Punti 5 = presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di esperienza triennale come cuoco. Punti 8 = presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di esperienza triennale come cuoco e di un dietista laureato con documentata esperienza nel settore</p>
<p>3. corsi ed iniziative di riqualificazione ed aggiornamento professionale, svolti dalla ditta nell'ultimo triennio a favore dei propri addetti che svolgono attività di ristorazione scolastica. Tale voce è da attestare attraverso una dichiarazione del legale rappresentante dell'offerente</p>	<p>MAX PUNTI 5 - punti 2 = fino a tre iniziative - punti 5 = oltre a tre iniziative</p>

<p>4. Modalità di selezione e controllo dei fornitori Verranno valutate le modalità di selezione e controllo adottate dalla ditta nei confronti dei propri fornitori</p> <p>Tale voce è da attestare attraverso una dichiarazione del legale rappresentante dell'offerente</p>	<p>MAX PUNTI 5</p>
<p>5. Terminali di distribuzione Verranno valutate le tecnologie da impiegare nei terminali di distribuzione per il mantenimento delle temperature dei pasti, le procedure di sanificazione applicate e i detergenti utilizzati. La ditta dovrà specificare l'eventuale utilizzo di detergenti ecocompatibili.</p> <p>Tale voce è da attestare attraverso una dichiarazione del legale rappresentante dell'offerente</p>	<p>MAX PUNTI 4</p>
<p>6. Piano dei trasporti e mezzi utilizzati. Verrà valutato il piano dei trasporti dal centro di produzione pasti al terminale di distribuzione indicato nel capitolato, tenendo conto in particolare della tempistica, del numero e tipologia dei mezzi e delle operazioni di pulizia dei medesimi. Nella formulazione del piano la ditta dovrà tener conto delle modalità di espletamento del servizio previste nel capitolato</p> <p>Tale voce è da attestare attraverso una dichiarazione del legale rappresentante dell'offerente</p>	<p>MAX PUNTI 4</p>
<p>7. Arricchimento nell'offerta di unità di personale Unità di personale che la ditta prevede di impiegare presso la scuola primaria per sporzionamento e distribuzione: proposta migliorativa nel rapporto operatore / n. commensali.</p> <p>Tale voce è da attestare attraverso una dichiarazione del legale rappresentante dell'offerente</p>	<p>MAX PUNTI 6 Punti 1 = rapporto tra 1/44 e 1/40 Punti 2 = rapporto tra 1/39 e 1/35 Punti 4 = rapporto tra 1/34 e 1/31 Punti 6 = rapporto al di sotto di 1/31</p>
<p>8. Minor tempo di percorrenza tra il centro di produzione pasti e la scuola beneficiaria del servizio Tempo intercorrente per trasporto dei pasti dal centro di produzione pasti alla scuola da servire</p> <p>Tale voce è da attestare attraverso una dichiarazione del legale rappresentante dell'offerente</p>	<p>MAX PUNTI 10 - punti 10 = 30 minuti - punti 7 = 45 minuti - punti 4 = 60 minuti</p>
<p>9. Disponibilità di un centro di produzione pasti di emergenza in grado di soddisfare i servizi come tutti richiesti dal presente capitolato.</p> <p>Tale voce è da attestare attraverso una dichiarazione del legale rappresentante dell'offerente</p>	<p>MAX PUNTI 5 - punti 0 = nessun centro di emergenza - punti 2 = presenza centro emergenza da 30 a 60 minuti dalla scuola da servire. - punti 5 = presenza centro di a meno di 30 minuti dalla scuola da servire.</p>

	servire.
<p>10. Arricchimento offerta di prodotti DOP, IGP, STG Valutazione della gamma di prodotti DOP, IGP, STG offerti (rimanendo nell'ambito dei prodotti offerti dal menù) per tutti i servizi oggetto dell'appalto</p> <p>Tale voce è da attestare attraverso una dichiarazione del legale rappresentante dell'offerente</p>	<p>MAX PUNTI 2 Punti 0 = nessun prodotto offerto Punti 0,50 = per ogni prodotto offerto</p>
<p>11. Ampliamento della gamma di prodotti biologici Valutazione della gamma di prodotti biologici offerti (rimanendo nell'ambito dei prodotti previsti dal menù) in aggiunta a quello richiesti dal presente capitolato. Per le categorie merceologiche di carne di manzo e di suino, pollame e formaggio, l'offerta di prodotti biologici, per consentire il punteggio a fianco indicato, dovrà riguardare l'intera fornitura e non il singolo prodotto.</p> <p>Tale voce è da attestare attraverso una dichiarazione del legale rappresentante dell'offerente</p>	<p>MAX PUNTI 8 Punti 0 = nessun prodotto aggiuntivo Punti 2 = carne di manzo biologica Punti 2 = carne di suino biologica Punti 2 = pollame biologico Punti 2 = formaggi biologici Punti 0,50 = per ogni altro prodotto biologico oltre a carne di manzo e suino, pollame e formaggi</p>
<p>12. Capacità tecniche Numero degli appalti con Enti Pubblici per servizi di Ristorazione Scolastica nel periodo 2016 – 2018, ulteriori rispetto ai servizi richiesti come requisiti minimi di partecipazione che attestano la capacità tecnica</p> <p>Tale voce è da attestare attraverso una dichiarazione del legale rappresentante dell'offerente</p>	<p>MAX PUNTI 5</p>

B) OFFERTA ECONOMICA: massimo 30/100 punti

- Verrà assegnato il punteggio max. di 30 punti all'offerta della ditta che ha presentato il prezzo più basso
- per le altre offerte, l'attribuzione del punteggio sarà determinata in misura inversamente proporzionale mediante l'applicazione della seguente formula:

$$\text{prezzo offerto} : \text{prezzo più basso} = 30 : X$$

Il servizio sarà aggiudicato alla Ditta offerente che avrà ottenuto il maggior punteggio derivante dalla somma del punteggio ottenuto per il fattore prezzo e quello ottenuto per il fattore qualità.

Non sono ammesse, pena l'esclusione, offerte in aumento.

Con riferimento all'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i., l'aggiudicazione potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta valida, restando comunque impregiudicata la facoltà per la Stazione Appaltante di non procedere all'aggiudicazione dell'appalto se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, conformemente a quanto stabilito dall'art. 95, comma 12 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 9. OFFERTE ANOMALMENTE BASSE

L'amministrazione applicherà quanto previsto dall'art. 97 comma 2 D.Lgs. n. 50/2016.

Art. 10. RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESE

Sono ammesse a presentare offerte anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate ai sensi ed agli effetti dell'art. 48 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.;

Ciascuna delle imprese del raggruppamento dovrà possedere i requisiti specificati nel bando di gara secondo le percentuali in esso indicate.

L'offerta congiunta, sottoscritta da tutte le imprese che si impegnano a formare l'associazione temporanea, deve specificare le parti dell'appalto che saranno eseguite dalle associate.

Non saranno ammesse altre offerte presentate singolarmente da ciascuno dei partecipanti al raggruppamento medesimo.

Art. 11. CENTRO PRODUZIONE PASTI - SERVIZIO DI TRASPORTO PASTI - GESTIONE DEI RIFIUTI

11.1 CENTRO PRODUZIONE PASTI

L'impresa appaltatrice si impegna ad utilizzare un centro di produzione al fine di garantire un tempestivo trasporto e consegna dei pasti presso i plessi scolastici, la conservazione delle caratteristiche organiche e organolettiche degli alimenti.

Una distanza inferiore del centro di produzione pasti principale dalle scuole da servire costituisce elemento di qualità del servizio e pertanto inserito nella tabella a valutazione degli elementi tecnico-qualitativi.

Il centro di produzione pasti servizio utilizzato dall'appaltatore, deve rispettare i requisiti previsti dagli allegati previsti dal D. Lgs. N. 193/07 e successive modificazioni.

Lo stoccaggio e la conservazione delle materie prime, le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento ed "imballaggio" dei pasti, dovranno essere effettuate in locali igienicamente idonei ed opportunamente attrezzati con assoluta osservanza delle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia.

11.2 SERVIZIO DI TRASPORTO PASTI

All'Impresa appaltatrice spetta di trasportare i pasti prodotti dai centri di produzione pasti al plesso scolastico di consumo.

Per il trasporto dei pasti l'appaltatore si impegna ad utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura coerenti con le possibilità attualmente offerte dalla tecnica, come ad esempio contenitori coibentati riscaldati mediante insufflazione di vapore per il trasporto dei pasti caldi e di contenitori refrigeranti mediante CO₂ liquida per i prodotti refrigerati o altri sistemi sovrapponibili.

I pasti devono arrivare nel centro di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali; la temperatura dei pasti caldi va mantenuta ad un livello compreso fra i +60° e +65° centigradi o superiori al cuore del prodotto, mentre non deve essere superiore a +10° centigradi per i pasti freddi a regime di temperatura controllata.

Il mezzo di trasporto deve essere idoneo, adibito esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conforme a quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80 e successive modificazioni e integrazioni, deve inoltre essere perfettamente funzionante, e in regola con quanto previsto dal vigente ordinamento per la regolare circolazione stradale.

Tutte le spese di carburante per la conduzione del mezzo sono a carico dell'impresa aggiudicataria, nonché gli oneri per la manutenzione straordinaria e ordinaria dello stesso.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre garantire, provvedendo settimanalmente alla sanificazione, il mantenimento dell'idoneità igienico-sanitaria del mezzo veicolare, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dal D.P.R. n. 327/1980 s.m.i.

L'impresa aggiudicataria deve elaborare, all'interno del progetto-offerta un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso la scuola di Lagosanto, in modo tale da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti, e il tempo di percorrenza del mezzo utilizzato dal centro di cottura all'ultimo punto di consumo raggiunto. L'amministrazione potrà chiedere aggiornamenti e adeguamenti del piano in relazione a variazioni sui punti di destinazione o sugli orari e senza che ciò comporti variazioni del prezzo aggiudicato.

11.3 GESTIONE DEI RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata a carico dell'aggiudicatario.

L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata, nonché a collaborare e a sostenere le iniziative di raccolta differenziata già in atto nelle scuole o qualsiasi progetto relativo alla raccolta differenziata dei rifiuti prodotti dalla Refezione Scolastica sostenuto dal Comune.

E' a carico della Ditta appaltatrice qualunque onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (es. sacchetti, contenitori interni alle scuole etc.).

Art. 12. ONERI

12.1 ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario ha l'obbligo di acquisto di eventuali materiali (strumenti – armadi) necessari al funzionamento del servizio, e di eventuale tinteggiatura dei locali di refettorio e servizi igienici o altri interventi di natura straordinaria.

E' altresì a carico dell'aggiudicatario la notifica sanitaria all'Azienda AUSL relativamente al servizio di refezione scolastica.

12.2 ONERI A CARICO DEL COMUNE - CORRISPETTIVI

In relazione al presente capitolato il Comune si impegna a:

- a. farsi carico dei costi relativi ai consumi di energia elettrica, gas ed acqua occorrenti per il funzionamento del refettorio e delle relative attrezzature;
- b. farsi carico della disinfestazione e derattizzazione dei locali adibiti al servizio di refezione presso la scuola primaria;
- c. farsi carico della fornitura, sostituzione e manutenzione di tavoli e sedie del refettorio

Le condizioni economiche alle quali sarà aggiudicato l'appalto rimarranno ferme per l'intera durata contrattuale secondo quanto stabilito all'atto della aggiudicazione, senza che l'appaltatore abbia nulla di ulteriore a pretendere per qualsiasi ragione o titolo, salvo che per la revisione prezzi, come sopra indicato.

I corrispettivi della prestazione del servizio di refezione scolastica saranno liquidati in relazione al numero di pasti consegnati ed in base al prezzo unitario risultante dall'offerta, previo controllo da parte dei competenti uffici comunali effettuato sui documenti di trasporto.

Art. 13. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

L'appaltatore si obbliga ad utilizzare, ai fini dei pagamenti relativi al presente contratto, uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso Poste Italiane S.p.A., dedicati anche in via non esclusiva alle commesse pubbliche.

L'inosservanza di tali norme comporta la risoluzione del contratto.

Art. 14. FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Tutti gli oneri che l'appaltatore dovrà sostenere per l'adempimento degli obblighi fissati nel presente capitolato saranno compensati con la corresponsione - da parte dell'ente appaltante - del corrispettivo unitario indicato in offerta, moltiplicato per il numero effettivo di pasti erogati.

L'appaltatore dovrà presentare al termine di ogni mese una fattura per la struttura scolastica servita. Ogni fattura deve specificare il numero totale di pasti (distinti in adulti e bambini), effettivamente ordinati dalle scuole e consegnati, con riferimento al documento di trasporto.

L'articolo 25 del DL 24 aprile 2014, n. 66 "Misure urgenti per la competitività e la giustizia sociale" (convertito in legge 89/2014), vieta agli Enti locali di ricevere fatture se non in formato elettronico. Pertanto le fatture inviate al Comune dovranno essere in formato elettronico a decorrere dal 31/03/15 utilizzando il Codice Univoco ufficio: PCEEMO.

Ciascuna fattura dovrà sempre indicare il Codice C.I.G. attribuito al presente appalto e il conto corrente dedicato alle commesse pubbliche ai sensi della vigente normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari legge n. 136/2010.

Il pagamento sarà effettuato unicamente a mezzo mandato entro 60 (sessanta) giorni dalla data di presentazione delle fatture elettroniche all'Ufficio Protocollo Generale del Comune.

Il Comune si riserva la facoltà di procrastinare il pagamento qualora insorgano contestazioni a tale titolo.

Art. 15. STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono considerati minimi.

Gli alimenti e le modalità di esplicazione del servizio dovranno essere rispondenti ai principi di cui alla legge n. 29/2002 della Regione Emilia Romagna “Norme per l’orientamento dei consumi e l’educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva” e al DM 25 luglio 2011 con cui sono stati pubblicati i criteri ambientali minimi per “Ristorazione collettiva e derrate alimentari”.

La ditta aggiudicataria deve operare in conformità al REG. CE 852/2004 per quanto riguarda l’igiene dei prodotti alimentari e l’attuazione del sistema di autocontrollo secondo i principi HACCP come stabilito dal Regolamento.

Art.16. GARANZIE DI QUALITÀ

L’impresa aggiudicataria deve acquisire dai fornitori e rendere disponibile all’Amministrazione comunale, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle modalità approvate dagli uffici competenti della A.U.S.L. territoriale.

Art. 17. CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

L’impresa aggiudicataria dovrà garantire l’utilizzo di derrate alimentari di prima qualità, nello scrupoloso rispetto delle norme igienico – sanitarie vigenti in materia, che qui si intendono integralmente richiamate.

E’ vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici).

A richiesta dell’Amministrazione Comunale l’impresa aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

La Ditta aggiudicataria s’impegna a preparare i pasti secondo modalità approvate dagli uffici competenti dell’A.U.S.L. territoriale e sulla base della loro indicazioni, in merito ai contenuti calorici ed alle composizioni bromatologiche e dietetiche di ogni singolo elemento impiegato. Dovranno essere adottati criteri di rotazione del menu proposto, concordati con il competente ufficio dell’A.U.S.L., dovranno essere garantite eventuali esigenze fuori pasto in relazione al particolare tipo di utenza.

L'Amministrazione potrà richiedere in qualsiasi momento evidenza oggettiva delle caratteristiche e requisiti sopra riportati.

Art. 18. TABELLE DIETETICHE E MENU'

Le tabelle dietetiche scolastiche e menù devono essere redatte da personale professionalmente qualificato, sulla base delle indicazioni della Società Italiana di Nutrizione Umana, delle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica del Ministero della Salute e delle Linee Strategiche per la ristorazione Scolastica della Regione Emilia Romagna.

L'Aggiudicatario si impegnerà a seguire le seguenti prescrizioni:

- a) preparare i pasti e i menù secondo modalità approvate dagli uffici competenti della A.U.S.L. territoriale, garantendo criteri di rotazione, al fine di favorire il buon andamento della ristorazione scolastica;
- b) predisporre ed applicare menù di refezione scolastica articolati su quattro settimane e stagionali (Menù Invernale, in vigore da novembre a marzo e Menù Autunno/Primavera, in vigore da settembre a ottobre e da aprile a giugno);
- c) far valere le grammature per i pasti degli studenti della scuola primaria anche per i pasti al personale docente ed ausiliario;
- d) fornire le schede bromatologiche degli alimenti che compongono i menù in vigore;
- e) utilizzare per condimento esclusivamente olio extravergine di oliva;
- f) utilizzare esclusivamente sale di tipo iodato;
- g) è vietato l'utilizzo di glutammato di sodio (dado da brodo);
- h) è vietata la somministrazione di prodotti alimentari contenenti uova crude;
- i) i piatti freddi devono essere preparati nella stessa giornata in cui si effettua la distribuzione;
- j) tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne gli alimenti refrigerati.

Diete speciali: senza variazioni del prezzo di aggiudicazione

Per i bambini che risultano affetti da patologie a carattere permanente, attestate da relativo certificato medico o con particolari esigenze alimentari dettate da scelte religiose, sarà predisposto un menù differenziato, che terrà conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto.

Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata contrassegnata dal cognome del bambino, perfettamente ed immediatamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso ai livelli termici indicati in capitolato.

Dovranno inoltre essere previste, in via eccezionale e temporanea, diete "in bianco" per gli utenti con temporanee esigenze alimentari, senza alcun aggravio di costo per l'amministrazione comunale.

Su richiesta dell'utenza e previa valutazione congiunta con il Comune potranno essere predisposti menù alternativi conformi ad esigenze etnico religiose, vegetariane, ovvero per lo svolgimento di progetti di educazione alimentare.

I Menù predisposti dalla ditta aggiudicatrice, conformi alle modalità e criteri approvati dagli Uffici competenti A.U.S.L., sono passibili di modifica secondo le esigenze e le indicazioni del Servizio, sentito il Servizio Salute dell'infanzia dell'AUSL.

Pasti freddi

Ove per cause accidentali ed impreviste, l'Appaltatore non fosse in grado di fornire i pasti caldi, lo stesso è tenuto a fornire un equivalente pasto freddo alle stesse condizioni.

Condimenti nei terminali di consumo

I primi piatti, quando il sistema di cottura lo permette, devono essere conditi al momento della distribuzione nella fase di sporzionamento. Il formaggio grattugiato da aggiungere al primo piatto deve essere messo a disposizione al momento dello sporzionamento.

Presso ciascun terminale di consumo devono essere sempre disponibili olio extra vergine di oliva, aceto di vino e sale iodato (quando previsto dalla ricetta dei singoli piatti). Relativamente ad olio e sale, questi condimenti non devono essere lasciati a disposizione dei bambini. Saranno gli adulti di riferimento (sporzionatrici) a provvedere al corretto utilizzo di tali prodotti, quando necessario.

Per i contorni è obbligatorio per il personale addetto allo sporzionamento verificare l'ottimale stato di condimento del prodotto prima di procedere a servirlo ai commensali.

18.1 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO E CONTROLLI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossi infezioni alimentari, la ditta dovrà prelevare giornalmente gr. 50 di ogni pietanza somministrata, confezionarle singolarmente in sacchetti sterili e riporle in cella frigorifera e/o congelatore per 48 ore successive alla distribuzione.

Alle linee produttive di tutti i prodotti a rischio di contaminazione microbica e durante le fasi successive di confezionamento e somministrazione dei pasti, dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo di rischio denominato HCCP.

Qualora i pasti non risultassero conformi per numero e/o qualità, a quanto richiesto, la ditta ha l'obbligo di provvedere ad una loro tempestiva sostituzione o integrazione per non alterare il normale svolgimento del servizio.

Con frequenza semestrale la ditta dovrà fornire copia dei referti di analisi microbiche e chimico-fisiche firmate dal tecnico responsabile di laboratorio.

E' facoltà della Amministrazione effettuare o fare effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli sia presso le scuole servite che presso il centro di cottura e produzione pasti.

18.2 VERIFICA PASTI CONSUMATI

Entro il giorno 5 di ogni mese la ditta trasmetterà all'Ufficio Istruzione del Comune di Lagosanto, un prospetto riepilogativo, suddiviso per classi, dei pasti consumati nel mese precedente.

La ditta trasmette inoltre un prospetto riepilogativo e nominativo, suddiviso per classi, dei pasti consumati e non pagati, nonché dei pasti del personale scolastico.

Una volta verificata la corrispondenza del numero di pasti consumati e di quelli forniti, la ditta procederà alla fatturazione dei pasti al Comune che provvederà alla liquidazione e pagamento, previa verifica della regolarità contributiva e previdenziale.

18.3 RICICLO

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie, le derrate non consumate potranno essere ritirate dalle associazioni Onlus, che ne facciano richiesta, le quali effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari agli indigenti, ai sensi della legge n. 155 del 25 giugno 2003 s.m.i.

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali. In merito alla possibilità di ritirare da parte di Associazioni o volontari zoofili i residui di mense dalle refezioni scolastiche, si dispone che:

- l'Associazione deve essere iscritta nell'apposito albo presente nella ASL;
- deve essere individuata la colonia felina o canina interessata; il volontario preposto al ritiro del materiale deve essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria regolarmente rilasciata dalla ASL di appartenenza;
- l'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa;
- la Ditta che effettua il servizio di refezione scolastica deve comunicare al Servizio Istruzione in merito alla denominazione dell'Associazione e alle modalità del ritiro a norma di Legge.

Art. 19. UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA COLTURE BIOLOGICHE, INTEGRATE E DA PRODOTTI TIPICI TRADIZIONALI

Ai sensi della Legge Regionale n. 29/2002, i prodotti biologici minimi richiesti sono i seguenti (con certificazione che ne attesti la produzione biologica): - Pane, pasta (tutti i tipi), riso, legumi secchi, farina, orzo perlato, pomodori pelati, polpa di pomodoro, passata di pomodoro, confetture, uovo pastorizzato, prosciutto cotto (senza polifosfati); - Verdura e frutta.

E' ammessa la fornitura di prodotti ortofrutticoli a lotta integrata o convenzionali qualora non siano reperibili sul mercato prodotti da agricoltura biologica. La non reperibilità sul mercato deve essere di volta in volta attestata da Prober (Associazione produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna)

La ditta appaltatrice dovrà indicare nel proprio progetto-offerta gli ulteriori prodotti biologici offerti e valutati nel parametro qualità.

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire un piano mensile che indichi i giorni della settimana, la tipologia dei prodotti e la quantità indicativa delle derrate da consegnare rientranti nelle presenti fattispecie, onde consentire il controllo in ordine ai requisiti merceologici e alle quantità previste.

Si precisa che, ai fini del presente capitolato, si intendono per:

- **Prodotto biologico:** un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni;
- **Prodotto a lotta integrata:** un prodotto ottenuto in conformità a disciplinari di produzione integrata approvati con specifiche deliberazioni delle giunte regionali, conformi alle Linee guida nazionali di produzione integrata, approvate da Comitato di produzione integrata istituito con DM 2722 del 17/04/2008;
- **Gli alimenti derivanti da produzione integrata** dovranno essere dotati di marchi riconosciuti, collettivi pubblici (es. marchio "Qualità controllata" QC) o marchi privati commerciali certificati;
- **Per prodotti tipici** si intendono i prodotti certificati come DOP (Denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), così come definiti dal Reg. CE n. 510/2006 e STG (specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006;

Art. 20. ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Per quanto riguarda il Servizio ristorazione scolastica: sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria, e interamente compensate nel prezzo unitario di aggiudicazione del pasto, tutte le spese, nessuna esclusa, espresse e non espresse, relative a tutti gli oneri previsti nel precedente art. 2.

Per quanto riguarda il servizio refettorio: sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria e interamente remunerate nel prezzo specifico indicato nel bando e nel presente capitolato (art. 4), tutte le spese, nessuna esclusa, espresse e non espresse, relative a tutti gli oneri previsti nel precedente art. 2.

Art. 21. SCIOPERI – CAUSE DI FORZA MAGGIORE

Per la particolare natura delle prestazioni oggetto dell'appalto, il servizio é da ritenersi pubblico ed essenziale ai sensi degli artt. 1 e 2 della L. n. 146/90, indipendentemente dalla natura giuridica del rapporto di lavoro instauratosi, con conseguente necessità di garantire la continuità delle prestazioni all'interno delle strutture interessate nel periodo dell'appalto; pertanto é consentito all'appaltatore di esercitare il diritto di sciopero - con un preavviso scritto minimo di 5 (cinque) giorni - solo in caso di astensione dal lavoro per l'intera giornata da parte del personale impegnato nella preparazione dei pasti. In tutti gli altri casi (sciopero inferiore alla giornata oppure sciopero che si protrae per più di una giornata) l'astensione é ammissibile per la sola quota di personale non impegnata a garantire l'erogazione delle suddette prestazioni indispensabili.

Ove l'esercizio del diritto di sciopero da parte del personale non impegnato direttamente nella produzione e distribuzione dei pasti comportasse comunque per l'utenza alcuni disagi (ad es. riduzione nella giornata dello sciopero degli addetti allo sporzionamento), la ditta appaltatrice è tenuta ad avvisare l'Amministrazione appaltante sempre con un preavviso minimo di 5 (cinque) giorni).

In caso di sciopero del personale delle scuole statali sarà cura dell'Amministrazione Comunale sollecitare i Dirigenti scolastici a comunicare tempestivamente alla Ditta Aggiudicataria le eventuali modifiche nell'organizzazione dell'orario che possono incidere sullo svolgimento del servizio di refezione.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della ditta appaltatrice come del Comune che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti, ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

Art. 22. OSSERVANZA DELLE LEGGI SUL LAVORO, PREVIDENZA SOCIALE E CONTRATTO NAZIONALE DI LAVORO

La Ditta aggiudicataria è tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti e di quelle future in materia di assunzione di personale, di assicurazione obbligatoria verso gli infortuni ed in materia assistenziale e previdenziale.

E' inoltre tenuto al pieno rispetto dei contratti nazionali di lavoro e degli eventuali accordi sindacali stipulati in sede regionale, provinciale e comprensoriale.

La Ditta aggiudicataria è pertanto responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti previdenziali ed assicurativi, da altri organi di vigilanza o dalla stessa amministrazione committente, e comunque s'impegna a mantenere indenne da ogni conseguenza la stazione appaltante.

Art. 23. PERSONALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'Impresa aggiudicataria dovrà indicare l'ubicazione ed il recapito telefonico e di telefax di un proprio punto di coordinamento presso il quale ordinare tutte le mattine i pasti ed al quale in caso di necessità l'amministrazione appaltante possa fare riferimento; parimenti dovranno essere indicate le figure professionali impiegate in tale punto di coordinamento, che tempestivamente dovranno intervenire ogniqualvolta l'amministrazione comunale ne faccia richiesta.

Per tutte le attività di gestione del servizio oggetto del Capitolato, l'appaltatore si avvale di personale qualificato ed idoneo allo svolgimento del servizio, nel pieno rispetto della normativa sui contratti di lavoro dell'area di appartenenza e della normativa di sicurezza dei lavoratori.

Tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente Capitolato deve essere in possesso, operando su generi alimentari, dei requisiti richiesti per l'esercizio di tali funzioni dalle normative regionali che hanno sospeso o abrogato l'obbligo del libretto sanitario per alimentaristi previsto dalla Legge 283/62.

La stazione appaltante potrà richiedere in ogni momento l'esibizione della documentazione comprovante il possesso, da parte del personale alimentarista, dei requisiti richiesti dalle norme vigenti (es. attestati di formazione per il personale alimentarista).

Qualora non sia già previsto all'interno del proprio organico, l'appaltatore si deve avvalere della consulenza regolare di un dietista.

I dipendenti dell'appaltatore operanti all'interno dei locali scolastici devono tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza, professionalità e collaborazione

L'appaltatore deve in particolare curare che il proprio personale:

- a) sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento d'identità personale;
- b) sia dotato, a cura e spese dell'appaltatore, di un'adeguata uniforme di lavoro del tipo comunemente in uso nei servizi di ristorazione collettiva e segua nell'espletamento delle proprie funzioni tutte le regole igieniche richieste in ragione della particolare attività svolta;
- c) consegni immediatamente, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali adibiti alla refezione scolastica;
- d) segnali subito agli organi competenti ed al datore di lavoro eventuali anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
- e) non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
- f) svolga tutte le attività di propria competenza in ottemperanza alle vigenti normative in materia di tutela della privacy con particolare riferimento al D.Lgs. 196/2003 e successivo Regolamento UE 679/2016 (GDPR- *General Data Protection Regulation*);
- g) mantenga il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti l'andamento della gestione delle quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del servizio;
- h) tenga in ordine gli strumenti di lavoro, conservi con cura e diligenza il materiale e le attrezzature utilizzate e li riponga negli appositi luoghi di ricovero.

L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata nonché a collaborare e a sostenere le iniziative di raccolta differenziata già in atto nelle scuole.

L'appaltatore è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente articolo.

Il Comune si riserva il diritto di effettuare i controlli ritenuti opportuni; si riserva inoltre il diritto di richiedere alla Ditta appaltatrice di adottare provvedimenti nei confronti del personale dipendente dalla stessa, per il quale siano stati rilevati comprovati motivi di non idoneità al servizio e per ogni eventuale inadempienza o per incuria nell'esecuzione del servizio; ciò avverrà in contraddittorio fra le parti.

Conflitto di interesse:

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 53 comma 16 ter D. Lgs. 30-03-2001, n. 165 il legale rappresentante dovrà assicurare di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo o aver attribuito incarichi ad ex dipendenti o incaricati del Comune di Lagosanto - nel triennio successivo alla cessazione del rapporto - che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali nei confronti dell'Appaltatore per conto del Comune medesimo negli ultimi tre anni di servizio.

Art. 24. FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

L'Impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità dal committente.

Art. 25. COMMISSIONE MENSA

La Commissione mensa, eventualmente costituita di comune accordo tra amministrazione scolastica, comunale e famiglie, ha compiti prevalentemente consultivi e di vigilanza, volti a favorire il coordinamento tra l'appaltatore, amministrazione appaltante e scuola per il buon andamento del servizio e per il benessere e la salute di tutti i fruitori del Servizio medesimo, nel rispetto delle attribuzioni di vigilanza dei Dirigenti Scolastici delle scuole servite.

Art. 26. PIANO DI AUTOCONTROLLO – ULTERIORI CONTROLLI QUALITATIVI E QUANTITATIVI

26.1 Piano di autocontrollo:

- a. L'appaltatore dovrà essere in possesso dei requisiti di cui al Reg. CE 852/2004 in materia di Autocontrollo igienico-sanitario dei prodotti alimentari (HACCP). Il piano di attuazione di cui al Reg. 852/2004 deve essere predisposto ed attuato in tutte le fasi del servizio: preparazione, trasporto e consegna, distribuzione, sanificazione degli utensili, degli ambienti e dei refettori;
- b. il piano di autocontrollo secondo i principi HACCP, adottato dall'appaltatore in ottemperanza al Reg. CE 852/2004, deve essere disponibile, per gli eventuali controlli degli organi di vigilanza dell'Azienda USL e dell'addetto al controllo dell'Amministrazione Comunale, in ogni plesso scolastico in cui viene effettuato il servizio di refezione a carico della ditta appaltatrice; la ditta ha l'obbligo di adeguare il piano di autocontrollo e le metodologie adottate in conseguenza di eventuali rilievi espressi dall'Azienda USL o dal Comune;
- c. copia del piano di autocontrollo HACCP adottato ai sensi del Reg. CE 852/2004, nonché le procedure di rintracciabilità adottate ai sensi del Reg. 178/2002, vanno depositate presso gli uffici comunali entro giorni 30 (trenta) dalla data di inizio dell'appalto; deve altresì essere depositata ogni successiva variazione dei medesimi;
- d. al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore deve prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno,

in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, abbattere la temperatura con abbattitore e conservarlo a +4 gradi centigradi per 48 ore;

- e. qualora i pasti non risultino conformi a quanto richiesto, l'appaltatore ha l'obbligo di provvedere ad una loro tempestiva sostituzione od integrazione per non alterare il normale svolgimento del servizio;
 - f. a garanzia della qualità della produzione, l'appaltatore deve effettuare, nello svolgimento della propria attività, i seguenti interventi:
- regolari indagini analitiche (con frequenza almeno trimestrale per quanto riguarda i semilavorati, i prodotti pronti al consumo e per le materie prime) sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti e sui pasti stessi con determinazione dei principali parametri biotossicologici e/o chimici a seconda del rischio legato alla tipologia del prodotto. L'Ente appaltante ha facoltà di richiedere evidenza oggettiva dei controlli effettuati;
 - l'appaltatore deve individuare un responsabile della procedura di controllo, che annota tutte le misure e le osservazioni su di un apposito registro da tenere a disposizione degli organi di vigilanza.

26.2 Ulteriori controlli qualitativi e quantitativi:

L'azione di controllo e vigilanza non comporterà per l'Ente appaltante alcuna responsabilità per quanto attiene il funzionamento e la gestione dei servizi, per i quali ogni e qualsivoglia responsabilità rimarranno sempre ed esclusivamente a carico della Ditta;

- a. la vigilanza sul servizio avviene con la più ampia facoltà d'azione e nei modi ritenuti più idonei dall'Amministrazione Comunale, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dalla legislazione vigente e dal presente capitolato, nonché, in particolare, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate al capitolato, la corretta preparazione dei pasti e la buona conservazione degli stessi;
- b. il Comune si riserva il diritto in ogni momento di effettuare controlli sul corretto uso dei locali, delle attrezzature e dei materiali messi a disposizione, nonché verifiche di idoneità dei mezzi di trasporto utilizzati per le consegne dei pasti;
- c. il Comune si riserva inoltre il diritto di controllare ed analizzare le qualità degli approvvigionamenti sia delle derrate sia dei prodotti comunque giacenti in magazzino, verificare la loro qualità, il peso delle razioni somministrate, l'igiene dei locali e del personale presente, avvalendosi per l'esecuzione dei controlli anche dei competenti servizi dell'AUSL o di professionisti specializzati, i cui nominativi saranno comunicati all'appaltatore;
- d. il Comune può effettuare, a mezzo di laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità ai fini dell'autocontrollo, indagini analitiche sui pasti con determinazione dei principali parametri biotossicologici e/o chimici a seconda del rischio collegato alla tipologia dei prodotti, nonché controlli sull'effettiva provenienza biologica dei prodotti utilizzati: allo scopo, la ditta deve rendere accessibile agli addetti i locali del centro di produzione pasti e consentire il prelievo dei campioni del caso;
- e. le derrate o i pasti rifiutati in sede di controllo devono essere immediatamente ritirati e sostituiti dall'aggiudicatario a propria cura e spese;
- f. l'appaltatore, e per esso i suoi dipendenti, è tenuto a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

26.3 Controlli della ditta appaltatrice

La ditta dovrà effettuare una verifica trimestrale delle modalità di esecuzione del servizio; i verbali dei sopralluoghi dovranno essere trasmessi all'Ufficio Servizi Scolastici del Comune.

Art. 27. PENALITA' – ESECUZIONE IN DANNO

Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione committente invierà formale diffida con specifica motivata delle contestazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni del presente testo.

Nel caso in cui le giustificazioni eventualmente adottate dall'Aggiudicatario non fossero ritenute soddisfacenti dall'Amministrazione, si procederà in casi particolari all'applicazione delle seguenti penalità:

- a) qualora si verificasse una variazione - non concordata preventivamente - nella tipologia di prodotti alimentari utilizzati e nel tipo di stoviglieria a perdere fornita ai refettori, rispetto a quanto dichiarato e presentato in sede di gara e rispetto a quanto richiesto nel presente capitolato, sarà applicata una sanzione pari a €. 300,00 (trecento/00);
- b) qualora non fosse rispettato l'orario di consegna e il tempo massimo previsto in 30 (trenta) minuti fra la partenza dei pasti dal centro di produzione e la consegna degli stessi ai terminali di distribuzione, sarà applicata una penale di €. 300,00 (trecento/00);
- c) in caso di ritardo dell'erogazione del servizio che confligga col normale svolgimento delle attività didattiche, sarà applicata una penale pari a € 200,00 (duecento/00);
- d) qualora le grammature dei piatti fossero inferiori a quelle previste nelle tabelle dietetiche/menù, approvate dalla AUSL, sarà applicata una penalità pari a € 300,00 (trecento/00) e analoga penale sarà applicata in caso di mancato rispetto del menù che non sia imputabile a causa di forza maggiore non dipendente dalla volontà della ditta;
- e) in caso di mancata consegna da un minimo di 5 pasti a un massimo di 15 pasti regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissati, una penalità pari a € 200,00 (duecento/00). Per mancata consegna da un minimo di 16 pasti ad un massimo di 30 pasti la penale è di € 400,00 (quattrocento/00);
- f) Per mancanza di riscontro oggettivo (lettera, Fax o e-mail) a seguito di non conformità rilevate, richieste di chiarimenti e/o informazioni relative al servizio offerto o a quant'altro richiesto per far fronte alla continua evoluzione normativa del settore è prevista una penale di euro 250,00 (duecentocinquanta/00);
- g) Se i mezzi utilizzati dai vettori e le modalità di consegna dei pasti non corrispondono a quanto previsto dal presente Capitolato e sugli stessi non sia rispettato quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 sarà applicata una penale di euro 600,00 (seicento/00);
- h) In caso di mancato o incompleto soddisfacimento di quanto stabilito dall'art. 2 (Caratteristiche generali del Servizio) sarà applicata una penale di euro 600,00 (seicento/00);
- i) In caso di mancato rispetto di quanto stabilito dall'art. 19 (Utilizzo prodotti provenienti da colture biologiche ecc.) sarà applicata una penale di € 500,00 (cinquecento/00);
- j) Le possibili ulteriori inosservanze alle norme del presente capitolato, non sanzionate da penalità, verranno ugualmente contestate formalmente e daranno diritto alla stazione appaltante ad ottenere il risarcimento del danno eventualmente subito in ragione dell'importanza delle irregolarità, del disservizio provocato e del ripetersi delle manchevolezze.

I seguenti inadempimenti saranno sanzionati con una penale di € 1.500,00 (millecinquecento);

- a) in caso di mancato rispetto della disposizione di cui all'art. 21 (scioperi);
- b) interruzione del servizio;

- c) rilevanti ritardi nello svolgimento del servizio;
- d) mancata consegna dei pasti nell'ora e nel giorno prenotati quando la mancata consegna è relativa ad un numero di pasti superiore a 30;
- e) inosservanza grave degli obblighi previsti nel capitolato.

La comminazione delle penalità non pregiudica il diritto del Comune al risarcimento del danno eventualmente subito ai sensi di legge.

In caso d'inadempimento dell'aggiudicatario è inoltre prevista la possibilità, per l'Amministrazione committente, di reperire i pasti presso altra ditta in possesso dei necessari requisiti. Il corrispettivo per i pasti in questione sarà recuperato dalla stessa amministrazione mediante compensazione sulle fatture emesse dall'appaltatore inadempiente, o mediante rivalsa sulla cauzione che dovrà essere immediatamente reintegrata.

Art. 28. GARANZIA PROVVISORIA

Le Ditte partecipanti alla gara dovranno presentare, a pena di esclusione dalla gara, una garanzia provvisoria a pari al 2% della somma a base d'asta ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016, pari ad **€. 4.472,00** a garanzia della mancata sottoscrizione del contratto. L'importo della garanzia è ridotto nelle percentuali indicate dall'art. 93, comma 7 del D.lgs. n. 50/2016 qualora il concorrente sia in possesso dei requisiti prescritti dal medesimo comma 7. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

La garanzia, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente, conforme agli schemi tipo approvati con decreto ministeriale 19/01/2018 n. 31, fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1, del decreto legislativo 21 novembre 2007, n. 231, può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti, con bonifico, in assegni circolari o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice. La garanzia fideiussoria, a scelta dell'appaltatore, può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia deve avere efficacia per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta. L'offerta deve essere corredata, altresì, dall'impegno del garante a rinnovare, su richiesta dell'Amministrazione aggiudicatrice, la garanzia per ulteriori 180 (centottanta) giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione definitiva.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

In caso di partecipazione alla gara di un raggruppamento temporaneo di imprese, la garanzia fideiussoria deve riguardare tutte le imprese del raggruppamento medesimo.

N.B. La cauzione provvisoria dovrà essere presentata in formato elettronico con firma digitale del garante.

Secondo quanto previsto dall'art. 93 comma 8, all'offerta è allegata una dichiarazione, concernente l'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli artt. 103 e 104, qualora l'offerente risultasse affidatario.

Le garanzie fideiussorie, ai sensi dell'art. 93 comma 8 bis del D.Lgs. n. 50/2016, dovranno essere conformi allo schema tipo di cui all'art. 103 comma 9 del D.Lgs. sopra richiamato.

Art. 29. GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'esecutore del servizio, al momento della stipulazione del relativo contratto di appalto, è obbligato a costituire un deposito cauzionale definitivo in misura almeno pari al 10% dell'importo contrattuale, o comunque nella misura determinata dall'art. 103 del D.lgs. 50/2016 s.m.i., salva comunque la risarcibilità del maggior danno, tramite fidejussione bancaria ovvero polizza assicurativa, che preveda espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché la sua operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta della stazione appaltante.

Resta salvo per l'Amministrazione competente l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

Ai sensi degli artt. 93, comma 7 e 103 comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i. l'importo della garanzia definitiva è ridotto nella misure e nelle ipotesi ivi contemplate.

Per fruire delle riduzioni, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta con la presentazione del relativo certificato in originale o copia autenticata, in corso di validità.

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione competente avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo dell'appalto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

La mancata costituzione delle garanzie previste agli artt. 28 e 29 del presente capitolato determina la revoca dell'affidamento e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Art. 30. ANTICIPAZIONE DEL PREZZO

Ai sensi dell'art. 35 comma 18 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., potrà essere corrisposta all'appaltatore l'anticipazione del prezzo pari al 20%, entro quindici giorni dall'effettivo inizio della prestazione.

Tale anticipazione sarà suddivisa in 3 annualità.

L'erogazione dell'anticipazione è subordinata alla costituzione di garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione maggiorato del tasso di interesse applicato al periodo necessario, al recupero dell'anticipazione stesso secondo il cronoprogramma della prestazione.

L'aggiudicatario può avvalersi della facoltà di rinunciare all'anticipazione con propria dichiarazione.

Art. 31. ESECUZIONE ANTICIPATA IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il responsabile del procedimento può autorizzare l'esecuzione anticipata del contratto dando avvio all'esecuzione della prestazione anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo. Il responsabile del procedimento autorizza con proprio atto l'esecuzione anticipata con apposito provvedimento nel quale vengono indicati in concreto i motivi che la giustificano.

Art. 32. STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Successivamente all'aggiudicazione si addiverrà alla formale stipulazione del contratto. L'Amministrazione si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di dare avvio alla prestazione contrattuale con l'emissione di apposita lettera di affidamento anche in pendenza di stipulazione del contratto.

In virtù del combinato disposto dell'art. 32, comma 14, del D.Lgs. n. 50/2016 e dell'art. 192, comma 1, lett. b), del D.Lgs. n. 267/2000, si precisa che il contratto in modalità elettronica sarà stipulato tramite il portale Mepa.

Si rammenta che la stipulazione del contratto è subordinata all'esito positivo delle procedure di controllo previste in materia di antimafia e possesso dei requisiti, alla presentazione da parte dell'aggiudicatario della cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 103 del D.lgs. 50/2016 nonché alla prestazione di tutte le garanzie e della documentazione richieste negli atti di gara.

Ai sensi dell'art. 32, comma 10, lettera b) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., trattandosi di affidamento mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2 lettera b), non verrà applicato il termine dilatorio di cui al comma 9 dello stesso articolo 32. Sarà allegata al contratto l'offerta dell'Impresa aggiudicataria.

Verranno conservati agli atti, firmati in segno di completa ed incondizionata accettazione, i seguenti documenti richiamati quale parte integrante e sostanziale del contratto d'appalto: a) capitolato speciale d'appalto; b) lettera d'invito e disciplinare di gara; c) DUVRI.

Art. 33. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Ente appaltante ha la facoltà di risolvere in tronco il rapporto e di incamerare la cauzione definitiva di cui all'art. 29, quando:

- richiamata preventivamente la Ditta Appaltatrice, per almeno tre volte mediante nota scritta, all'osservanza degli obblighi inerenti il Contratto stipulato, questa ricada nuovamente nelle irregolarità contestate;
- Gli Uffici Sanitari competenti rilevino gravi violazioni alle norme igienico sanitarie;
- Si verifichi l'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, sicurezza e tutela dell'ambiente
- Vengano violate le disposizioni di cui all'art 37) del presente capitolato relative al subappalto;
- Si accerti il mancato rispetto delle disposizioni contenute nella legge n. 136/2010;

Ai sensi dell'art. 1373 del C.C., costituiscono motivo di recesso anticipato dal contratto da parte del Comune appaltante, i seguenti fatti riguardanti l'impresa appaltatrice:

- a) mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
 - b) apertura di una procedura fallimentare o di concordato preventivo;
 - c) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività;
 - d) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro.
- All'appaltatore verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato, sino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni. Per l'applicazione di tali disposizioni, l'Amministrazione potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Appaltatore, nonché sulla cauzione, senza bisogno di diffide formali.

Nei casi di risoluzione del contratto l'aggiudicatario risponderà anche dei danni derivati all'amministrazione comunale per la parte eccedente l'importo della cauzione.

- Il Comune ha inoltre il diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto previa formale comunicazione all'appaltatore, con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite, oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle Convenzioni stipulate da CONSIP S.P.A. o Intercenter, ai sensi dell'art. 26, comma 1, della L. 23/12/1999 n. 488, successivamente alla stipula dei contratti in esame, siano migliorativi rispetto a quelli del contratto aggiudicato e la società non acconsenta ad una modifica, come da proposta Consip S.p.A. o Intercenter, delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'art. 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999, n. 488.

ART. 34. ASSICURAZIONI

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato. A tale scopo l'Impresa si impegna a consegnare all' Amministrazione comunale una polizza RCT/RCO stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione, nella quale venga indicato che l'Amministrazione comunale debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. L'Impresa assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'Amministrazione comunale da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'Impresa.

L'appaltatore è tenuto a stipulare un'assicurazione per responsabilità civile verso i terzi (persone e cose) con un massimale non inferiore a € **7.000.000,00** (settemilioni/00) per danni alle persone, e non inferiore a € **200.000,00** (duecentomila/00) per danni a cose, e che preveda che l'istituto assicurativo provvederà alla formalizzazione della proposta liquidativa o della contestazione entro 45 giorni dalla presentazione da parte del terzo reclamante, della documentazione completa per l'eventuale risarcimento del danno.

L'amministrazione è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio. A tal riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore ad € **150.000,00** (centocinquantamila/00) per sinistro, e per anno assicurativo.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione almeno 10 giorni solari decorrenti dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione al punto ordinante, a pena di annullamento dell'aggiudicazione stessa.

La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

L'Impresa si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati alla stazione appaltante e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

Art. 35. ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'adempimento di tutte le prescrizioni previste dal D.Lgs. n. 81/2008, relativamente alle parti applicabili, e di ogni altra norma in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, anche emanata durante il corso dell'appalto, Si ricorda in particolare che la ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto degli obblighi connessi ai contratti di appalto di cui all'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008;

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli artt. 36 e 37 del D Lgs. n. 81/2008. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (medio rischio) ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati. La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela della sicurezza sul lavoro.

L'inosservanza delle leggi in materia di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

La Ditta dovrà restituire il Documento di Valutazione dei Rischi Interferenziali (DUVRI) di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, allegato al capitolato (all.A1) debitamente compilato e sottoscritto dal rappresentante legale della ditta medesima.

Art. 36. SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE

Tutte le spese, imposte e tasse relative al contratto quali quelle di bollo, di registro, i diritti di segreteria, oltre a eventuali oneri derivanti da obblighi di pubblicazione inerenti il presente affidamento, ecc. sono a carico della ditta aggiudicataria.

Per quanto riguarda l'IVA, l'art. 1, comma 629, lettera b), della legge 23 dicembre 2014, n. 190 (legge di stabilità 2015) ha previsto l'introduzione dello **“split payment”** stabilendo che l'IVA sulle fatture di acquisto viene versata all'erario dal Comune e non dal fornitore, relativamente alle fatture emesse dal 01.01.2015.

Art. 37. DIVIETO DI SUBAPPALTO - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DEI CREDITI

E' vietato cedere o subappaltare il servizio assunto (Ristorazione Scolastica e Servizio di Refettorio) pena la risoluzione del contratto e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento danni.

E' vietato il subappalto della fase di trasporto pasti.

E' altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio previsto in contratto, senza l'espressa autorizzazione preventiva dell'Amministrazione committente.

Art. 38. DOMICILIO

L'aggiudicatario, agli effetti del contratto, dovrà eleggere domicilio legale presso la propria sede.

Art. 39. CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI DEL COMUNE DI LAGOSANTO

L'appaltatore è obbligato a rispettare il Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Lagosanto (All. B7) e al rispetto di tutte le clausole contenute nei protocolli di legalità e nei patti di integrità. Il mancato rispetto costituisce causa di esclusione.

Art. 40. PIANO TRIENNALE PER LA PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE E TRASPARENZA

La ditta aggiudicataria dovrà firmare digitalmente la dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. N. 445/2000 (All. B8) e il **“Patto di Integrità”** che si allega al presente (All. B6).

Art. 41. FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica che dovesse sorgere in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del presente contratto, comprese quelle inerenti alla validità del contratto stesso, è competente il Foro di Ferrara.

Art. 42. TUTELA DELLA PRIVACY

La Ditta aggiudicataria sarà designata Responsabile dei dati personali trattati nello svolgimento delle attività oggetto del presente capitolato.

La Ditta nel presentare l'offerta, si impegna ad accettare in caso di aggiudicazione la nomina quale responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio ed a rispettare la normativa specifica in materia di tutela della privacy prevista dal D.Lgs. 30/06/2003, n. 196, e successivo Regolamento UE 679/2016 (GDPR- *General Data Protection Regulation*). Il trattamento potrà riguardare anche dati sensibili riferiti agli utenti del servizio.

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

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente lo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione;
- i soggetti o le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono:
 1. Il personale interno del Comune addetto agli uffici che partecipano al procedimento;
 2. I concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
 3. Ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della legge n. 241/1990 e successive modificazioni;

I dati forniti dai soggetti proponenti verranno trattati ai sensi degli articoli 13-14 del GDPR 2016/679.

Il titolare del trattamento dei dati per il Comune di Lagosanto è il Responsabile del Settore competente per i servizi di cui al presente appalto.

Art. 43. DISPOSIZIONI FINALI

La fornitura è subordinata all'osservanza del presente Capitolato speciale, della Lettera d'invito e del Disciplinare di gara, ai sensi di quanto disposto dal D.Lgs. 50/2016 s.m.i. e dalle norme generali stabilite da tutte le leggi e regolamenti in vigore attinenti l'oggetto della fornitura. Per quanto non prescritto dal presente capitolato ed in quanto non in contrasto con esso, valgono le disposizioni di legge, di regolamenti e disposizioni vigenti, o che fossero emanate durante la fornitura, fatto salvo che anche se tali norme o disposizioni dovessero arrecare oneri o limitazioni della fornitura, la Ditta aggiudicataria non potrà accampare alcun diritto o ragione contro l'Amministrazione, dovendosi di ciò tenere conto, da parte della ditta, nel presentare offerta.

E' a carico dell'aggiudicatario della fornitura ogni provvedimento fiscale che venisse applicato durante il corso della fornitura e ciò senza possibilità di rivalsa nei riguardi dell'Amministrazione Comunale.

Nell'ipotesi in cui la stazione appaltante receda dal contratto, si riserva la facoltà di affidare l'appalto alla ditta risultata seconda in graduatoria ed eventualmente anche alle successive nel caso di impossibilità oggettiva della seconda.

Art. 44. NORME FINALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le norme contenute nel D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e le altre norme vigenti in materia.

ALLEGATI

- 1) Documento Unico di Valutazione del Rischio (D.U.V.R.I.);
- 2) Planimetria Scuola Primaria;
- 3) Progetto di servizio.