



COMUNE DI LOCULI

Provincia di Nuoro

Tel. 0784 – 97452- 97435, fax 0784 – 978200

Via Cairoli, 08020 Loculi

info@comune.loculi.nu.it

ufficiosegreteria@pec.comune.loculi.nu.it

**CAPITOLATO GESTIONE INTEGRATA
SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA E PULIZIA AUSILIARIATO
DELLA
SCUOLA COMUNALE PARITARIA PER L'INFANZIA NANNAO'
COMUNE DI LOCULI**

CIG 7171102493

Firma per accettazione

_____1

RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA CON RIFERIMENTO AL CONTESTO IN CUI E' INSERITO IL SERVIZIO OGGETTO DI APPALTO

SEZIONE I

CONTESTO NORMATIVO

L'appalto in oggetto è definito "appalto di servizi" ai sensi e per gli effetti del D. Lgs 50/2016. Il servizio, deve essere gestito nel rispetto della normativa prevista dal decreto legislativo 155/97 oggi REG CE 852/2004 "Sull'igiene dei prodotti alimentari" e art. 3 del d.lgs. n. 193/2007 "attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare ed applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore", nel rispetto delle tabelle dietetiche redatte dalla competente ASL, in conformità alle tabelle merceologiche degli alimenti e alle note esplicative nonché alle prescrizioni in esse contenute che l'Impresa si impegna a rispettare in toto.

La ditta aggiudicataria curerà a proprie spese l'organizzazione del servizio di refezione e di pulizia dei locali utilizzati dalla scuola comunale paritaria Nannaò, con propri mezzi organizzativi e finanziari relativi a strumentazioni e personale impiegato e all'utilizzo dei locali e delle attrezzature messi a disposizione dalla Stazione Appaltante.

Il presente Capitolato disciplina altresì, per gli aspetti tecnici, l'affidamento dei servizi di pulizia e altri servizi tesi al mantenimento del decoro della Scuola comunale paritaria Nannaò.

Il servizio dovrà svolgersi nel rispetto delle prescrizioni contenute nel presente capitolato speciale d'appalto, nonché delle norme vigenti in materia di prevenzione, sicurezza, igiene e tutela della salute dei lavoratori negli ambienti di lavoro, degli accordi sindacali relativi al personale impiegato dalle imprese di pulizia, anche se soci di cooperative.

Oltre al presente capitolato, la normativa di riferimento in ordine all'appalto in oggetto è la seguente:

- D. Lgs. 18/04/2016 n. 50 (Codice dei Contratti Pubblici)
- D. Lgs. 18.08.2000 n. 267 e ss.mm.ii. (T.U.E.L);
- D. Lgs. 09.04.2008 n. 81e ss.mm.ii. (attuazione dell'art. 1della Legge 03.08.2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro);
- Legge 13.08.2010 n. 136 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia" e ss.mm.ii.;
- Determinazioni e i Provvedimenti dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici, Forniture e Servizi;
- D.P.R. 28.12.2008 n. 445 Testo Unico sulla documentazione amministrativa;
- Nel Codice Civile e da altre disposizioni normative vigenti o che in futuro saranno emanate nell'ambito di applicazione del presente Capitolato.

Linee guida del servizio di refezione scolastica:

Questa Amministrazione Comunale, ha introdotto, già a partire dall'anno scolastico 2011/2012 quali derrate necessarie alla preparazione dei pasti:

- prodotti bio regionali/nazionali
- prodotti filiera corta
- giornate dedicate a menù con derrate di provenienza locale
- derrate equo/solidali
- giornate con menù preparati con derrate a filiera corta biologica

La Stazione Appaltante infatti richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e della Legge Finanziaria 2001, la L.R. N. 1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

Il presente Capitolato speciale d'appalto infatti è stato redatto sulla base di un accordo con i tutti i Comuni aderenti all'Unione dei Comuni della Valle del Cedrino in collaborazione con l'Agenzia LAORE Sardegna con la

Firma per accettazione

_____2

finalità di far nascere, nella gestione della Refezione scolastica, la consapevolezza che sia necessario introdurre l'uso dei prodotti di qualità del territorio per rispondere ad esigenze di sostenibilità economica, sociale e ambientale.

La Stazione Appaltante - al fine dell'interpretazione del presente capitolato e dell'applicazione del conseguente contratto - si riferisce al "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2000", della Comunità Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati:

- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi (assicurando che per la loro produzione vengano usati soltanto materiali idonei);
- la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
- l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;
- la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), la Stazione Appaltante non intende utilizzarli nei servizi di Refezione scolastica e richiede da parte della ditta aggiudicataria il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati 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.

Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal D.lgvo 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF.

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari. E' comunque obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire almeno il 70% della quantità di derrate alimentari biologiche, di qualità (DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta) così ripartite:

- 20% Biologico
- 50% prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali e a filiera corta

La ditta risultata aggiudicataria deve inviare agli uffici preposti della Stazione Appaltante l'elenco delle derrate alimentari, proposte comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

La aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte vedi LR. n. 1/2010.

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate da utilizzare per la preparazione dei pasti sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto e etichettatura conforme a quanto previsto dal D. Lgs. n. 109/1992 e dal D. Lgs. n. 111/1992, dalle altre norme in materia e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- corrispondenza delle derrate a quanto previsto nella tabella dietetica approvata;
- termine minimo di conservazione e data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato;

Firma per accettazione

_____3

- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) specifici dell'alimento;
- modalità di conservazione e/o deposito idonee alle derrate immagazzinate.

Controlli qualitativi e quantitativi delle derrate alimentari nelle varie fasi di approvvigionamento, trasporto, conservazione, preparazione, lavorazione e consumo potranno essere attuati al fine di garantire la somministrazione di un pasto rispondente a tutti requisiti igienico sanitari e dietetici.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate da utilizzare per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi alla tabella dietetica predisposta dalla competente ASL.

Linee guida del servizio di pulizia dei locali scolastici:

Gli Acquisti Pubblici Ecologici rappresentano una modalità di acquisto, da parte delle pubbliche amministrazioni locali e nazionali, basata su criteri ambientali oltre che sulla qualità e sul prezzo di prodotti e servizi. Per le loro implicazioni ambientali gli Acquisti Pubblici Ecologici rientrano tra gli strumenti di sviluppo sostenibile proposti in particolare dall'Unione Europea per far fronte alla gravità dei problemi ambientali e allo spreco di risorse naturali non rinnovabili correlati a stili di vita consumistici. In questo contesto assumono il significato non solo di "comprare meglio" e "a basso impatto ambientale", ma anche "comprare dove è necessario", agendo su azioni di razionalizzazione gestionale dei servizi nel soddisfare bisogni diversificati, riducendo la circolazione di prodotti non necessari e favorendo invece acquisti e investimenti in tecnologie "intelligenti" e innovative (approccio di dematerializzazione).

In linea di principio l'introduzione di criteri di sostenibilità nelle procedure di acquisto tese all'approvvigionamento di beni e servizi per una pubblica amministrazione è di carattere volontario, secondo un orientamento generale fornito dalla Comunità Europea e questa stazione appaltante ha adottato volontariamente questo sistema di appalti verdi anche in coerenza con il Piano d'azione Energie Sostenibili (PAES) adottato dall'Amministrazione Comunale.

A livello legislativo italiano si segnalano alcune norme nazionali che impongono l'acquisto da parte della P.A. di determinati prodotti "ecologici":

- **Finanziaria 2007** "Sostenibilità ambientale consumi della PA" (commi 1126-1128): prevede l'attuazione di un Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione, sulla base di criteri quali la riduzione dell'uso delle risorse naturali, la sostituzione delle fonti energetiche non rinnovabili con fonti rinnovabili, la riduzione della produzione di rifiuti e delle emissioni inquinanti, la riduzione dei rischi ambientali nell'uso dei materiali. Viene assicurato il monitoraggio sull'attuazione del Piano, vengono indicate le principali categorie merceologiche per le quali dovranno essere perseguiti gli obiettivi di sostenibilità ambientale.

- **Testo unico ambientale** (DLgs 3 aprile 2006, n. 152) art. 180 – prevenzione della produzione di rifiuti: "Al fine di promuovere in via prioritaria la prevenzione e la riduzione della produzione e della nocività dei rifiuti, le iniziative di cui all'articolo 179 riguardano in particolare: a) la promozione di strumenti economici, eco-bilanci, sistemi di certificazione ambientale, analisi del ciclo di vita dei prodotti, azioni di informazione e di sensibilizzazione dei consumatori, l'uso di sistemi di qualità, nonché lo sviluppo del sistema di marchio ecologico ai fini della corretta valutazione dell'impatto di uno specifico prodotto sull'ambiente durante l'intero ciclo di vita del prodotto medesimo; b) la previsione di clausole di gare d'appalto che valorizzino le capacità e le competenze tecniche in materia di prevenzione della produzione di rifiuti; c) la promozione di accordi e contratti di programma o protocolli d'intesa anche sperimentali finalizzati, con effetti migliorativi, alla prevenzione ed alla riduzione della quantità e della pericolosità dei rifiuti; d) l'attuazione del decreto legislativo 18 febbraio 2005, n. 59, e degli altri decreti di recepimento della direttiva 96/61/Ce in materia di prevenzione e riduzione integrate dell'inquinamento".

- **DM 203/2003**: Norme affinché gli uffici pubblici e le società a prevalente capitale pubblico coprano il fabbisogno annuale di manufatti e beni con una quota di prodotti ottenuti da materiale riciclato nella misura non inferiore al 30% del fabbisogno stesso.

Firma per accettazione

CONTESTO ORGANIZZATIVO

Il servizio di refezione scolastica e di pulizia dei locali della Scuola comunale Paritaria Nannaò è finalizzato a concorrere alla effettiva attuazione del Diritto allo Studio, oltre che ad assicurare lo svolgimento dell'attività scolastica anche in orario pomeridiano.

Nell'ambito del servizio sono inoltre perseguiti obiettivi di:

- educazione alimentare al fine di diffondere corretti criteri nutrizionali e di prevenzione.
- educazione sostenibilità ambientale

il Servizio consiste in particolare nell'acquisto delle derrate, della fornitura, preparazione presso il centro cottura attrezzato per la preparazione di pasti presente nella scuola Nannaò, distribuzione e sporzionamento dei pasti agli alunni/e frequentanti la scuola, nonché la predisposizione, la sanificazione, la successiva pulizia dei locali scolastici:

- cucina, refettorio e in cui saranno consumati i pasti e la gestione dei rifiuti.
- cura, igiene, riordino e pulizia degli ambienti, delle attrezzature e dei giochi (a titolo esemplificativo e non esaustivo) utilizzati dai bambini/e per la didattica, per esigenze ludiche e per i servizi igienici.

L'organizzazione definisce le modalità, le condizioni ed i termini per l'espletamento di detto servizio integrato da effettuarsi presso la scuola comunale paritaria Nannaò di Loculi.

L'appalto avrà durata pari all'anno scolastico 2017/2018 (dal mese di settembre 2017 fino a Giugno 2018), sarà modulato secondo il calendario scolastico approvato dall'Assessorato regionale alla Pubblica istruzione della Regione Autonoma della Sardegna.

L'organizzazione si articola come segue:

- 1) PULIZIA DEI LOCALI DELLA SCUOLA COMUNALE NANNAO' E SUPPORTO ALL'EDUCATIVO** pulizia dei reparti e annessi (spazi destinati alla Refezione scolastica, alla didattica, al gioco ed alla routine, compresi gli spazi esterni) e implementazione di un importante supporto all'educativo.
- 2) FORNITURA delle DERRATE**, fornitura a gestione diretta con personale della ditta aggiudicataria, che prevede: acquisto, fornitura e consegna delle derrate biologiche e/o convenzionali occorrenti per la preparazione dei pasti presso la cucina della Scuola comunale Nannaò. Si considera a cura della ditta aggiudicataria l'obbligo di fornire il gas necessario per il funzionamento della cucina;
- 3) GESTIONE DELLA CUCINA DELLA SCUOLA COMUNALE NANNAO'**, gestione degli spazi, delle attrezzature disponibili fornite dalla Stazione Appaltante nonché la fornitura di ogni altra strumentazione non a disposizione ma ritenuta necessaria al corretto funzionamento del servizio.
- 4) SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA** deve essere prevista la preparazione dei pasti secondo quanto previsto nel presente capitolato.

SEZIONE II

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il RUP ai sensi dell'art. 31 del Codice Appalti è l'istruttore Amministrativo Dott.ssa Vedele Lidia.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

Art. 1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione integrata del servizio ausiliario e di refezione scolastica della Scuola Comunale Paritaria per l'Infanzia Nannaò, situata nel Comune di Loculi, per l'A.S. 2017/2018.

Il servizio oggetto della gara comprende la gestione dei servizi ausiliari, del servizio refezione scolastica, l'assunzione e la gestione del personale, l'acquisto di tutti i materiali necessari all'attività.

In via indicativa ed esemplificativa si riportano nei successivi articoli le finalità e le caratteristiche dei servizi, gli orari ed i tempi di funzionamento, predisposti sulla base di quanto disposto nel Regolamento di Funzionamento della Scuola Comunale Nannaò approvato con Deliberazione del C.C. n. 17 del 15/09/2008 e ss.mm.ii.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di poter apportare, per cause di forza maggiore e/o necessità

Firma per accettazione

_____5

determinate dal numero degli iscritti o da esigenze diverse dell'utenza, modifiche all'organizzazione dei servizi (numero sezioni, orari, periodi, ecc.) previo accordo e comunicazione con la ditta aggiudicataria. Più in generale, la ditta aggiudicataria si obbliga al rispetto degli standard qualitativi inerenti l'offerta organizzativa comunque erogati dalla struttura pubblica.

Art. 1.1 Organizzazione e orari del servizio della Scuola Nannao'

La aggiudicataria si impegna a garantire l'apertura della scuola dalle ore 8:00 alle 16:30 dal lunedì al venerdì e dalle ore 8.00 alle ore 13,00 il sabato. Il personale ausiliario operante dovrà essere numericamente adeguato ai diversi compiti da svolgere tenendo conto anche della superficie della struttura. Dovrà inoltre collaborare con il personale educativo e con quello del servizio refezione scolastica.

Le iscrizioni alla scuola per l'A.S. 2017/2018 attualmente sono complessivamente n. 33 di cui:

- n.13 bambini/e di età compresa tra i 18/36 mesi: Sezione Primavera - Sperimentale
- n. 20 bambini/e nella Scuola dell'infanzia

Fermo restando quanto previsto nel paragrafo precedente, l'Amministrazione Comunale si riserva altresì le seguenti facoltà e l'appaltatore ha l'obbligo di accettare alle stesse condizioni senza pretesa di alcun sovrapprezzo o risarcimento forfettario:

- ai sensi dell'articolo 11 del R. D. n° 2440/1923, di estendere o diminuire il servizio oggetto del presente appalto nella misura del cosiddetto quinto d'obbligo del valore dello stesso alle medesime condizioni;
- di procedere altresì all'esecuzione di servizi complementari, non compresi nel progetto iniziale né nel contratto iniziale, che, a seguito di una circostanza imprevista, sono divenuti necessari all'esecuzione del servizio oggetto del progetto o del contratto iniziale, fermo restando che:

a.1) tali servizi complementari non possono essere separati, sotto il profilo tecnico o economico, dal contratto iniziale, senza recare gravi inconvenienti alla stazione appaltante, ovvero pur essendo separabili dall'esecuzione del contratto iniziale, sono strettamente necessari al suo perfezionamento;

a.2) il valore complessivo stimato dei contratti aggiudicati per servizi complementari non superi il cinquanta per cento dell'importo del contratto iniziale.

Il Comune potrà altresì richiedere variazioni qualitative e/o quantitative del contratto di servizio in atto dovute, nell'ambito delle normative regionali vigenti, a processi interni di riorganizzazione dei servizi senza che l'aggiudicataria possa sollevare alcuna obiezione.

Conseguentemente, in tali casi il Comune si riserva altresì la facoltà di modificare le prestazioni dei singoli progetti attivati col presente appalto, senza che l'impresa possa sollevare alcuna obiezione.

Al personale impiegato si richiede la partecipazione alle attività collegate alla gestione sociale (organizzazione e partecipazione a attività/feste varie, almeno tre incontri nel corso dell'anno scolastico).

In caso di presenza di bambini in situazione di handicap, si richiede al personale di curare particolarmente l'accoglienza del bambino/a, la relazione con la famiglia.

Tutte le prestazioni oggetto del presente appalto sono da considerarsi di pubblico interesse e come tali non potranno essere sospese o interrotte. In caso di sospensione o abbandono, anche parziale del servizio, eccettuati i casi motivati da forza maggiore, da dimostrare a cura della affidataria, il Comune provvederà a far eseguire ad altri le prestazioni dovute, con costo a totale carico della inadempiente, fatta salva ogni ulteriore pretesa risarcitoria e l'applicazione delle previste penalità.

La ditta aggiudicataria deve svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra la Stazione Appaltante ed il personale della aggiudicataria.

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato e delle norme vigenti in materia.

Art. 1.2 DURATA DEL CONTRATTO

Il calendario di apertura annuale dovrà coincidere con quello adottato dalla Stazione Appaltante per la scuola dell'infanzia che coincide con il calendario scolastico 2017/2018 della Regione Sardegna come da Deliberazione della Giunta Regionale n. 27/10 del 06/06/2017.

Il servizio, inizia il giorno 14 settembre 2017. La durata del servizio è fino al **30 giugno 2018** decorrente dalla data di affidamento dello stesso.

Firma per accettazione

Art. 1.3 IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo complessivo dell'appalto è pari a Euro 55.009,96 (cinquantacinquemilanove virgola novantasei euro) di cui Euro 54.802,96 (cinquantaquattromilaottocentodue virgola novantasei euro) per la gestione dei servizi (ausiliario e refezione) ed Euro 207,00 (duecentosette/00 euro) per oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza, non soggetti a ribasso, al netto dell'IVA di legge (22%).

L'importo dei servizi a base di gara è pari a:

- Euro 30.547,96 (trentamilacinquecentoquarantasette virgola novantasei euro) per il servizio ausiliario per la Scuola Comunale paritaria Nannaò da espletarsi dal 14 di settembre 2017 al 30 giugno 2018.

- Euro 24.255,00 (ventiquattromiladuecentocinquantacinque euro) per l'annesso servizio mensa [detto importo è dato da: (33 pasti a giorno*5 giorni la settimana*35 settimane)*4,20 Euro (prezzo buono pasto posto a base di gara)] da espletarsi dal 01 ottobre 2017 al 30 giugno 2018.

Il totale presunto dei pasti durante l'intera vigenza del contratto, senza tener conto del tasso fisiologico di assenze, non è vincolante per la Stazione Appaltante, essendo subordinato ad eventualità e circostanze che allo stato attuale non sono prevedibili. I dati forniti sono indicativi e possono subire modificazioni in aumento o in diminuzione, a seguito di nuove iscrizioni o abbandoni durante l'anno scolastico, ed in ogni caso per effetto del reale utilizzo del servizio da parte dell'utenza, la Stazione Appaltante si riserva, quindi, la facoltà di variare il numero dei pasti senza che la aggiudicatrice possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

La Stazione Appaltante si obbliga, pertanto, a corrispondere alla aggiudicataria solo il numero dei pasti effettivamente erogati e documentati.

L'erogazione di pasti sarà subordinata al calendario scolastico, dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi e quelli di vacanza scolastica.

La Stazione Appaltante si riserva comunque la facoltà di apportare, nel corso dell'esecuzione del servizio, variazioni sia nel quantitativo, sia nei prodotti dei generi alimentari, qualora venissero richiesti dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda Regionale A.S.L. 3.

Nel caso di variazioni di cui al comma precedente, si mantengono i medesimi prezzi così come risultanti dall'aggiudicazione del presente appalto.

Resta inteso che è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di fornire il pasto anche al personale giornalmente impiegato nel servizio se il personale della scuola (docente curricolare, di sostegno o personale ausiliario) è impegnato in servizio di sorveglianza e assistenza durante la refezione scolastica e che pertanto ha diritto alla gratuità del pasto.

Art. 1.4 PERIODO DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto per i periodi di seguito elencati:

1) dal 14 settembre 2017 al 30 giugno 2018 per il servizio ausiliario, dal 1° ottobre 2017 al 30 giugno 2017 per il servizio mensa, fatta eccezione per i giorni coincidenti con le vacanze natalizie, pasquali o di chiusura della scuola.

2) Il servizio ausiliario dovrà essere sempre effettuato durante tutto l'anno scolastico, tutti i giorni garantendo l'apertura e la chiusura dei locali oltreché la pulizia degli stessi quando vengono concluse le lezioni e vengono abbandonati i locali dagli utenti della scuola.

3) All'inizio e alla fine dell'anno scolastico dovrà essere effettuata una pulizia generale.

4) Il servizio di pulizia delle vetrate degli edifici oggetto dell'appalto dovrà essere effettuato ogni qualvolta se ne verifichi la necessità.

Art. 1.5 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Procedura negoziata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 3 D.lgs. 50/2016 che tiene conto degli elementi e parametri di valutazione esplicitati nel bando di gara.

Art. 2 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Firma per accettazione

_____7

Il presente Capitolato ha per oggetto la gestione integrata delle seguenti attività:

-accoglienza ed ausiliario, pulizie e somministrazione pasti nella scuola dell'infanzia comunale paritaria Nannaò costituita da:

- una sezione infanzia composta da circa 20 alunni/alunne da 3 anni a 6 anni
- da una sezione primavera/sperimentale composta da 13 alunni/alunne da 18 mesi a 36 mesi;
- almeno n. 4 personale docente delle sezioni infanzia e primavera/sperimentale e saltuariamente un coordinatore
- dal personale impiegato nel servizio integrato refezione scolastica/ausiliario

-fornitura della dotazione necessaria non eventualmente fornita dalla Stazione Appaltante

-servizio di disinfestazione presso la sede scolastica

-servizio di pulizie aeree e sopra cappa presso il Centro Cucina

-servizio di raccolta e conferimento rifiuti secondo quanto previsto dal Servizio Comunale di Igiene Urbana

Obiettivo fondamentale del presente appalto è quello di pervenire alla elevazione e standardizzazione dei livelli prestazionali dei servizi.

L'Appaltatore dovrà presentare in fase di offerta un progetto dettagliato di programmazione, organizzazione e svolgimento delle attività oggetto del presente appalto.

La ditta che risulterà affidataria del servizio sarà obbligata ad eseguire, avvalendosi della propria organizzazione di impresa ed utilizzando prodotti e impiegando attrezzature e macchinari che risultino nella propria disponibilità, nelle tipologie e frequenze specificate, alle condizioni generali e particolari previste nel presente capitolato e in orari tali da non disturbare lo svolgimento delle attività didattiche all'interno dell'edificio medesimo.

La Ditta, in ogni caso, dovrà attestare di essere a perfetta conoscenza della ubicazione e della natura dei locali e delle aree ove le pulizie dovranno essere effettuate, nonché di essere edotta di ogni altra circostanza inerente i locali, le aree e gli oggetti da pulire.

Conseguentemente, nessuna obiezione potrà essere sollevata per qualsiasi difficoltà che dovesse insorgere nel corso dell'esecuzione del servizio in relazione ad una pretesa ed eventuale imperfetta acquisizione di ogni elemento relativo alla ubicazione nonché alla natura, alla superficie ed alle caratteristiche dei locali, delle aree e degli oggetti da pulire.

Il servizio di pulizia dovrà essere effettuato nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene, sanità e sicurezza per il personale impiegato dall'Impresa.

In considerazione della particolarità del settore in cui si inserisce il presente appalto, dovranno essere rispettati alcuni principi fondamentali di erogazione del servizio che di seguito si elencano:

- principio della continuità: l'erogazione dei servizi deve essere continua, regolare e senza interruzioni. In caso di funzionamento irregolare o di interruzione del servizio per cause di forza maggiore l'Appaltatore deve adottare misure volte ad arrecare agli utenti il minor disagio possibile.

- principio di efficacia e di efficienza: l'Appaltatore deve adottare le misure idonee al raggiungimento di tali obiettivi.

- principio di eguaglianza: nessuna distinzione nell'erogazione del servizio può essere compiuta per motivi riguardanti sesso, razza, lingua, religione ed opinioni politiche.

- principio d'imparzialità: l'Appaltatore ha l'obbligo di ispirare i propri comportamenti, nei confronti degli utenti, a criteri di obiettività, giustizia ed imparzialità.

- principio del rispetto di un codice etico dei lavoratori impegnati nella effettuazione dei servizi oggetto del presente appalto: la particolarità del settore in cui sono collocati i servizi oggetto del presente appalto e la presenza nelle strutture di minori anche in situazione di svantaggio ovvero diversamente abili, rende necessario prevedere che l'aggiudicataria dell'appalto adotti un proprio Codice etico comprendente le linee di condotta alle quali si dovranno attenere i dipendenti e tutti coloro che si trovano ad operare nell'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto. Nello specifico, tutte le azioni, operazioni, ed in generale tutti i comportamenti tenuti nell'ambito dell'espletamento delle attività oggetto del presente appalto dovranno essere ispirati ai generali principi di trasparenza, buona fede, correttezza, onestà ed

Firma per accettazione

_____ 8

imparzialità e svolti con la massima diligenza, collaborazione, equità, lealtà, onestà, rigore morale e professionale.

Art. 3 - MODALITA' DI ESECUZIONE

Servizio di pulizia:

Il servizio di pulizia dovrà essere eseguito con la massima accuratezza ed in modo da ottenere il miglior risultato e a tale scopo vengono evidenziati, con carattere meramente indicativo, le seguenti prestazioni:

a) Prestazioni giornaliere (lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì e sabato):

- apertura dei locali e chiusura di tutte le strutture e gli ambienti sede di servizio;
- aerazione di tutti i locali, con particolare attenzione alla successiva chiusura delle finestre;
- svuotamento dei cestini in tutti i locali, osservando scrupolosamente le disposizioni relative alla differenziazione dei rifiuti;
- spazzamento di tutti i pavimenti e successivo passaggio di strofinaccio umido utilizzando prodotti detergenti a norma CE.
- spolveratura e pulitura con panno umido delle cattedre, delle scrivanie, dei banchi, delle sedie e delle lavagne;
- pulizia aule, servizi igienici, corridoi antistanti le aule e spazi comuni (e ogni altro spazio utilizzato dalla Scuola);
- pulizia delle toilette, da effettuarsi dopo l'intervallo antimeridiano e alla fine dell'orario scolastico;
- eventuale spolveratura e pulitura di pareti e vetri (nel caso presentassero imbrattature varie);
- scrollatura e sbattitura degli zerbini e dei tappeti;
- lavaggio vetri e delle porte di entrata alla scuola;
- pulizia accurata del locale cucina, comprensiva del controllo frigorifero e della lavastoviglie, svuotamento delle pattumiere contenenti residui alimentari;

b) Prestazioni settimanali:

- accurato lavaggio di tutti i pavimenti;
- spolveratura delle porte ed eventuale lavaggio di vetri e vetrate interne;
- pulizia della stanza adibita alla segreteria con spolvero armadi e scaffali;
- ripasso con panno umido ante e fianchi del mobilio;
- pulizia accurata del locale cucina e degli elettrodomestici (disinfettante per lavastoviglie, frigorifero);
- pulizia accurata del salone refezione;
- accurata pulizia degli spazi esterni alla scuola (ingresso, cortili antistanti);
- accurato lavaggi odi tutti i giochi e attrezzi che vengono utilizzati dagli utenti della scuola;

c) Prestazioni mensili:

- completa spolveratura delle pareti;
- spolveratura e lavaggio di porte, infissi esterni ed interni;
- spolveratura degli apparecchi di illuminazione installati e caloriferi;
- pulizia locali archivio (segreteria), dispensa;
- verifica ed eventuale lavaggio dei davanzali e dei contro davanzali, delle vetrate e dei vetri sia esternamente che internamente.

d) Prima dell'inizio dell'anno scolastico:

- accurata pulizia dei pavimenti ad uso scolastico ed extrascolastico, previo utilizzo di appositi prodotti a norma CE, con spostamento di tutti gli arredi;
- lavaggi pareti (parte rivestita di tappezzeria di gomma), porte e finestre;
- lavaggio degli infissi esterni ed interni, vetri e vetrate;
- pulizia caloriferi;
- pulizia con appositi disinfettanti di giochi ludici, banchi, cattedre, sedie, maniglie e porte, ecc.
- posizionamento materassi/protezione alle colonne del salone per attività motorie;
- lavaggio dei davanzali e dei controdavanzali, delle vetrate e dei vetri sia esternamente che internamente utilizzando prodotti appositi a norma CE;

Firma per accettazione

- pulizia interna ed esterna delle vetrate grandi dei corridoi;
- verifica ed inventario stoviglie esistenti.

La Ditta affidataria del servizio sarà libera di scegliere i mezzi e gli strumenti in numero ed organizzazione necessari per eseguire quanto previsto nel capitolato.

L'Amministrazione si riserva, comunque, il diritto di verificare i risultati e l'idoneità dei mezzi e degli strumenti impiegati. La Ditta affidataria sarà tenuta, a sua unica cura e spesa, ad eseguire di nuovo quelle operazioni che, a seguito di verifica da parte dell'Amministrazione, non risultassero eseguite correttamente, nonché a sostituire mezzi e strumenti che, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, non fossero ritenuti idonei per il perseguimento degli scopi fissati.

In caso di condizioni particolari, quali il maltempo, occorre, a prescindere dalla frequenza prevista per i vari servizi, mantenere in buone condizioni di pulizia tutti i locali.

Servizio refezione scolastica:

La aggiudicataria dovrà garantire, inoltre, il servizio refezione scolastica (e le relative spese di gestione, comprensive delle spese per l'acquisto dei generi alimentari, prodotti igienici, materiale di facile consumo, gas, rinnovo stoviglie e attrezzature della cucina usurati) perseguendo le seguenti finalità:

- elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie cronico degenerative (diabete, obesità ecc.);
- privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, la "filiera corta" e la riduzione degli sprechi;
- garantire il rispetto della raccolta differenziata.

Il servizio di refezione si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi per la appaltatrice che deve provvedere all'acquisto:

- delle derrate alimentari;
- di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti: i detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia e rispondenti ai criteri minimi ambientali (CAM);
- dei macchinari e delle attrezzature che si rendessero necessari nello svolgimento del servizio e non sono disponibili nella dotazione iniziale;
- del gas necessario alla cottura dei cibi;
- dell'acqua da somministrare durante i pasti, in bottiglia sigillata, batteriologicamente pura, controllata e adatta per bambini. Qualora venisse utilizzata l'acqua di rete, deve essere obbligatoriamente prevista l'installazione di un impianto di trattamento domestico dell'acqua. Tale impianto deve possedere i requisiti indicati dal DM 443/90. In particolare la categoria dei filtri compositi deve essere munita di apposita approvazione da parte del Ministero della Salute. L'installazione dell'impianto e la sua manutenzione devono rispondere alla normativa vigente al momento dell'utilizzo e sono completamente a carico della Appaltante. Non sono ammessi impianti di trattamento dell'acqua a osmosi inversa ma esclusivamente gli impianti permanentemente connessi con la rete idrica. In ogni caso se la soluzione precedentemente indicata non è perseguibile, per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura della Appaltatrice fornire acqua in confezione.

La appaltatrice deve inoltre:

- provvedere alla preparazione dei pasti inclusa la merenda di metà mattina e/o primo pomeriggio (frutta di stagione, pane, yoghurt e derivati del latte, miele);
- provvedere alla fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;
- provvedere alla preparazione dei tavoli della sala mensa e somministrazione dei pasti a tavola;

Firma per accettazione

- provvedere allo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- provvedere alla somministrazione dei pasti con personale idoneo;
- provvedere alla fornitura alla refezione scolastica di condimenti vari e contenitori adeguati da lasciare in deposito;
- provvedere alla fornitura dei necessari tovaglioli, tovaglie per tavoli etc;

Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'utilizzo dei piatti in ceramica, plastica rigida, bicchieri in plastica rigida, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica.

Una soluzione alternativa, in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie, in dotazione presso la cucina della scuola, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile, con spese a carico della appaltatrice, che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso le sedi di refezione, in modo da non arrecare interruzione al servizio.

La appaltatrice deve inoltre provvedere:

- alla pulizia, il riordino e la sanificazione dei tavoli dopo i pasti;
- alla preparazione dei pasti, secondo la tabella dietetica predisposta e regolarmente vistata dal Responsabile di Medicina Pubblica dell'A.S.L. (la carne, la frutta e la verdura dovranno essere fresche, non conservate o surgelate);
- al ritiro dei buoni pasto;
- al ritiro, la differenziazione ed il conferimento dei rifiuti al sistema comunale di gestione dei Rifiuti Solidi Urbani;

inoltre

La Appaltatrice si impegna a preparare e fornire, su richiesta della Stazione Appaltante e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative, il cui costo unitario è quello di aggiudicazione.

A. Menù

La aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà depositare presso gli uffici comunali, appositi menù tipo, articolati su quattro settimane e diversificati in tre soluzioni diverse, attinenti al periodo stagionale di riferimento, elaborati tenendo conto delle tabelle dietetiche di riferimento (tipo, quantità, qualità, grammature, ecc.) predisposte dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) dell'Azienda U.S.L. n. 3 di Nuoro e delle linee guida (allegate alla documentazione di gara) approvate con la Determinazione n. 1567 del 05/12/2016 del Direttore del Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare elaborate con l'obiettivo di dare uno strumento per l'organizzazione di una ristorazione scolastica sicura sia dal punto di vista alimentare che nutrizionale, prestando particolare attenzione ai soggetti con allergie e/o intolleranze alimentari (celiaci, ecc..) e promuovendo l'utilizzo del sale iodato per la prevenzione delle tireopatie (disponibili al seguente link: <https://www.regione.sardegna.it/j/v/60?s=1&v=9&c=390&c1=1250&id=56420&b=>).

I menù tipo proposti dalla aggiudicataria verranno sottoposti, a cura della Stazione Appaltante, al competente Servizio A.S.L. per l'approvazione.

La aggiudicataria dovrà provvedere alle modifiche e/o integrazioni del menù tipo, richieste dal Servizio Sanitario, nei termini fissati dalla Stazione Appaltante. Ove la aggiudicataria non provveda in merito, verrà disposta la revoca dell'aggiudicazione con conseguente incameramento della cauzione definitiva.

Si precisa che i suddetti menù potranno subire ulteriori variazioni in conseguenza di osservazioni della Stazione Appaltante, dell'Azienda USL, di proposte provenienti dagli organismi scolastici o di proposte migliorative della stessa. Tali variazioni dovranno essere autorizzate dalla stazione Appaltante, previo parere favorevole dei competenti uffici dell'Azienda USL.

Nessuna variazione può essere apportata dalla aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta della stazione Appaltante. È vietato il riciclo di avanzi.

Firma per accettazione

Nei locali della scuola Nannaò dovrà essere affisso, a cura della aggiudicataria, in luoghi frequentati dai genitori dei bambini utenti della scuola, il menù settimanale e/o giornaliero in vigore.

Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento.

La aggiudicataria è, altresì, tenuta a fornire alla Stazione Appaltante, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento, ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

B. Struttura del pasto

Ogni pasto dovrà essere costituito da:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- il pane;
- la frutta;
- acqua minerale naturale, non gasata.

È richiesto l'utilizzo di frutta e verdura fresca di stagione.

C. Diete Speciali

La aggiudicataria si impegna a preparare diete speciali richieste per motivi etnico religiosi e per gli utenti affetti da particolari patologie, allergie e/o intolleranze alimentari, debitamente documentati, mediante presentazione di certificato medico. In quest'ultimo caso la composizione del pasto dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni riportate sul certificato.

Non potranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o da non utilizzare per la preparazione del pasto richiesto.

Il prezzo del buono pasto destinato alle diete speciali sarà lo stesso offerto in sede di gara per i pasti comuni. Nella somministrazione dei suddetti pasti la aggiudicataria deve rispettare le vigenti norme in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

D. Diete di transizione "diete in bianco"

La aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco" qualora venga fatta richiesta entro le ore 09:00 dello stesso giorno. Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, pane e frutta.

E. Autocontrollo

La ditta aggiudicatrice è tenuta ad effettuare il servizio di autocontrollo concernente l'igiene dei prodotti alimentari, in ottemperanza a quanto disposto dal D.Lgs. n.155 e 156 del 26.05.1997. Deve, quindi, individuare ogni fase della produzione e somministrazione dei pasti che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto la aggiudicataria deve adottare le misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando e individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema. In particolare, dovranno essere documentate le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo aziendale. L'autocontrollo deve essere scrupolosamente eseguito anche nei locali mensa, locali ad essi annessi e servizi igienici.

Firma per accettazione

_____12

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione delle Autorità Sanitarie incaricate dell'effettuazione dei controlli ufficiali e della Stazione Appaltante, presso il centro di cottura.

I rifiuti dovranno essere raccolti e conferiti sulla base delle indicazioni fornite dagli uffici preposti.

La raccolta ed il conferimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia dalle contaminazioni e il rispetto delle norme igieniche.

La aggiudicataria è tenuta a conferire agli organi preposti alla raccolta tutti gli oli e grassi animali e vegetali residui di cottura. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari, lavandini, canaline, ecc. La aggiudicataria deve rispettare le prescrizioni in materia di raccolta differenziata previste nel Regolamento di gestione dei rifiuti urbani dei Comuni di Loculi, Irgoli, Galtelli, Onifai.

F. Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale

La Stazione Appaltante, in aderenza alla Legge 155/2003, previa autorizzazione e convalida circa le modalità, da parte della Azienda A.S.L., in accordo con l'impresa aggiudicatrice, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche, di generi alimentari eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, nonchè per quanto riguarda i residui non consumati verranno distribuiti ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono. Il ritiro dei residui è previsto entro le ore 15:00.

Servizio supporto alla didattica:

L'impresa dovrà svolgere le attività di supporto richieste, necessarie al funzionamento dei servizi educativi, per il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- garantire che servizi prestati siano rispondenti ai criteri di massima efficienza ed efficacia;
 - assicurare all'organizzazione dei servizi un adeguato grado di flessibilità, al fine di soddisfare in modo ottimale sia esigenze particolari e contingenti (inserimento dei bambini, iniziative ed emergenze), sia nuove esigenze dell'utenza che richiedano una mutata organizzazione;
 - assicurare il massimo grado di igiene dei locali e delle suppellettili, nonché la salvaguardia di condizioni di sicurezza dei bambini e del personale, per quanto di competenza in relazione alle prestazioni richieste.
- Pertanto dovrà anche svolgere le seguenti attività ordinarie:
- ausilio al personale educativo durante i momenti di routine alla sezione primavera/sperimentale o alla sezione infanzia:

1. preparazione e distribuzione della merenda mattutina e pomeridiana;
2. ausilio durante il momento del pasto: la refezione scolastica che comprende l'ordinativo dei pasti, l'apparecchiatura e la sparecchiatura, il porzionamento e la distribuzione dei pasti ai bambini, l'aiuto e il sostegno ai bambini durante il consumo dei pasti, stimolando in ogni caso l'autonomia degli stessi;
3. sostegno agli insegnanti/educatori per tutte le azioni di cura dei bambini, supporto nell'igiene personale, nell'alzata dopo il riposo pomeridiano.

- vigilanza temporanea dei bambini, di norma per brevi frazioni di tempo, nei casi in cui l'educatore/insegnante sia impegnato con genitori nei momenti dell'entrata o dell'uscita o nel cambio di un bambino o durante il riposo pomeridiano e, comunque, qualora si delineino contingenti e improrogabili necessità.

Il personale dovrà altresì garantire le seguenti attività a carattere periodico o straordinario:

- a. ausilio alla fase dell'inserimento dei bambini nei primi mesi dell'anno educativo/scolastico e in ogni altra situazione di particolare bisogno;
- b. partecipazione agli incontri di programmazione/organizzazione del servizio, tra il personale della scuola con il coordinatore pedagogico dell'Istituzione, nonchè a particolari iniziative di gestione sociale e con le famiglie (es. feste o manifestazioni), programmate dall'Istituzione;

In relazione ai punti a. e b., sopradescritti, l'impresa dovrà prevedere un ulteriore monte ore annuale per ciascuna unità di personale.

Organizzazione

Firma per accettazione

_____13

L'orario quotidiano di apertura del servizio di ausiliario va dalle ore 07:45 alle ore 17.00 (da intendersi come organizzazione oraria minima), dal lunedì al venerdì, e dalle ore 07:45 alle ore 14.00 il sabato. Tra le ore 16.00 e le ore 16.30 è prevista l'uscita della maggior parte dei bambini.

Il servizio mensa si svolgerà dal lunedì al venerdì e l'ingresso dei bambini/e nella sala mensa e del pranzo è previsto indicativamente dalle ore 11:45 alle ore 13:00.

Art. 4- Mancata attivazione del servizio per cause sopravvenute

La mancata attivazione, anche parziale, del servizio per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili alla Stazione Appaltante, non dà diritto all'Appaltatore di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Art. 5: Emissione di ordine in pendenza di stipulazione del contratto

La Stazione Appaltante si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale con l'emissione di apposito ordine/comunicazione di aggiudicazione provvisoria, anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo di **cui al successivo art. 21.**

Art. 6: Personale

L'appaltatore è tenuto ad osservare tutte le disposizioni ed ad ottemperare a tutti gli obblighi stabiliti dalle leggi, norme sindacali, assicurative ed antinfortunistiche in vigore.

In particolare ai lavoratori impiegati per lo svolgimento del servizio dovranno essere applicate le condizioni normative, retributive e contributive previste dalla contrattazione collettiva, nazionale, territoriale e aziendale, vigente tra le Associazioni imprenditoriali di categoria e le Organizzazioni Sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative, anche nel caso la Ditta non risulti aderente alle Associazioni stipulanti o receda da esse. Inoltre tutti i lavoratori dovranno essere assicurati contro gli infortuni sul lavoro presso l'I.N.A.I.L. e presso l'I.N.P.S., per quanto riguarda le malattie e le assicurazioni sociali.

I lavoratori impiegati nell'appalto non potranno essere inquadrati al livello più basso previsto dal CCNL applicato, né essere assunti con contratto di apprendistato in misura superiore al 10%.

I lavoratori somministrati interinali saranno assunti come da normativa vigente nel rispetto delle percentuali previste dai CCNL di riferimento e, ove fossero sostituzioni di lavoratori assenti, con lo stesso tipo di retribuzione ed inquadramento oltre che con il medesimo CCNL applicato al lavoratore eventualmente sostituito. Qualora non si trattasse di sostituzioni di lavoratori dovranno essere applicate le condizioni normative, retributive e contributive previste dalla contrattazione collettiva, nazionale, territoriale e aziendale, vigente come già sopra descritto.

6.1. Obblighi retributivi, contributivi e fiscali nei confronti del personale

Fermo restando quanto previsto al successivo articolo del presente C.S.A., l'appaltatore si obbliga a presentare – in qualsiasi momento su richiesta della Stazione Appaltante copia del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC).

Qualora l'appaltatore risulti inadempiente con il versamento dei contributi previdenziali e assistenziali e con il pagamento delle retribuzioni correnti dovute a favore del personale addetto al servizio, compresi i soci lavoratori se trattasi di società cooperativa, il Stazione Appaltante procederà alla sospensione del pagamento del corrispettivo ed assegnerà all'appaltatore il termine massimo di 20 (venti) gg., entro il quale deve procedere alla regolarizzazione della posizione.

Trascorso tale termine, il perdurare nell'inosservanza degli obblighi retributivi e contributivi concernenti il personale determina l'immediata risoluzione del contratto ai sensi e per gli effetti del successivo articolo del presente C.S.A.

Il pagamento del corrispettivo sarà nuovamente effettuato ad avvenuta regolarizzazione comprovata da idonea documentazione. L'appaltatore non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento di danni o riconoscimento di interessi per detta sospensione dei corrispettivi.

La Stazione Appaltante destinerà gli importi non liquidati al soddisfacimento dei crediti vantati a norma di legge, di contratto e di accordi collettivi, dal personale, dagli Istituti Previdenziali.

Firma per accettazione

_____14

Per le inadempienze di cui sopra la Stazione Appaltante si riserva inoltre di escutere la cauzione definitiva costituita dall'appaltatore ai sensi del successivo art. 21 del presente C.S.A.

6.2. Personale Responsabile di Servizio

L'Appaltatore si obbliga a rispettare quanto previsto nella propria offerta tecnica presentata in sede di gara in relazione alla struttura organizzativa dedicata all'appalto e all'organizzazione del lavoro. Nella redazione dell'offerta tecnica l'Appaltatore dovrà tenere conto di quanto previsto nel presente articolo.

È fatto obbligo all'appaltatore di prevedere la figura del Responsabile – c.d. "Facility Manager", munito di telefono cellulare, raggiungibile 24 ore su 24 dal Responsabile del Servizio della Stazione Appaltante.

Il Facility Manager svolgerà il ruolo di responsabile unico del servizio sovrintendendo al coordinamento, alla direzione operativa e al controllo dell'esecuzione del servizio in modalità integrata, assicurandone la regolare esecuzione, coordinandosi con le altre funzioni aziendali interessate.

In caso di assenza e/o impedimento del Facility Manager (ad es.: ferie, malattie, ecc.) la funzione dovrà essere immediatamente attribuita ad un sostituto in possesso di pari professionalità e requisiti.

Tale figura potrà coincidere con quella di un coordinatore con il compito di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale i compiti stabiliti, di intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere in merito alla regolare esecuzione delle prestazioni appaltate ed all'accertamento di eventuali danni. Pertanto, tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con il coordinatore/Responsabile, dovranno intendersi fatte direttamente all'Appaltatore stesso.

Prima dell'inizio del servizio dovranno, inoltre, essere comunicati all'Ufficio Cultura/Istruzione della Stazione Appaltante i nominativi di:

- Legale rappresentante
- Responsabile Operativo
- Responsabile Qualità
- Responsabile Sicurezza
- Responsabile del Personale

Le qualifiche di cui sopra possono essere attribuite anche alla stessa persona.

In caso di aggiudicazione a favore di un A.T.I., fatti salvi i rapporti operativi, come su disciplinati, i rapporti formali, quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- stipula contrattuale;
- pagamenti;
- eventuali richieste di variazioni contrattuali;

dovranno essere mantenuti a cura esclusivamente dell'Impresa mandataria (Capogruppo), tramite il Legale Rappresentante.

Ai sensi dell'art. 48 del D.lgs 50/2016 i singoli operatori che costituiscono l'A.T.I. sono tenuti o svolgere il servizio nelle percentuali dichiarate in sede di gara presentata.

6.3. Formazione

L'Appaltatore si obbliga a rispettare quanto previsto nella propria offerta tecnica presentata in sede di gara in relazione alla formazione del personale.

Il personale addetto, anche per eventuali sostituzioni, alle attività di:

- somministrazione pasti
- supporto alla somministrazione pasti
- accoglienza ed ausiliario

dovrà obbligatoriamente, avere una perfetta conoscenza della lingua italiana parlata e scritta.

Il personale svolgente il servizio dovrà essere formato e addestrato, a cura dell'Impresa appaltatrice, in relazione agli obblighi formativi derivanti dalla normativa vigente ed in relazione alle mansioni attribuite, garantendo uno standard qualitativo e quantitativo di attività conforme a quanto richiesto e a quanto previsto dalla normativa igienico sanitaria cogente. I formatori devono essere opportunamente qualificati per lo svolgimento di tale attività.

Firma per accettazione

_____15

La formazione e l'addestramento del personale adibito alla somministrazione Diete Speciali dovrà rivestire carattere prioritario.

E' fatto divieto di adibire alla somministrazione del pasto o al supporto alla somministrazione personale che non abbia completato la formazione e l'addestramento.

Il personale dovrà, inoltre, rispettare il codice etico di cui al presente C.S.A. e dovrà tenere un comportamento consono all'ambiente nel quale espletterà i propri compiti.

Come previsto al successivo articolo del presente C.S.A. in caso di accertamento e/o di segnalazioni motivate, oggettive e documentate la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale operativo che dovesse tenere comportamenti non adeguati.

I costi per la formazione sono compresi nel corrispettivo.

6.4 Vestiario

L'Appaltatore si obbliga a rispettare quanto previsto nella propria offerta tecnica presentata in sede di gara in relazione al vestiario.

Il personale, tranne quello con mansioni direttive, dovrà essere, a cura dell'Appaltatore, fornito di divisa della ditta, in ordine e sempre pulita, costantemente mantenuta in condizioni decorose, nonché di cartellino di riconoscimento, riportante la denominazione della ditta ed il nominativo del dipendente, corredato da fotografia e, in caso di subappalto, la denominazione di entrambe le società (aggiudicataria e subappaltante).

6.5. Ottemperanza alle disposizioni antinfortunistiche

L'appaltatore si obbliga a far rispettare scrupolosamente al proprio personale le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, compresi il vestiario e i DPI che dovranno tassativamente essere utilizzati a seconda delle mansioni svolte, nel rispetto delle norme EN di settore ed in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D.Lgs. 81/2008).

L'Appaltatore dovrà provvedere, qualora si rendesse necessario per la particolare tipologia del lavoro, alla dotazione e manutenzione di cartelli di avviso nei punti prescritti e quant'altro indicato dalle disposizioni legislative vigenti a scopo di sicurezza.

L'Appaltatore si impegna a cooperare e collaborare con l'Ufficio Tecnico del Comune di Loculi nelle fasi di emergenza antincendio, evacuazione e primo soccorso.

L'Appaltatore entro e non oltre 30 gg. dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione provvisoria del servizio e tassativamente prima dell'inizio dello stesso, dovrà consegnare, all'Ufficio Cultura/Istruzione del Comune di Loculi, copia del Documento di Valutazione dei Rischi, inerente all'attività svolta nei locali oggetto dell'appalto, in originale.

L'originale del Documento di Valutazione dei rischi dovrà essere conservato presso ogni struttura servita.

La mancata restituzione/invio della sopra citata documentazione nei termini assegnati comporta decadenza dall'aggiudicazione definitiva o, qualora sia intervenuta la stipula del contratto, risoluzione contrattuale ai sensi del successivo articolo del presente C.S.A. Visto il TU 81/2008, come modificato dal D.Lgs. 106/2009, in considerazione della natura dell'appalto, si è reso necessario redigere il DUVRI, che viene allegato alla documentazione di gara, quale parte integrante e sostanziale.

Art. 7 Dotazione accessoria

E' fatto obbligo all'appaltatore di fornire il materiale necessario qualora la dotazione fornita dalla Stazione Appaltante non sia ritenuta sufficiente.

Presso i Refettori dovranno essere disponibili un numero di articoli di scorta tale da consentire una repentina sostituzione in caso di necessità.

Art. 8: Macchinari, Materiali, Prodotti per le pulizie e Strumenti

L'Appaltatore si obbliga a rispettare quanto previsto nella propria offerta tecnica presentata in sede di gara in relazione a macchinari, materiali, prodotti per le pulizie, materiali e strumenti. Nella redazione dell'offerta tecnica l'Appaltatore dovrà tenere conto di quanto previsto al presente articolo.

Con l'offerta tecnica l'Appaltatore dovrà presentare le schede tecniche dei macchinari, nonché le schede tecniche descrittive e dei dati di sicurezza, dei prodotti per le pulizie, che evidenzino le peculiari caratteristiche dei singoli prodotti ed il loro utilizzo, in accordo con quanto previsto dalla vigente normativa,

Firma per accettazione

_____16

anche in tema di valutazione dei rischi chimici (D.lgs. 81/2008 Titolo IX capo I e Regolamento CE. 1907/2006 "REACH") e Regolamento CE 1272/2008 "CLP" e successive modifiche).

I macchinari, i materiali, i prodotti per le pulizie e gli strumenti dovranno essere forniti in misura sufficiente a garantire il corretto svolgimento del servizio.

I materiali (spugne, stracci per i pavimenti, ecc.) e gli strumenti (scope, tira acqua, ecc.) utilizzati dovranno essere sostituiti ai primi segni di usura.

I materiali e gli strumenti utilizzati per la pulizia dei servizi igienici dovranno essere diversi e distinguibili da quelli utilizzati per gli altri ambienti.

Per le operazioni inerenti la somministrazione del pasto devono essere utilizzati materiali e strumenti diversi e distinguibili da quelli utilizzati per le diverse operazioni di pulizia.

Gli strumenti di misura dovranno essere tarati con frequenza minima annuale; copia della documentazione dovrà essere presentata su richiesta della stazione Appaltante.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere, nel corso dell'appalto, la sostituzione/integrazione di macchinari, materiali, prodotti per le pulizie e strumenti, che non risultino idonei.

Sono a carico dell'Appaltatore tutti gli oneri per la fornitura dei macchinari, dei materiali, dei prodotti per le pulizie e degli strumenti necessari all'esecuzione del servizio.

I prodotti per le pulizie utilizzati per lo svolgimento del servizio, a totale carico dell'appaltatore, devono essere inerti, asettici, conservati secondo la normativa vigente, biodegradabili, non corrosivi ed in tutto conformi alla vigente normativa, a cui l'Appaltatore dovrà costantemente adeguarsi.

I prodotti per le pulizie dovranno essere utilizzati in modo da non provocare alcun fenomeno tossico.

I prodotti utilizzati per l'attività di somministrazione pasti dovranno essere dosabili (con dosatori a muro, muniti di dispositivi di sicurezza) e, ove possibile, distribuiti meccanicamente.

Art. 9: Uso di locali

Per il deposito di macchinari, materiali, prodotti per le pulizie e strumenti, nonché quali spogliatoi del personale e servizi igienici dedicati, verrà concesso all'Appaltatore l'uso gratuito di detti locali e/o armadi idonei ove esistenti.

Tali locali, che non potranno essere adibiti ad uso diverso dal previsto, dovranno essere sgomberati e riconsegnati in buono stato al termine dell'appalto.

I macchinari, i materiali, i prodotti per le pulizie e gli strumenti non potranno essere depositati in luoghi diversi da quelli assegnati.

In particolare, dovrà essere eliminato ogni rischio relativo all'entrata in contatto dei materiali, macchinari e prodotti con l'utenza.

I luoghi di lavoro/rigoverno/armadi in cui è riposto il materiale devono essere chiusi a chiave al termine del servizio.

La cura dell'ordine e della pulizia, nonché la custodia degli spazi adibiti a deposito sarà a carico dell'appaltatore. La Stazione Appaltante non è responsabile in caso di danni o furti all'interno di detto locale.

Art. 10: Obblighi dell'appaltatore

E' fatto obbligo all'Appaltatore:

1. di comunicare all'Ufficio Cultura/Istruzione del Comune di Loculi, entro 5 (cinque) giorni dall'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio, comprensivo di mansione riferito all'organizzazione del lavoro formulata in sede di offerta, compresi i soci lavoratori, se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione, per ciascun addetto, della mansione, degli estremi del documento di riconoscimento, della data di assunzione, della tipologia di assunzione (tempo indeterminato o non, somministrato, ecc.), il CCNL applicato, il livello contrattuale, il n° di ore settimanali contrattuali, la sede di lavoro. Il file sarà elaborato in formato excel.

2. Di richiedere esplicita autorizzazione al Responsabile del Servizio Cultura/Istruzione del Comune di Loculi qualora si ritenga di modificare l'organizzazione lavorativa (monte ore giornaliero e/o settimanale).

La variazione potrà intervenire solo ed esclusivamente a ricezione di formale autorizzazione del Responsabile del Servizio;

Firma per accettazione

_____17

3. di ottemperare a quanto previsto dal D. Lgs. n. 39/2014;
4. di allontanare, a seguito di esplicita richiesta della Stazione Appaltante, il personale che durante lo svolgimento del servizio abbia dato motivo di lagnanza od abbia tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro. In tal caso l'allontanamento e la conseguente sostituzione devono avvenire entro 2 (due) giorni lavorativi dalla richiesta;
5. di mettere a disposizione della Stazione Appaltante, lo schema organizzativo del lavoro;
6. di provvedere, in caso di assenza del personale, a darne immediata comunicazione al Responsabile di Servizio – a mezzo PEC e di procedere al reintegro entro 24 ore, senza che ciò possa costituire disagio per la Stazione Appaltante. Il personale addetto al servizio di accoglienza ed ausiliario, quello addetto al supporto alla somministrazione dei pasti ed il personale addetto alla somministrazione dei pasti, dovrà essere sostituito immediatamente. La mancata immediata sostituzione, integra ipotesi di risoluzione contrattuale ai sensi del successivo articolo;
7. di trasmettere, anche tramite PEC, al Responsabile del Servizio l'elenco aggiornato, nonché la relativa documentazione, nel caso si verificano sostituzioni (anche temporanee, ma comunque superiori a 5 giorni lavorativi) di personale e/o nuovi inserimenti, entro 3 giorni dal loro verificarsi;
8. di istituire comunque presso il luogo di lavoro un foglio firme settimanale e mensile – consultabile in ogni momento dalla Stazione Appaltante da cui risultino i nominativi, le firme autografe in ingresso ed in uscita, la funzione, gli orari e le presenze giornaliere degli addetti con la specifica delle ore di lavoro ordinarie e straordinarie;
9. di trasmettere al Responsabile del Servizio, in formato elettronico, una copia dei fogli firma mensili di tutti i dipendenti impiegati nell'appalto; di segnalare tempestivamente alla Stazione Appaltante eventuali danni provocati in ragione dell'esecuzione del servizio.
10. di provvedere al ripristino delle strutture e degli arredi danneggiati in conseguenza dell'esecuzione del servizio, pena l'automatica esecuzione in danno;
11. di segnalare tempestivamente alla Stazione Appaltante qualsiasi evento critico rilevato nell'espletamento delle varie attività oggetto del servizio (ad es.: ritrovamento corpi estranei nel cibo)
12. di far rispettare al proprio personale il divieto di fumare all'interno delle strutture di lavoro
13. di trasmettere, su richiesta della Stazione Appaltante, copia del contratto di lavoro, del cedolino paga e del Libro Unico del Lavoro del personale, eventualmente depurati da dati sensibili, e **di compilare mensilmente l'allegato B**, predisposto dalla Stazione Appaltante, necessari per la rendicontazione delle spese sostenute per la gestione della Scuola Nannaò per la quale l'Amministrazione Comunale ottiene dei contributi da parte dell'Assessorato Regionale all'Istruzione e dal MIUR;
14. di segnalare tempestivamente al Responsabile del Servizio eventuali ispezioni da parte di enti pubblici di controllo (ASL, NAS, ecc.)
17. di conservare ordinatamente tutti i documenti relativi ai servizi di somministrazione e supporto alla somministrazione in appositi raccoglitori, i quali devono essere riposti in armadi o locali chiusi a chiave e comunque non accessibili a persone diverse dagli operatori dei terminali, anche al di fuori degli orari di presenza del personale.

Gli eventuali rilievi, relativi a comportamenti non adeguati posti in essere da Educatori /Insegnanti / Dirigenti/Responsabili unità educative non potranno essere formulati in via diretta dal personale assegnato alla struttura, ma dovranno essere trasmessi al Coordinatore e da questi successivamente al Responsabile di Servizio del Comune di Loculi.

Tutto il personale, nello svolgimento della propria mansione, dovrà attenersi scrupolosamente ed unicamente a quanto indicato nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Art. 11: Esposizione rifiuti solidi urbani (R.S.U.)

Il personale dell'Appaltatore dovrà provvedere all'esposizione dei rifiuti per il loro ritiro presso i punti di raccolta secondo le modalità e nei giorni ed orari stabiliti dal Servizio igiene urbana del Comune di Loculi in relazione alla tipologia di attività svolta presso la stessa.

Firma per accettazione

_____18

Per quanto relativo al conferimento dei rifiuti organici è fatto obbligo all'appaltatore di fornire i necessari sacchi biodegradabili e compostabili, in numero congruo a garantire il corretto conferimento secondo quanto previsto nel Servizio di "Raccolta differenziata dei rifiuti porta a porta".

Resta inteso che qualora venissero emanate nuove e/o ulteriori indicazioni su l servizio di raccolta dei rifiuti, gli appaltatori sono tenuti alla loro ottemperanza.

Nel caso di mancanza e/o rottura di cassonetti dei rifiuti solidi urbani (ad esclusione di quelli utilizzati nel Centro Cucina), connessi all'espletamento del servizio, l'Appaltatore dovrà fare richiesta al Comune di Loculi per il reintegro e/o la sostituzione degli stessi.

Art. 12: Licenze e Autorizzazioni e obblighi normativi

L'Impresa deve essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni e nulla osta rilasciati da parte delle autorità preposte, necessari per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato secondo le normative vigenti.

L'Impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Appaltatore dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 13: Divieto di cessione del contratto e divieto di cessione del credito

E' vietato all'appaltatore la cessione anche parziale del contratto di cui al presente appalto fatti salvi i casi di cessione di azienda, di atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese per i quali si applicano le disposizioni per le vicende soggettive del candidato, dell'offerente e dell'aggiudicatario e e per le vicende soggettive dell'esecutore previste nel D. Lgs. 50/2016.

E' altresì vietata la cessione del credito, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1260 – co. 2 c.c., a pena di risoluzione del contratto ai sensi del successivo articolo del presente C.S.A..

E' ammesso il subappalto ai sensi e per gli effetti dell'art. 105 del D.lgs. 50/2016.

Nel caso di autorizzazione al subappalto, è fatto obbligo all'appaltatore di trasmettere copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti al subappaltatore, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento eseguito dalla stazione appaltante.

Il subappalto verrà autorizzato solo in presenza delle condizioni e presupposti stabiliti dall'art.105 del D. Lgs. n. 50/2016.

Il subappaltatore dovrà adempiere a quanto previsto al precedente articolo 6.6 in materia di sicurezza sui posti di lavoro.

Art. 14: Accertamento danni e assicurazioni

L'appaltatore è responsabile di ogni danno che possa derivare al Stazione Appaltante ed a terzi nell'adempimento del servizio.

L'accertamento danni sarà effettuato dalla Stazione Appaltante alla presenza dell'Appaltatore previamente avvertito in modo da consentire all'appaltatore di esprimere le proprie valutazioni.

Qualora l'appaltatore non partecipi all'accertamento in oggetto, il Comune di Loculi provvederà autonomamente e i dati acquisiti costituiranno un titolo sufficiente al fine del risarcimento del danno, che dovrà essere corrisposto dall'appaltatore.

Qualora l'appaltatore non dovesse provvedere al risarcimento e/o alle riparazioni del danno nel termine stabilito, la Stazione Appaltante è autorizzata a provvedere direttamente, trattenendo sull'importo fatturato di prima scadenza ed eventualmente sui successivi o sul deposito cauzionale di cui al successivo articolo del presente C.S.A, che, in tal caso, dovrà essere immediatamente reintegrato.

In merito a quanto sopra l'appaltatore dovrà consegnare alla Stazione Appaltante, entro 15 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione provvisoria, pena decadenza dall'aggiudicazione stessa, idonea polizza assicurativa, stipulata a norma di legge, che copra ogni rischio di responsabilità civile per danni arrecati a cose o persone nell'espletamento del servizio, con massimale unico non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni), per sinistro, per persona e per animali o cose e per anno assicurativo.

Firma per accettazione

_____19

La Stazione Appaltante è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a euro 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) per sinistro e per anno assicurativo. Anche tale polizza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante entro 15 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione provvisoria, pena decadenza dall'aggiudicazione stessa.

Art. 15: Tipologia e modalità dei controlli effettuati

La Stazione Appaltante indicherà, nel provvedimento di aggiudicazione provvisoria, il nominativo del proprio Responsabile del Servizio cui competerà il controllo della corretta esecuzione del contratto stesso e l'applicazione delle penali contrattuali.

Le attività comprese nel presente appalto saranno oggetto di monitoraggio secondo le seguenti tipologie di controllo:

1) verifiche ispettive da parte del Responsabile del Servizio, o da suoi delegati e/o incaricati, che daranno luogo alla compilazione di check list specifiche.

Tali controlli potranno essere eseguiti secondo la metodologia ritenuta più idonea, anche mediante monitoraggio analitico microbiologico/chimico, con l'ausilio di macchina fotografica e con riprese video.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- l'ottemperanza a quanto indicato in offerta tecnica in sede di gara, relativamente all'organizzazione del lavoro, su ogni singola struttura;
- le presenze del personale;
- il rispetto degli orari di lavoro;
- il rispetto delle regole antinfortunistiche;
- modalità di corretta esecuzione dell'attività di somministrazione pasti/supporto alla somministrazione;
- modalità di somministrazione delle diete;
- modalità di detersione e disinfezione;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- condizioni igieniche delle attrezzature e degli ambienti, ecc.;
- condizioni igieniche del personale addetto;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni delle pietanze distribuite;
- comportamento degli addetti verso gli utenti;
- abbigliamento degli addetti;
- documentazione attinente al servizio.
- controlli effettuati da parte dell'Appaltatore nel rispetto di quanto indicato nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Art. 16: Inadempienze e penalità

E' facoltà della Stazione Appaltante procedere, nei casi sotto indicati, all'applicazione delle seguenti penali, per singola struttura:

1. assenza del Documento di Valutazione dei Rischi: € 200,00
2. mancato rispetto di quanto previsto nella propria offerta tecnica in materia di organizzazione del lavoro, controlli, formazione, macchinari, materiali, prodotti per le pulizie e materiale di consumo, vestiario, organigramma: € 150,00
3. per ogni violazione degli obblighi nascenti dal presente capitolato e relativi allegati, ove non diversamente sanzionata: € 150,00

Per l'applicazione delle penali si procederà come segue:

Firma per accettazione

_____20

- il Responsabile del Servizio procederà alla contestazione delle non conformità mediante comunicazione scritta;

- l'appaltatore avrà facoltà di controdedurre a quanto contestato nei termini indicati dalla Stazione Appaltante e comunque non oltre 6 gg naturali e consecutivi;

- Qualora la Stazione Appaltante ritenesse di non accogliere le controdeduzioni o queste non dovessero pervenire nei tempi previsti, saranno applicate le previste penali anche tenendo conto dei tempi di ripristino del servizio, della gravità dell'impedimento e dell'eventuale segnalazione pervenuta dall'utenza.

Le somme eventualmente trattenute a titolo di penale verranno trattenute sui crediti maturati dall'appaltatore o, eventualmente, rivalendosi sul deposito cauzionale definitivo che, in tal caso, dovrà essere immediatamente reintegrato.

In caso di comminazione di penali per un importo superiore al 1% del valore dell'Appalto la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto ai sensi del successivo art. 23 lett. b. del presente C.S.A.

Art. 17: Servizi minimi garantiti in caso di sciopero

L'Appaltatore dovrà inoltre impegnarsi a garantire l'erogazione dei servizi minimi essenziali, secondo le modalità ed i termini di cui alla normativa vigente.

L'Appaltatore si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12 giugno 1990, n. 146 e successive modifiche ed integrazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Art. 18: Interruzione del servizio per causa di forza maggiore

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno diritto all'appaltatore a risarcimenti o indennizzi a qualsiasi titolo. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevisto ed imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della dovuta diligenza, previdenza e perizia dovute dall'Appaltatore pubblico.

Art. 19: Recesso

E' facoltà della Stazione Appaltante procedere al recesso unilaterale del contratto nei seguenti casi:

1. qualora ritenga di provvedere diversamente in merito all'esecuzione totale o parziale del servizio, in relazione a modifiche normative e/o organizzative;

2. nel caso si verificano irregolarità tali da determinare un servizio inadeguato e quindi, a giudizio della Stazione Appaltante, impediscano di proseguire correttamente il servizio.

Al recesso si procederà con obbligo di preavviso pari a mesi 3 (tre) nei casi di cui a punto 1. e di minimo gg. 15 (quindici) nel caso di cui al punto 2.

In ogni caso all'appaltatore non verrà riconosciuto alcun indennizzo e si provvederà alla liquidazione solo delle prestazioni correttamente eseguite salvo il risarcimento dei danni eventualmente subiti.

Art. 20: Risoluzione del contratto

E' facoltà della Stazione Appaltante di procedere alla risoluzione del contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 c.c., a tutto danno e rischio dell'appaltatore, con riserva altresì degli ulteriori danni, qualora:

a. venga verificato il mancato rispetto dell'azienda in merito agli obblighi retributivi, contributivi e assistenziali, fatta salva la relativa segnalazione in merito alle violazioni riscontrate ai competenti organi;

b. applicazioni di penali per un importo superiore all'1% del valore dell'Appalto c. venga verificato il mancato rispetto dell'appaltatore alle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 81/2008;

d. venga verificata l'esecuzione di transazioni finanziarie senza avvalersi di banche o di Poste Italiane SpA, come previsto all'art. 3 della L. 136/2010;

e. grave negligenza degli obblighi contrattuali;

f. cessione dell'azienda fuori dai casi di cui all'art. 51 del D.lgs. 163/2006, nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di procedure concorsuali;

g. subappalto non espressamente autorizzato dalla Stazione Appaltante;

h. sospensione o interruzione del servizio per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;

Firma per accettazione

_____ 21

- i. reiterazione nelle inadempienze contrattuali nonostante la diffida ad una corretta esecuzione del servizio;
- j. svolgimento del servizio in maniera non conforme a quanto indicato nel presente Capitolato, nei suoi allegati e nell'offerta tecnica presentata in sede di offerta, o comunque in maniera non soddisfacente;
- k. nel caso di aggiudicazione a favore di un A.T.I., qualora si rilevasse che non viene rispettata la suddivisione percentuale di svolgimento del servizio, come indicato in sede di offerta;
- l. nel caso di utilizzo dei beni concessi in comodato per il servizio di distribuzione pasti per un uso diverso da quello pattuito;
- m. nel caso di cessione di credito;
- n. mancata restituzione/invio nei termini assegnati con la comunicazione di aggiudicazione provvisoria del DVR in materia di sicurezza e salute dei lavoratori;
- o. mancata immediata sostituzione del personale adibito al servizio di ausiliario, qualora ne derivino conseguenze sullo svolgimento dell'attività scolastica.

La Stazione Appaltante si riserva, inoltre, di risolvere, anche parzialmente, il contratto qualora venga verificato il grave e reiterato svolgimento del servizio in maniera non consona/adequata alla natura del servizio stesso e dell'utenza a cui lo stesso è destinato.

Il verificarsi di una delle sopra indicate condizioni nelle more della stipula del contratto comporterà la decadenza dell'aggiudicazione provvisoria.

Art. 21: Deposito cauzionale definitivo

All'atto della stipulazione del contratto l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 103 del Codice, che sarà svincolata ai sensi e secondo le modalità previste dall'art. 103 del Codice. Ai sensi dell'art. 103 co. 9 del Codice ove la garanzia definitiva sia prestata in forma di fideiussione, questa deve essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti ove disponibile. Ai sensi dell'art. 103 co. 10 del Codice in caso di raggruppamenti temporanei tale garanzia fideiussoria deve essere presentata, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

L'importo della garanzia definitiva, ai sensi dell'art. 93 co. 7 del Codice, è ridotto del cinquanta per cento per i concorrenti ai quali sia stata rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie EN ISO 9000. L'importo della garanzia è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione suindicata, per i concorrenti in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per i concorrenti in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20 per cento, anche cumulabile con le riduzioni suindicate, per i concorrenti in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15 per cento per i concorrenti che sviluppino un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (*carbon footprint*) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. Per fruire dei benefici di cui al presente paragrafo, il concorrente segnala, in sede di Modulo "A", il possesso dei relativi requisiti, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, non cumulabile con le riduzioni di cui ai periodi precedenti, per i concorrenti in possesso del rating di legalità o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del decreto legislativo n. 231/2001 o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy

Firma per accettazione

_____ 22

Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per i concorrenti in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni.

Art. 22: Corrispettivo e pagamenti – Tracciabilità dei flussi finanziari

Il corrispettivo è così determinato:

- per il servizio di refezione e pulizia dei refettori/sala mensa dai prezzi offerti in sede di gara

- a seconda della tipologia del servizio per il numero di pasti effettivamente serviti;

- per i servizi di:

- accoglienza, ausiliario, pulizia e supporto alla somministrazione pasti nelle sezioni primavera e nella scuola d'infanzia comunali;
- disinfestazione e pulizie
- gestione rifiuti

dal prezzo onnicomprensivo offerto in sede di gara nel lotto di aggiudicazione.

Il pagamento avverrà entro il termine di 30 gg. dal giorno di ricevimento della fattura elettronica

Le fatture dovranno essere trasmesse mediante il sistema di interscambio e alle seguenti credenziali:

codice Univoco Ufficio: UFUKLT

pec: ufficiosegreteria@pec.comune.loculi.nu.it

Le aliquote IVA applicate saranno quelle previste dalla normativa vigente in ragione della tipologia di servizio reso.

La liquidazione delle fatture è subordinata al positivo esito, condotto dalla Stazione Appaltante dell'accertamento della regolarità contributiva nel periodo a cui si riferiscono le fatture (Documento Unico Regolarità Contributiva).

L'aggiudicatario sarà tenuto ad adeguarsi agli adempimenti normativi che dovessero sopraggiungere durante l'esecuzione del contratto.

Le fatture dovranno riportare l'ammontare della spesa, nonché gli estremi relativi alle modalità di pagamento (numero di conto corrente bancario) e il codice CIG.

In caso di A.T.I. (Associazione Temporanea di Imprese) le fatture dovranno essere emesse esclusivamente dall'azienda mandataria (Capo Gruppo).

Ai sensi dell'art. 3 della legge n. 136/2010, l'aggiudicatario si assume l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari relativamente al presente appalto, per cui tutte le transazioni relative al presente appalto dovranno essere effettuate utilizzando uno o più conti correnti bancari, dedicati anche non in via esclusiva, esclusivamente tramite bonifico bancario ovvero altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. A tal fine, l'aggiudicatario si impegna a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione o nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'aggiudicatario, il sub aggiudicatario o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010, ne dà immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla prefettura ufficio territoriale del Governo della provincia in cui ha sede la stazione appaltante.

Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso quello di eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'esecuzione del servizio potrà essere sospeso dall'impresa aggiudicataria; qualora quest'ultima si renda inadempiente a tale obbligo, il contratto potrà essere risolto di diritto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicare con raccomandata A/R da parte della Stazione Appaltante.

Art. 22: Riservatezza e trattamento dati

L'Appaltatore si impegna a custodire e non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti e la Stazione Appaltante di cui possa venire in possesso e ad osservare la massima riservatezza nei confronti delle notizie

Firma per accettazione

_____ 23

di qualsiasi natura comunque acquisite nello svolgimento del servizio, in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. del 30 giugno 2003, n. 196 e s.m.i.

Ai sensi del richiamato decreto legislativo, il titolare dell'Appaltatore deve esplicitamente indicare nell'offerta il o i responsabili del trattamento dati.

I dati forniti dalle ditte saranno trattati da Stazione Appaltante esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipulazione e gestione del contratto.

Il titolare del trattamento è Comune di Loculi.

Art. 23: Norme applicabili, controversie e foro competente

Per quanto non risulta contemplato nel presente Capitolato si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti in vigore.

Il Foro di Nuoro è competente per tutte le controversie che dovessero sorgere in dipendenza del presente Capitolato e del conseguente contratto.

Art. 24: Validità dell'offerta

La Ditta non potrà svincolarsi dalla propria offerta prima che siano trascorsi n. 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta, sempre che, nel contempo, la Ditta non sia stata informata dell'aggiudicazione del servizio in suo favore.

Art. 25: Cause di risoluzione del contratto - clausola risolutiva espressa

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale:

- Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
- Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
- Impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario;
- Violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- Violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n° 155;
- Casi di intossicazione alimentare;
- Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- Interruzione non motivata del servizio;
- Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- Violazione per due volte nel corso dell'appalto delle norme di sicurezza e prevenzione;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Art. 26: Risoluzione per inadempimento

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'aggiudicatario un termine non inferiore a giorni quindici dalla sua ricezione per l'adempimento.

Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto.

Art. 27: Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario. Foro competente: Nuoro.

ART. 28: Nota informativa ai sensi della legge sulla privacy

Si informa ai sensi dell'art.13 del D.lgs n.196/2003, che questo Ente provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali dell'Impresa appaltatrice per le sole finalità connesse all'espletamento dell'appalto.

Firma per accettazione

_____24

I dati sono utilizzati e comunicati: all'interno dell'Ente tra gli incaricati del trattamento ed all'esterno al Tesoriere comunale, al Ministero delle Finanze, all'avente diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della L. 241/90, o ad altri Enti pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.

La ditta appaltatrice alla firma del contratto sarà nominata responsabile del trattamento dei dati ai sensi della normativa vigente; la stessa dovrà provvedere alla nomina degli incaricati del trattamento dei dati personali e comunicare i nominativi al Consorzio.

La ditta appaltatrice dichiara:

1. di essere consapevole che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto, sono dati personali e, come tali sono soggetti all'applicazione del codice per la protezione dei dati personali;
2. di ottemperare agli obblighi previsti dal codice per la protezione dei dati personali;
3. di adottare le istruzioni specifiche eventualmente ricevute per il trattamento dei dati personali o di integrarle nelle procedure già in essere;
4. di impegnarsi a relazionare annualmente sulle misure di sicurezza adottate e di allertare immediatamente il proprio committente in caso di situazioni anomale o di emergenze;
5. di riconoscere il diritto del committente a verificare periodicamente l'applicazione delle norme di sicurezza adottate.

Art. 29: Richiamo alla legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Loculi, 03/08/2017

Il Responsabile Del Servizio

f.to Avv. Luche Alessandro

Firma per accettazione

_____25