



COMUNE DI NEGRAR  
PROVINCIA DI VERONA

***CAPITOLATO SPECIALE***

**SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI NELLE SCUOLE DEL  
COMUNE DI NEGRAR**

***SERVIZIO DI CUCINA NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DI  
PRUN***

***SERVIZIO DI SUPPORTO NELLA CUCINA DELLA SCUOLA  
PRIMARIA DI FANE***

***SERVIZIO DI SORVEGLIANZA SUI MEZZI DEL TRASPORTO  
SCOLASTICO***

***SERVIZIO DI SORVEGLIANZA NELLE SCUOLE PRIMA  
DELL'INIZIO DELLE LEZIONI***

***SERVIZIO DI VIGILANZA DEGLI ATTRAVERSAMENTI  
STRADALI IN PROSSIMITA' DELLE SCUOLE***

***PERIODO  
01.09.2017 – 30.06.2018***

Procedura aperta, ai sensi dell'art.60 del D.Lgs. 50/2016, così come modificato dal D.Lgs.56/2017, riservata alle cooperative sociali di tipo B, ai sensi dell'art.112 del D.Lgs.50/2016, così come modificato dal D.Lgs.56/2017, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016.

## OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

Il presente capitolato ha per oggetto lo svolgimento del servizio di :

- A. **distribuzione del pasto** (attualmente composto da un primo piatto, pane e frutta) e servizi ausiliari quali servizi di apparecchio/sparecchio, preparazione e pulizia dei tavoli, delle stoviglie a perdere, degli accessori, delle attrezzature, nelle mense delle scuole primarie di Negrar, S.Peretto, S.Maria e Arbizzano, nel pieno rispetto di quanto previsto dal piano di autocontrollo HACCP che dovrà essere adottato dalla Cooperativa;
- B. **servizio di cucina** per la scuola dell'infanzia di Prun per il confezionamento dei pasti per gli alunni frequentanti e personale scolastico, preparazione dei tavoli, distribuzione, riordino delle aule nelle quali viene consumato il pasto (tre aule) e della cucina, nel pieno rispetto di quanto previsto dal piano di autocontrollo HACCP che dovrà essere adottato dalla Cooperativa;
- C. **sostituzione della cuoca** dipendente dell'ente in servizio presso la scuola primaria di Fane e supporto nella fase di preparazione dei piatti e di pulizia finale;
- D. **sorveglianza sui mezzi del trasporto scolastico** per gli alunni della scuola dell'infanzia (alunni frequentanti n. 2 scuole) o di alunni disabili;
- E. **sorveglianza degli alunni trasportati nelle scuole** che arrivano in anticipo rispetto l'orario di inizio delle lezioni, ove se ne presenti la necessità (attualmente: secondaria di primo grado di Negrar, primaria di Negrar e primaria di S.Peretto);
- F. **vigilanza degli attraversamenti stradali** in prossimità della scuola primaria di Arbizzano, Negrar, S.Peretto e Fane e della scuola secondaria di primo grado di Negrar.

Per quanto riguarda la cucina della scuola dell'infanzia di Prun (composta da n. 3 sezioni), la Cooperativa/Consorzio dovrà provvedere con proprio personale, appositamente organizzato e qualificato, alla gestione del servizio di cucina che prevede il confezionamento dei pasti utilizzando le materie prime acquistate dal Comune di Negrar, in base ad un menù approvato dall'Azienda ULSS 9 Scaligera – servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione, sulla base delle indicazioni contenute nel presente Capitolato e nel progetto da predisporre ai fini della selezione, sotto il controllo dell'ufficio Istruzione.

### Art. 1 – DURATA DELL'APPALTO

I servizi oggetto del presente appalto sono affidati dal 1.09.2017 al 30.06.2018 .

### Art. 2 – IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo a base d'asta per l'esecuzione del servizio per l'intero periodo contrattuale è " a misura" in base alle ore effettivamente fatturate e l'importo contrattuale è solo stimato in relazione alla previsione di ore per servizio, quantificato per tutta la durata dell'appalto in € 134.022,60 - oltre IVA al 22% e quindi per complessivi € 163.507,57 per un numero previsto di ore 8.273, considerato il costo orario a base di gara di € 16,20 oltre IVA.

### Art. 3 – SEDI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di distribuzione dei pasti trasportati da ditta appositamente incaricata a seguito aggiudicazione di gara d'appalto, dovrà essere svolto nelle sedi scolastiche di:  
Scuola Primaria di Negrar

Scuola Primaria S.Peretto  
Scuola Primaria Arbizzano  
Scuola Primaria S.Maria

e potrà essere esteso anche in altre sedi, qualora si verificasse la necessità.

Il servizio di cucina dovrà essere svolto presso la scuola dell'infanzia di Prun, attualmente composta da n. 3 sezioni.

Il servizio di sostituzione della cuoca dipendente dell'Ente e di supporto allo svolgimento dell'attività di cucina, verrà svolto nella scuola primaria di Fane.

Il servizio di sorveglianza sui bus adibiti a trasporto scolastico verrà svolto sul pullman che attualmente trasporta gli alunni alla scuola dell'infanzia statale di Prun e alla scuola dell'infanzia di Montecchio e in presenza di alunni portatori di disabilità certificata.

Il servizio di sorveglianza degli alunni prima dell'inizio delle lezioni viene attualmente effettuato nella scuola secondaria di primo grado di Negrar, nella scuola primaria di S.Peretto e di Negrar, per gli alunni trasportati che arrivano a scuola in anticipo rispetto al regolare inizio delle lezioni e potrebbe essere istituito anche in altre scuole qualora se ne verificasse la necessità.

Il servizio di vigilanza degli attraversamenti stradali prima dell'inizio delle lezioni e a conclusione dell'orario scolastico, con le modalità previste dall'Istituzione scolastica, viene effettuato presso la scuola primaria di Arbizzano, S. Peretto, Negrar, Fane e la scuola secondaria di primo grado di Negrar.

#### **Art. 4 – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEI SERVIZI**

La previsione delle ore necessarie all'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato è stata formulata tenendo conto delle modalità organizzative programmate e attuate per l'anno scolastico 2016 - 2017.

Il servizio di refezione scolastica si svolge, per due giorni la settimana, il lunedì e mercoledì, per la scuola primaria di Negrar, S.Peretto, Arbizzano e S.Maria e dal lunedì al venerdì per la scuola primaria di Fane e la scuola dell'infanzia di Prun, con esclusione dei giorni riconosciuti come vacanze scolastiche o dei giorni in cui non si svolgono le lezioni in conseguenza di assemblee, scioperi e chiusure dei plessi per eventi particolari, ecc.

La sospensione del servizio per gli eventi di cui sopra sarà comunicata alla Cooperativa con un giorno di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla stessa.

Resta inteso che saranno pagati solo i giorni e le ore di effettivo svolgimento dei servizi.

#### **A) SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

Tale servizio verrà svolto con propria autonomia organizzativa e, a titolo esemplificativo, ma non esaustivo e dipendente dalla tipologia di scuola servita, sarà il seguente:

- pulizia dei tavoli con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- apparecchiatura con apposite tovagliette di carta, posate, bicchieri, brocche con l'acqua di rete;
- conservazione del materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (tranne il materiale a perdere) con la massima cura in appositi armadi e ivi riposto dopo essere stato opportunamente lavato.
- Il personale dovrà prestare attenzione ai contenitori con cui sono veicolati gli alimenti che dovranno essere aperti prima della distribuzione procedendo, successivamente, a posizionare i contenitori nello scaldavivande ed effettuare le operazioni di condimento della pasta;

- il personale addetto al controllo, prima di procedere alla distribuzione, dovrà verificare la corretta fornitura delle diete speciali da distribuire agli alunni con certificazione medica. In caso di mancata o scorretta fornitura dovrà essere data immediatamente segnalazione all'ufficio Istruzione del Comune che contatterà la ditta produttrice dei pasti;
- il personale, per qualsiasi discordanza o rilievo di inadeguatezza (corpi estranei, odori sgradevoli, ecc.....) riscontrato nei contenitori dei pasti, sospenderà la distribuzione e segnalerà il disagio all'ufficio comunale;
- il personale effettuerà la distribuzione direttamente al bambino che si recherà al punto di distribuzione per ritirare direttamente il piatto;
- il personale, alla fine del pasto, provvederà alla sparcchiatura, pulizia dei tavoli, degli utensili non a perdere e delle attrezzature (carrelli, armadi, scaldavivande, ecc.) e allo smaltimento dei rifiuti, rispettando le norme vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti secondo quanto stabilito dal Comune di Negrar. A tale proposito la Cooperativa porrà a conoscenza dei propri dipendenti incaricati per tale servizio delle modalità di raccolta dei rifiuti adottate dal Comune di Negrar.
- la cooperativa dovrà fornire al Comune il piano di autocontrollo, redatto ai sensi della normativa vigente (REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 e dal D. Lgs. 193/07), specificamente finalizzato a monitorare le operazioni propedeutiche alla distribuzione del pasto, le operazioni di distribuzione del pasto, di pulizia e sanificazione dei locali affidati in gestione ed alla gestione dei rifiuti.

E' cura ed onere della Cooperativa garantire oltre alla presenza del manuale HACCP anche tutta la documentazione e registrazioni previste dallo stesso presso ciascuna scuola, in modo che siano disponibili per eventuali controlli da parte degli organi di vigilanza sanitaria e/o da incaricati del Comune.

E' posto a carico dell'Impresa il materiale di consumo quale sapone lavamani, salviette e/o rotoli di carta per mani, detersivo per i piatti, sacchetti per la raccolta del secco, disinfettante per la pulizia dei tavoli e detersivo per la pulizia degli arredi e, per la scuola primaria di Negrar anche il detersivo per la lavastoviglie.

Il materiale di cui sopra dovrà essere fornito in misura sufficiente a garantire il corretto svolgimento del servizio, in conformità a quanto presentato nel progetto.

Tutti i prodotti chimici per la pulizia, disinfezione e sanificazione (detergenti, detergenti-disinfettanti, sanificanti, disinfettanti, ecc.) devono essere di tipo ecologico e/o a basso impatto ambientale.

La cooperativa dovrà presentare nell'offerta tecnica l'elenco dettagliato dei prodotti che intende utilizzare, corredato dalle corrispondenti schede tecniche descrittive e di sicurezza. Tali prodotti saranno conservati in appositi armadietti provvisti di chiusura, messi a disposizione dal Comune.

La cooperativa fornirà al proprio personale, oltre alla divisa, tutto ciò che serve ed è previsto per legge, come guanti, cuffiette per capelli, mascherine, ecc.

Il Comune di Negrar provvederà, invece, alla fornitura dei sacchetti per la raccolta dell'umido.

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno avere le caratteristiche descritte nel D.Lgs. n. 193/2007 oltre ad essere a basso impatto ambientale, rispondendo a criteri ecologici, perseguendo gli obiettivi tesi alla conservazione dell'ambiente.

La Cooperativa dovrà segnalare direttamente o tramite i propri dipendenti, all'ufficio Istruzione del Comune di Negrar, qualsiasi necessità in merito ad interventi di manutenzione delle attrezzature.

In tutte le scuole, dopo un periodo di chiusura prolungato (ad es. vacanze natalizie, vacanze pasquali, vacanze estive, chiusure per ristrutturazioni), prima della riapertura dei terminali di somministrazione, dovranno essere effettuate le pulizie straordinarie dei locali oggetto del servizio, tali da garantire la ripresa nelle condizioni di igienicità previste dal manuale di autocontrollo HACCP, redatto dalla Cooperativa e per il quale la stessa ne è responsabile.

Il pasto verrà distribuito agli alunni iscritti al servizio, al personale scolastico, mentre al rappresentante della commissione mensa e al personale incaricato per visite ispettive, verrà quantificato come assaggio.

Il personale della Cooperativa/consorzio non potrà utilizzare o asportare il pranzo o gli avanzi dei pasti destinati agli alunni. Nel caso in cui il Comune autorizzi associazioni di volontariato sociale alla raccolta degli alimenti non distribuiti, il personale addetto alla distribuzione dovrà consegnare gli alimenti non consumati (pane, pasta, frutta o dessert) all'Associazione che provvederà alla distribuzione alle famiglie bisognose.

## **B - SERVIZIO DI CUCINA NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DI PRUN**

Il servizio consiste nella produzione dei pasti destinati agli alunni della scuola dell'infanzia di Prun, per un totale attuale di circa 70 pasti giornalieri.

La Cooperativa dovrà provvedere al confezionamento dei pasti per tutti i bambini, seguendo il menù approvato dall'ASL di competenza e le diete speciali per gli utenti sottoposti a regimi alimentare dietetico, sia per patologie che per motivi religiosi.

La fornitura delle materie prime necessarie al confezionamento dei pasti, ivi comprese quelle per regimi dietetici speciali, è a carico del Comune che, sulla base delle grammature previste dalle tabelle dietetiche, che saranno fornite alla ditta aggiudicataria e dai menù in uso, oltreché della capienza della dispensa, provvederà al rifornimento con tempi e modalità compatibili con la preparazione dei pasti, in collaborazione con il personale incaricato per la cucina.

La Cooperativa provvederà inoltre alle operazioni di pulizia e sanificazione di tutti i locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, includendo sia le pulizie giornaliere che periodiche.

Il Comune potrà richiedere, in forma scritta, l'effettuazione di pulizie straordinarie, che si rendessero necessarie a seguito di interventi di manutenzione, ristrutturazione e/o spostamenti di attrezzature ed arredi. Eventuali pulizie straordinarie dovranno essere effettuate fuori dalle fasce orarie previste per le attività ordinarie e sulla base del prezzo unitario proposto nell'offerta economica.

Il soggetto affidatario dovrà presentare nell'offerta tecnica, il piano di autocontrollo, redatto ai sensi della normativa vigente REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 e dal D. Lgs. 193/07, specificamente finalizzato a monitorare l'attività di produzione dei pasti.

E' cura ed onere della Cooperativa garantire oltre alla presenza del manuale HACCP, anche tutta la documentazione delle registrazioni previste dallo stesso presso la struttura, in modo che siano disponibili per eventuali controlli da parte degli organi di vigilanza sanitaria e/o da incaricati del Comune.

### **Locali ed attrezzature**

Il servizio si svolgerà presso la cucina situata nella scuola dell'infanzia di Prun.

I locali messi a disposizione dal Comune per il servizio di cucina sono suddivisi in zona preparazione – cottura, zona dispensa e zona spogliatoio per il personale. Il pasto viene consumato nelle aule. Prima dell'operazione di apparecchiamento il personale incaricato provvederà alla pulizia dell'aula e dei tavoli, come pure a conclusione della consumazione del pasto, in collaborazione anche con il personale collaboratore della scuola.

E' a carico del Comune la messa a disposizione:

- dei locali dove si svolge il servizio;
- di tutte le attrezzature di preparazione, cottura, conservazione e lavaggio presenti nella struttura;
- di tutti gli arredi presenti nella struttura;
- del pentolame, posateria e suppellettili varie per la cottura ed il servizio dei pasti;
- delle stoviglie riutilizzabili;
- dei carrelli di servizio ;
- delle utenze necessarie alla preparazione dei pasti ed alle operazioni ad essa connesse.

Tali beni potranno essere visionati al momento del sopralluogo obbligatorio ai fini della presentazione dell'offerta.

Verra' redatto, alla presenza di un rappresentante della cooperativa appaltatrice, un inventario di tutti i beni e le attrezzature che l'Amministrazione Comunale metterà a disposizione. Le attrezzature dovranno essere restituite dalla cooperativa, alla fine dell'affidamento, perfettamente funzionanti e rispondenti alle voci dell'inventario, salvo il normale deterioramento d'uso.

Nel caso di danneggiamenti, rotture e/o perdite imputabili ad un uso scorretto o a imperizia da parte degli operatori della Cooperativa, la stessa sarà tenuta al reintegro dei beni danneggiati e/o al pagamento delle riparazioni.

E' altresì a carico del comune la manutenzione ordinaria, delle attrezzature ed arredi presenti nella struttura. In questo caso l'impresa dovrà segnalare tempestivamente al Comune i guasti e/o malfunzionamenti delle attrezzature presenti, in modo tale da garantire la regolare erogazione del servizio.

L'Impresa si obbliga a custodire e conservare, presso la struttura, i beni di cui sopra, non destinandoli ad altri usi che non siano quelli necessari allo svolgimento del servizio.

## **CONFEZIONAMENTO DEL PASTO**

Ciascun pasto dovrà essere servito caldo e composto conformemente al menu', fornito dal Comune, opportunamente vidimato dalla competente ULSS 9 scaligera.

Le preparazioni previste devono essere cucinate in giornata, nel rispetto delle norme igieniche e delle procedure atte a garantire l'igienicità delle preparazioni oltre alle caratteristiche nutrizionali e di gusto.

Dovranno essere adottati metodi di cottura igienicamente sicuri e che permettano di conservare le qualità nutrizionali dell'alimento. Al riguardo:

- sono da preferire cotture al vapore piuttosto che in acqua, cotture al forno piuttosto che frittiture in padella;
- la temperatura di cottura per le carni, il pollame e il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore di almeno 75°C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni. Tale controllo dovrà essere effettuato con apposita strumentazione;
- i vegetali destinati al consumo devono essere lavati e tagliati nelle ore immediatamente prima del consumo;
- salumi e formaggi devono essere porzionati nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° gradi;
- devono essere garantite buone condizioni igienico ambientali (assenza di polvere, sudiciume sulle varie infrastrutture della cucina).

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

La cooperativa, se richiesto, per soddisfare documentate esigenze dietetiche, dovrà confezionare "diete speciali" rispondenti a prescrizioni mediche certificate, fornite dai genitori.

La preparazione delle diete speciali dovrà tener conto del protocollo igienico previsto dalla malattia per la quale è necessario predisporre la dieta, nella consapevolezza dei danni che possono essere arrecati nel caso di mancata attenzione o errore.

E' consentita una temporanea variazione al menù in caso di guasti alle attrezzature, di interruzione di energia elettrica o gas, di eventi atmosferici che non consentono la consegna degli alimenti, avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, blocco delle derrate a seguito risultati delle analisi preventive eseguite.

Qualsiasi variazione al menù deve essere preventivamente concordata con l'Amministrazione Comunale e comunicata tramite mail o fax.

La cooperativa ha l'obbligo di mantenere una campionatura distinta dei pasti erogati (pasto test) giornalmente per le 48 ore successive alla distribuzione, in contenitori sterili per esami microbiologici in caso di eventuali intossicazioni.

La cooperativa dovrà utilizzare i prodotti forniti dalle ditte convenzionate con il Comune, che provvederà a fornire l'elenco completo di n. di telefono delle ditte aggiudicatrici della fornitura dei prodotti alimentari, prestando la massima attenzione e cura al ricevimento delle derrate e provvedendo al loro stoccaggio nel rispetto del piano di autocontrollo H.A.C.C.P.

Il personale incaricato alla preparazione del pasto effettuerà direttamente l'ordinativo delle derrate alimentari alla ditta incaricata dal Comune e, alla consegna della merce, provvederà al controllo della rispondenza tra ordine e consegna, segnalando al Comune eventuali discordanze. Il documento di trasporto sarà vistato dal personale che riceve la merce a comprova della regolarità della fornitura.

L'ordine degli alimenti terrà conto del menù e del numero dei bambini presenti, dovrà evitare sprechi ed eccedenze, per le quali sarà direttamente responsabile.

Le materie prime fornite che non presentano le caratteristiche previste dal manuale di autocontrollo (temperatura di arrivo degli alimenti refrigerati, integrità e data di scadenza delle confezioni, rispetto delle tipologie e della corrispondenza alle caratteristiche merceologiche, ecc.) non verranno accettate e ne verrà data immediata segnalazione al Comune che provvederà a sanzionare la ditta fornitrice.

I prodotti alimentari non soggetti a refrigerazione, integralmente confezionati, verranno posti nelle apposite scaffalature del locale "dispensa", sollevate da terra per poter svolgere adeguata pulizia dei pavimenti.

## **Materiali di pulizia**

E' a carico della Cooperativa la fornitura di:

- materiale per la sanificazione e la pulizia dei locali e delle suppellettili;
- sacchi per la raccolta dei rifiuti, ad eccezione dei sacchi per la frazione dell'umido che vengono forniti dal Comune.

Il materiale di cui sopra dovrà essere fornito in misura sufficiente a garantire il corretto svolgimento del servizio, in conformità a quanto presentato nel progetto.

I prodotti di consumo di ogni genere occorrenti per lo svolgimento del servizio dovranno essere inerti, asettici, conservati secondo norma, detergenti e disinfettanti, nello specifico, dovranno essere del tipo a basso impatto ambientale ed in tutto conformi alla normativa vigente.

E' tassativamente vietato l'impiego dei seguenti prodotti:

- acido cloridrico
- ammoniacale
- soda caustica
- alcool denaturato

L'Impresa è obbligata a non sostituire la tipologia dei prodotti presentati in fase di offerta di cui dovrà presentare le relative schede tecniche.

Il Comune si riserva il diritto di effettuare prelievi di campione dei prodotti pronti all'uso per verificare le caratteristiche dei formulati e l'esatta percentuale di dosaggio delle soluzioni. Tutti i prodotti chimici impiegati devono essere rispondenti alle normative di leggi vigenti (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità); sono inoltre tassativamente vietate le seguenti attrezzature:

- piumini;
- scope in setole di crine o nylon;
- panni di cotone per la spolveratura;
- segatura impregnata

Sono a carico del soggetto affidatario le attrezzature relative alle operazioni di pulizia, quali carrelli portautensili, spugne, panni spugna, guanti, ecc.

Il Comune provvederà a mettere a disposizione della Cooperativa appositi spazi per il deposito dei prodotti, la pulizia di tali spazi è posta a carico della Cooperativa.

## **PERSONALE**

Presso la scuola dell'infanzia di Prun dovrà essere garantita la presenza di personale qualificato con adeguata competenza ed esperienza almeno biennale in analoghi servizi, in grado di gestire la cucina affidatale.

Il suddetto personale dovrà essere di riferimento anche per quanto riguarda le modalità d'uso e la manutenzione delle attrezzature nonché ricevere, risolvere o inoltrare all'ufficio comunale tutte le segnalazioni e necessità inerenti al servizio.

### **C - SERVIZIO DI SOSTITUZIONE DELLA CUOCA DIPENDENTE E DI SUPPORTO ALLA CUCINA**

Tale servizio verrà svolto in caso di assenza del personale dipendente che svolge mansioni di cuoca nella scuola primaria di Fane.

La Cooperativa dovrà garantire la sostituzione in qualsiasi momento, anche senza preavviso.

La cooperativa metterà a disposizione altro personale per coadiuvare la cuoca dipendente dell'ente nello svolgimento delle sue mansioni.

### **D - SERVIZIO DI ACCOMPAGNAMENTO SUI BUS**

Per quanto riguarda il servizio di sorveglianza sui mezzi del trasporto scolastico, obbligatorio per il trasporto degli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia, lo stesso si svolgerà dal lunedì al venerdì, in andata al mattino e al pomeriggio per il ritorno, tutti i giorni del calendario scolastico. Nel caso di accompagnamento di alunni con disabilità, il servizio si svolgerà negli orari richiesti dalla famiglia e comunque per tutto l'anno scolastico.

Il servizio d'accompagnamento deve essere svolto con la cura e l'impegno che comporta il rapporto con i bambini della scuola dell'infanzia e, ancora di più con gli alunni portatori di disabilità, dai più gravi a quelli con autonomia nella deambulazione.

Il servizio dovrà essere svolto prestando attenzione allo svolgimento delle seguenti prestazioni:

- a) aiutare il minore nella salita e nella discesa del mezzo;
- b) evitare nella maniera più assoluta che, con lo scuolabus in movimento, gli alunni si alzino dal posto loro assegnato o disturbino gli altri alunni e/o l'autista o assumano comportamenti che possano compromettere la sicurezza.
- c) all'arrivo della scuola consegnare il minore al personale della scuola;
- d) verificare che la consegna dell'alunno al ritorno da scuola avvenga a familiare o a persona maggiorenne da esso incaricata, evitando situazioni di pericolo con possibilità di pregiudizio per l'incolumità psicofisica del minore;
- e) il minore non dovrà essere lasciato senza sorveglianza e, nel caso non fosse presente l'adulto alla fermata, genitore o delegato, il minore non verrà fatto scendere dall'automezzo e al termine del giro sarà dato in consegna in un luogo annualmente identificato e comunicato ai genitori all'inizio dell'anno scolastico, dove si provvederà a rintracciare i genitori. L'ufficio Istruzione dovrà essere messo a conoscenza della mancata presenza dell'adulto alla fermata per le conseguenze previste dal Regolamento Comunale del servizio;
- f) al personale di sorveglianza dovrà essere consegnato il Regolamento del servizio di trasporto scolastico approvato dal Consiglio Comunale di Negrar;
- g) nel caso di alunno disabile si dovranno effettuare tutte le operazioni necessarie per far salire, sedere e scendere l'alunno dal bus, compreso il collocamento su apposito seggiolino, nel caso in cui si tratti di bambino frequentante la scuola dell'infanzia.

### **E - SERVIZIO DI SORVEGLIANZA NELLE SCUOLE**

Il servizio di sorveglianza prima dell'orario delle lezioni viene attivato per gli alunni che arrivano a scuola anticipatamente con il servizio di trasporto scolastico. Attualmente tale servizio si svolge dal lunedì al venerdì presso la scuola secondaria di primo grado di Negrar, presso la scuola primaria di S.Peretto e presso la scuola primaria di Negrar. Tale servizio potrebbe subire delle variazioni nel caso di modifica dell'organizzazione scolastica.

L'accoglienza prevede l'intrattenimento dei bambini per il periodo compreso tra l'arrivo del bus e l'inizio delle lezioni, solitamente tra le ore 7,30 e le ore 8,30 circa, secondo gli orari di inizio delle lezioni delle rispettive scuole.

## **F - SERVIZIO DI VIGILANZA DEGLI ATTRAVERSAMENTI STRADALI**

Il servizio di vigilanza degli attraversamenti stradali attualmente si svolge dal lunedì al venerdì prima e dopo l'orario scolastico, per le scuole primarie di Negrar, Fane, S.Peretto, Arbizzano (lunedì e mercoledì uscita tra le ore 16 e 16,30) e presso la scuola secondaria di primo grado di Negrar, tutti i giorni di scuola previsti dal calendario scolastico secondo gli orari di inizio delle lezioni delle rispettive scuole. Tale servizio potrebbe subire delle variazioni nel caso di modifica dell'organizzazione scolastica.

Per i servizi di cui alla lettere D,E,F, per tutta la durata del rapporto contrattuale, l'Amministrazione comunale si riserva di comunicare diverse modalità di organizzazione del servizio e di interrompere anticipatamente, con preavviso di 90 giorni alla cooperativa aggiudicataria, il rapporto contrattuale.

A tal fine, il riepilogo orario allegato sub A al presente capitolato è solo indicativo della durata medesima del servizio e non ha alcun valore di condizione contrattuale.

Per tutti i servizi di cui al presente capitolato, l'Amministrazione comunale può recedere dal contratto ai sensi dell'art. 1671 del codice civile, anche se è stata iniziata la prestazione, purchè tenga indenne la Cooperativa dalle spese sostenute per la partecipazione alla gara debitamente giustificate e che siano saldate le prestazioni fino a quel momento svolte.

Tutti i servizi oggetto del presente capitolato, non devono mai essere interrotti.

Nei casi di assenza temporanea o definitiva del personale dovuta ad eventi non previsti né prevedibili da parte dell'affidatario, o comunque indipendenti dalla sua volontà, l'affidatario deve provvedere all'immediata sostituzione del personale assente, onde evitare disservizi, dandone tempestivo avviso all'Ente, con altro in possesso dei requisiti minimi di competenza e professionalità previsti dalla vigente legislazione in materia e dal presente capitolato.

Nel caso di assenza del personale incaricato per la vigilanza degli attraversamenti stradali e nell'impossibilità della Cooperativa di sostituzione, si dovrà darne comunicazione all'Ufficio Istruzione che provvederà ad informare la Polizia Locale per lo svolgimento del servizio.

Il servizio di cui al punto C) comprende la sostituzione della cuoca dipendente dell'Ente che attualmente svolge servizio di cucina presso la scuola primaria di Fane..

La cooperativa aggiudicataria verrà avvisata tempestivamente dall'Ufficio Istruzione che inoltrerà la richiesta al referente della ditta incaricata, segnalando l'assenza della dipendente. La Cooperativa ha l'obbligo di disporre immediatamente la sostituzione per il periodo e monte ore giornaliero richiesto.

Prima dell'inizio del servizio, la ditta dovrà inviare al Comune l'elenco dei nominativi del personale che effettuerà il servizio di distribuzione dei pasti, il servizio di cucina presso la scuola dell'Infanzia di Prun, il servizio di sostituzione della cuoca dipendente dell'Ente, il servizio di sorveglianza sui mezzi del trasporto scolastico e nelle scuole prima dell'inizio delle lezioni e il servizio di vigilanza degli attraversamenti stradali.

## **Art. 5 - REQUISITI DEL PERSONALE**

I servizi di cui sopra verranno svolti da personale dipendente della Cooperativa, che è tenuta al rispetto di tutte le disposizioni del presente capitolato ed ad ottemperare a tutti gli obblighi stabiliti dalle leggi, norme assicurative, antinfortunistiche e sindacali.

In particolare ai lavoratori impiegati per lo svolgimento del servizio dovranno essere applicate le condizioni normative, retributive e contributive stabilite da un CCNL sottoscritto dalle OO.SS. maggiormente rappresentative sul piano nazionale. Tale CCNL dovrà essere specificato nella documentazione presentata in sede di gara.

E' altresì a carico della cooperativa la fornitura, al personale impiegato, nei servizi in questione, degli indumenti di lavoro e dei dispositivi di protezione individuali previsti dalla normativa e

riferiti alle mansioni svolte, in quantità sufficiente a garantirne il cambio come prescritto dalla normativa vigente.

Tali indumenti dovranno essere mantenuti puliti ed in condizioni decorose. I lavoratori non possono esimersi dall'indossare indumenti e DPI, così come gli stessi dovranno esibire, nell'ambito dello svolgimento del servizio, apposito tesserino di riconoscimento corredato di fotografia e contenente generalità del lavoratore e indicazione del datore di lavoro.

La Cooperativa dovrà dotare le strutture dove si svolge l'appalto di cassette di pronto soccorso, contenenti quanto indicato dalla normativa.

L'impresa si obbliga a fare rispettare ai propri dipendenti le norme antinfortunistiche.

Il personale impiegato nel servizio dovrà essere formato ed addestrato, a cura dell'Impresa, in particolare lo stesso dovrà avere ricevuto adeguata formazione/informazione sulle caratteristiche specifiche del servizio stesso.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti presso la scuola dell'infanzia di Prun e tutto il personale addetto alla manipolazione degli alimenti e alla distribuzione dei pasti, dovrà possedere i requisiti professionali previsti dalla normativa vigente.

Dell'avvenuta formazione in tal senso la Cooperativa dovrà darne riscontro al Comune, specificandone durata, argomenti trattati ed elenco dei partecipanti.

In generale la Cooperativa dovrà specificare nell'offerta tecnica, gli interventi formativi che intende attivare durante la durata contrattuale per i lavoratori impiegati nel servizio.

La cooperativa dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire il regolare funzionamento dei servizi.

Anche il personale impiegato per le sostituzioni dovrà essere adeguatamente formato ed addestrato, di tali interventi l'Impresa ne dovrà dare riscontro al Comune.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla Cooperativa la sostituzione del personale non ritenuto idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tal caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Il personale incaricato per i servizi indicati al comma A – B - C oggetto del presente capitolato, dovrà possedere tutti i requisiti previsti dal Decreto L.vo n. 193 del 6.11.07"attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore", oltre ad essere in regola con la normativa prevista per gli addetti alla manipolazione di sostanze alimentari. In particolare tutto il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà aver effettuato i corsi previsti dalla normativa vigente in materia di disciplina igienica e di produzione di sostanze alimentari (corso sostitutivo del libretto di idoneità sanitaria) ed essere pertanto in possesso della documentazione dell'avvenuta "formazione Sanitaria".

La Cooperativa dovrà effettuare un corso informativo/formativo e di addestramento a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio circa le modalità previste e richieste dal presente CSA (manuale di controllo HACCP, gestione e somministrazione delle diete speciali, norme igieniche da osservare durante la distribuzione dei pasti).

Il personale impiegato nel servizio non dovrà:

- avere unghie lunghe e smaltate;
- indossare anelli, braccialetti, collane, orecchini durante il servizio;

Lo stesso dovrà:

- attenersi alle ordinanze antifumo vigenti;
- mantenere un comportamento corretto, gentile, professionale e rispettoso delle particolari condizioni in cui si svolge il servizio;
- contattare tempestivamente il Comune in caso di dubbi ed incertezze circa la qualità/quantità dei pasti o delle materie prime ricevute;
- segnalare tempestivamente all'Ufficio Istruzione qualsiasi non conformità rilevata.

La Cooperativa si impegna inoltre ad osservare e far osservare le norme igienico-sanitarie da parte del personale proprio addetto a tutto il ciclo del servizio oggetto del presente appalto.

Il personale impiegato nei servizi non potrà utilizzare o asportare il pranzo o gli avanzi dei pasti

destinati agli utenti.

Gli operatori adibiti al servizio, ivi compresi i sostituti, devono essere a conoscenza delle procedure e dei protocolli in uso nei servizi ai quali sono adibiti e disponibili a farsi carico delle richieste relative al buon funzionamento della scuola e dei servizi; devono mantenere un contegno decoroso e avere comportamenti consoni e adeguati all'ambiente, prestare attenzione all'immagine dell'ente committente, alle esigenze dell'utenza e improntare il proprio comportamento al rispetto dei bambini, delle famiglie e degli altri operatori presenti nel servizio. Gli operatori devono avere la piena conoscenza della lingua italiana e mantenere il segreto su fatti e circostanze di cui siano venuti a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

La cooperativa potrà inserire nei servizi oggetto del presente appalto personale non dipendente, quali Tirocinanti/ stagisti e inserimenti lavorativi, previo accordo con il Comune e senza che gli stessi svolgano attività in sostituzione del personale assegnato alle varie sedi.

La cooperativa, una volta concluso l'accordo con il Comune dovrà comunicare allo stesso il piano operativo di inserimento del soggetto e l'indicazione del tutor presente nella struttura.

La Cooperativa, in caso di prevista interruzione del servizio per sciopero del proprio personale, dovrà avvisare il Comune in tempi che permettano una adeguata e corretta comunicazione alle famiglie e comunque almeno 5 gg. prima della data prevista per lo sciopero. A tale avviso dovrà necessariamente seguire una comunicazione formale da parte della Cooperativa, da inviare al Comune almeno 2 gg prima, in merito alla propria capacità, in considerazione dei vincoli normativi e contrattuali esistenti, di garantire i servizi nel giorno in cui lo sciopero è previsto.

Nel caso di inosservanza delle suddette disposizioni, l'Istituzione potrà legittimamente rifiutare le prestazioni oggetto dell'appalto che la ditta fosse in grado di offrire, se tardive e/o parziali e inutili per la completa erogazione dei servizi.

## **Art. 6 – RESPONSABILE TECNICO DEL SERVIZIO**

La Cooperativa dovrà nominare, per tutta la durata di esecuzione dell'appalto, un responsabile tecnico del servizio con funzioni di controllo e supervisione delle attività, di rispetto da parte del personale incaricato per il servizio di distribuzione dei pasti, del manuale di autocontrollo H.A.C.C.P, e, nel caso della gestione della cucina della scuola dell'infanzia di Prun, sarà garante del corretto svolgimento di tutte le operazioni inerenti al confezionamento del pasto, nonché tramite tra il personale e l'Amministrazione Comunale.

Tale figura dovrà:

- curare la regolarità della presenza di tutto il personale;
- effettuare una programmazione razionale, efficiente ed efficace;
- provvedere alla tempestiva sostituzione del personale assente per garantire la continuità del servizio.

Il Responsabile tecnico dovrà avere una qualifica professionale idonea allo svolgimento di tale funzione e un'esperienza almeno biennale nello svolgimento di un servizio come quello descritto nel presente capitolato.

Il Responsabile tecnico potrà avvalersi di altre figure presenti nella Cooperativa per quanto riguarda gli adempimenti dettati dal D. Lgs. 193/07(H.A.C.C.P).

## **Art. 7 - VARIAZIONI DEL SERVIZIO**

Qualora si rendesse necessaria la cessazione del servizio, o di parte di esso, o, viceversa, occorresse estendere il servizio stesso, la Cooperativa sarà tenuta ad assoggettarsi, dietro comunicazione dell'Amministrazione appaltante, alla diminuzione o all'aumento dei servizi, nonché alla relativa variazione del corrispettivo pattuito.

L'importo del servizio è stato determinato sulla scorta delle adesioni ai servizi oggetto dell'appalto, tenuto conto che nell'anno scolastico 2017 – 2018 il numero degli alunni potrebbe variare rispetto a quello attuale. A questo proposito la Cooperativa non potrà sollevare ulteriori pretese ed eccezioni o richiedere indennità di sorta.

## **Art. 8 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA**

Possono partecipare alla selezione le Cooperative di tipo B o P iscritte all'Albo Regionale della Regione del Veneto delle Cooperative Sociali.

## **Art. 9 – CRITERIO E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio, nel rispetto delle direttive impartite dalla Regione Veneto ( L.R.V. n. 23/2006 e DGRVn.4189 del 18.12.2007) sarà aggiudicato ad un unico concorrente con il criterio dell'offerta qualitativamente ed economicamente più vantaggiosa, sotto il profilo progettuale ed economico.

Per quanto riguarda la base di gara, i punteggi e le modalità di presentazione delle offerte si fa espresso riferimento al Bando e al disciplinare di gara.

Tutti gli elementi di giudizio qualitativo forniti dalla Cooperativa aggiudicataria, unitamente al prezzo, costituiscono formale impegno e sono quindi recepiti integralmente nel contratto.

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta.

La stazione appaltante si riserva di non procedere all'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, e s.m.e.i. nel caso in cui nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

## **ART. 10 – VERIFICA DELLE DICHIARAZIONI E DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE**

Le risultanze della selezione sono immediatamente impegnative per il concorrente dichiarato vincitore della selezione, ma non per il committente, in quanto le decisioni assunte dalla Commissione Giudicatrice sono da considerarsi provvisorie fino all'adozione dell'atto amministrativo d'aggiudicazione definitiva del servizio.

Tale provvedimento è subordinato all'esito positivo della verifica delle dichiarazioni sostitutive, indicate nell'Avviso di Selezione e nel presente Capitolato, che il committente attuerà mediante acquisizione d'ufficio dei certificati volti a confermare il possesso dei prescritti requisiti d'ammissione alla selezione.

Qualora, dalle verifiche esperite, emerga la non completa conferma delle dichiarazioni rese a corredo dell'offerta e/o in caso di mancata presentazione delle comunicazioni e della documentazione di cui sopra entro 8 giorni dalla richiesta del committente, quest'ultimo – mediante provvedimento amministrativo del Responsabile del Settore Amministrativo pronuncerà l'immediata decadenza dell'aggiudicazione provvisoria disposta dalla Commissione di gara, applicherà le sanzioni ammesse dalla legge ed affiderà il servizio a terzi, nei modi e termini che riterrà più opportuni, procedendo a richiedere il risarcimento danni per i costi conseguentemente sostenuti.

## **Art. 11 – IMPEGNI DEI CONTRAENTI A TUTELA DEL PERSONALE IMPIEGATO**

La cooperativa s'impegna a:

- a) rispettare gli adempimenti contributivi ed assicurativi nei confronti dei soci lavoratori e/o dei dipendenti e/o degli eventuali volontari impiegati, operanti questi ultimi nei limiti del comma 5 dell'art. 21 della L. 381/1991;
- b) applicare il contratto nazionale di lavoro e quello integrativo delle Cooperative sociali, come previsto dalla L. 327/2000, assicurando ai soci lavoratori un trattamento economico non inferiore a quello dei lavoratori dipendenti;
- c) corrispondere puntualmente le spettanze economiche dovute agli operatori per le prestazioni da loro assicurate;
- d) fornire, se richiesta dal committente, la documentazione relativa al rapporto di lavoro del personale impiegato;

e) adempiere a tutti gli obblighi imposti dalla normativa vigente in materia di sicurezza del lavoro, collaborando con il committente e le Istituzioni Scolastiche interessate nell'attuazione delle necessarie e periodiche misure preventive, con particolare riferimento a quelle da adottare in caso d'evacuazione dei locali;

f) informare gli operatori dell'assenza di vincoli di dipendenza e/o subordinazione nei confronti del committente.

Il committente, nell'interesse esclusivo dei lavoratori, eseguirà controlli costanti sull'osservanza degli impegni assunti dall'appaltatore nei loro confronti.

Qualora riscontri un comportamento difforme da quello pattuito, il committente procederà all'immediata sospensione del pagamento delle fatture, accantonando le somme spettanti all'appaltatore a garanzia degli obblighi di cui sopra ed assegnando al medesimo un termine entro il quale regolarizzare la propria posizione.

## **Art. 12 – ULTERIORI OBBLIGHI DELL'APPALTATORE**

La cooperativa, oltre al rispetto degli obblighi di cui ai precedenti articoli, è tenuta:

a) ad individuare una figura di riferimento (referente) per il raccordo dei servizi fra l'ufficio Istruzione e gli operatori al fine di rilevare qualsiasi disfunzione e porre in essere le azioni per il ripristino del corretto andamento dei servizi.

b) ad eseguire le prestazioni con piena autonomia operativo-gestionale ed idonea organizzazione aziendale;

c) ad attuare il Piano d'Autocontrollo H.A.C.C.P.;

d) a garantire che gli addetti al servizio siano in grado di svolgere in modo ottimale i compiti loro assegnati e che siano a conoscenza delle norme igienico-sanitarie inerenti la produzione e somministrazione dei pasti nonché di quelle relative alla sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;

f) a dotare ogni operatore e/o volontario impiegato d'idoneo vestiario (cuffia, camice, guanti mono-uso, eventuale grembiule) e tesserino identificativo provvisto di fotografia e nominativo;

g) a rilevare le presenze in servizio del personale con le modalità indicate dal committente;

h) a rispondere direttamente dell'operato dei lavoratori adibiti alle attività convenzionate;

i) ad effettuare le sostituzioni degli operatori anche per un solo giorno di assenza, impiegando sempre personale qualificato;

j) a sostituire il Coordinatore e/o gli altri lavoratori ritenuti non idonei dal committente rispettivamente entro 10 giorni dalla data della relativa richiesta scritta, che dovrà essere motivata in modo adeguato;

l) ad effettuare la periodica formazione degli operatori, con particolare riguardo alle norme H.A.C.C.P., impegnandosi a fornire al committente la relativa documentazione;

m) a garantire la continuità e la stabilità del personale, per favorire l'ottimale funzionamento del servizio;

l) ad assicurare la costante reperibilità del referente;

m) ad evitare ogni interruzione del servizio, comunicando al committente, con un preavviso di almeno 48 ore, eventuali scioperi delle unità impiegate ed adoperandosi per fronteggiare adeguatamente le situazioni di emergenza;

n) a rispettare scrupolosamente le disposizioni contenute nel presente Capitolato Speciale d'appalto e nella convenzione, nonché le modalità organizzative concordate con il committente, attuando le modifiche a queste ultime ritenute necessarie dal committente;

o) ad impiegare gli eventuali volontari ad integrazione e non in sostituzione degli operatori;

p) a consentire al committente qualsiasi controllo sul funzionamento del servizio;

q) a tenersi in costante contatto con il committente, comunicandogli tempestivamente ogni problema che dovesse insorgere;

r) a mantenere, e all'occorrenza documentare, la percentuale minima di lavoratori svantaggiati di cui al secondo comma della L. 381/1991 e della Legge Regione del Veneto n. 23/2006 per tutta la durata della convenzione;

s) a predisporre e consegnare al committente, a conclusione d'ogni anno scolastico, una dettagliata relazione sullo stato d'attuazione del programma d'inserimento lavorativo dei

soggetti svantaggiati e sui risultati conseguiti;

t) ad utilizzare gli apparecchi telefonici a disposizione delle strutture con parsimonia e soltanto per esigenze di servizio, pena la contestazione e l'addebito, mediante decurtazione dalla cauzione, d'eventuali spese ingiustificate;

u) a rendere note al committente eventuali modifiche significative della propria struttura d'impresa e del proprio organigramma sociale, con particolare riguardo ai poteri d'amministrazione e rappresentanza.

### **Art. 13 - OSSERVANZA D.L.vo 81/2008 – TESTO UNICO SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO.**

L'impresa appaltatrice con riferimento ai lavoratori impiegati nel servizio assume tutti gli obblighi e le responsabilità connesse all'applicazione del D.lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

Dovrà provvedere all'adeguata istruzione e formazione del personale addetto alle proprie dipendenze, nonché degli eventuali sostituti, in materia di tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro. Dovrà inoltre disporre di un adeguato numero di operatori formati in materia di antincendio e primo soccorso.

La Cooperativa è tenuta inoltre ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche nonché a dotarlo di quanto necessario per la prevenzione degli infortuni in conformità alle vigenti norme di legge in materia. Restano a carico della Cooperativa aggiudicataria del servizio tutti gli obblighi previsti dal d.lgs.81/2008, aggiornato a maggio 2017, inerenti la propria attività lavorativa con particolare riferimento alla valutazione dei rischi e la conseguente elaborazione del documento previsto all'art. 26 dello stesso d.lgs. 81/2008.

Prima dell'avvio del servizio, l'appaltatore è tenuto a richiedere all'Amministrazione appaltante tutte le informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui sono destinati ad operare gli addetti alle proprie dipendenze e sulle misure di sicurezza e prevenzione esistenti. Dovrà essere pertanto effettuato un sopralluogo preliminare per presa visione a tali fini dello stato dei luoghi, redatto apposito verbale ed effettuata la consegna delle planimetrie dei locali con l'indicazione delle vie di fuga, la localizzazione dei presidi d'emergenza e la posizione degli interruttori o dispositivi atti all'interruzione dell'erogazione di energia elettrica, acqua e gas e tutte le altre informazioni necessarie.

si precisa che tutte le attività lavorative previste nel presente appalto, dovranno venire eseguite secondo quanto contemplato in un piano di sicurezza redatto dall'impresa aggiudicataria, da produrre obbligatoriamente prima dell'avvio del servizio, e contenente almeno i seguenti punti:

- nominativo del datore di lavoro;
- nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;
- nominativo di un referente delegato dalla Ditta ai rapporti fra committente ed appaltatore; lo stesso potrà essere l'RSPP aziendale o il referente di cui al precedente art. 21;
- nominativo dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza, se eletti o designati
- Descrizione sintetica delle attività lavorative
- descrizione degli impianti, attrezzature, macchine e veicoli previsti per l'esecuzione dell'appalto – di cui abbia il possesso a qualsiasi titolo – con relative certificazioni e documentazioni prescritte dalle leggi
- indicazione – in correlazione alle varie mansioni e compiti – degli eventuali dispositivi di protezione individuale e collettiva dati in dotazione ai propri dipendenti e/o soci
- indicazione – in correlazione alle varie mansioni e compiti – dei protocolli della sorveglianza sanitaria e delle vaccinazioni obbligatorie, se previste
- indicazione sintetica dei contenuti degli interventi informativi, formativi e di addestramento in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro attuati nei confronti dei lavoratori (sia dipendenti che soci).

Il predetto piano di sicurezza dovrà altresì prevedere l'impegno della cooperativa aggiudicataria a consultare preventivamente il Comune in merito a qualsiasi modifica nelle modalità operative descritte nel piano di sicurezza di cui sopra che possano influire

nell'organizzazione del lavoro in situazioni di compresenza e/o collaborazione con il personale scolastico, nonché a informare senza indugio il Comune in merito a:

- eventuali variazioni dei nominativi a cui sono affidati, a qualunque titolo, incarichi legati alla sicurezza ed indicati nei precedenti punti;
- situazioni di emergenza o pericolo emerse durante lo svolgimento dei lavori ed i relativi provvedimenti adottati;
- incidenti ed infortuni verificatesi nello svolgimento dell'attività che, anche se di lieve entità, dovranno essere segnalati al Comune mediante la compilazione di un modulo appositamente predisposto, da consegnarsi al Comune secondo modalità e tempi che verranno concordati fra le parti in fase di avvio della attività oggetto dell'appalto.

La Cooperativa aggiudicataria ha l'obbligo di cooperare per la gestione della sicurezza con il datore di lavoro dei luoghi in cui le attività previste dall'appalto verranno svolte.

Nell'espletamento del servizio la Ditta dovrà impiegare macchine, attrezzi, impianti ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge in materia di sicurezza ed igiene del lavoro ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore.

Copia di tutta la documentazione predisposta dalla Cooperativa in attuazione delle norme in materia di sicurezza e dei relativi aggiornamenti dovrà essere depositata presso l'Amministrazione appaltante.

L'impresa deve altresì garantire il più ampio raccordo tra i tecnici comunali e il proprio Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione.

L'inosservanza delle leggi in materia di tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro di cui al presente articolo, oltre alle sanzioni previste, determinano la risoluzione del contratto.

Sulla base della valutazione dei rischi derivanti da interferenze fatta all'atto della predisposizione del presente documento, gli oneri a carico dell'impresa non soggetti a ribasso sono quantificabili in € 561,20 IVA compresa per tutta la durata del contratto.

#### **Art. 14 - OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI NORMATIVE E CONTRIBUTIVE RISULTANTI DAI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO**

La ditta appaltatrice è tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di stato giuridico, trattamento economico, orario di lavoro, trattamento assicurativo, assistenziale e previdenziale di categoria, protezione dell'impiego e sicurezza delle condizioni di lavoro, con particolare riferimento al D.Lgs. n. 81/2008.

La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi previdenziali, assicurativi e fiscali posti a carico del datore di lavoro.

La ditta appaltatrice si impegna all'osservanza delle vigenti disposizioni di legge e regolamenti in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori.

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

Al fine di contrastare il lavoro sommerso ed irregolare, il documento unico di regolarità contributiva è comprensivo della verifica della congruità dell'incidenza della manod'opera relativa allo specifico contratto affidato.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci.

I suddetti obblighi vincolano la ditta appaltatrice anche nel caso non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.

Prima dell'inizio del servizio la ditta aggiudicatrice dovrà presentare al Comune la documentazione relativa all'adempimento degli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi.

Successivamente, su richiesta della stazione appaltante, la ditta trasmetterà copia dei versamenti contributivi, previdenziali e assicurativi, nonché idonea documentazione circa il fatto che tali versamenti sono riferiti ai lavoratori impiegati nel servizio in oggetto e circa le retribuzioni loro corrisposte.

Nel caso in cui la stazione appaltante, acquisito il documento unico di regolarità contributiva, accerti una inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, provvederà a trattenere dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza. Tale importo verrà direttamente versato agli enti previdenziali e assicurativi, così come previsto dall'art. 30, comma 5 del D.Lgs. N. 50/2016, così come modificato dal D.Lgs. n. 56/2017.

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

La ditta appaltatrice è tenuta ad osservare le disposizioni emanate dallo SPISAL, dalla Provincia competente, nonché dagli altri organi nazionali e locali, in ordine alla dotazione di mezzi di protezione tecnica, sanitaria ed igienica degli operatori e del personale in genere, alle modalità di esercizio dell'attività e degli interventi e dai necessari controlli sanitari.

L'Amministrazione, in caso di violazione del presente articolo, si riserva la facoltà di risolvere il contratto a suo insindacabile giudizio.

### **Art. 15 - OBBLIGHI DI TRACCIABILITA'**

L'appaltatore è tenuto ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della Legge 13.08.2010, n. 136 e s.m.i., al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto di cui al presente Capitolato.

La stazione appaltante verifica, in occasione di ogni pagamento, l'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative all'appalto di cui al presente capitolato, costituisce, ai sensi dell'art. 3, comma 9bis, della legge 136/2010 e s.m.i. causa di risoluzione del relativo contratto.

### **Art. 16 – MODALITÀ DI PAGAMENTO DELLE PRESTAZIONI**

Il Comune, tenuto conto della natura del contratto e degli adempimenti necessari per la liquidazione della spesa, si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti entro 30 giorni dal ricevimento della fattura, posticipata salvo che disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni.

La fattura dovrà contenere i seguenti dati:

- il C.I.G. attribuito al servizio
- il numero e anno della determinazione di affidamento
- il n. dell'impegno di spesa assunto dal Comune
- la scadenza del termine di pagamento
- i dati relativi al pagamento
- gli estremi del contratto d'appalto
- il Codice Univoco Ufficio: UFY62E

Si precisa che in mancanza di tali elementi le fatture saranno restituite al mittente.

Inoltre ciascuna fattura dovrà essere obbligatoriamente accompagnata da un documento giustificativo ove sarà riportato analiticamente l'orario giornaliero del personale, la tipologia e la sede del servizio svolto.

Qualora la descrizione riportata nella fattura e nel documento accompagnatorio risulti discordante rispetto a quella concordata, il legale rappresentante della Ditta Aggiudicataria o suo delegato dovrà motivarne congruamente per iscritto la difformità e discordanza. La liquidazione del corrispettivo avverrà previo accertamento delle motivazioni addotte. Non si provvederà al pagamento di alcuna fattura, se non corredata dal documento accompagnatorio.

Prima del pagamento il Comune procederà all'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (D.U.R.C) in corso di validità. In caso di D.U.R.C. irregolare si applicheranno le disposizioni previste dal D.P.R. 207/2010 e/o dalle Circolari in materia emanate dagli Enti competenti. In ogni caso, ad ogni pagamento dovrà essere applicata una ritenuta dello 0,50 % a garanzia degli obblighi contributivi, secondo la normativa vigente. L'importo risultante da tali ritenute verrà versato alla cooperativa in caso non vengano riscontrate irregolarità o versato agli enti previdenziali nella misura prevista dalle eventuali irregolarità riscontrate. Al termine di ogni annualità contrattuale si chiuderà la contabilità procedendo alla liquidazione di ogni partita relativa all'annualità stessa.

Non si darà corso al pagamento nei termini sopra previsti nei seguenti casi:

- qualora l'Amministrazione acquisisca un D.U.R.C che segnali un'inadempienza contributiva relativa ad uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto; in tal caso verrà trattenuto in sede di liquidazione della fattura l'importo corrispondente all'inadempienza ai sensi dell'art. 4 del D.P.R. 207/2010. Il rilascio da parte dello Sportello Unico di un D.U.R.C irregolare costituisce, inoltre, causa di inesigibilità del credito fino al definitivo accertamento dell'entità del debito contributivo. Fino a tale momento non decorreranno, pertanto, interessi moratori in favore della ditta appaltatrice. Il pagamento di quanto dovuto per tali inadempienze accertate sarà disposto dal Comune direttamente agli enti previdenziali ed assicurativi. In ogni caso, dopo l'intervento sostitutivo da parte dell'Ente, si potrà procedere al pagamento di quanto dovuto previa nuova acquisizione di D.U.R.C.

Eventuali ulteriori servizi prestati, a titolo gratuito dovranno essere riportati in modo dettagliato.

La Cooperativa non potrà pretendere sovrapprezzo o compensi diversi da quelli pattuiti, qualunque possa essere la circostanza sfavorevole che dovesse insorgere dopo l'aggiudicazione del servizio, fatte salve, relativamente al servizio di sorveglianza, le eventuali variazioni di linee di trasporto scolastico.

La Cooperativa assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L.13.08.2010 n. 136 e successive modificazioni, utilizzando uno o più conti correnti bancari o postali, dedicati, anche in via non esclusiva, alla commessa oggetto dell'affidamento.

L'appaltatore comunica alla stazione appaltante entro sette giorni dall'avvenuto affidamento o "dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica":

- gli estremi del conto corrente (o dei conti correnti) dedicato,
- le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su tale conto (conti).

La Cooperativa è tenuta a comunicare ogni variazione di tali dati entro sette giorni dall'avvenuta modifica.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale o degli altri strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 3 comma 9-bis, della L. 13/08/2010, n. 136 e s.m.. La risoluzione si verifica di diritto quando il Comune di Negrar dichiarerà alla contraente che intende avvalersi della clausola risolutiva.

La Legge di Stabilità 2015 n. 190/2014, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 300 del 29 Dicembre 2015, introduce il meccanismo detto dello "Split Payment" con effetto dal 1 Gennaio 2015.

In base a tale meccanismo verrà liquidato solo l'imponibile quale corrispettivo dovuto per la prestazione, mentre l'IVA verrà versata da questa amministrazione direttamente allo Stato.

La spesa sarà finanziata con fondi propri di bilancio.

## **Art. 17 – SUB APPALTO**

E' consentito il subappalto nei limiti del 30% dell'importo contrattuale ai sensi e con le modalità dell'art. 105 del D. Lgs. 50/2016 come modificato dal D.Lgs.56/2017 che qui si intende integralmente richiamato.

L'operatore economico nel momento della presentazione dell'offerta deve indicare, pena la successiva non autorizzazione al subappalto, le parti della prestazione e la relativa quota percentuale che intende subappaltare.

Si ricorda che il subappalto è ammesso esclusivamente in favore di altre cooperative di tipo "B" regolarmente iscritte all'Albo Regionale delle cooperative sociali.

## **Art. 18 - CONTESTAZIONI**

La violazione degli obblighi posti a carico del soggetto affidatario a norma di legge, di regolamento o delle clausole contrattuali, gli inadempimenti o i ritardi nello svolgimento del servizio, saranno contestati per iscritto all'impresa affidataria da parte dell'Amministrazione comunale. L'impresa affidataria dovrà far pervenire entro cinque giorni dalla predetta comunicazione, le proprie controdeduzioni.

Decorso inutilmente tale termine, oppure nel caso le controdeduzioni non vengano ritenute adeguate, si applicheranno per gli inadempimenti le penali previste dal presente capitolato e fatta salvo, in ogni caso, la risoluzione del contratto come previsto al successivo articolo 21.

La cooperativa/consorzio aggiudicataria non potrà sospendere le prestazioni né rifiutarsi di eseguire disposizioni dell'Amministrazione Comunale per effetto di contestazioni che dovessero sorgere tra le parti. Per ogni controversia è competente esclusivo ed inderogabile il Foro di Verona.

## **Art. 19 – PENALITÀ**

Il soggetto aggiudicatario del servizio previsto dal presente capitolato avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge, di regolamento concernenti il servizio stesso.

In caso di riscontrata irregolarità di violazione delle disposizioni di legge, del presente capitolato, l'aggiudicatario è tenuto al pagamento di una penalità versata come di seguito indicato, in aggiunta ad eventuali altre specifiche sanzioni di legge:

1. ritardo nella prestazione del servizio giornaliero – per ogni giorno di ritardo : € 100,00
2. inosservanza delle procedure del manuale di autocontrollo: € 200,00
3. mancato rispetto dell'applicazione delle norme igienico – sanitarie da parte del personale addetto al confezionamento e alla distribuzione: € 200,00
4. carenza di igiene nei locali adibiti alla conservazione delle materie prime e produzione dei pasti: € 500,00
5. mancata formazione degli addetti alla produzione e distribuzione dei pasti: € 200,00
6. errata produzione e somministrazione delle diete speciali (per la scuola dell'infanzia di Prun): € 1.000,00
7. mancato rispetto della procedura di gestione dei rifiuti: € 100,00 per ogni episodio
8. mancata o errata compilazione dei documenti di rilevazione dei pasti (temperature, scadenze degli alimenti, variazione del menù): € 100,00
9. mancato rispetto delle tabelle dietetiche e inosservanza del menù giornaliero (per la scuola dell'infanzia di Prun): € 100,00
10. rinvenimento nei pasti di corpi estranei organici e non organici (per la scuola dell'infanzia di Prun): € 1.000,00 ad ogni evento rilevato
11. esiti negativi per ricerche microbiologiche e di parassiti nei pasti confezionati(per la scuola dell'infanzia di Prun): € 1.000,00

Le penalità verranno comminate mediante nota di addebito sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento, previa contestazione scritta da parte del competente ufficio comunale su segnalazione del Responsabile del procedimento. Decorsi otto giorni dal ricevimento della contestazione senza che il soggetto aggiudicatario abbia interposto opposizione, la penalità si intende accettata.

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'Ente avrà facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'appaltatore delle contestazioni e previo esame delle eventuali opposizioni o deduzioni, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi la facoltà di affidare l'appalto alla seconda ditta classificata o, in mancanza, a terzi.

Per ottenere il rimborso degli oneri sostenuti per l'affidamento ad altro soggetto, per la rifusione dei danni ed il pagamento delle penalità, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi sui crediti dell'aggiudicatario o sulla cauzione definitiva che dovrà essere immediatamente reintegrata, fatto salvo il maggior danno arrecato all'Amministrazione.

#### **Art. 20 - INIZIO DEL SERVIZIO**

La Cooperativa aggiudicataria si impegna ad iniziare la prestazione di servizio alla data indicata dall'Amministrazione Comunale anche nel caso in cui tale data sia antecedente a quella fissata per la stipulazione del Contratto, senza per ciò pretendere indennità o risarcimenti di sorta.

#### **Art. 21 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO**

Qualora il servizio debba essere sospeso per consentire l'esecuzione d'interventi di manutenzione nelle strutture in cui esso è svolto, per motivi di pubblico interesse, per cause di forza maggiore, per motivi elettorali o in caso di sciopero dei dipendenti statali del comparto della scuola, il committente ne darà preventiva informazione all'appaltatore, il quale non avrà diritto ad alcun compenso per il lavoro non eseguito e non potrà chiedere rimborsi, né risarcimento danni, né accampare alcuna pretesa in merito.

#### **Art. 22 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO SU INIZIATIVA DEL COMMITTENTE**

L'Ente si riserva di risolvere il contratto per l'affidamento dei servizi oggetto del presente avviso, previa diffida di almeno due mesi, in caso di gravi o reiterate inadempienze rispetto agli impegni assunti e per persistenti inosservanze delle indicazioni organizzative espresse dall'Ente, o perdurante inadeguatezza degli operatori impiegati.

Tali inadempienze devono essere contestate per iscritto dall'Ente, affinché la Cooperativa adotti i necessari provvedimenti per la relativa regolarizzazione. In ogni caso, pur in presenza di disdetta, l'aggiudicatario è tenuto ad effettuare le prestazioni richieste fino alla data di scadenza naturale del contratto/convenzione, qualora non possa essere assicurato il subentro d'altra cooperativa per l'espletamento dei servizi.

Il contratto/convenzione si intenderà comunque risolto nei seguenti casi:

- in caso di frode, grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- in caso di cessione dell'azienda, di cessione d'attività oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- in caso di inadempienza e gravi negligenze riguardo agli obblighi previdenziali e contrattuali nei rapporti di lavoro con i propri dipendenti;
- irregolarità del DURC ai sensi dell'art. 6 comma 8 del DPR 207/2010;

In caso di risoluzione del contratto/convenzione resta salva per l'Amministrazione Comunale la facoltà di esperire ogni altra azione per il risarcimento del danno subito o delle maggiori spese sostenute in dipendenza della risoluzione, fermo restando l'applicazione delle penali.

La risoluzione contrattuale non esime la ditta aggiudicataria dalla responsabilità civile e penale in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che l'hanno motivata.

#### **Art. 23 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO SU INIZIATIVA DELL'APPALTATORE**

Nel caso di risoluzione del contratto per colpa dell'Appaltatore, questo, oltre ad essere tenuto al risarcimento dei danni, incorrerà nella perdita della cauzione.

Qualora, senza giustificato motivo e/o giusta causa, la Ditta dovesse risolvere il contratto prima della scadenza convenuta, il Comune di Negrar potrà rivalersi sulla cauzione, addebitando all'inadempiente, a titolo di penale, la maggiore spesa derivante dall'assegnazione provvisoria dei servizi ad altra Ditta, fino alla scadenza naturale del contratto.

#### **Art. 24 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO**

E' fatto espresso divieto di cessione del contratto, pena la nullità, ai sensi dell'articolo 106 del D.Lgs. 50/2016 così come modificato dal D.Lgs. n.56/2017.

#### **Art. 25 - VARIAZIONE DEL CORRISPETTIVO**

Il corrispettivo offerto in sede di gara si intende fisso per tutta durata dell'appalto. La stazione appaltante potrà richiedere una variazione contrattuale, previo contraddittorio, quando si verificano diminuzioni delle prestazioni orarie superiori al 10% (dieci per cento). Il corrispettivo è comprensivo di tutti gli oneri, nessuno escluso, previsti dal presente capitolato.

#### **Art. 26 - NORME DI COMPORTAMENTO DI COLLABORATORI E/O DIPENDENTI DELLA DITTA APPALTATRICE.**

L'operatore economico si obbliga, nell'esecuzione dell'appalto, al rispetto del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 e successiva integrazione approvata con deliberazione di Giunta comunale n. 12 del 23.01.2014 ai sensi dell'art. 54 comma 5 D.Lgs n. 165/2001:

La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

#### **ART. 27 - ADEMPIMENTI RELATIVI AL PROTOCOLLO DI LEGALITA'**

La ditta appaltatrice è a conoscenza delle clausole relative al "protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture" approvato dalla Giunta comunale con provvedimento n. 6 del 03.02.2015, che rappresentano gli obblighi per l'aggiudicatario stesso.

L'appaltatore assume l'obbligo delle comunicazioni alla stazione appaltante delle imprese coinvolte in maniera diretta e indiretta nell'esecuzione del servizio.

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 cod. civ., la ditta appaltatrice è a conoscenza che a seguito dell'esito interdittivo delle informative antimafia, di cui all'art. 10 del D.P.R. n. 252/1998, il presente contratto si intende risolto.

L'impresa aggiudicataria si impegna contrattualmente, con il presente atto a riferire tempestivamente alla stazione appaltante ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione del servizio nei confronti di un proprio dipendente o rappresentante.

#### **Art. 28 – STIPULA DEL CONTRATTO**

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto sono a completo e esclusivo carico del soggetto aggiudicatario.

La stipula del contratto in forma pubblica- amministrativa e in modalità elettronica deve avvenire nei termini indicati dall'Ente appaltante nel rispetto della disciplina prevista all'art. 32 del D.Lgs. 50/2016 così come modificato dal D.Lgs. n.56/2017. Qualora la ditta aggiudicataria del servizio non si presenti entro il termine prefissato e non concorrano motivi da essere valutati dall'Ente

per una stipula tardiva, questa ha facoltà di dichiararla decaduta dall'aggiudicazione e si riserva la facoltà, qualora ne ravvisi a suo insindacabile giudizio, l'opportunità e la convenienza, di aggiudicare l'appalto alla migliore offerta in ordine successivo nella graduatoria. In tal caso rimangono comunque a carico della ditta inadempiente le maggiori spese sostenute.

Ai sensi dell'art. 216, comma 11, del D.L. n. 50/2016, così come modificato dal D.Lgs n. 56/2017 sono a carico dell'aggiudicatario le spese di pubblicazione dei bandi e degli avvisi, da rimborsare alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

## **Art. 29 - CONTROVERSIE**

Ove dovessero insorgere controversie tra il Comune e la Ditta in ordine all'interpretazione del contratto, la Ditta non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto al Comune, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dell'appalto. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'Autorità giudiziaria.

Per tutte le controversie che dovessero insorgere sarà competente in via esclusiva il Foro di Verona.

## **Art. 30 – RECLAMI**

Nell'ottica del miglioramento continuo e della soddisfazione del cliente-utente per la gestione dei reclami, dovrà essere seguita la seguente procedura:

1. il reclamo, effettuato da parte degli utenti, delle autorità scolastiche, ecc. all'appaltatore, dovrà essere da questo recapitato al Comune tempestivamente, secondo le modalità che saranno comunicate dalla stazione appaltante;
2. il Comune, entro 15 giorni dal ricevimento del reclamo, inoltrerà la contestazione all'appaltatore a mezzo raccomandata A.R. o PEC;
3. l'appaltatore dovrà rispondere al Comune entro 10 giorni dal ricevimento della lettera di contestazione;
4. la risposta sarà trasmessa all'autore del reclamo entro i successivi 5 giorni.

## **Art. 31 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

- Ai sensi della vigente normativa in materia di protezione dei dati personali, in ordine al procedimento cui si riferisce il presente capitolato, si informa che:
- le finalità cui sono destinati i dati raccolti (trattati anche con strumenti informatici) sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione;
- I soggetti o le categorie di soggetti che possono venire a conoscenza dei dati sono:
- il personale interno del Comune addetto agli uffici che partecipano al procedimento;
- i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della Legge 241/1990 e successive modificazioni.
- I diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli previsti all'art. 7 del D. Lgs. 30/06/2003, n. 196, cui si rinvia.
- Il titolare del trattamento dei dati per il Comune è il Sindaco.
- La ditta aggiudicataria potrà essere nominata responsabile del trattamento dei dati personali, che alla medesima saranno eventualmente affidati per l'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

## **Art. 32 - RICHIESTA DI INFORMAZIONI**

E' possibile ottenere chiarimenti in ordine alla presente procedura, mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare al responsabile della Centrale Unica di Committenza all'indirizzo [alevan@comune.sanpietroincariano.vr.it](mailto:alevan@comune.sanpietroincariano.vr.it) entro e non oltre il giorno indicato nel bando di gara. Le richieste di chiarimenti dovranno essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno 3 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. Non saranno fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato.

La Centrale Unica di Committenza pubblicherà, in forma anonima, le risposte alle richieste di chiarimenti e/o eventuali informazioni sostanziali in merito alla procedura, sui siti [www.comune.sanpietroincariano.vr.it](http://www.comune.sanpietroincariano.vr.it), [www.comunenegrar.it](http://www.comunenegrar.it).

I concorrenti sono tenuti a verificare costantemente sui predetti siti eventuali chiarimenti, precisazioni e aggiornamenti relativi alla presente procedura di gara, senza poter eccepire alcunché in caso di mancata consultazione.

### **Art. 33 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Il responsabile del presente procedimento di gara è il Dott. Alessandro Vantini.

Il responsabile del procedimento relativo all' oggetto dell'appalto è la Sig.ra Annalisa Gatti.

### **Art. 34 - NORME FINALI**

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si intendono richiamate ed applicabili tutte le disposizioni di legge che regolano la materia oggetto della presente gara, le norme e disposizioni di interesse del codice civile, il D.Lgs 50/2016, così come modificato dal D.Lgs n. 56/2017 le norme speciali vigenti in materia di pubblici servizi ed infine quanto previsto nel bando di gara.

L'appaltatore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme derivanti dalle leggi e dai regolamenti che potessero venire emanate nel corso del periodo contrattuale (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali).

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Per quanto non previsto nel presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti di servizi e forniture.

Il presente Capitolato è composto da n. 34 articoli.

IL DIRIGENTE AREA DI STAFF DI PROGRAMMAZIONE  
DOTT. MARCELLO BARTOLINI  
Firmato digitalmente