



COMUNE DI CASTIGLIONE COSENTINO

Provincia di Cosenza

Codice Fiscale 00391420783

☎ 0984 – 442007

FAX 0984 – 442185

✉ e-mail castiglionecosentino@libero.it pec. castiglionecosentino@postecert.it

CAPITOLATO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI MENSA E SERVIZIO DI ASSISTENZA SUGLI SCUOLABUS PER LA SCUOLA DELL’INFANZIA SITA NEL COMUNE DI CASTIGLIONE COSENTINO, PERIODO SETTEMBRE 2014 - GIUGNO 2015, A. S. 2014 - 2015.

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL’APPALTO

Articolo 1

Oggetto dell’Appalto:

1) l’affidamento in gestione del servizio di assistenza alunni frequentanti le scuole dell’infanzia e iscritti al servizio trasporto scolastico, su uno scuolabus, per il tragitto casa/scuola e scuola/casa, organizzato dal Comune di Castiglione Cosentino.

Il servizio si svolgerà nei giorni di lezione fissati dal calendario scolastico regionale e/o dalle Autorità scolastiche competenti. Gli orari di effettuazione dei servizi possono essere modificati dall’Amministrazione Comunale per mutate esigenze del Comune e/o dell’Autorità scolastica, circa i giorni, gli orari di ingresso/uscita. L’assistente dovrà vigilare sugli utenti dei servizi dal momento iniziale dell’affidamento e fino a quando questi non siano stati affidati all’accurata vigilanza della scuola od a quella effettiva dei genitori o del soggetto da questi indicato e comunicato preventivamente alla ditta appaltatrice. In caso di assenza del genitore o soggetto da questi indicato, nel momento della riconsegna del bambino, l’assistente è tenuta a vigilare sull’alunno che verrà riaccompagnato a scuola, fino a quando non verrà ritirato dal genitore o chi per lui delegato. In ogni caso l’assistente avrà il dovere di vigilare con la dovuta diligenza e con l’attenzione richiesta dall’età e dallo sviluppo fisico - psichico del minore, che quest’ultimo non venga a trovarsi in situazioni di pericolo con possibilità di pregiudizio per la sua incolumità.

La Ditta dovrà assicurare la presenza dell’assistente su n. 1 automezzo a servizio della scuola dell’infanzia.

L’appaltatore dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste dell’Amministrazione Comunale in ordine alla cattiva condotta del personale, quest’ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Comune.

L’Amministrazione Comunale, si riserva, inoltre, il diritto di chiedere alla ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso la ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere. L’impresa deve inoltre, attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali di settore.

2) l’affidamento in gestione del servizio mensa, con produzione dei pasti e fornitura delle derrate alimentari, ivi compreso pane, frutta e materiali vari (compresi i materiali e i

prodotti per la pulizia), manipolazione e distribuzione dei pasti nell'ambito dei servizi mensa per gli alunni della scuola dell'infanzia di Castiglione Cosentino, nonché per gli insegnanti e personale ATA, aventi diritto al pasto ed individuati nel N. di sei unità.

Il servizio mensa consiste nella preparazione, cottura e somministrazione di circa 225 pasti settimanali caldi preparati presso i locali cucina di proprietà comunale ubicati presso la Scuola dell'infanzia "Fra Ignazio" di Castiglione Cosentino. Si precisa che il numero dei pasti è puramente indicativo ed orientativo e non costituisce alcun impegno o garanzia da parte dell'Ente sulla effettiva quantità dei pasti che verranno consumati e, pertanto, esclude qualsiasi pretesa da parte dell'appaltatore di compensi integrativi ed aggiuntivi o revisioni contrattuali per variazioni del numero dei pasti, nel corso dell'anno scolastico.

L'appalto comprenderà anche la fornitura di tutto quanto necessario a predisporre e servire i pasti e la successiva pulizia, completa della eventuale manutenzione ordinaria e la corretta utilizzazione del locale refettorio, della cucina e di tutte le attrezzature, nonché lo smaltimento dei rifiuti in conformità a quanto disposto dalla disciplina comunale in materia di raccolta differenziata.

Articolo 2

Caratteristiche e tipologia dei servizi e funzioni accessorie.

Per lo svolgimento del servizio assistenza scuolabus, l'Amministrazione Comunale, stabilisce su quale scuolabus effettuare il servizio prima spiegato, mentre per il servizio mensa, mette a disposizione della Impresa Appaltante il Centro di Cottura e i relativi impianti ed attrezzature che dovranno essere mantenuti dalla Impresa Appaltatrice conformi alla normativa vigente nell'ambito della sicurezza ed adeguati a tale normativa, ove necessario.

Nella somministrazione dei pasti, l'Impresa Appaltante, provvede alla fornitura di acqua minerale naturale, tovagliette per vassoi e tovaglioli del tipo monouso, (preferibilmente "biodegradabili") in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire in contatto con alimenti.

Articolo 3

Dimensione dell'utenza.

La dimensione dell'utenza, per il servizio scuolabus è di n. 135 alunni abbonati per andata e ritorno settimanalmente, mentre, per il servizio mensa, comporta un numero di pasti settimanali di circa 225, il numero dei pasti totali, stimato in circa 7.200 è da considerarsi solo indicativo e non si farà luogo a variazioni del prezzo del pasto pattuito per eventuali variazioni in più o in meno del numero dei pasti.

Articolo 4

Durata dell'appalto e durata dei Servizi.

Il presente appalto ha la durata di 09 mesi, Settembre 2014 - Giugno 2015 A.S. 2014/2015. In tale periodo l'Impresa Appaltatrice si impegna ad effettuare i servizi in parola secondo il calendario scolastico, con esclusione di giorni festivi, quali festività natalizie, pasquali, ecc, o in caso di sciopero da parte del personale docente e non.

Sarà considerata come non avvenuta la fornitura dei pasti preparati e non richiesti, ovvero disdetti entro le ore 10,30 di ogni giorno. Il Comune non assume responsabilità alcuna nel caso che la Direzione Didattica adotti decisioni sull'interruzione dei servizi, né l'Impresa Appaltatrice potrà accampare pretesa di alcun genere.

Articolo 5

Modalità di aggiudicazione

Ai sensi dell'art. 33, c.3-bis del D.Lgs n. 163/2006 e s. i e m. questo Ente ha aderito all'ASMEL – Associazione per la sussidiarietà e la modernizzazione degli Enti Locali"

approvando l'accordo per la "Centrale Unica di Committenza" (CUC) per espletamento dei procedimenti di gara. Il suddetto accordo consortile consente di poter espletare validamente tutte le gare per l'acquisizione di lavori, servizi e forniture senza oneri a carico delle amministrazioni aderenti e che tale accordo, nel contempo, lascia alle stesse il pieno controllo in tutte le fasi di programmazione, gestione e monitoraggio degli appalti, svolgendo la Centrale le attività e i compiti secondo la gradualità che ciascun aderente intende conferire a seconda del bando e in base alle proprie esigenze e indirizzi strategici, in un contesto di valorizzazione del principio costituzionale dell'autonomia locale e che in ordine alle vigenti disposizioni (L. n. 89/2014, delibera dell'ANAC (ex AVCP) n. 102/2014, D.L. n. 90 del 24.06.2014, nota del presidente dell'ANAC, art. 9, c.4, del D.L. n.66/2014, convertito in L. n. 89/2014), si deve ricorrere, anche per gli affidamenti in economia, alla Centrale di Committenza Asmel Consortile scarl, avvalendosi della sezione "Albo Fornitori" gestita dalla stessa, per l'individuazione della ditta affidataria. L'aggiudicazione verrà effettuata alla migliore preventivo, anche in presenza di un solo valido.

L'aggiudicataria resta vincolata fin dall'aggiudicazione provvisoria, mentre l'Amministrazione comunale non sarà vincolata se non dopo l'aggiudicazione definitiva. L'aggiudicazione diverrà definitiva solo dopo la determinazione di affidamento e dopo aver proceduto alla verifica in capo all'aggiudicatario del possesso di tutti i requisiti dichiarati.

Se l'aggiudicataria non si presenta alla stipula del contratto nel termine fissato dall'Amministrazione e non concorrono per la stipula tardiva giusti motivi valutati dall'Amministrazione stessa, questa ha facoltà di dichiararla decaduta dall'aggiudicazione.

Nelle more della stipula del contratto potrà essere richiesto l'avvio della fornitura per motivi di necessità ed urgenza.

Articolo 6

Giorni, orari e modalità di erogazione dei servizi.

L'erogazione dei servizi dovrà essere garantita tutti i giorni della settimana dal lunedì al venerdì, secondo la frequenza indicata dagli organi scolastici.

In particolare, l'Impresa Appaltatrice, dovrà provvedere alla predisposizione del refettorio mediante:

Fase a)

- *Verifica giornaliera relativa alla regolare idoneità funzionale di ogni e qualsiasi elemento destinato all'espletamento dei servizi;*
- *Preparazione dei pasti nel centro di cottura;*
- *Apparecchiatura dei tavoli con quanto previsto per la refezione (piatti, bicchieri, tovaglie e quant'altro si renda necessario);*
- *Predisposizione di frutta, acqua minerale, pane in porzioni sigillate ed ogni altro eventuale accessorio.*

Fase b)

- *Preparazione dei pasti in base a quanto stabilito dal Menù vidimato dall'ASP di Cosenza e allegato al presente Capitolato;*
- *Sporzionamento, scodellamento e distribuzione ad ogni singolo alunno dei pasti così solitamente composti: da un primo piatto, secondo e contorno frutta o yogurt;*

Fase c)

- *Ritiro piatti e sparecchiatura dei tavoli;*
- *Lavaggio di stoviglie e di tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti e sistemazione delle stesse in appositi armadi;*
- *Pulizia e sanificazione di tavoli e sedie;*
- *Ritiro dei rifiuti e trasporto presso i cassonetti in conformità alle disposizioni comunali sulla raccolta*

differenziata.

Si precisa che la pulizia e la sanificazione della pavimentazione dei refettori spetta al personale ATA della scuola.

Articolo 7

Inizio della fornitura dei servizi per le diverse utenze.

L'Impresa Appaltatrice si impegna ad iniziare i servizi alla data comunicata dall'Amministrazione Contraente, anche nelle more della stipula del contratto .

La mancata attivazione parziale o totale dei servizi richiesti dal presente capitolato, non dà diritto all'IMPRESA APPALTATRICE di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Articolo 8

Interruzione dei servizi.

Entrambi i servizi devono essere sempre garantiti anche in casi di sciopero in quanto trattasi di servizi pubblici essenziali.

L'Impresa Appaltatrice, nei casi di impossibilità di erogazione dei servizi per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire un cestino freddo.

Circostanza di cui deve sempre rendere edotta l'Amministrazione Contraente con congruo anticipo.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'Impresa Appaltatrice dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima e, comunque, l'interruzione o meno dei servizi, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

TITOLO II

STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Articolo 9

Alimentazione delle attrezzature.

L'Impresa Appaltatrice, per l'uso delle attrezzature, alimentate elettricamente e/o a gas, dovrà tassativamente attenersi alle normative vigenti sulla sicurezza, sull'igiene e sulla prevenzione incendi.

Articolo 10

Verifica periodica delle attrezzature e automezzi.

L'Amministrazione Contraente, provvederà periodicamente a verificare la funzionalità delle attrezzature e degli automezzi;

qualora si ravvisino danni alle stesse riconducibili alla negligenza dell'Impresa Appaltatrice, le spese relative alle riparazioni e/o sostituzioni saranno poste a carico di quest'ultima.

L'Impresa Appaltatrice sarà tenuta all'uso ed alla conduzione dei locali, degli impianti ed attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con l'impegno a mantenere e riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

L'Impresa Appaltatrice sarà pertanto pienamente responsabile con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente.

Articolo 11

Licenze e autorizzazioni.

L'Impresa Appaltatrice deve provvedere all'acquisizione, dove necessario, delle licenze, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e di quant'altro necessario per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Articolo 12

Attrezzature esistenti.

Le ditte concorrenti dovranno prendere visione delle attrezzature esistenti, presso i locali cucina, per le quali in caso di aggiudicazione dovrà essere rimesso apposito inventario, sottoscritto dalle parti.

La presa visione dovrà essere attestata dalla Responsabile dei servizi. La relativa attestazione dovrà essere allegata all'istanza di partecipazione.

Articolo 13

Accessi.

L'Impresa Appaltatrice dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Contraente in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

TITOLO III

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA APPALTANTE

Articolo 14

Garanzie.

L'Impresa Appaltatrice si assume le responsabilità derivanti da cattivi comportamenti del proprio personale o avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati forniti dalla stessa. Qualsiasi responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento dei servizi o cause ad essi connessi, derivassero all'Amministrazione Committente, a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico dell'Impresa Appaltatrice, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione dei servizi.

L'Amministrazione Contraente è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale della Impresa Appaltatrice durante l'esecuzione dei servizi, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Articolo 15

Spese inerenti i servizi.

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione dei servizi di ristorazione, sono interamente a carico dell'Impresa Appaltatrice ivi incluse quelle per la corretta e puntuale applicazione del D. Lgs. 193/2007;

l'Amministrazione Contraente resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità. Sono ancora a carico della Impresa Appaltatrice tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Sono a carico dell' Impresa Appaltatrice i costi inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali. Sono invece a carico dell'Amministrazione Contraente i costi energetici (acqua, gas, energia elettrica), nonché i costi per la rimozione dei rifiuti solidi urbani.

Articolo 16

Responsabilità.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento dei servizi o a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione Contraente o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico dell'Impresa Appaltatrice

TITOLO IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Articolo 17

Caratteristiche delle derrate alimentari.

Le derrate alimentari ivi compreso pane, frutta e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti. I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, devono essere esclusivamente quelli contemplati nell'allegato menù.

Tutti i cereali ed i loro derivati e tutta la frutta e la verdura fresca non devono avere subito trattamenti con l'impiego di pesticidi nella fase di post-raccolta e conservazione. E' consentito esclusivamente l'utilizzo di derrate provenienti da magazzini frigoriferi ad azoto a pressione controllata.

Per tutte le verdure e gli ortaggi si consiglia di dare preferenza ai prodotti freschi, secondo la disponibilità stagionale.

La frutta deve essere variata e durante la settimana deve essere assicurata l'offerta di almeno tre tipi di frutta in modo tale da consentire la scelta e da non distribuire lo stesso frutto più di due volte la settimana.

E' espressamente vietata la somministrazione di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici" (OGM). La violazione di tale divieto configura una ipotesi di risoluzione del contratto.

TITOLO V

MENU' TABELLE DIETETICHE

Articolo 18

Menù per tutte le utenze.

L'allegato menù, appositamente predisposto dal competente servizio A.S.P. di Cosenza, è articolato su 4 (quattro) settimane ed è riferito agli alunni della scuola dell'infanzia.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nell'allegato menù.

Articolo 19

Menù per diete speciali e Dieta in bianco.

L'Impresa Appaltatrice dovrà garantire la possibilità di usufruire dei servizi di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico, come intolleranza al lattosio, intolleranza alle proteine del latte, morbo celiaco, diabete mellito, fibrosi cistica.

Le richieste di variazione del menù per patologie con relativa certificazione, diagnosi e la segnalazione di eliminazione di taluni alimenti indicati dal medico pediatra di base dovranno pervenire all'Amministrazione Contraente che comunicherà all'Impresa Appaltatrice la relativa autorizzazione.

L'Impresa Appaltatrice si impegna alla predisposizione di diete in bianco qualora venga fatta richiesta entro le ore 09.00 dello stesso giorno. Le diete in bianco non necessitano di certificato medico.

Articolo 20

Variazione dei menù.

E' consentito, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più attrezzi da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti.

Tale variazione potrà, in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione scritta.

In casi di ripetuto e dimostrato non gradimento di una o più pietanze previste dal menù, l'Amministrazione Contraente valuterà eventuali proposte sostitutive. Le grammature degli ingredienti non potranno essere inferiori a quelle previste per le pietanze da sostituire.

Articolo 21

Struttura del menù.

Pranzo:

un primo piatto

un secondo con contorno

pane

frutta fresca o yogurt

acqua minerale naturale

TITOLO VI

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 21

Igiene della produzione.

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle vigenti leggi e dai limiti di contaminazione microbica.

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in frigoriferi distinti; in caso contrario dovrà comunque essere assicurata una conservazione separata delle derrate evitando promiscuità dovute a contatti diretti o indiretti (es. sgocciolamenti).

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non sia immediatamente consumato, questo dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, trasferendo l'etichetta su detto contenitore.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti o con pellicola alimentare.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori appositi.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc. devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazione di carni, insalate di riso, etc.. dovrà far uso di mascherine e guanti monouso.

Articolo 22

Riciclo.

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

TITOLO VII

DISTRIBUZIONE

Articolo 23

Orario di Servizio.

L'Impresa Appaltatrice si impegna a fornire il servizio negli orari indicati dalle autorità scolastiche, in accordo con l'Amministrazione Contraente.

Articolo 24

Mezzi di trasporto.

I mezzi adibiti al trasporto degli alunni, con relativo personale sono di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

Articolo 25

Prenotazioni.

Sarà cura del personale scolastico comunicare all'Impresa Appaltatrice giornalmente il numero dei pasti da erogare.

Articolo 26

Disposizioni igienico sanitarie.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento in particolare alla legge 283 del 30-04-1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. N. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rimanda a tutta la normativa invigore fino alla scadenza del contratto, che qui si intende tutta tacitamente richiamata.

TITOLO IX

PERSONALE

Articolo 27

Personale.

Ogni servizio inerente la preparazione, la cottura, l'organizzazione, la gestione e la distribuzione dei pasti, verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa Appaltatrice. Nella gestione di detto personale la ditta assume tutti i rischi imprenditoriali derivanti dal loro impiego e da quant'altro riguarda la loro eventuale assenza dal servizio senza nulla poter pretendere dall'Amministrazione Contraente appaltante.

Il coordinamento dei servizi, che comporta mansioni dirigenziali nell'ambito del lavoro svolto, deve essere affidato ad un responsabile dell'Impresa Appaltatrice con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

E' a questa persona, ed il suo nominativo dovrà essere ufficialmente comunicato che, spetta la responsabilità dei servizi e i rapporti con l'Amministrazione Contraente prima dell'avvio dei servizi.

Articolo 28

Vestiario.

L'Impresa Appaltatrice deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio. Deve inoltre fornire, a tutto il personale, zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti, indumenti protettivi da indossare per ogni operazione.

Articolo 29

Idoneità sanitaria.

Tutto il personale addetto alla manipolazione e alla distribuzione degli alimenti, dovrà essere munito dell'attestato rilasciato dalle competenti autorità ai sensi della vigente normativa.

L'Amministrazione Contraente si riserva comunque la facoltà di richiedere all'Impresa Appaltatrice l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

Articolo 30

Applicazioni contrattuali

L'impresa Appaltatrice deve attuare quanto previsto dal C.C.N.L. afferente la categoria, anche se non aderisce alle associazioni firmatarie del contratto.

In particolare devono essere applicate le condizioni normative e retributive previste dal Contratto Nazionale e dalla contrattazione integrativa territoriale.

Il C.C.N.L. deve essere applicato anche oltre la scadenza e fino a nuova sottoscrizione.

TITOLO X

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Articolo 31

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D. Lgs 81/2008.

La ditta aggiudicataria è altresì obbligata, durante l'espletamento dei servizi, a vigilare, anche con l'ausilio di altro personale, sul comportamento degli alunni al fine di garantirne la sicurezza.

TITOLO XI

ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMUNE E CONTRATTO

Articolo 11

La responsabilità della gestione dei servizi.

E' a carico della Impresa Appaltatrice la responsabilità della gestione dei servizi mensa e assistenza scuolabus che risponde in proprio dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti dell'Amministrazione Contraente.

L'Impresa Appaltatrice risponde, direttamente dei danni e delle conseguenze, comunque, pregiudizievoli che, nell'espletamento dell'attività svolta, possano derivare al Comune, agli alunni, agli stessi dipendenti della ditta o ai terzi in genere.

L'Impresa Appaltatrice è tenuta a sollevare l'Amministrazione Contraente da qualunque protesta che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi assumendo in proprio l'eventuale lite.

Articolo 12

Contratto

L'Impresa Appaltatrice è obbligata alla stipulazione del contratto in forma commerciale.

Qualora, senza giustificati motivi, essa non adempia a tale obbligo, l'amministrazione Comunale dovrà dichiarare la decadenza dell'aggiudicazione e scorrere la relativa graduatoria.

L'Impresa Appaltatrice è tenuta al pagamento di tutte le spese contrattuali dovute secondo le leggi in vigore.

L'inadempimento degli obblighi di cui al precedente comma ed al contenuto del presente capitolato, oltre la decadenza dell'affidamento del servizio all'Impresa Appaltatrice inadempiente, fa sorgere a favore dell'Amministrazione Comunale il diritto di affidare l'appalto del servizio ad altra Impresa. Sono in ogni caso a carico della Impresa Appaltatrice inadempiente le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione Contraente. L'esecuzione in danno non esime la ditta da eventuali responsabilità civili.

TITOLO XII

CAUZIONI RINUNCE E PAGAMENTI

Articolo 14

Cauzione provvisoria e definitiva.

Per partecipare alla gara è richiesta una polizza assicurativa per cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo posto a base di gara. La stessa dovrà essere valida per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

L'Impresa Appaltatrice, precedentemente alla stipulazione del contratto, dovrà costituire cauzione definitiva di un importo pari al 10% dell'importo di aggiudicazione mediante polizza assicurativa.

La mancata costituzione della cauzione di cui al comma 2 determina la decadenza dell'aggiudicazione.

Articolo 15

Qualora l'Impresa Appaltatrice non accetti per sua scelta l'incarico.

L'Impresa Appaltatrice, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria che sarà, pertanto, trattenuta fatte salve ulteriori richieste di danno da parte dell'amministrazione.

Articolo 16

Il pagamento del corrispettivo.

Il pagamento avrà luogo a seguito di presentazione di fattura mensile entro 30 giorni dal ricevimento della stessa a mezzo mandato del Tesoriere Comunale.

Si darà corso al pagamento dopo la verifica ed attestazione della regolarità di esecuzione del servizio da parte del responsabile dell'ufficio.

TITOLO XIII

NORME FINALI

Articolo 17

Divieto di subappalto.

E' assolutamente vietato il subappalto, o comunque cedere a terzi, in tutto o in parte, il servizio oggetto del presente capitolato, pena l'immediata risoluzione del contratto, l'incameramento della cauzione ed il risarcimento dei danni.

Articolo 18

Risoluzione del contratto.

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dell'articolo 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'articolo 1465 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di procedura concorsuale a carico della ditta aggiudicataria;
- b) messa in liquidazione da parte dell'Impresa Aggiudicataria;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto, tranne i casi previsti dal presente capitolato;
- d) interruzione non motivata del servizio;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n) ogni inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'articolo 1453 del C.C.;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Contraente da effettuarsi con lettera raccomandata.

Nel caso in cui l'Amministrazione Contraente intenda avvalersi della clausola risolutiva espressa, l'Impresa Aggiudicataria incorrerà nella perdita della cauzione definitiva che sarà incamerata dal Comune, salvo il risarcimento del maggior danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che potranno verificarsi.

Nel caso di scioglimento del contratto per scadenza del termine ovvero per eventuale motivata soppressione del servizio di trasporto scolastico da parte del Comune, la ditta aggiudicataria non avrà diritto ad alcun indennizzo.

Articolo 19

Controversie Contrattuali

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente Capitolato, qualunque ne sia la natura o la causa, è competente a giudicare il Tribunale di Cosenza.

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si rinvia alle vigenti norme che disciplinano gli appalti dei Comuni e alle norme di legge e regolamenti vigenti in materia.

Articolo 24

Trattamento dati personali

In relazione alla protezione dei dati personali in ordine al procedimento cui si riferisce il presente appalto, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti solamente allo svolgimento delle procedure 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 dell'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 L. 241/90 e ss. mm. ii.;
- i diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui D.Lgs. 196/2003, cui si rinvia;
- il titolare del trattamento dei dati è il Comune appaltante.

**Il Responsabile del Servizio
F.to Rag. Rosa Anna De Santis**