

C O M U N E D I N U R A G U S

P r o v i n c i a d i C a g l i a r i

Piazza IV novembre snc - C.A.P. 08030 - Tel. 0782- 8210 - Fax 0782- 818063 –
E- mail servizisociali@comune.nuragus.ca.it - Pec: comunicazioni@pec.comune.nuragus.ca.it
Partita I.V.A. 00697840916 Codice Fiscale 81000190918

Area Socio Culturale

CAPITOLATO D'ONERI PER AFFIDAMENTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA PRIMARIA E DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA (SCUOLE STATALI) DI NURAGUS E PER LA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI CALDI A DOMICILIO. CIG 542175803E

ART.1 – OGGETTO

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio mensa scolastica presso la scuola primaria e la scuola dell'infanzia (scuole statali) di Nuragus, per il periodo 07 gennaio 2014/13 giugno 2014 e per la preparazione e distribuzione pasti caldi a domicilio dal 02/01/2014 al 13/09/2014.

Art. 2 - MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'appalto verrà aggiudicato secondo il sistema della procedura aperta previo bando ad evidenza pubblica, al quale possono partecipare società, società cooperative, imprese individuali, ecc in possesso delle necessarie iscrizioni alla Camera di Commercio e esperienza almeno quinquennale nella prestazione a favore di pubbliche amministrazioni e Privati del servizio oggetto dell'appalto.

Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del codice degli appalti approvato con D.Lgs 163/06.

I punteggi e le modalità di assegnazione degli stessi verranno specificati nel Bando di gara.

ART.3 – PRESTAZIONI

Gli oneri a carico della ditta per l'espletamento del servizio in questione, si individuano in particolare in:

- a) acquisto, confezionamento, cottura, somministrazione di alimenti e bevande (acqua in confezione sigillata) presso il refettorio della scuola primaria e dell'infanzia e con idoneo mezzo presso il domicilio degli utenti del servizio;
- b) predisposizione della tabella dietetica e richiesta di autorizzazione alla competente Azienda Sanitaria Locale.
- c) preparazione dei pasti giornalmente richiesti dalle autorità scolastiche ogni mattina all'inizio delle lezioni attenendosi alla tabella dietetica predisposta dalla competente Azienda Sanitaria Locale, avendo cura di rispettare scrupolosamente le quantità e qualità degli alimenti;
- d) preparazione dei pasti giornalmente autorizzati dal Comune, previa consegna di un elenco dei nominativi e indirizzi degli utenti, attenendosi alla tabella dietetica predisposta dalla competente Azienda Sanitaria Locale, avendo cura di rispettare scrupolosamente le quantità e qualità degli alimenti;
- e) preparazione di eventuali diete particolari, certificati, in presenza di allergie, intolleranze alimentari (es. l'intolleranza permanente al glutine), etc.
- f) allestimento delle sale mensa scuola dell'infanzia e scuola primaria, approntamento tavoli e fornitura del materiale monouso (tovaglioli, tovaglie, bicchieri, piatti ecc.);
- g) il recapito del pasto caldo a domicilio dovrà essere effettuato mediante utilizzo di idonei contenitori termici il cui acquisto è a carico della ditta appaltatrice;
- h) pulizia ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a sala mensa e cucina, nonché di tutte le attrezzature utilizzate per la preparazione e allontanamento giornaliero di tutti i rifiuti.

ART.4 – PREZZO A BASE D'ASTA

In relazione all'oggetto del servizio il corrispettivo a è stabilito in:

€ 4,82 + IVA per ogni pasto giornaliero fornito per la mensa scolastica

€ 6,00 + IVA per ogni pasto caldo a domicilio giornaliero

Il numero presunto di pasti da somministrare per la mensa scolastica nel periodo 07 gennaio 2014/13 giugno 2014 è pari a presunti **n° 7590 pasti**. Il numero dei pasti per il su indicato periodo è stimato, sulla base della pregressa esperienza ponderata con la popolazione scolastica presente e il calendario scolastico 2013/2014.

Il numero presunto di pasti caldi a domicilio nel periodo 02 gennaio 2014/13 settembre 2014 è pari a presunti **n° 3240 pasti**. Il numero dei pasti per il su indicato periodo è stimato, sulla base della pregressa esperienza ponderata con la popolazione scolastica presente e il calendario scolastico 2013/2014.

Resta chiaro ed inteso che il numero dei pasti è presunto e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo dei pasti potrà variare sia in diminuzione che in aumento, per l'effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza interessata. Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessun'altra pretesa.

La ditta è tenuta ad effettuare la somministrazione dei pasti anche in sede diversa da quelle indicate, in conseguenza di eventuali spostamenti della scuola in altri edifici.

ART.5 – DECORRENZA E DURATA DELL'APPALTO E ORARI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il **servizio mensa scolastica** avrà luogo nei giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, ad eccezione delle festività civili e religiose cadenti previste nel calendario e per quei giorni ulteriori previsti dal calendario scolastico;
I giorni e gli orari di somministrazione dei pasti saranno comunicati dall'Amministrazione Comunale in accordo con le Autorità Scolastiche.

Il numero **presunto** dei pasti giornalieri da erogare è pari a n.78 :

Il servizio dovrà decorrere dal 07/01/2014 per entrambe le scuole e avrà il seguente termine:

- 30 MAGGIO 2014 SCUOLA PRIMARIA
- 13 GIUGNO 2014 SCUOLA DELL'INFANZIA

Il servizio mensa scolastica sarà erogato contestualmente per entrambi le scuole e nel medesimo locale, dovrà essere garantito nel rispetto degli orari concordati con l'autorità scolastica a garanzia del corretto svolgimento dell'attività didattica.

Il servizio **pasti caldi a domicilio** avrà luogo nei giorni lavorativi, dal lunedì al sabato, ad eccezione delle festività, anche infrasettimanali, previste nel calendario;

La consegna dei pasti a tutti i beneficiari del servizio e autorizzati dal Servizio Sociale Comunale, deve avvenire entro le ore 12,00/12,15

Il numero **presunto** dei pasti giornalieri da erogare è pari a n.15 :

Il servizio dovrà decorrere dal 02/01/2014 e terminerà il 13/09/2014

Il servizio potrà essere soppresso in ogni altra giornata di possibile assenza totale o parziale degli alunni o del personale scolastico, o per assenza dei beneficiari del servizio pasti caldi, nel quale caso l'Ente ne darà preavviso alla ditta.

Qualora, a seguito dell'entrata in vigore di eventuali provvedimenti dell'autorità scolastica, venga soppressa la scuola dell'Infanzia o la scuola Primaria Statali di Nuragus, o per assenza di richieste del servizio pasti caldi, l'appaltatore non potrà vantare alcun diritto alla prosecuzione della prestazione relativa al servizio mensa scolastica e il contratto relativamente a quelle parti deve intendersi automaticamente risolto per sopravvenuta impossibilità della prestazione non imputabile al committente.

Resta non pregiudicata la facoltà dell'Amministrazione di interrompere il servizio prima della scadenza stabilita.

ART. 6 – LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO - LOCALI E ATTREZZATURE

Il servizio sarà espletato nei locali della Scuola dell'infanzia e della Scuola primaria entrambi siti in Nuragus - Via Roma.

I locali sono dotati di ingresso autonomo, pertanto l'espletamento del servizio non dovrà interferire in alcun modo con l'attività didattica. Per quanto concerne i rischi da interferenza che possono verificarsi per la presenza contestuale tra più operatori aventi un diverso datore di lavoro, si rinvia a quanto prescritto nell'allegato DUVRI.

Tutta l'attrezzatura sarà messa a disposizione della ditta che la prenderà in carico, ne sarà responsabile e la dovrà restituire all'Ente appaltante alla fine della gestione. La ditta è impegnata a mantenere, a sua cura e spese, il perfetto stato di pulizia e conservazione salvo il naturale deperimento determinato dall'uso e dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature anzidette ed alla manutenzione ordinaria degli impianti. La ditta è altresì tenuta a fornirsi delle attrezzature mancanti utili per il regolare svolgimento del servizio.

ART.7 – MODALITA' DI ESECUZIONE

La ditta si impegna a svolgere il servizio con regolarità e diligenza, senza alcuna interruzione che possa comprometterne la regolarità e la funzionalità.

Tutti i viveri ed i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di prima scelta.

Le carni dovranno sempre essere macellate fresche e di 1^a scelta, nonché acquistate e consumate quotidianamente, evitando approvvigionamenti in quantità eccedente al fabbisogno giornaliero ed il conseguente stoccaggio.

Dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti imposti dai più moderni principi igienici. La ditta ha l'obbligo di provvedere a proprie spese alle necessarie analisi di laboratorio per la corretta prassi igienica all'interno della mensa, ai sensi di quanto disposto in merito del D.Lgs 26.05.97 n.155, garantendo altresì che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP. La ditta dovrà rendersi disponibile ad effettuarle ed adeguarle su richiesta dell'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente autorità sanitaria senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso.

La distribuzione dei pasti deve avvenire con l'utilizzo di contenitori termici aventi i requisiti previsti dalla vigente legislazione atti a mantenere la temperatura ottimale fino al momento della consumazione del pasto presso il domicilio dell'utente. Il primo piatto, il secondo ed il contorno dovranno essere immessi in contenitori separati, se con temperature d'utilizzo diverse.

Il costo per l'acquisto dei contenitori e l'impiego del veicolo è a carico della ditta appaltatrice.

ART. 8 – PAGAMENTI

I pagamenti verranno effettuati con cadenza mensile, sulla base dei pasti effettivamente erogati, previa presentazione di regolare fattura corredata dalla seguente documentazione:

- per il servizio mensa scolastica: un elenco delle presenze con i relativi buoni mensa allegati in modo razionale ed ordinato, distinti per gli alunni di provenienza di Genoni da quelli di Nuragus.
- Per il servizio pasti caldi a domicilio la scheda con il numero dei pasti dei pasti consegnati per ciascun utente con i relativi buoni mensa.

Con cadenza trimestrale, la Ditta presenterà una relazione sullo stato del Servizio, evidenziando eventuali carenze e/o difficoltà e avanzando suggerimenti o proposte per il miglioramento dello stesso.

ART. 9 – OBBLIGHI NEI CONFRONTI DEL PERSONALE

La ditta s'impegna a destinare stabilmente al servizio il personale necessario.

Tutto il personale dovrà essere fornito dell'idoneità richiesta e dotato degli indumenti suggeriti dalle norme igieniche e di decoro (copricapo, camice etc.) e dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

L'elenco del personale impiegato deve essere consegnato al Comune prima dell'inizio del servizio. Ogni eventuale sostituzione o integrazione di personale dovrà essere comunicata all'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione può chiedere la sostituzione delle persone non gradite, che risultassero inidonee, incapaci o manifestassero cattivo contegno. In tal caso, la ditta dovrà provvedere alla sostituzione del personale entro cinque giorni dal ricevimento della richiesta.

Qualora la ditta non ottemperi al secondo invito scritto dell'Amministrazione a sostituire il personale, l'Amministrazione stessa può dichiarare risolto il contratto ed affidare il servizio in danno alla ditta.

La ditta dovrà osservare in favore dei lavoratori dipendenti addetti al servizio il contratto collettivo di lavoro di categoria vigente e provvedere in loro favore a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali.

La ditta dichiara di assumere in proprio ogni responsabilità per infortuni e danni eventualmente subiti da persone o cose, tanto dell'Amministrazione che di terzi, in dipendenza di colpa o negligenza nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente atto. L'Ente resta altresì esonerato da ogni responsabilità civile e penale connessa che viene assunta appieno dalla ditta, unitamente all'esclusiva organizzazione e rischio derivante dall'espletamento del servizio.

La ditta si impegna inoltre ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, derivanti da disposizioni legislative regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, nonché all'osservanza delle norme in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi del D.Lgs n° 626/94 e successive modifiche ed integrazioni, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del lavoro, il Comune stesso comunicherà alla ditta e, se del caso anche all'Ispettorato del lavoro, l'inadempienza

accertata e sospenderà il pagamento delle prestazioni eseguite sino a quando dall'Ispettorato del lavoro non venga accertato che gli obblighi predetti non siano stati integralmente adempiuti. Per la sospensione del pagamento di cui sopra, la Ditta non può opporre eccezioni al Comune, neppure a titolo di risarcimento danni.

Tutto il personale addetto al servizio mensa dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria, aggiornato secondo la normativa vigente, e attestato comprovante la frequenza di un corso professionale di formazione.

ART. 10 – ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA

Il servizio dovrà essere effettuato dall'appaltatore con propria organizzazione e sotto la propria responsabilità.

In particolare la ditta dovrà:

- a. eseguire il servizio direttamente, il contratto non potrà essere ceduto o subappaltato, così come i locali non potranno essere utilizzati per uso diverso da quello stabilito nel contratto.
- b. tenere i locali costantemente in uno stato di decoro e di perfetta pulizia, provvedendo altresì a garantire la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti nell'espletamento dell'attività.
- c. garantire per tutta la durata dell'appalto l'erogazione del pasto approvata dalla ASL competente; rispettare qualità, quantità prescrizioni previste dal ASL .
- d. acquistare a proprie spese tutti i generi alimentari e di consumo (compreso il Gas per la cucina) e tutto il materiale necessario all'esecuzione del servizio.
- e. osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi. In particolare, gli alimenti di origine animale devono provenire da stabilimenti in regola con la normativa CEE in possesso di manuale di autocontrollo approvato dalle autorità competenti; gli alimenti di altra natura dovranno provenire da fornitori in possesso del manuale di autocontrollo approvato dalle autorità competenti.
- f. somministrare i pasti nella sala refezione della Scuola Primaria di Nuragus e consegnare i pasti caldi nel domicilio dell'utente del servizio, come prescritto nel precedente art.7
- g. effettuare la pulizia dei locali, di tutti gli arredi, stoviglie e attrezzature adoperate nella scrupolosa osservanza delle norme igieniche. È a carico dell'appaltatore la spesa per l'acquisto del materiale di pulizia.
- h. somministrare il pasto a ciascun alunno su almeno due piatti diversi e disporre dei bicchieri e delle posate necessarie.
- i. attenersi, nell'esecuzione dell'appalto, alle disposizioni di cui al D.Lgs n° 626/94 e s.m.i.
- j. garantire l'applicazione del contratto collettivo di categoria vigenti al momento della prestazione del servizio.
- k. provvedere, a propria cura e spese, al rispetto delle disposizioni in materia di infortuni sul lavoro e in materia assicurativa, previdenziale ed assistenziale.
- l. munirsi del manuale di autocontrollo di cui all'art. 4 D.Lgs 155/97 (HACCP) e porre in essere ogni altro adempimento previsto a suo carico dalla stessa normativa.
- m. depositare presso la stazione appaltante, prima dell'inizio del servizio:
 - copia del piano di autocontrollo elaborato ai sensi dell'Articolo 3 del D.Lgs 155/1997, i cui oneri diretti ed indiretti sono ad esclusivo carico della ditta;
 - il piano di sicurezza
- n. comunicare il nominativo del resp.le del servizio prevenzione e protezione e dovrà fornire le informazioni ritenute necessarie ad integrare il DUVRI redatto dal Committente. A tal fine si rinvia a quanto specificato nell'allegato DUVRI.
- o. dovrà assicurare il rispetto della normativa antincendio e di emergenza nei luoghi di lavoro ai sensi dell'art. 6 comma 3 del D.M.I. del 10.03.1998 e s. m. i., pertanto dovrà dimostrare di avere personale idoneo ed adeguatamente formato per l'attuazione delle misure di prevenzione e lotta antincendio e lo stesso deve risultare in possesso dell'attestato di idoneità tecnica di cui all'art. 3 della L. 28.11.1996 n. 609.
- p. adibire al servizio il personale qualitativamente idoneo e quantitativamente sufficiente a garantire il regolare espletamento. In particolare del personale dovrà far parte un cuoco, nonché un congruo numero di inservienti. Tutto il personale dovrà essere in possesso dell'idoneità prevista dalle normative vigenti in materia;
- q. assumersi tutte le responsabilità civili e penali derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, dei cibi contaminati e/o avariati e – comunque - connesse all'espletamento del servizio. La ditta, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte delle società assicuratrici; a tale proposito la stessa contrarrà una assicurazione contro i rischi (anche prodotti per colpa grave) inerenti la gestione del servizio con Compagnia di primaria importanza e, comunque, di gradimento del Comune, con un massimale pari almeno a 1(uno) milioni di euro;

- r. provvedere alla disinfestazione, derattizzazione e deblattizzazione di tutti i locali con la frequenza necessaria ad assicurare la massima pulizia dei locali;
- s. provvedere alla riparazione di eventuali guasti alla cucina, frigorifero, scaldino, forno, lavandino, rubinetteria etc.. A tal fine all'avvio del servizio si verificherà lo stato funzionante delle attrezzature. Al termine del servizio si verificherà lo stato di riconsegna del locale;
- t. garantire l'esatta esecuzione del servizio anche qualora si verificano cause di forza maggiore o comunque eventi che possano in qualsiasi modo influire sull'espletamento del servizio richiesto; a tal proposito la ditta si impegna a garantire in ogni caso un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti;
- u. segnalare per iscritto ogni necessario suggerimento che possa rendere il servizio maggiormente efficiente.

ART. 11 – CAUZIONE

Ai sensi dell'art. 75 del Codice degli Appalti la cauzione provvisoria è di **euro 1.119,94** pari all' 2% dell'importo a base di gara, da prestarsi all'atto della presentazione dell'offerta mediante fideiussione bancaria o polizza fideiussoria riferita espressamente alla gara in oggetto, con validità di almeno 180 giorni dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta e indicante quale beneficiario il Comune di Orroli. Essa dovrà contenere l'impegno del fideiussore a rilasciare in caso di aggiudicazione dell'appalto, a richiesta del concorrente, una fideiussione o polizza relativa alla cauzione definitiva in favore della stazione appaltante valida fino alla scadenza del servizio, nonché alla rinuncia al beneficio di escussione e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 del Codice Civile, oltre all'operatività medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La cauzione provvisoria presentata dalla ditta risultata aggiudicataria sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto, così come quelle presentate dagli altri concorrenti.

A garanzia degli obblighi assunti con il presente contratto o comunque dallo stesso discendenti, la ditta, prima della firma del contratto, dovrà costituire apposita cauzione pari al 10% dell'importo contrattuale, nei modi consentiti dalle vigenti disposizioni.

Tale deposito è costituito a garanzia dell'esatto adempimento, da parte della ditta di tutte le obbligazioni assunte con la sottoscrizione del contratto, lo svincolo del deposito cauzionale definitivo sarà autorizzato dall'Amministrazione dopo che la ditta, avendo adempiuto a tutti gli obblighi contrattuali ne avrà fatto formale richiesta.

Alla cauzione prestata tramite polizza fideiussoria assicurativa o bancaria si applica la disciplina dell'art. 113 del D.Lgs 163/06.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, potrà essere ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali sia stata rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico dovrà segnalare, in sede di offerta, il possesso del requisito, e documentarlo nei modi prescritti dalle norme vigenti. Si precisa che in caso di ATI la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutte le imprese sono certificate o in possesso della dichiarazione.

ART. 12 – SPESE GESTIONE SERVIZIO

Sono a carico della ditta le spese per l'approvvigionamento delle vivande e degli ingredienti da cucina, dell'acqua in confezioni sigillate, del materiale usa e getta, materiale per la pulizia, acquisto contenitori e veicolo idoneo per il servizio pasti caldi a domicilio, spese di gestione, comprese quelle relative al personale ed ogni altra spesa ed onere connessi con l'espletamento del servizio. La ditta provvederà inoltre, a sua cura e spese, a fornirsi delle attrezzature mancanti per il regolare svolgimento del servizio.

ART. 13 - VERIFICHE E CONTROLLI

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta.

In particolare dovrà rispettare: la qualità e la quantità delle pietanze, la conservazione confezione e modalità di preparazione delle pietanze, le date di scadenza dei prodotti, la conformità del menù e la somministrazione dei cibi, la pulizia dei locali di cucina e di deposito, delle stoviglie e dei suppellettili da tavola e da cucina ed i requisiti del personale individuato per lo svolgimento del servizio.

La ditta si impegna, in ogni caso, al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico - sanitaria dettate dal competente servizio A.S.L.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare ispezioni in qualsiasi momento, al fine di verificare il buon andamento del servizio, nonché di controllare la piena rispondenza dei requisiti richiesti per tutti gli alimenti, anche attraverso analisi da effettuarsi presso strutture pubbliche o private convenzionate.

Le ispezioni potranno essere eseguite senza alcun preavviso, da parte del personale comunale autorizzato.

Previo accertamenti ed analisi da parte dei competenti organi sanitari, il Comune potrà richiedere l'eliminazione delle merci ritenute scadenti e comminare penali secondo le modalità di cui al successivo articolo, accollando le spese sostenute all'assuntore, qualora sarà ritenuta la sua inadempienza.

Qualora da parte degli organi di controllo (A.S.L. - N.A.S. - ecc.), venissero rilevate gravi inadempienza nell'esecuzione del servizio, l'Amministrazione si avvale della facoltà di risolvere in qualsiasi momento il contratto, con rivalsa di eventuali spese a carico della ditta.

L'appaltatore assume formale ed incondizionato obbligo a consentire alla Commissione mensa, formalmente istituita presso il Comune di Nuragus, o ai singoli componenti, senza diritto di preavviso alcuno, l'accesso ai locali dei pasti, per una verifica sulla quantità, qualità e appetibilità dei cibi, mettendo a disposizione camici, copricapo e stoviglie monouso.

ART. 14 – DIVIETI

E' fatto divieto al personale della ditta richiedere compensi agli utenti per le prestazioni effettuate per nome e per conto del Comune e comprese negli orari di lavoro con lo stesso concordati.

Il Comune può richiedere in qualunque momento alla ditta, esponendo per iscritto le motivazioni, la sostituzione definitiva o temporanea del personale che sia causa di grave disservizio o accertato malcontento da parte degli utenti e dimostri di perseverare negli stessi comportamenti pregiudizievoli.

Art. 15 – DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto divieto di cedere o subconcedere il servizio, pena l'immediata revoca e l'incameramento delle somme accantonate a titolo di cauzione.

Art. 16 – REFUSIONE DEI DANNI

Il Comune di Nuragus potrà avvalersi sui crediti della Ditta appaltatrice per ottenere il rimborso delle spese e la refusione di danni.

ART. 17 – PENALITA'

Sono da considerarsi inadempienze contrattuali quelle che comportano il mancato rispetto delle prescrizioni di progetto e degli obblighi di cui al presente capitolato, dell'offerta tecnica ed economica allegata alla domanda di partecipazione alla gara e il mancato rispetto delle leggi vigenti in materia di assicurazione del personale e di pagamento di imposte e tasse, nulla escluso od eccettuato.

Le inadempienze agli obblighi contrattuali comporteranno l'applicazione di una penalità pari all'importo di € 200,00 per ogni singola irregolarità accertata nell'esecuzione del servizio previa contestazione di addebiti.

Il Comune si riserva comunque il diritto di risolvere il contratto, ai sensi dell'art.1456 C.C. fatto salvo il diritto del Comune stesso al risarcimento dei danni.

Il responsabile del servizio, cui il contratto fa capo, provvederà a contestare le inadempienze riscontrate a mezzo di lettera raccomandata con contestuale comunicazione dell'ammontare delle penali determinate, e poste a carico dell'appaltatore.

Quest' ultimo potrà formulare le eventuali controdeduzioni scritte che dovranno pervenire agli uffici comunali entro giorni 5 (cinque) dalla data di ricevimento della contestazione; oltre tale termine, senza alcuna comunicazione, si riterrà l'impresa acquiescente alla propria inadempienza.

La suddetta penalità dovrà essere versata, alle casse comunali, al momento dell'emissione del primo certificato di pagamento, emesso successivamente alla data di contestazione delle suddette inadempienze.

Per ogni inadempienza contrattuale ripetuta, la penale sarà applicata in misura doppia, fatta salva la facoltà da parte dell'Amministrazione di risolvere il contratto, nel caso ritenesse l'inadempienza pregiudizievole per l'attività dell'Ente e non sanabile con l'applicazione delle penali.

Il contratto s'intenderà comunque risolto di diritto automaticamente in caso di gravi e ripetute inadempienze come sopra precisate o per gravi motivi di ordine igienico e morale.

In caso di grave inadempienza accertata si darà luogo alla risoluzione del contratto mediante lettera raccomandata a mezzo del servizio postale.

ART. 18 - SPESE PER STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Tutte le spese inerenti il contratto: registrazione fiscale, deposito spese contrattuali e accessorie, copia, diritti di segreteria ecc. sono a totale carico della Ditta, quantificate **in presunte € 654,08**. Se l'impresa aggiudicataria è una cooperativa sociale, si applicano le esenzioni previste dal D.lgs N° 460/97 in quanto ONLUS di diritto.

Art. 19 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE

L'appaltatore elegge il proprio domicilio presso il Comune di Nuragus.

Le notificazioni e le informazioni verranno effettuate a mezzo Fax oppure per posta certificata o per mezzo di messo comunale.

Art. 20 – TUTELA DEI DATI PERSONALI

L'impresa è altresì tenuta all'osservanza del Dlg.vo 196/2003 pertanto il trattamento dei dati dovrà avvenire con l'ausilio di supporti cartacei, informatici e telematici secondo i principi di correttezza e massima riservatezza.

Nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, ai sensi del D.lgs n. 196/03 e successive modificazioni, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamenti concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.

I dati personali forniti dalle Imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso l'ufficio di servizio sociale del Comune di Nuragus.

Art. 21 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 Agosto 2010, n° 136 e successive modifiche. Pertanto, entro 7 giorni dalla sottoscrizione del contratto, comunicherà al Comune di Nuragus gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura – ufficio territoriale del governo della provincia ove ha sede la stazione appaltante della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Qualora l'appaltatore non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della L:136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 e 9-bis del medesimo art. 3.

ART. 22

Il presente disciplinare costituisce l'elemento di riferimento della promessa di servizio al fine di accertare l'esatto adempimento di quanto in essi previsto. Qualsiasi controversia dovesse sorgere tra il Comune e la ditta in ordine agli obblighi derivanti dal presente contratto, sarà deferita al Giudice competente. Per quanto non espressamente stabilito nel presente disciplinare si fa esplicito riferimento alle disposizioni di legge vigente in materia.

ART. 23

I termini e le comminatorie contenute nel presente disciplinare operano a pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora della ditta.

Nuragus, li 13/11/2013

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
f.to D.ssa Ass. Sociale Iosa Masili