



COMUNE DI VILLASALTO Provincia di Cagliari Corso Repubblica n. 61 Cap 09040 Villasalto –
Telef.: 070/956901 – Fax : 070/95690230 – C.F./ P.I.V.A. : 01391410923 SERVIZIO AMMINISTRATIVO E
FINANZIARIO

CAPITOLATO SPECIALE

GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCUOLA INFANZIA DEL COMUNE DI VILLASALTO

Anni scolastici 2015/2016-2016-2017

**DISPOSIZIONI GENERALI, NORME ORGANIZZATIVE, OBIETTIVI E RAPPORTI
TRA APPALTATORE E AMMINISTRAZIONE COMUNALE.**



COMUNE DI VILLASALTO
Provincia di Cagliari
Corso Repubblica n. 61 Cap 09040 Villasalto
Telef.:070/956901 – Fax :070/95690230
C.F./ P.I.V.A. :01391410923

SERVIZIO AMMINISTRATIVO E FINANZIARIO

Allegato alla determinazione n. 157 del 18/4

Prot. N. 16/09/2015

- Art. 1 OGGETTO DEL CAPITOLATO**
- Art. 2 DURATA DELL'APPALTO**
- Art. 3 ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO**
- Art. 4 NUMERO DEI PASTI E MODALITA' DELLA DISTRIBUZIONE**
- Art. 5 DERRATE ALIMENTARI**
- Art. 6 ACQUISTO E CONSERVAZIONE DEI GENERI ALIMENTARI**
- Art. 7 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI**
- Art. 8 MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE**
- Art. 9 COMPETENZE E ONERI A CARICO DEL COMUNE**
- Art. 10 ONERI A CARICO DEL COMMITENTE**
- Art. 11 OBBLIGHI DEL COMMITENTE**
- Art. 12 MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI**
- Art. 13 COSTO GESTIONALE SERVIZIO**
- Art. 14 OBBLIGHI DEL PERSONALE**
- Art. 15 RESPONSABILE DELLA MENSA**
- Art. 16 SMALTIMENTO RIFIUTI**
- Art. 17 AUTOCONTROLLO E PULIZIA DEI LOCALI**
- Art. 18 VALUTAZIONE RISCHI**
- Art. 19 CONTROLLI TECNICI IGIENICI E SANITARI**
- Art. 20 DIVIETO DI ACCESSO AI LOCALI**
- Art. 21 RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE PER IL SERVIZIO DI MENSA E ASSICURAZIONI**
- Art. 22 SERVIZIO AGGIUNTIVO**
- Art. 23 DIVIETO DI SUBAPPALTO**
- Art. 24 GARANZIE CONTRATTUALI**
- Art. 25 DOMICILIO LEGALE**
- Art. 26 CONTROVERSIE**
- Art. 27 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI INFORMATIVA**
- Art. 28 DISPOSIZIONI FINALI**
- Art. 29 RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI**
- Art. 30 RINVIO**



COMUNE DI VILLASALTO

Provincia di Cagliari

Corso Repubblica n. 61 Cap 09040 Villasalto

Telef.:070/956901 – Fax :070/95690230

C.F./ P.I.V.A. :01391410923

SERVIZIO AMMINISTRATIVO E FINANZIARIO

ART. 1

OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il presente disciplinare ha per oggetto il servizio di mensa scolastica a favore dei minori frequentanti la scuola dell'infanzia del Comune di Villasalto, per il biennio scolastico 2015-2016 2016-2017.

ART. 2

DURATA DELL'APPALTO

Il servizio dovrà coprire il periodo 01/10/2015 – 30/06/2016, per presuntivi 208 gg., del calendario ufficiale delle attività didattiche, secondo quanto stabilito dalla Ras con deliberazione 21/13 del 06.05.2015 e da quanto verrà stabilito dalla Ras per l'anno scolastico 2016/2017:

Per i primi 20 giorni di vigenza l'appalto si intende soggetto a periodo di prova, al fine di consentire una valutazione del servizio.

Durante tale periodo, l'Amministrazione Comunale potrà, a suo insindacabile giudizio, recedere in qualsiasi momento dal contratto mediante semplice preavviso di 10 (dieci) giorni, da comunicare alla Ditta appaltatrice a mezzo pec, qualora si verificassero ripetuti comprovati disservizi anche non gravi o qualora il livello qualitativo del servizio sia giudicato motivatamente inadeguato; la Ditta sarà in ogni caso obbligata al proseguimento del servizio fino alla data che sarà comunicata dal Comune.

Nella eventualità del recesso di cui al comma precedente, alla Ditta appaltatrice spetterà il solo corrispettivo del servizio espletato, escluso ogni altro rimborso o indennizzo o pretesa a qualsiasi titolo o ragione.

ART.3

ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto, la ditta appaltatrice, con tutti gli oneri relativi a proprio carico, dovrà provvedere alla:

- messa a disposizione del personale qualificato, addetto alla gestione del servizio;
- approvvigionamento delle derrate alimentari, bevande incluse (acqua minerale) e del materiale necessario alla corretta esecuzione del servizio;
- preparazione e cottura dei pasti secondo la tabella dietetica approvata dalla ASL competente;
- preparazione di menù differenziati per comprovate situazioni patologiche, richieste e certificate;
- somministrazione giornaliera dei pasti ;
- fornitura della posateria in acciaio, piatti e bicchieri igienicamente garantiti , in materiale idoneo, di struttura consistente e a norma di legge, tovagliette e tovaglioli monouso, tutto a carico dell'Impresa;
- lavaggio e alla sanificazione delle suddette stoviglie;
- dotazione di attrezzature, arredi e suppellettili che non essendo fornite dall'Amministrazione Comunale, sono necessarie per il regolare svolgimento del servizio;
- riordino e alla pulizia, disinfezione quotidiana della cucina, e dei locali all'uopo adibiti e delle attrezzature utilizzate per l'erogazione del servizio (in tali attività è compresa anche la fornitura del materiale occorrente: detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);

si precisa che

la raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni all'edificio mensa;

Il servizio prevede, altresì, qualsiasi ulteriore operazione necessaria a effettuare regolarmente l'erogazione dello stesso, nonché l'esecuzione di tutte le attività annesse e connesse all'oggetto dell'appalto, previste nel presente capitolato e nei suoi allegati.

Tutti i servizi summenzionati e gli altri necessari al buon andamento della mensa devono essere forniti a totale spesa e cura dell'impresa aggiudicataria, rientrando nel costo dell'appalto.



COMUNE DI VILLASALTO
Provincia di Cagliari
Corso Repubblica n. 61 Cap 09040 Villasalto
Telef.:070/956901 – Fax :070/95690230
C.F./ P.I.V.A. :01391410923

SERVIZIO AMMINISTRATIVO E FINANZIARIO

ART. 4

NUMERO DEI PASTI E MODALITA' DELLA DISTRIBUZIONE

La ripartizione dei pasti dovrà avvenire da lunedì a venerdì ed ammonterà a presuntivi 19 pasti pro-die fino al 30 giugno 2016, presumibilmente per totale di n. 3990 pasti. Anche l'A.S. 2016/2017 presumibilmente si confermano gli stessi pasti e comunque in entrambi gli anni scolastici per i soli giorni di effettive lezioni nella scuola, esclusi il sabato e le festività previste dalla legge ed eventuali giorni che la Scuola comunicherà almeno 24 ore prima dell'evento.

Il complessivo quantitativo dei pasti da realizzare, dovrà necessariamente corrispondere all'effettivo numero dei bambini consumatori dei cibi, ivi compresi i pasti per il personale docente preposto alla refezione, previe giornaliere comunicazioni della Scuola, entro le ore 9,30.

Il numero dei pasti è indicativo e non è assicurato o garantito nel numero minimo. Le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, non daranno titolo al fornitore di richiedere nessun indennizzo e nulla potrà pretendere l'appaltatore nell'eventualità di dovere fornire quantitativi di pasti inferiori al prefissato numero il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che resteranno quelle fissate nel contratto, incluso il prezzo unitario a pasto, da applicarsi al numero di effettivi fruitori, variabile in relazione alla presenza giornaliera degli utenti.

Nell'ipotesi di sospensione improvvisa delle attività didattiche, la fornitura verrà parimenti annullata con preavviso dei medesimi organismi direzionali, da effettuarsi entro le ore 9,30 dello stesso giorno, senza che la ditta appaltatrice avrà nulla a pretendere dall'Amministrazione appaltante.

ART. 5

DERRATE ALIMENTARI

I prodotti per la preparazione dei pasti dovranno essere atossici, biodegradabili almeno al 90% e rispondenti alla normativa vigente e non potranno essere utilizzati generi precotti o surgelati.

Per i surgelati fanno eccezione all'espresso divieto di utilizzazione: le verdure, il pesce ed i petti di pollo. Tassativamente dovranno essere impiegate derrate alimentari e bevande (acqua minerale) di prima qualità secondo i principi di merceologia e le consuetudini del mercato locale ed adeguate al numero dei pasti, (es. l'acqua almeno un litro ogni tre pasti).

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei cibi dovranno:

- possedere qualità e pesature richieste, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia;
- essere della migliore qualità, genuinità in commercio e della migliore provenienza.

ART. 6

ACQUISTO E CONSERVAZIONE DEI GENERI ALIMENTARI

L'appaltatore si impegna a garantire il servizio con propri capitali e mezzi tecnici ed, in particolare, assume a proprio carico le spese inerenti l'acquisto dei generi alimentari necessari alla confezione dei pasti.

Per la fornitura dei surgelati (ammessi citati nell'articolo denominato derrate alimentari) e conservazione dovrà comunque essere assicurato il pieno rispetto della catena del freddo con divieto di scongelamento e ricongelamento.

Il Comune può procedere al controllo qualitativo delle derrate acquistate che dovranno risultare selezionate e di prima qualità, con confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti, su ogni singolo confezionamento del prodotto (non saranno ammesse etichettature cumulative, incomplete e non in lingua italiana). La buona conservazione delle derrate immagazzinate e preparate sarà di esclusiva competenza e responsabilità della ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice è tenuta a rispettare le norme dettate dai Decreti Legislativi n. 155 -156 del 1997: "Igiene dei prodotti alimentari e misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti



COMUNE DI VILLASALTO

Provincia di Cagliari

Corso Repubblica n. 61 Cap 09040 Villasalto

Telef.:070/956901 – Fax :070/95690230

C.F./ P.I.V.A. :01391410923

SERVIZIO AMMINISTRATIVO E FINANZIARIO

alimentari, sistema "H.A.C.C.P." e si assume ogni responsabilità derivante dalla non corretta applicazione delle stesse, così come saranno a suo carico eventuali sanzioni.

ART. 7

CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta appaltatrice deve prelevare almeno g. 100 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo.

ART. 8

MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE

L'orario dei pasti, sarà fissato d'intesa tra l'Amministrazione Comunale e l'Istituto Scolastico competente. Tutti i pasti dovranno essere somministrati nello stesso giorno di preparazione, con il sistema della cucina tradizionale, presso il locale cucina della Scuola dell'Infanzia direttamente dalla Ditta Appaltatrice secondo i giorni dal lunedì al venerdì e serviti con posateria in acciaio, piatti e bicchieri igienicamente garantiti. Il mancato rispetto di questa clausola sarà condizione sufficiente per l'immediata risoluzione del contratto. I pasti si intendono costituiti dai seguenti piatti : un primo, un secondo con contorno (o in alternativa piatto unico), pane, frutta o dessert e acqua minerale naturale, nelle quantità rapportate all'età dei bambini e secondo il menù del giorno annualmente approvato dal Dipartimento di Prevenzione del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell' A.S.L.

Dovranno essere preparati attenendosi alle indicazioni ed alla qualità previste nelle tabelle dietetiche allegate alla presente. Alcune variazioni possono essere apportate alle tabelle dietetiche, di iniziativa da parte del cuoco, senza preventiva espressa autorizzazione da parte di questo Ente.

Il menù è da considerarsi non vincolante, solo esclusivamente si dovessero verificare nuove esigenze degli utenti, previa conoscenza, valutazione da parte dell'ufficio comunale e successiva comunicazione alla ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice dovrà preparare menù particolari, con gli ingredienti comunicati dalle famiglie, per quei bambini che, come attestato da certificazione medica, devono seguire diete specifiche, oppure che per motivi di ordine religioso non possano consumare determinati tipi di cibo.

In occasione di ricorrenze o festività e a fine anno scolastico, l'Amministrazione Comunale, attraverso gli organi preposti, si riserva la facoltà di richiedere menù particolari, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

ART. 9

COMPETENZE E ONERI A CARICO DEL COMUNE

Per l'espletamento del servizio il Comune mette a disposizione dell'appaltatore i locali necessari alle operazioni di preparazione, cottura e somministrazione, pertanto sono a carico del Comune:

- la concessione dei locali necessari per lo svolgimento del servizio;
- la fornitura di acqua calda e fredda, energia elettrica nei locali assegnati.

ART. 10

ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

La ditta appaltatrice si assume ogni responsabilità per i danni arrecati agli immobili e alle attrezzature comunali dovuti ad incuria, o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura.

ART. 11

OBBLIGHI DELL'APPALTATORE



COMUNE DI VILLASALTO

Provincia di Cagliari

Corso Repubblica n. 61 Cap 09040 Villasalto

Telef.:070/956901 – Fax :070/95690230

C.F./ P.I.V.A. :01391410923

SERVIZIO AMMINISTRATIVO E FINANZIARIO

Qualsiasi onere diretto ed indiretto inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione dei pasti, il personale preposto, compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi e per la sicurezza, nonché il trasporto a destinazione nei plessi convenuti, saranno a carico della ditta appaltatrice.

L'impresa, altresì, risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che per causa propria e/o dei suoi dipendenti potrà derivare all'Ente e/o a terzi, oltre, ovviamente, ai destinatari del servizio. Per i rischi di responsabilità civile verso terzi derivanti dall'espletamento delle forniture, ivi incluse le procurate conseguenze per l'ingestione di cibi avariati, l'azienda dovrà essere coperta da idonea assicurazione per salvaguardare direttamente gli eventuali danni, sollevando totalmente l'Amministrazione Comunale da ogni azione risarcitoria pretesa da terzi, da presentare entro la data della stipula del contratto.

Inoltre è tassativamente vietato, a pena della rescissione immediata del contratto ed incameramento del deposito cauzionale, nonché rivalsa dei conseguenti.

ART. 12

MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI

Per il consumo dei pasti le famiglie dei bambini pagheranno direttamente al Comune di Villasalto.

L'importo della retta mensile viene calcolato secondo i parametri ISEE. Vengono esonerati dal pagamento della quota mensile i bambini che hanno usufruito solo di un numero di pasti inferiore a 5.

I pasti consumati dagli insegnanti aventi diritto (max 1 al giorno) saranno rimborsati al Comune di Villasalto dagli organi scolastici competenti.

Il pagamento della quota mensile essere effettuato entro il mese successivo a quello che di competenza del pagamento. Il comune di Villasalto prevederà alla liquidazione della mensilità, sulla base dell'effettivo pasto consumato dagli aventi diritto, a seguito di ricezione della fattura elettronica, emessa dall'impresa, previa accettazione dall'ufficio contabile.

ART. 13

COSTO GESTIONALE SERVIZIO

Sulla base di quanto indicato all'articolo numero dei pasti e modalita' della distribuzione la spesa complessiva presunta per anno scolastico è di circa € 32.558,40 oltre iva (per presunti 7980 pasti biennali) e agli oneri di sicurezza, non soggetti a ribasso, che ammontano ad € 474,96, per un totale complessivo biennale di € 34.354,69 (iva inclusa).

Il numero dei pasti suddetti è solo indicativo ed è stato ottenuto ipotizzando, annualmente circa 3990 pasti, per n. 215 giorni di lezione, moltiplicato per 17 pasti giornalieri.

ART. 14

OBBLIGHI DEL PERSONALE

L'appaltatore si impegna a garantire il servizio con proprio personale, in numero sufficiente a consentire una regolare conduzione del servizio. Tale personale dovrà essere munito delle specializzazioni competenti e del libretto di idoneità sanitaria, se dovuto, a norma delle vigenti disposizioni di legge.

In particolare il/la cuoco/a responsabile del servizio dovrà essere persona con provata professionalità.

L'appaltatore è tenuto a fornire al personale idonea tenuta da lavoro (es. copri-abito di colore chiaro e cuffia per i capelli) che dovrà sempre essere indossata ed in ordine.

Gli operatori addetti alla cottura e somministrazione dei pasti dovranno possedere idonea specializzazione nello specifico campo professionale, nonché tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalle norme in materia. È fatto obbligo a chiunque venga a contatto con gli alimenti nelle diverse fasi della lavorazione e distribuzione, far rispettare le disposizioni contenute nel Decreto Legislativo n.155 del



COMUNE DI VILLASALTO

Provincia di Cagliari

Corso Repubblica n. 61 Cap 09040 Villasalto

Telef.:070/956901 – Fax :070/95690230

C.F./ P.I.V.A. :01391410923

SERVIZIO AMMINISTRATIVO E FINANZIARIO

26/05/1997 in Attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.

Il personale occupato dell'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Al personale dipendente inoltre dovrà essere garantita la copertura previdenziale ed assicurativa, nonché le condizioni economiche e normative previste dal vigente contratto nazionale di lavoro in materia.

ART. 15

RESPONSABILE DELLA MENSA

La ditta appaltatrice deve nominare un responsabile, cui competerà il compito di controllare la regolare esecuzione del servizio nel rispetto del presente capitolato, nonché di mantenere i rapporti con gli uffici comunali, l'autorità scolastica e sanitarie competenti.

L'appaltatore si impegna a conformarsi ai regolamenti relativi alla sicurezza, all'igiene e a tutta la normativa in vigore nel settore, nonché alle istruzioni fornite dal Comune o dall'A.S.L. competente per territorio.

ART. 16

SMALTIMENTO RIFIUTI

I rifiuti solidi (residui di lavorazione e preparazione delle vivande e residui dei pasti ecc.), i residui di imballaggio ed i contenitori devono essere raccolti, a cura del personale della Ditta, in appositi contenitori forniti dal Comune, effettuando la raccolta differenziata per ogni frazione oggetto di tale raccolta nel territorio comunale. A tal fine la Ditta si impegna a seguire le istruzioni impartite dalla normativa nazionale e dal Regolamento Comunale per il conferimento dei R.R.S.U.

E' vietato tassativamente scaricare qualsiasi rifiuto negli scarichi fognari (lavandini etc.)

ART. 17

AUTOCONTROLLO E PULIZIA DEI LOCALI

La Ditta deve garantire nella pulizia degli attrezzi e delle superfici utilizzate per il servizio il pieno rispetto del D. Lgs. 155/97. Il Responsabile della Ditta aggiudicataria deve, nel rispetto di quanto previsto delle norme dettate dai D.Lgs. nn. 155 - 156 /1997, individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, redigere l'apposito piano di autocontrollo aziendale secondo il sistema HACCP e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei Punti critici HACCP.

In caso di contestazione in merito la Ditta sarà tenuta a dimostrare il rispetto di quanto sopra, facendo svolgere a proprio carico, dagli uffici preposti, le analisi richieste.

ART. 18

VALUTAZIONE RISCHI

La Ditta affidataria, inoltre, è tenuta ad attenersi nello svolgimento dei servizi alle prescrizioni contenute nell'allegato DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi interferenziali) di cui all'art. 26 del D.lgs 9 aprile 2008, n. 81, al riguardo si specifica che lo stesso può essere aggiornato ed integrato anche su proposta dell'aggiudicatario da formularsi entro gg. 10 dall'aggiudicazione, previa valutazione dell'Amministrazione Comunale, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico, od organizzativo incidenti sulle modalità realizzative del servizio.

ART. 19

CONTROLLI TECNICI IGIENICI E SANITARI



COMUNE DI VILLASALTO

Provincia di Cagliari

Corso Repubblica n. 61 Cap 09040 Villasalto

Telef.:070/956901 – Fax :070/95690230

C.F./ P.I.V.A. :01391410923

SERVIZIO AMMINISTRATIVO E FINANZIARIO

L'Amministrazione Comunale si riserva, sugli eventuali disservizi o disfunzioni, di effettuare sul luogo di preparazione, in qualsiasi momento, controlli per verificare la corrispondenza del servizio alle norme stabilite nel contratto e nel presente capitolato d'appalto.

Il Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L., il personale Comunale incaricato può effettuare controlli tecnici sulla qualità e quantità degli approvvigionamenti, sulle derrate da utilizzare nell'appalto, sulle scorte alimentari destinate alla preparazione dei pasti nonché sulla varietà, sull'igiene e preparazione dei pasti serviti.

I controlli potranno essere ripetuti in qualsiasi circostanza durante il periodo dell'appalto, sia sul personale impiegato addetto alla preparazione dei pasti, sia sulle derrate alimentari.

Inoltre, l'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di prelevare dei pasti campione, e conservati in appositi contenitori sigillati.

In caso di contestazione tra Comune e Ditta appaltatrice sul rispetto di quanto previsto dal presente capitolato, sarà a carico della Ditta l'onere di far effettuare le analisi chimico-merceologica sui campioni dei prodotti contestati, presso i laboratori specializzati, degli stessi.

Di tale procedura la Ditta sarà tempestivamente informata all'atto del prelievo, ma senza preventiva comunicazione.

L'Amministrazione si riserva, inoltre, la possibilità di accertamento, di richiedere alla Ditta aggiudicataria la documentazione fiscale relativa all'approvvigionamento delle materie prime.

ART. 20

DIVIETO DI ACCESSO AI LOCALI

La ditta deve impedire l'ingresso nei locali assegnati a tutte le persone esterne al servizio, salvo quelle autorizzate dal Comune e compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti.

ART. 21

RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE PER IL SERVIZIO DI MENSA E ASSICURAZIONI

L'appaltatore è responsabile personalmente e civilmente degli infortuni che, eventualmente, dovessero subire i propri dipendenti, nonché dei danni procurati a terzi ed agli utenti dal proprio personale durante il servizio.

Il Comune è, al riguardo, sollevato da ogni responsabilità. In particolare, l'appaltatore si assume tutte le responsabilità derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati od avariati; pertanto, risponde direttamente dei danni alle persone od alle cose comunque provocati nell'esecuzione di ogni aspetto del servizio oggetto del presente appalto, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

ART. 22

SERVIZIO AGGIUNTIVO

La Ditta aggiudicataria deve essere sempre in grado di fornire il servizio, producendo comunque i pasti necessari, quotidianamente e con le stesse caratteristiche di cui al presente Capitolato ed utilizzando strutture produttive alternative qualora, per cause di forza maggiore, non potesse funzionare la cucina della Scuola per l'Infanzia.

ART. 23

DIVIETO DI SUBAPPALTO

Non è consentito il subappalto. Tuttavia, nei casi di effettivo e temporaneo impedimento, la Ditta appaltatrice può, previa autorizzazione del Comune, farsi sostituire da altra Ditta in possesso di tutti i requisiti richiesti dal presente Capitolato.

ART. 24

GARANZIE CONTRATTUALI



COMUNE DI VILLASALTO

Provincia di Cagliari

Corso Repubblica n. 61 Cap 09040 Villasalto

Telef.:070/956901 – Fax :070/95690230

C.F./ P.I.V.A. :01391410923

SERVIZIO AMMINISTRATIVO E FINANZIARIO

La ditta aggiudicataria, a garanzia dei patti contrattuali e dei conseguenti obblighi assunti nei confronti del Comune, ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs 163/2006, deve presentare, entro 15 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione dell'appalto, la cauzione, da costituirsi alternativamente mediante :

- versamento in contanti alla Tesoreria comunale;
- fidejussione bancaria o assicurativa. Per tutto il periodo di affidamento del servizio (ossia dalla data di inizio servizio al 30.06.2017)

Deve essere pari 10% dell'importo contrattuale ai sensi di quanto disposto dall'art. 113 del D.Lgs 163/2006 con l'espressa previsione, a pena d'esclusione, della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga 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.

La cauzione definitiva non potrà essere svincolata se non previa autorizzazione da rilasciarsi dal Comune con apposito atto formale, ad avvenuta definizione tra le parti di tutti i rapporti, eventuali controversie e pendenze.

ART. 25

DOMICILIO LEGALE

Per tutti gli effetti del presente contratto l'appaltatore elegge domicilio nel Comune di Villasalto. E' fatto, altresì obbligo alla ditta di avere propria sede operativa in Villasalto con relativo recapito telefonico che saranno comunicate alla stazione appaltante ad aggiudicazione avvenuta.

ART. 26

CONTROVERSIE

Eventuali controversie derivanti dall'interpretazione ed esecuzione del presente contratto sono risolte in via Amministrativa adottando la procedura prevista all'art. 241 del D.Lgs 163/06.

ART. 27

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI INFORMATIVA

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30/06/2003 n. 196, in ordine al presente procedimento si informa che :

- dati richiesti sono raccolti per le finalità inerenti alla procedura, disciplinata dalla legge, di scelta del contraente ;
- il trattamento dei dati avviene mediante strumenti, anche informatici, idonei a garantirne la sicurezza ed a prevenire la violazione dei diritti, delle libertà fondamentali e della dignità dell'interessato;
- il trattamento dei dati giudiziari è reso obbligatorio dalla seguente normativa : art. 3 R.D. 2440/1923 e art. 12 del D.Lgs. 157/1995;
- i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati raccolti possono essere comunicati sono:
 - il personale interno dell'Amministrazione, coinvolto nel presente procedimento per ragioni di servizio;



COMUNE DI VILLASALTO
Provincia di Cagliari
Corso Repubblica n. 61 Cap 09040 Villasalto
Telef.:070/956901 – Fax :070/95690230
C.F./ P.I.V.A. :01391410923

SERVIZIO AMMINISTRATIVO E FINANZIARIO

- b) ogni altro soggetto, nell'esercizio del diritto di accesso ai sensi della L.7/8/1990 n. 241 e del D.Lgs. 267/2000 e s.m.i.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Villasalto; responsabile del trattamento è il dr. Stefano Lusso a cui gli interessati potranno rivolgersi per l'esercizio dei diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003.

ART. 28

DISPOSIZIONI FINALI

Alla fine dell'appalto la ditta appaltatrice dovrà restituire i locali e le attrezzature perfettamente funzionanti e rispondenti alle voci dell'inventario allegato al contratto, salvo il normale deterioramento d'uso.

In caso di ammanco del materiale e rotture dei locali, si conviene che il prezzo di ciascuno dei beni di cui sopra sarà determinato di comune accordo al momento della restituzione in base al loro stato di manutenzione preesistente e di efficienza.

L'appaltatore si considererà, all'atto di assunzione del servizio, a perfetta conoscenza dell'ubicazione del locale ed attrezzature su cui dovranno espletarsi il servizio mensa specificato nel presente capitolato e che potrà essere prescritto in proseguo, nel corso della durata dell'appalto.

ART.29

RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

La ditta deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi sulla prevenzione, degli infortuni ed incendi e sicurezza di lavoro, osservando scrupolosamente il D.P.R. n. 303/56, concernente le norme di prevenzione degli infortuni sul lavoro e quelle per l'igiene del lavoro.

L'appaltatore deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni, igiene e sicurezza sul lavoro; alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso d'esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'appaltatore dovrà non trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D.lgs. n. 165/2001 e s.m. ed obbligarsi ad osservare le disposizioni ivi contenute per tutta la durata delle prestazioni contrattuali. L'impresa si impegna a rispettare le disposizioni previste dalla legge 68/99 avente ad oggetto il collocamento obbligatorio dei disabili.

L'impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro e accordi integrativi.

Art. 30

RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato varranno le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.



Il Responsabile del Servizio
Amm./Fin.
Dott. Stefano Lusso

[Handwritten signature]