



# COMUNE DI SEULO

( *Provincia di Cagliari* )

Allegato alla determinazione del responsabile del settore amm.vo n. 165 del 12/08/2016.

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

per l'affidamento del servizio mense scolastiche infanzia, primaria e secondaria di primo grado anno scolastico 2016/2017

**Codice identificativo di gara C.I.G. 67822211D3;**

### **ART. 1 LUOGO DI REALIZZAZIONE**

I servizi oggetto dell'appalto devono essere realizzati nell'ambito territoriale del Comune di Seulo. Presso la scuola dell'infanzia sita in via Cagliari 17 e presso il plesso delle scuole primarie e secondarie di primo grado via Cagliari snc, come meglio specificato in seguito.

### **ART. 2 DURATA DELL'APPALTO**

La durata del servizio è stabilita in anni 1 (Uno), riaffilabile per un ulteriore altro anno con decorrenza dalla data di affidamento del servizio presumibilmente 1 ottobre al 31 maggio di ciascun anno scolastico.

La consegna del servizio è subordinata alla stipula del contratto d'appalto da registrare nella forma pubblica amministrativa. Si procederà comunque, al fine di garantire il servizio agli utenti, anche nelle more di stipulazione dello stesso, ad avviare il servizio sotto le riserve di legge. In tal caso, sino a quando non si procederà alla stipulazione formale del contratto che non potrà protrarsi comunque oltre 60 giorni, l'aggiudicatario non potrà richiedere la liquidazione delle spettanze relative al servizio già erogato.

### **ART. 3 DESTINATARI DEL SERVIZIO.**

Destinatari sono gli alunni, studenti, docenti e collaboratori scolastici (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa) della scuola dell'infanzia della primaria e secondaria di primo grado del comune di Seulo.

### **ART. 4 FINALITA' DEL SERVIZIO**

Garantire il servizio mense al fine di consentire il tempo pieno e/o prolungato o altri progetti di integrazione dell'offerta formativa della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado;

### **Art. 5 - NOTIZIE SUL SERVIZIO**

Il servizio si svolgerà per 5 giorni la settimana (dal lunedì al venerdì) per la scuola dell'infanzia e primaria mentre per la scuola secondaria di primo grado per due giorni la settimana da definirsi.

Il Comune si riserva inoltre la possibilità di richiedere al gestore l'espletamento di Servizi simili adottando apposito atto determinativo.

Gli studenti e docenti delle rispettive scuole sono per l'anno scolastico 2016/17 nelle quantità sotto riportate mentre in caso di ri-affidamento per l'anno scolastico successivo potrebbero avere lievi variazioni in più o meno:

- Scuola dell'infanzia: n. 13 studenti, n. 1 insegnanti e n. 1 collaboratori scolastici  
Numero pasti potenziali da erogare n. 2265



# COMUNE DI SEULO

( *Provincia di Cagliari* )

- Scuole primaria: n. 22 studenti, n. 2 professori e n. 1 collaboratori scolastici.  
Numero pasti potenziali da erogare n. 3775;
- Scuola secondaria di primo grado: n. 15 studenti, n. 1 professori e n. 1 collaboratori scolastici.  
Numero pasti potenziali da erogare n. 1088;

Pertanto, i pasti presunti per anno scolastico sono circa **7.128**;

Il numero dei pasti è puramente indicativo e non impegnativo per l'Amministrazione in quanto subordinato al numero effettivo di adesione al servizio da parte degli utenti ed altre cause e circostanze comprese eventuali future modifiche di ordine organizzativo e didattico. Pertanto, il quantitativo reale dei pasti potrà variare in meno senza che l'appaltatore possa avanzare pretesa alcuna, oltre il costo dei pasti consumati.

Il servizio si effettua in base alle esigenze didattiche di ogni scuola.

I pasti dovranno essere serviti nei giorni e alle ore che saranno fissate dalle autorità scolastiche. I pasti dovranno essere preparati presso i locali attrezzati della scuola dell'infanzia ubicata in via Cagliari 17 di proprietà del comune di Seulo e **serviti nei refettori presso la sede della scuola primaria e secondaria di primo grado in via Cagliari snc.**

In aggiunta al presente servizio, come sopra descritto, l'amministrazione comunale si riserva la facoltà della estensione del servizio mensa scolastica per la realizzazione di progetti di integrazione dell'offerta formativa per i tre ordini di scuola con giorni da definirsi di volta in volta con le autorità scolastiche.

Per la realizzazione di detti progetti verranno applicate le medesime condizioni economiche e di realizzazione previste per il presente appalto. L'impresa appaltante dovrà tenerne conto al momento della formulazione dell'offerta;

**Art. 6 - IMPORTO A BASE DI GARA:** €. 6,00 + IVA al 5%. Il ribasso di gara verrà applicato alla tariffa a base d'asta di €. 6,00 esclusa l'IVA. L'importo complessivo presunto a base di gara è di €. 42.768,00 + IVA

## **Art. 7 - CONDIZIONI GENERALI DELL'APPALTO**

### **A) Sono a carico dell'impresa aggiudicataria i seguenti obblighi:**

1. Fornitura di tutti i generi alimentari necessari per l'osservanza delle tabelle dietetiche e del menù approvati dalla A.S.L. territoriale allegate al presente capitolato per farne parte integrante e sostanziale ( o approvate durante l'anno scolastico);
2. Preparazione giornaliera dei pasti completi nel rispetto delle tabelle dietetiche citate e dei menù;
3. Porzionamento e distribuzione dei pasti nelle ore fissate dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione, previo accertamento degli stessi nella prima mattinata;
4. I pasti dovranno essere somministrati negli appositi refettori presso la Scuola dell'Infanzia sita in Via Cagliari n. 17 e presso la Scuola Primaria e secondaria di primo grado sita in via Cagliari snc.
5. Il servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto pasti e distribuzione presso i refettori distanti il centro cottura dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermeici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione.



## COMUNE DI SEULO

( *Provincia di Cagliari* )

6. L'impresa appaltatrice elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al comune di Seulo entro il decimo giorno prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono via via necessario. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al comune di Seulo

### INOLTRE

L'impresa appaltatrice si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Seulo e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative, il cui costo unitario è quello di aggiudicazione.

7. Personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, del refettorio e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa;
8. Fornitura di attrezzature aggiuntive a quelle già esistenti presso i locali comunali occorrenti per la cottura dei cibi, la conservazione delle derrate, nonché per il lavaggio e la sterilizzazione delle stoviglie;
9. Fornitura dei vuoti a perdere: tovaglie e tovaglioli (in plastica o in carta)

### **B) L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali dell'appalto:**

1. misure di sanificazione ambientale;  
detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia al centro di cottura che nei refettori. Detersione e disinfezione settimanale delle celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso;
2. Qualità delle materie prime e del servizio mensa.  
Per le materie prime, l'impresa è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:
  - a) precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente prive di ammaccature, ruggine ecc...
  - b) integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguanti di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
  - c) pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto all'impresa di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte. Sarà concesso, tuttavia, fare ricorso a prodotti in qualunque modo conservati per il verificarsi di eventi eccezionali previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione comunale e dietro parere delle autorità sanitaria e scolastica.
  - d) È fatto divieto assoluto e tassativo all'impresa di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi;
  - e) Al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima del loro utilizzo.



# COMUNE DI SEULO

( *Provincia di Cagliari* )

## **C) MATERIE PRIME PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

L'impresa appaltatrice avrà diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori più idonei a garantire la qualità e la regolarità degli approvvigionamenti delle merci. Le materie prime usate per la preparazione dei pasti dovranno rispondere ai requisiti igienici e merceologici fissati dalla A.S.L. nell'allegato del presente capitolato.

## **D) PREPARAZIONE DEI PASTI.**

I pasti dovranno essere prodotti nella mattinata stessa di somministrazione seguendo i seguenti accorgimenti :

- fare in modo che non intercorra più di mezzora tra il termine della preparazione del pasto e la distribuzione a caldo;
- privilegiare cotture al forno, al vapore e stufare con la minima quantità di grassi aggiuntivi, evitando frittiture.
- limitare il ricorso a prodotti a base di glutammato nella preparazione di brodi;
- non eccedere nell'uso di sale da cucina e ricorrere all'uso di aromi vegetali;
- non riciclare oli di cottura;

L'impresa appaltatrice garantisce la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico sanitarie previste dalle vigenti leggi. L'ente si riserva il diritto di verificare che le materie prime impiegate per la preparazione dei pasti abbiano caratteristiche corrispondenti ai requisiti previsti dal presente capitolato e nell'offerta qualitativa. E' assolutamente vietata qualsiasi procedura che preveda il riciclo di avanzi.

## **E) DETERMINAZIONE DEL MENU'**

Le tabelle dietetiche così come determinate dalla competente A.S.L. per ciascuna scuola sono allegate al presente capitolato per farne parte integrante e sostanziale. La quantità servita dovrà essere corrispondente alla grammatura al crudo e al netto. Le tabelle potranno essere variate a discrezione della ASL senza che ciò comporti maggiori oneri per il comune.

L'impresa appaltatrice deve rendersi disponibile a preparare, senza alcun onere aggiuntivo, diete "speciali" e, pertanto, diverse da quelle fornite comunemente dalla refezione scolastica, che rispondano, sulla base di certificazione medico-specialistica convalidata dal medico dell'Ufficio Igiene e Sanità degli alimenti e della nutrizione a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.

## **Art. 8 -CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI.**

All'impresa saranno concessi in uso gratuito i locali situati presso la scuola materna in via Cagliari 17 nonché gli impianti i macchinari le attrezzature, le stoviglie che si trovano nei locali di cucina, refettorio e dispensa. Altre eventuali attrezzature e vari necessarie alla preparazione dei pasti verranno messe a disposizione dall'impresa aggiudicataria. L'impresa dovrà prendere in carico, previo controllo, i predetti impianti sottoscrivendo il relativo verbale di consegna. Lo stesso dovrà essere fatto al momento della riconsegna dei locali a fine contratto.

Mentre per l'uso dei predetti locali e impianti non viene richiesto nessun compenso, i prodotti d'uso (detergenti, rotoli cucina ecc.) e l'ordinaria manutenzione sono a totale carico dell'impresa appaltatrice. Resta intesa che l'amministrazione comunale provvederà alla fornitura di energia elettrica ed acqua.

A prescindere da quanto sopra l'impresa appaltatrice dovrà assicurare comunque la fornitura dei pasti anche se il centro di cottura dovesse risultare temporaneamente inattivo per qualsiasi motivo.

Resta inteso che anche in quest'eventualità dovrà essere osservata la tabella dietetica prevista, con



# COMUNE DI SEULO

( *Provincia di Cagliari* )

divieto assoluto a far ricorso a pasti pronti o precotti, garantendo comunque la qualità e l'igiene degli stessi in caso di trasferimento temporaneo dal centro di cottura.

## **Art. 9 – SOPRALLUOGO DEI LOCALI**

Prima della formulazione dell'offerta, a pena di esclusione, l'impresa che intenda concorrere dovrà effettuare il sopralluogo presso le strutture scolastiche interessate, previo appuntamento telefonico da concordare direttamente con la stazione appaltante, al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da esso incaricata con specifica delega.

## **Art. 10 – CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO NEL CASO I PASTI DEBBANO ESSERE SOMMINISTRATI PRESSO LA SEDE DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronomiche con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi razione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C).

Frutta e pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio.

Nei casi di variazione del menù per le diete speciali, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici mono-porzione. I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale similare non espanso.

Le bacinelle gastronomiche e relativi coperchi, contenitori isotermici multi-razione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dall'impresa appaltatrice.

## **Art. 11 – CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO**

L'impresa appaltatrice deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli refettori utilizzando automezzi, che devono rispondere ai requisiti di legge, in particolare:

I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'impresa appaltatrice. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi. Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto alla Stazione Appaltante i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. L'aumento del numero di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto



# COMUNE DI SEULO

( *Provincia di Cagliari* )

## **Art. 12 - PERSONALE**

Le attività dovranno essere garantite attraverso l'impiego di personale qualificato cuoco/inserviante e in quantità sufficiente a garantire un ottimo servizio;

Il personale addetto alla preparazione dei pasti deve essere in possesso della qualifica di cuoco.

Tutto il personale deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, nonché attenersi a tutte le disposizioni previste dal sistema di autocontrollo adottato dall'impresa per le fasi di lavorazione loro inerenti.

L'impresa e per essa il suo legale rappresentante, sarà responsabile del comportamento del proprio personale, fatte salve le limitazioni di legge.

L'impresa dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative) condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L. previsto per la categoria, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni.

## **Art. 13 - OBBLIGHI DELL'APPALTANTE**

L'Amministrazione appaltante si impegna a mettere in grado l'appaltatore di svolgere correttamente i servizi sopra specificati, collaborando a fornire tutti gli strumenti operativi di propria competenza.

## **Art. 14 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE**

L'impresa aggiudicataria del presente appalto dovrà:

attenersi alle disposizioni impartite dall'operatore sociale o dal responsabile del settore amministrativo dell'ente nell'espletamento delle attività appaltate;

- a) Nominare un responsabile dell'impresa che fungerà da referente per l'Amministrazione comunale per quanto concerne la corretta attuazione del servizio;
- b) Garantire, da parte degli operatori, la massima riservatezza su ogni aspetto del servizio in affidamento e assicurare il rispetto della puntualità e degli orari.
- c) Prendere atto, mediante apposito verbale, dell'inventario di tutti i materiali compresi gli arredi presenti nei locali al momento della consegna;
- d) fornire, tutta la documentazione necessaria a verificare l'ottemperanza delle disposizioni previste nel presente capitolato e nella normativa vigente in materia.
- e) Garantire l'igiene, la pulizia e la conservazione dei locali adibiti al servizio mensa consistenti nella pulizia e disinfezione dei locali, delle suppellettili e di tutte le attrezzature impiegate nel servizio;
- f) Annullare quotidianamente i buoni mensa consegnati dagli utenti mediante apposizione di un visto da parte del personale dell'impresa aggiudicataria;

## **Art. 15 - RESPONSABILITA'**

L'appaltatore è responsabile della corretta esecuzione delle disposizioni e prescrizioni contenute nel presente capitolato speciale d'appalto, nonché dell'ottemperanza a tutte le norme di legge e regolamenti in materia di appalto e diritto del lavoro con riferimento ai servizi delle mense scolastiche. L'appaltatore ha l'obbligo di fornire all'Amministrazione, se richiesto, tutta la documentazione necessaria ad appurare l'effettività di tale ottemperanza.

In particolare agli operatori che presteranno l'opera nell'ambito di questo servizio dovrà essere applicato il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti delle società/cooperative del settore.



# COMUNE DI SEULO

( *Provincia di Cagliari* )

L'appaltatore è direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone e/o opere e materiali che, a giudizio dell'Amministrazione appaltante, risultassero causato dal personale dell'impresa appaltatrice stessa, anche nel caso di danni prodotti da negligenza e da un non corretto espletamento dei servizi assegnati.

A garanzia delle attività svolte nell'espletamento del servizio l'impresa dovrà stipulare apposita polizza di responsabilità civile verso terzi.

Nel caso di verifica di responsabilità, con dolo o colpa, a carico dell'appaltatore per danni e/o furti al patrimonio della mensa scolastica, l'appaltante si riserva la facoltà di recedere dal contratto.

Qualora, nel corso del servizio appaltato, si verificano irregolarità, problemi o altri inconvenienti di qualsiasi natura, l'appaltatore deve darne tempestiva comunicazione al competente ufficio comunale e comunque prestarsi a tutti gli accertamenti del caso.

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore si impegna a osservare tutte le disposizioni di cui al decreto legislativo n. 626/94 e tutte le norme antinfortunistiche di legge esonerando il comune da ogni responsabilità.

## **Art. 16 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA**

L'aggiudicatario è tenuto a predisporre il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP ai sensi del Reg.CE 852/2004 e ad integrare il DUVRI redatto dal Comune, allegato al presente appalto, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dal Comune. L'impresa dovrà inoltre farsi carico del DVR e di ogni altro onere inerente la sicurezza sul posto di lavoro che dovrà essere esibito all'Amministrazione su richiesta della stessa.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

## **Art. 17 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA**

Le imprese del settore alimentare devono attenersi alla direttiva CEE 2004/41 recepita con Decreto Legislativo n. 193/2007, relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore. Pertanto l'impresa appaltatrice dovrà individuare nella sua attività ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Dovrà inoltre adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema. In particolare, dovranno essere documentate le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo aziendale.

## **Art. 18 - VERIFICA E CONTROLLO DEL COMUNE**

Al Responsabile del procedimento e al Responsabile del settore compete svolgere un'azione di controllo generale e di verifica sull'andamento delle prestazioni e sul rispetto delle norme contenute nel presente capitolato, oltre le verifiche che verranno disposte da parte della competente ASL;

L'Amministrazione potrà in ogni momento, senza preavviso e con ogni mezzo, controllare e verificare il buon andamento del servizio, verificando l'ottemperanza di tutte le norme previste nel presente capitolato. Le verifiche e le ispezioni, effettuate dagli appositi incaricati dell'Ufficio di Servizio Sociale, potranno anche essere effettuate alla presenza degli affidatari che potranno essere chiamati a controfirmare i relativi verbali che verranno redatti allo scopo.

L'assenza di rappresentanti dell'affidatario da tutti i controlli è considerata come acquiescenza alle contestazioni e ai risultati cui giungono gli incaricati comunali e gli eventuali rilievi verranno comunicati all'affidatario tempestivamente a mezzo di lettera raccomandata.

7



# COMUNE DI SEULO

( *Provincia di Cagliari* )

L'affidatario non può impugnare in alcun modo i risultati delle ispezioni.

Qualora risulti che l'impresa non abbia ottemperato a qualcuno degli obblighi suddetti, il Comune ha facoltà di operare una trattenuta cautelativa sulle fatture da liquidare pari al 20% del corrispettivo mensile, fino ad avvenuta regolarizzazione.

Resta inteso, in ogni modo, che il Comune rimane del tutto estraneo ai rapporti, ivi compreso qualsiasi vertenza economica e/o giuridica, che andrà ad istaurarsi fra l'impresa ed il personale dipendente.

## **Art. 19 ASSICURAZIONE**

L'impresa aggiudicataria assume, per tutta la durata dell'appalto, l'intera e diretta responsabilità di ogni danno a persone o cose che per propria responsabilità, o dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi possa arrecare danni all'Amministrazione appaltante, agli utenti del servizio o a terzi, in relazione allo svolgimento del servizio esonerando espressamente il Comune di Seulo da qualsiasi responsabilità.

L'impresa aggiudicataria del servizio, pertanto, dovrà provvedere a sottoscrivere o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura della responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di €. 1.000.000,00 (un milione/00) con durata pari a quella dell'appalto.

Copia conforme della polizza sottoscritta dovrà essere consegnata all'Ente, prima della data fissata per l'attivazione dei servizi.

Resta inteso che la polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa esclusivo scopo di ulteriore garanzia, essendo l'Amministrazione Comunale esonerata da qualsiasi tipo di responsabilità derivante dall'esecuzione del servizio.

L'impresa appaltatrice risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nello svolgimento 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 dell'impresa da parte di società assicuratrici.

## **Art. 20 - ADEMPIMENTI PRE-CONTRATTUALI**

L'impresa aggiudicataria, antecedentemente alla stipula del contratto dovrà in ogni caso presentare:

- copia di tutte le autorizzazioni sanitarie previste per lo svolgimento del servizio nonché la documentazione relativa alle norme sull'HCCPP inerente l'autocontrollo previsto dal D.Lg.s. n. 193/2007. Nominativo R.S.P.P.;
- nominativi del personale impiegato nel servizio;
- polizza responsabilità civile verso terzi;
- cauzione definitiva pari al 10%;
- DUAAP;
- Tutta la documentazione richiesta dal presente capitolato speciale d'appalto;

## **Art. 21. DIVIETO DI CESSIONE – DIVIETO DI SUBAPPALTO:**

E' fatto esplicito divieto all'impresa aggiudicataria cedere totalmente o parzialmente o subappaltare totalmente o parzialmente il Servizio assunto, sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione del contratto e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento del danno e delle spese causate, salvo maggiori danni accertati dalla stazione appaltante.

## **Art. 22 - CORRISPETTIVO**





# COMUNE DI SEULO

( *Provincia di Cagliari* )

Il servizio sarà compensato dal comune con rate mensili posticipate ed in base al numero dei pasti forniti ed effettivamente somministrati dietro presentazione di fattura. Le fatture elettroniche saranno distinte per ciascun servizio mensa, nonché per studenti, docenti e collaboratori scolastici e saranno corredate dai rispettivi buoni pasti debitamente annullati mediante l'apposizione del visto da parte del personale L'appaltatore ai fini della presentazione della fattura dovrà giornalmente provvedere al ritiro dei buoni pasto rilasciati dal comune agli studenti che saranno provvisti di apposito timbro del comune.

Con il corrispettivo pattuito l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi sua prestazione connessa o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi compensi essendo in tutto e per tutto soddisfatto con il pagamento del corrispettivo pattuito.

## **Art. 23 - VERIFICA DELLA REGOLARITA' CONTRIBUTIVA DELL'APPALTATORE**

La liquidazione delle fatture è condizionata alla regolarità dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge (L'Amministrazione provvede d'ufficio all'acquisizione del DURC).

L'Amministrazione acquisisce il documento unico di regolarità contributiva in corso di validità:

- a) dopo l'aggiudicazione provvisoria;
- b) prima della stipula del contratto d'appalto;
- c) per il pagamento degli stati avanzamento delle prestazioni relative al servizio;
- d) per il pagamento del saldo finale;

In caso di ottenimento del DURC dell'appaltatore negativo per due volte consecutiva, il responsabile del procedimento, propone, ai sensi dell'art. 6, comma 1 del D.P.R. 207/2010, la risoluzione del contratto, previa contestazione degli addebiti e assegnazione di un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle controdeduzioni.

## **Art. 24 - MODALITA DI FINANZIAMENTO E DI PAGAMENTO**

Il servizio è finanziato con fondi della Regione Autonoma della Sardegna(fondo unico), fondi del bilancio comunale e con quota di contribuzione dell'utenza. Il pagamento del corrispettivo avverrà a presentazione di fatture mensili posticipate che dovranno essere vistate dall'operatore sociale del comune per attestarne la regolare esecuzione del servizio medesimo e saranno ammesse al pagamento entro 30 giorni dalla data di presentazione.

## **Art. 25 - CAUZIONE DEFINITIVA**

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, l'impresa aggiudicataria, prima della stipulazione del contratto, dovrà versare, mediante c/c. postale n.12042081 intestato a: *Tesoreria del Comune di Seulo Banco di Sardegna Filiale di Seulo* un deposito cauzionale definitivo pari al **10 %** dell'importo di aggiudicazione; tale deposito potrà essere effettuato anche mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa. La cauzione definitiva resterà vincolata per tutta la durata dell'appalto e comunque fino alla liquidazione dell'ultima fattura regolare.

## **Art. 26 - SCIOPERO**

Il servizio di mensa scolastica è considerato servizio pubblico essenziale ai sensi della normativa vigente. Pertanto, qualora nel corso del contratto si verificano scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, l'impresa dovrà comunque darne preventiva e tempestiva comunicazione a garantire adeguati livelli minimi di espletamento del servizio.

## **Art. 27 – INADEMPIENZE E PENALITA'**

9



# COMUNE DI SEULO

( *Provincia di Cagliari* )

Qualora si verificassero, da parte dell'impresa appaltatrice, inadempimenti o ritardi rispetto agli obblighi contrattuali, l'amministrazione appaltante si riserva la facoltà di applicare una penale compresa tra € 50,00 ed € 100,00 per ogni inadempimento e/o per ogni ritardo, fatti comunque salvi il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno, nonché degli eventuali recessi e risoluzioni del contratto.

L'ammontare della penale sarà detratto dal corrispettivo dovuto all'impresa appaltatrice, la quale è tenuta, in ogni caso, ad eliminare gli inconvenienti riscontrati. L'Amministrazione si riserva la facoltà di ordinare e far eseguire, a spese dell'appaltatore, le prestazioni necessarie per il regolare svolgimento del servizio.

## **Art. 28 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

In tutti i casi di inadempimento da parte dell'appaltatore degli obblighi derivanti dall'appalto, il contratto può essere risolto, ai sensi delle disposizioni del codice civile.

In particolare l'amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto nei seguenti casi:

1. gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'appaltatore, anche a seguito di diffide formali ad adempiere;
2. sospensione o abbandono o mancata effettuazione, da parte del personale, del servizio affidato;
3. violazione degli orari di servizio concordati.

La risoluzione comporterà tutte le conseguenze di legge, compresa la facoltà dell'Amministrazione di affidare il servizio a terzi.

All'impresa appaltatrice verrà corrisposto il prezzo concordato per il servizio effettuato sino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni. Per l'applicazione delle suddette disposizioni, l'amministrazione potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta senza bisogno di diffide formali.

In caso di fallimento o perdita dei requisiti da parte dell'impresa appaltatrice, l'amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto.

Qualora l'impresa appaltatrice dovesse recedere dal contratto prima della scadenza naturale dello stesso, l'amministrazione potrà rivalersi della cauzione, facendo salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale ulteriore danno.

L'amministrazione inoltre si riserva la facoltà di risolvere, anche parzialmente, il contratto stipulato con l'impresa nei seguenti casi:

1. lavori di ristrutturazione dei locali o di adeguamento delle attrezzature in uso decisi dall'ente o imposti dalla competente A.S.L.;
2. revoca/sospensione delle attività didattiche a tempo pieno e/o prolungato da parte delle autorità scolastiche anche a seguito di non adesione o rinuncia da parte dei genitori al servizio mensa.

## **Art. 29 - RECESSO**

Il Comune di Seulo ha diritto di recedere dal contratto con un preavviso di 30 giorni da comunicarsi all'impresa aggiudicataria con lettera raccomandata A/R nei seguenti casi:

- Grave dissesto economico e finanziario dell'impresa aggiudicataria;
- Perdita dei requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla gara pubblica attraverso la quale l'impresa si è aggiudicata la gara, nonché dei requisiti richiesti per la stipula del contratto medesimo;
- Condanna, con sentenza passata in giudicato per delitti contro la Pubblica Amministrazione, siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia, taluno dei componenti l'organo di



# COMUNE DI SEULO

( *Provincia di Cagliari* )

amministrazione, o l'amministratore delegato, o il direttore generale o il responsabile tecnico dell'impresa aggiudicataria;

- Ogni altra fattispecie che faccia venir meno il rapporto di fiducia instaurato fra l'Ente appaltante e l'impresa aggiudicataria.

L'impresa aggiudicataria dovrà, comunque proseguire il servizio la cui interruzione o sospensione possono provocare danno allo stesso.

In caso di recesso dell'Amministrazione Comunale, l'aggiudicatario ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché eseguiti correttamente, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente a qualsiasi ulteriore ed eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 cod. civ.

## **Art. 30 - DOMICILIO LEGALE**

Il domicilio eletto dall'Amministrazione e dall'impresa è quello delle rispettive sedi legali. Ogni variazione del domicilio dovrà essere comunicata all'altra parte in forma scritta.

## **Art. 31 - FORO COMPETENTE**

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti contraenti per l'interpretazione e l'esecuzione del presente contratto, è competente il Foro di Lanusei. È esclusa la competenza arbitrale.

## **Art. 32 - SPESE, TASSE ED ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

Sono a carico dell'impresa aggiudicataria tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto, comprese le spese di bollo, di registro, i diritti di segreteria, eventuali spese conseguenti allo svincolo della cauzione, le tasse ed imposte presenti e future (ad esclusione dell'IVA) inerenti ed emergenti dal servizio, salvo diversa disposizione di legge, con rinuncia di rivalsa nei confronti del Comune di Seulo.

## **Art. 33 - RISPETTO DELLE NORME IN MATERIA DI SICUREZZA**

L'impresa aggiudicataria si impegna ad osservare le disposizioni previste dal D. Lgs. 626/94 e successive modifiche ed integrazioni.

L'impresa dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni adottando le misure necessarie a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti delle persone addette e dei terzi.

L'impresa dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione ai sensi dell'art. 4, comma 4 del decreto sopra citato.

Eventuali sanzioni per inadempienze derivanti dalle norme di cui ai commi precedenti, sono ad esclusivo carico dell'impresa aggiudicataria, salvo in ogni caso la facoltà dell'Ente di procedere all'applicazione delle penalità previste dall'art. 21 del presente disciplinare .

## **Art. 34 - TUTELA DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003, si precisa che la raccolta dei dati personali ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura concorsuale per l'appalto in oggetto. L'eventuale rifiuto di fornire i dati richiesti costituirà motivo di esclusione dalla gara. I dati saranno trattati con liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza, e saranno registrati, organizzati e conservati in archivi informatici e/o cartacei. La comunicazione e la diffusione dei dati personali raccolti avverrà solo sulla base di quanto previsto da norme di legge.

## **Art. 35 - RISPETTO DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRIVACY**



# COMUNE DI SEULO

( *Provincia di Cagliari* )

All'inizio del servizio l'impresa dovrà comunicare il nominativo del responsabile del trattamento dei dati sensibili ai sensi dell'ex art. 13 D.Lgs. n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali) e del personale dell'impresa che materialmente ha accesso ai dati sensibili, dando atto che l'attività di trattamento dei dati avverrà sotto la diretta sorveglianza e le indicazioni stabilite dall'Amministrazione Comunale.

E' fatto espresso divieto di utilizzare questi dati al di là delle finalità e per i servizi oggetto del presente appalto, fatto salvo specifica autorizzazione da parte dell'ente committente e per le finalità ammesse dalla legge.

## **Art. 36 - SVINCOLO DELLA CAUZIONE**

L'Amministrazione Comunale è tenuta allo svincolo della cauzione dell'aggiudicatario immediatamente dopo l'approvazione del certificato di regolare esecuzione del servizio e contestuale liquidazione dell'ultimo pagamento dovuto all'impresa.

## **Art. 37 - NORME DI RINVIO**

Per quanto non previsto o disciplinato dal presente capitolato si fa riferimento alle norme del codice civile in materia contrattuale della legislazione vigente in materia di appalto di servizi pubblici.

Il Responsabile del Settore  
- F.to sig. Dario Loddo -