



COMUNE DI MONTRESTA - Provincia di Oristano

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DELLA MENSA SCOLASTICA PERIODO OTTOBRE 2021 – MAGGIO 2022 A.S. 2021/2022

**“TRAMITE PROCEDURA APERTA AI SENSI AI SENSI DELL’ART. 60 , COMMA 1 DEL
D. LGS. N. 50/2016”**

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Codice CIG: Z1A3245A45

CPV: 55523100-3

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto è bandito con la procedura aperta aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ex art. 95 del D.Lgs 18 aprile 2016 n°50 e ss.mm.ii.

Ha per oggetto l'erogazione del **servizio di mensa scolastica** per gli alunni ed il personale docente e non docente della Scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Montresta sita in Via Roma.

Qualora si verificassero delle interruzioni non previste e non prevedibili da parte della stazione appaltante, anche in relazione ad eventi imprevisi dipendenti dall'organizzazione dell'istituzione scolastica, che comportino la sospensione temporanea o definitiva del servizio mensa, nessuna rivendicazione di carattere economico potrà essere avanzata dall'appaltatore nei confronti della stazione appaltante.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di prorogare il contratto nelle more dell'espletamento di una nuova gara per l'affidamento del servizio.

L'erogazione dei pasti sarà subordinata al calendario scolastico, esclusi i giorni festivi e quelli di vacanza scolastica. Date ed orari saranno comunicati alla ditta appaltatrice.

I tempi di consumo dei pasti saranno indicati in sede di affidamento.

Il numero medio settimanale dei pasti viene determinato preventivamente come segue:

- Scuola dell'infanzia circa n° 10 pasti al giorno per 5 gg settimanali
- Scuola Primaria circa n° 17 pasti al giorno per 5 gg

Il servizio sopra descritto include:

- preparazione e confezionamento dei pasti presso i locali del Centro di Aggregazione Sociale Via Asilo ;
- trasporto dei pasti con mezzi idonei in possesso di tutte le autorizzazioni di legge presso le sedi scolastiche sita Via Roma;
- somministrazione dei pasti con personale idoneo;
- preparazione e riordino locali di refezione ubicati presso le scuole destinatarie;

Il servizio dovrà essere svolto dalla ditta appaltatrice nei locali del Centro di Aggregazione Sociale con capitali, mezzi tecnici, personale ed attrezzature di proprietà della stessa e mediante organizzazione a proprio rischio.

Art. 2 - Estensione del contratto

Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato non è impegnativo per l'Ente appaltante, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (variabilità del numero degli utenti a causa di ritiri, nuove adesioni, assenze).

Il Comune si riserva quindi la facoltà di variare, tanto in meno quanto in più, il numero dei pasti senza che la ditta appaltatrice possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto. Il Comune si impegna quindi a corrispondere il pagamento per il numero dei pasti effettivamente forniti.

L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di apportare, nel corso della fornitura, variazioni sia nel quantitativo, sia nei prodotti dei generi alimentari, qualora venissero richiesti dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda Regionale A.S.L. 5.

Nel caso di variazioni di cui al comma precedente, si mantengono i medesimi prezzi così come risultanti dall'aggiudicazione del presente appalto.

Art. 3 – Durata e modalità dell'appalto del servizio

La durata dell'appalto decorre presumibilmente dal 11/10/2021, presumibilmente fino al 31 maggio 2022. La Ditta aggiudicataria deve iniziare il servizio alla data che sarà comunicata dall'Amministrazione Comunale e terminarlo alla data di chiusura dell'anno scolastico, con possibile anticipazione o posticipazione rispetto alla data presumibile succitata.

La mancata attivazione del servizio comporterà l'attivazione di una penale.

Il servizio funzionerà secondo il calendario scolastico e negli orari prestabiliti dalla scuola. Se tali date non potessero essere rispettate per esigenze dell'Amministrazione il giorno effettivo verrà stabilito e comunicato dal Responsabile del Servizio almeno tre (3) giorni prima.

L'importo posto a base di gara è di Euro 7,00 per ogni pasto preparato e somministrato, IVA esclusa, soggetto a ribasso d'asta.

Il valore presunto dell'appalto, valutato ai fini della normativa applicabile, è di Euro € **28.350,00** IVA esclusa, soggetti a ribasso, , determinato su un numero complessivo di pasti da erogare stimato in 4050 (per il periodo da ottobre 2021 maggio 2022).

Tale importo è comprensivo di tutti i servizi inerenti le prestazioni di personale, le spese per l'acquisto delle materie prime da utilizzare nella preparazione dei pasti, ed ogni altro onere inerente e conseguente il servizio in argomento.

Le modalità di presentazione delle offerte sono contenute nel Bando Integrale di Gara.

Art. 4 – Luogo di fornitura dei pasti

La fornitura e somministrazione dei pasti dovrà avvenire presso le sedi scolastiche sotto indicate:

- Scuola dell'infanzia circa n° 10 pasti al giorno per 5 gg settimanali
- Scuola Primaria circa n° 17 pasti al giorno per 5 gg

Le sedi scolastiche potranno subire variazioni, a seguito di interventi manutentivi delle strutture o altri eventi eccezionali. L'appaltatore è tenuto ad eseguire il servizio presso le nuove strutture senza chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Art. 5 - Oneri inerenti il servizio

Sono a carico della ditta appaltatrice:

1. approvvigionamento delle derrate alimentari;
2. preparazione e cottura dei pasti giornalieri presso i locali del Centro di Aggregazione Sociale;
3. utilizzo e fornitura di contenitori termici atti a garantire costante la temperatura dei cibi durante il trasporto e lo stazionamento presso la sala mensa prima della distribuzione agli utenti;
4. fornitura alla refezione scolastica di condimenti vari e contenitori adeguati da lasciare in deposito;
5. fornitura di carrelli porta vivande e accessori a perdere: posate, bicchieri, piatti, tovaglioli, tovaglie per tavoli, sacchetti per la raccolta differenziata dei rifiuti, ecc...;
6. vestiario del personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti;
7. trasporto e distribuzione acqua minerale naturale;
8. trasporto con propri automezzi e personale dal centro di cottura alle sedi scolastiche;
9. consegna alla sede della mensa in ciascun giorno di refezione di almeno il 5% in più dei pasti ordinati, per consentire la distribuzione di eventuali bis, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'Amministrazione;
10. assicurare con proprio personale, oltretutto la distribuzione del pasto, anche la predisposizione e approntamento del locale refezione;
11. cooperare col personale docente nell'assistenza ai bambini durante i pasti senza interferire nei compiti educativi degli insegnanti;
12. sparcchiare, pulire e riordinare tavoli, stoviglie, locali e attrezzature;
13. smaltimento dei rifiuti prodotti in seguito all'erogazione del servizio nel rispetto delle norme e delle regole in vigore nel Comune di Montresta in materia di raccolta differenziata (la Ditta appaltatrice

dovrà obbligatoriamente portare via i rifiuti prodotti in seguito all'erogazione del servizio che dovranno essere smaltiti presso la sede operativa della stessa; è assolutamente vietato lasciare i sacchetti dei rifiuti presso la scuola o nel caseggiato).

La ditta dovrà inoltre:

14. segnalare eventuali carenze igieniche in modo tale da consentire all'Amministrazione Comunale di provvedere per quanto di sua competenza;
15. utilizzare i locali e le attrezzature solo ed unicamente per i servizi oggetto dell'appalto, salvo specifica autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

L'appaltatore dovrà rendersi, altresì, disponibile alla realizzazione di attività didattiche legate all'alimentazione realizzate dalla scuola. Eventuali spese aggiuntive, documentate, potranno essere riconosciute dal Comune previo accordo.

Art. 6 - Preparazione, consegna dei pasti e distribuzione utenti.

I pasti dovranno essere confezionati, in giornata, presso i locali della cucina siti nel Centro di Aggregazione. I pasti dovranno essere consegnati presso la sede scolastica entro 1 ora dalla loro preparazione e comunque non prima di 15 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

Il trasporto degli alimenti deve essere effettuato con veicoli dotati delle necessarie autorizzazioni sanitarie e i contenitori destinati a questo scopo concepiti in modo tale che sia garantito il rispetto delle normative di legge sulla temperatura.

Questi veicoli e/o contenitori devono essere di facile pulizia e di semplice mantenimento in buono stato, privi di odori, resistenti agli urti e impermeabili.

Se devono essere trasportati contemporaneamente alimenti cotti e crudi, occorrerà provvedere ad una separazione fisica degli stessi, al fine di evitare ogni rischio di contaminazione.

Ogni contenitore deve essere lavato efficacemente dopo qualsiasi utilizzazione. E' vietato trasportare simultaneamente, nello stesso veicolo, prodotti o materiale che possono essere fonte di contaminazione per gli alimenti.

Art. 7 – Tabelle Dietetiche

I pasti dovranno essere conformi, per tipologia e qualità, al menù approvato dal competente servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Azienda Regionale A.S.L. e forniti nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche e dalle grammature menù.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale.

Di norma, la variazione al menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento da parte dell'utenza, comprovabile con gli opportuni controlli.

Le alternative o sostituzioni di prodotto, rese necessarie da contingenza di mercato, dovranno essere preventivamente concordate con le parti.

Art. 8 – Caratteristiche degli alimenti

L'approvvigionamento delle derrate alimentari avverrà a cura e spese della ditta aggiudicataria.

La stazione appaltante richiede l'utilizzo di frutta e verdura fresca e di stagione.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti prescritti dalle vigenti norme in materia che qui si intendono tutte richiamate.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate da utilizzare per la preparazione dei pasti sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto ed etichettatura conforme a quanto previsto dal D. Lgs n. 109/92 e dal D. Lgs n. 111/1992, dalle altre norme in materia e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- termine minimo di conservazione e data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.; integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc...); caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc....) specifici dell'alimento;
- modalità di conservazione e/o deposito idonei alle derrate immagazzinate.

Per tutte le derrate deve essere garantito la conservazione, il deposito ed il trasporto idoneo.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta di origine.

L'impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili alla stazione appaltante idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi e tabelle merceologiche.

Art. 9 – Menù e struttura del pasto

I pasti dovranno essere confezionati in conformità alle disposizioni impartite dalla ASL competente per territorio secondo i menù predisposti dal Comune di Montresta.

Si precisa che i suddetti menù potranno subire variazioni di portate in conseguenza di osservazioni della ASL, di proposte provenienti dagli organismi scolastici o di proposte migliorative della Ditta stessa.

Nessuna variazione potrà essere apportata dall'impresa senza la specifica autorizzazione scritta della stazione appaltante. Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con altro prodotto di equivalente profilo nutrizionale.

Ogni pasto dovrà essere costituito da:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- contorno;
- pane;
- frutta;
- acqua.

È vietato il riciclo di avanzi.

Art. 10 – Diete speciali

L'appaltatore si impegna ad approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali richieste per motivi etnico- religiosi o per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

L'appaltatore dovrà attenersi alla normativa in materia di tutela della privacy prevista dalla Legge 193/2006 e a tal fine gli addetti al servizio dell'impresa appaltatrice assumono le funzioni di responsabili del trattamento dei dati.

La predisposizione delle diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari dovrà avvenire in conformità ai contenuti della certificazione medica ed essere controfirmata dal medico curante.

L'appaltatore è tenuto a predisporre diete speciali anche per il personale docente che presta servizio durante il momento del pasto solo ed esclusivamente nei giorni di servizio, fermo restando che anche il personale docente dovrà presentare all'Ufficio comunale competente tutta la documentazione medica necessaria.

I pasti destinati alle diete speciali saranno fatturati allo stesso prezzo dei pasti comuni.

Art. 11 - Controlli

Il Comune si riserva la più ampia facoltà di effettuare sistematici controlli qualitativi e quantitativi per quanto riguarda la refezione scolastica sui prodotti alimentari nelle fasi di approvvigionamento, trasporto, conservazione, preparazione e lavorazione, confezionamento, distribuzione e consumo, al fine di garantire la somministrazione di pasti rispondenti a tutti i requisiti igienico-sanitari e di qualità previsti nel presente capitolato.

I controlli potranno essere effettuati attraverso organi o uffici dell'Amministrazione Comunale, e/o dalla competente Azienda ASL.

L'amministrazione Comunale farà pervenire all'impresa Appaltatrice, per iscritto, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'impresa Appaltatrice dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'impresa Appaltatrice non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione comunale.

L'impresa Appaltatrice sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle Contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione Comunale.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 12 - Modificazioni riguardanti il servizio

L'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare, nel corso dell'esecuzione del contratto, le variazioni alle tabelle dietetiche ed ai relativi menù allegati al presente capitolato, qualora fossero richieste dall'autorità sanitaria, come pure di sospendere la somministrazione in qualunque giorno e per qualsiasi motivo. In caso di variazione delle tabelle dietetiche e del relativo menù, la Ditta appaltatrice non potrà chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Art. 13 - Personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione dei pasti, dovrà obbligatoriamente essere in regola con le leggi e regolamenti sanitari. Durante le ore di lavoro non deve indossare anelli e braccialetti e non deve avere smalto sulle unghie, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente.

La ditta appaltatrice fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

La ditta potrà avvalersi di personale dipendente avente i requisiti previsti dalla legge e dimostrando all'Amministrazione che effettuerà per esso i versamenti contributivi agli Istituti Assicurativi.

L'appaltatore può avvalersi della collaborazione di propri familiari con requisiti di legge e muniti delle prescritte autorizzazioni.

L'amministrazione Comunale potrà richiedere in qualsiasi momento all'appaltatore di esibire la documentazione relativa al personale ed ai collaboratori familiari, sia relativa ai versamenti contributivi che ai requisiti di legge.

Qualora qualche addetto al servizio fornitura pasti dovesse risultare inabile, a giudizio dell'Autorità Sanitaria, dovrà essere sospeso o sostituito a seconda dei casi, salvo il diritto dell'interessato o dell'appaltatore di ricorrere alla commissione medica che deciderà inappellabilmente.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali, sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto.

L'appaltatore ha l'obbligo di assicurare il regolare funzionamento del servizio, tenendo costantemente adibito il numero necessario di dipendenti.

Il personale che sarà a contatto con gli utenti del servizio dovrà essere di fiducia e la ditta dovrà impegnarsi a sostituire quel personale che abbia dato motivi di lagnanza.

L'appaltatore si impegna a osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto.

L'impresa aggiudicataria dovrà altresì provvedere a designare un **responsabile in possesso di qualifica professionale idonea, il quale dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio.**

In caso di assenze o impedimento del medesimo (ferie, malattia, ecc.) l'impresa dovrà:

- provvedere alla sua sostituzione con altro soggetto in possesso degli stessi requisiti professionali;
- informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti;
- adottare nell'esecuzione del servizio i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire la vita e l'incolumità dei dipendenti, delle persone addette al servizio e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati.

Ogni e più ampia responsabilità in caso di infortunio ricadrà sull'appaltatore, rendendone sollevata l'amministrazione, nonché il personale preposto alla direzione e alla sorveglianza.

Art. 14 - Scioperi

In caso di sciopero da parte della ditta fornitrice, la stessa si impegna ad assicurare la distribuzione di un preparato freddo di eguale valore economico e dietetico a quello previsto dal menù.

Art. 15 - Vigilanza e penalità

L'Amministrazione Comunale potrà effettuare periodici controlli nel centro di produzione pasti e presso il locale refettorio, riservandosi la più ampia facoltà di controllo della merce, anche a mezzo di analisi praticate da parte del Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda Regionale ASL, propri tecnici o eventuali Commissioni scolastiche.

L'Amministrazione Comunale si riserva ogni diritto di effettuare qualunque prova, anche presso il fornitore medesimo: ciò costituisce diritto e non obbligo, pertanto la mancata effettuazione di controlli da parte del committente in nessun modo ridurrà la responsabilità del fornitore.

Qualora, al controllo quantitativo e qualitativo, la merce non risultasse conforme al dichiarato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, sostituire le derrate. Al fornitore saranno addebitate le spese inerenti il ritiro e tutti gli altri oneri sostenuti per i controlli e le analisi.

Si riporta di seguito una tipologia, di massima, delle inadempienze che comportano l'applicazione di una sanzione:

- mancata preparazione di pasti interi o parti di pasti;
- grammature nettamente inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- utilizzo di prodotti difformi da quanto indicato all'articolo 8;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata o errata preparazione delle diete particolari;
- personale non sufficiente ad assicurare un idoneo servizio di distribuzione dei pasti;
- variazione al menù senza la prescritta autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e preventivo nulla osta della ASL.

Qualora l'inadempienza riguardi una sola delle componenti del menù del giorno sarà applicata una penalità commisurata ad una percentuale del compenso spettante alla ditta per tutti i pasti forniti/da fornire quel giorno. Tali percentuali vengono così stabilite:

- 15% del compenso se l'inadempienza riguarda il 1° piatto;
- 30% del compenso se riguarda il 2° piatto;
- 45 % del compenso se riguarda il piatto unico;
- 5% del compenso se riguarda insalata, contorno, frutta, o dolce.

Qualora invece l'inadempienza riguardi il menù nella sua interezza (quindi tutti i piatti previsti) si applicherà una penalità pari al 50% dell'intero compenso spettante alla ditta per tutti i pasti forniti/da fornire quel giorno.

In caso di ricorrente ritardata consegna, la penalità sarà commisurata al 50% del compenso spettante alla ditta per i pasti forniti/da fornire quel giorno.

Le inadempienze riferite a:

- personale non sufficiente ad assicurare un idoneo servizio e distribuzione pasti;
- pulizia delle attrezzature non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;

comporteranno l'applicazione di una sanzione con una penalità pari al 50% dell'intero compenso spettante alla ditta per i pasti forniti/da fornire nei giorni interessati.

Per tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o emanabili, l'appaltatore dovrà produrre le sue controdeduzioni entro 24 ore dalla notifica, anche a mezzo fax.

Trascorso inutilmente tale termine, si intenderà riconosciuta la mancanza e saranno applicate dall'Amministrazione comunale le penalità conseguenti.

Nel caso di recidiva nell'arco di un mese, le penalità verranno raddoppiate.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente previsti, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Dopo la comminazione di cinque sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto, previa semplice comunicazione da parte del Comune all'appaltatore pluriinadempiente (clausola risolutiva espressa).

Art. 16 - Assicurazioni

L'impresa Appaltatrice si assume tutte le responsabilità che dovessero derivare da eventuali avvelenamenti ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune od a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserve od eccezioni, a totale carico della ditta Appaltatrice, salvo gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo l'impresa Appaltatrice dovrà contrarre apposita polizza assicurativa contro i rischi inerenti la fornitura.

Art. 17 - Cauzione

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dall'assunzione della fornitura, la ditta aggiudicataria, all'atto della stipula del contratto, dovrà costituire una garanzia fideiussoria in ragione del 10% dell'importo presunto di aggiudicazione.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa, anche rilasciata da intermediari finanziari, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni, a seguito di richiesta della stazione appaltante.

Tale cauzione viene costituita altresì a garanzia delle penalità e dei danni conseguiti dall'utenza del servizio.

Nei casi di inadempimento, anche di una sola delle obbligazioni assunte dalla ditta aggiudicataria, e fatti salvi i maggiori diritti dell'Amministrazione, questa potrà procedere all'incameramento della cauzione suddetta, anche parziale.

Art. 18 - Decadenza dell'appaltatore

L'appaltatore incorre nella decadenza del contratto nei seguenti casi:

- a. mancato inizio del servizio alla data stabilita, senza giustificato motivo;
- b. quando l'impresa si renda colpevole di frodi;
- c. in caso di cessione parziale o totale del contratto o subappalto non dichiarato ed autorizzato ad altri;
- d. per il verificarsi di altre inadempienze previste dal Codice Civile;
- e. in caso di inosservanza delle vigenti leggi sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenze varie per il personale dipendente;
- f. inosservanza delle norme igienico-sanitarie del centro di cottura;
- g. utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme e delle caratteristiche merceologiche previste dal Capitolato;
- h. casi di tossinfezione o intossicazione alimentare;

Art. 19 - Dichiarazione di decadenza

Qualora si riscontri l'insorgere di uno dei casi di decadenza di cui all'art. 18, il Responsabile del Servizio notifica all'appaltatore l'addebito, con invito a produrre le proprie deduzioni entro il termine di 10 giorni dalla data della notifica.

Eventuali danni o spese derivanti al Comune per colpa dell'Appaltatore sono a carico di quest'ultimo.

La cauzione versata dall'appaltatore dichiarato decaduto, viene incamerata dal Comune.

Art. 20 - Esecuzione d'ufficio

Verificandosi deficienze ed abusi nell'adempimento degli obblighi contrattuali, il Responsabile del Servizio, salvo quanto disposto dal presente capitolato, ha facoltà di ordinare e fare eseguire d'ufficio, a spese dell'appaltatore, quanto necessario per il regolare andamento della somministrazione, ove esso, appositamente diffidato, non ottemperi agli ordini ricevuti.

Art. 21 - Osservanza delle norme e disposizioni

L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili, ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate in materia igienico sanitaria. Allo stato attuale si fa riferimento:

- alla legge 283/1962 e suo regolamento di esecuzione (D.P.R. 327/1980);
- alla direttiva CEE 43/93 (recepita con D.Lgs. n.155 e 156 del 26/5/1997);
- alla Legge 580/1967 e ss.mm.ii.;
- al Decreto Legislativo 50/2016 e ss.mm.ii.;

- alla Legge Regionale 5/2007;
- a quanto previsto nel presente capitolato e suoi allegati;
- a tutte le norme di legge vigenti in materia di alimenti e bevande.

La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette all'oggetto del presente capitolato.

E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative in materia di salute dei lavoratori sul luogo di lavoro (D. Lgs n. 81/2008).

Art. 22 - Subappalto o cessione del contratto

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione. Il subappalto è ammesso, qualora dichiarato in sede di gara, se autorizzato ai sensi dell'art. 118 del D. Lgs. n. 163/2006.

In caso di infrazione alle norme del presente contratto da parte di subappaltatore occulto, unico responsabile verso il Comune e verso i terzi si intenderà l'appaltatore.

Art. 23 - Pagamento

I corrispettivi dovuti alla Ditta appaltatrice saranno liquidati in relazione al numero dei pasti somministrati e documentati con apposita cartellina presenze da allegare alle fatture ed in base al prezzo unitario risultante dall'offerta.

Il pagamento avverrà di norma entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle fatture.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ad essa derivanti dal presente Capitolato.

Con il pagamento del predetto corrispettivo l'appaltatore si intenderà compensato di qualsiasi suo avere o pretendere per l'espletamento dei servizi e per quanto ad esso connesso o da esso conseguente, senza poter sollevare alcun diritto per l'erogazione di nuovi o maggiori compensi.

La liquidazione dei corrispettivi dovuti rimane subordinato alla verifica dell'accertamento del regolare svolgimento del servizio, con riferimento al rispetto delle norme ed obblighi previsti nel presente Capitolato e nel Contratto d'Appalto che disciplinerà i rapporti fra il Comune e la Ditta appaltatrice. La liquidazione è altresì subordinata all'acquisizione del "documento unico di regolarità contributiva" (D.U.R.C.) che certifica l'avvenuto adempimento degli obblighi relativi ai versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi, fermo restando la facoltà del Comune di effettuare direttamente gli accertamenti ritenuti necessari.

Qualora l'Appaltatore risulti inadempiente all'obbligo di versamento dei contributi previdenziali e assistenziali o di pagamento delle retribuzioni in favore del personale addetto al servizio appaltato, compresi eventuali soci lavoratori se trattasi di società cooperativa, oppure ancora alle disposizioni degli Istituti previdenziali per contributi e premi obbligatori, il Committente procederà alla sospensione del pagamento del corrispettivo.

Art. 24 - Controversie

Le controversie che in merito all'appalto dovessero sorgere e che non potessero essere risolte in via amministrativa, saranno deferite all'Autorità Giudiziaria. (Foro competente Oristano) .

Art. 25 - Spese contrattuali

Tutte le spese contrattuali quali bolli, registrazioni, diritti di rogito e conseguenti sono a carico della ditta appaltatrice. Il presente capitolato costituirà parte integrante del contratto che sarà stipulato tra l'Amministrazione e l'aggiudicatario dell'appalto.

Art. 26 - Trattamento dati personali

L'informativa è resa ai sensi degli artt. 13 ss. Regolamento UE 2016/679 "relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (Regolamento generale sulla protezione dei dati)"

Si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza;

Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento di cui trattasi.

Il trattamento dei dati inviati dai soggetti interessati si svolgerà anche conformemente alle disposizioni

contenute nel D.Lgs 50/2016 per le finalità unicamente connesse alla procedura di affidamento dell'appalto.

Si informa che i dati dichiarati saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria dell'istanza presentata e per le formalità ad essa connesse. In relazione al procedimento e alle attività correlate, il Comune può comunicare i dati acquisiti ad altri Enti pubblici o privati competenti, nei casi previsti da norme di legge, Statuto, regolamenti comunali;

I dati saranno trattati dal Direttore della struttura organizzativa, suoi collaboratori incaricati, o imprese espressamente nominate come responsabili del trattamento previa idonee istruzioni; tali soggetti assicurano livelli di esperienza, capacità e affidabilità tali da garantire il rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento, compresa la sicurezza dei dati;

Il titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Montresta, con sede in via Santa Maria della Neve n.2, 09090, PEC protocollo.montresta@pec.it

Il Responsabile del trattamento dei dati è la Dott.ssa Maria Paola Lai, responsabile del Servizio Amministrativo del comune di Montresta:

contatti e-mail ragioneria@comune.montresta.or.it, comunemontresta@pec.aruba.it.

Gli interessati hanno diritto di chiedere al Comune di Montresta, l'accesso ai dati personali, la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda, di opporsi al trattamento (art. 15 ss. Regolamento UE 2016/679). L'istanza è presentata contattando il Titolare

Hanno altresì, ricorrendone i presupposti, diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali, quale autorità di controllo e diritto di ricorso all'autorità giudiziaria.

Art. 27 - Rinvio

Per quanto non previsto nel presente Capitolato e a completamento delle disposizioni in esso contenute, si applicano le norme in materia attualmente vigenti e successive modifiche ed integrazioni.

Montresta, lì 28/06/2021

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Dott.ssa Maria Paola LAI

Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 d.lgs. 39/1993