



COMUNE DI ONIFAI

Provincia di Nuoro

Via Municipio 08020 - Onifai
Tel 0784/97418 fax 0784/97278

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO

"Se ascolto dimentico, se vedo ricordo, se faccio imparo . . .

Alla scoperta del nostro territorio rurale"

CIG 5782903A83

CUP G59B12000130009

Art. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina la gestione del servizio "Se ascolto dimentico, se vedo ricordo, se faccio imparo . . . Alla scoperta del nostro territorio rurale", in favore degli alunni della scuola dell'infanzia, scuola primaria e secondaria di I grado residenti nei Comuni di Onifai, Bitti, Onani, Lula, Lodè, Osidda, Orune.

Art. 2

DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà decorrenza a partire dal mese di Luglio 2014 e dovrà concludersi entro il 01 Settembre 2015 (13 mesi).

Art. 3

FINALITÀ DELL'APPALTO

Si intende sensibilizzare le nuove generazioni alla riscoperta della natura e della dimensione agro- pastorale del proprio territorio. Con il pieno coinvolgimento della famiglia e della scuola, il bambino, attraverso percorsi tematici (Laboratori didattici, percorsi dal campo alla tavola, percorsi storico-culturali-tradizionali e percorsi natura-ambiente), sarà accompagnato da operatori specializzati, in un'esperienza di scoperta e valorizzazione delle tradizioni grazie ad attività educative da svolgersi presso fattorie didattiche.

Art. 4

DESTINATARI DEL SERVIZIO

Allievi della scuola primaria e secondaria di I grado dei Comuni di Onifai, Bitti, Onanì, Lula, Lodè, Osidda, Orune con gruppi di 30 alunni per volta, che verranno coinvolti in un progetto di educazione ambientale e alimentare in fattoria didattica. Il progetto prevede anche il coinvolgimento di alunni disabili o con problematiche sociali.

Art. 5

TIPOLOGIA E DEFINIZIONE DEL SERVIZIO

Gli obiettivi e le finalità del progetto si inseriscono nel quadro più ampio delle azioni programmatiche a sostegno dell'attività didattica, culturale e ricreativa a favore della popolazione rurale, secondo quanto previsto dalla normativa a livello regionale, nazionale ed europeo. Obiettivo principale è promuovere e sviluppare esperienze significative nell'ambiente naturale, così da favorire la conoscenza del territorio e la gestione responsabile dell'ambiente. Sinteticamente gli obiettivi del progetto sono:

- a) Educare le nuove generazioni ad una corretta alimentazione;
- b) Far conoscere, trasferire e valorizzare il patrimonio di saperi del territorio rurale;
- c) Far conoscere il ciclo produttivo dei prodotti agroalimentari tipici del territorio;
- d) Favorire l'integrazione tra il mondo della scuola e quello della campagna nella costruzione dei percorsi didattici in fattoria;
- e) Stimolare la creazione di percorsi didattici innovativi integrati con le risorse agricole, ambientali, culturali e storiche del territorio.;
- f) Far comprendere il percorso degli alimenti dal campo alla tavola;
- g) Sviluppare la capacità di osservazione;
- h) Sviluppare competenze pratiche

Art.6

METODOLOGIA D'INTERVENTO E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

I laboratori e i percorsi didattici sotto descritti saranno un'occasione per attivare, attraverso momenti operativi, meccanismi cognitivi quali la percezione, l'ascolto, l'analisi, la sintesi, l'astrazione, il coordinamento logico e la creatività; occasioni quindi di partecipazione e di inclusione sociale intorno ai temi della ruralità.

Essi verranno svolti nelle fattorie Didattiche ubicate in uno dei 10 Comuni del territorio Gal Nuorese Baronie :

1) Laboratorio “Ritorno al passato: La vita del contadino”	
Obiettivi:	<ul style="list-style-type: none"> • Riscoprire le tradizioni agricole dei nostri territori. • Conoscere le stagioni dell’orto e degli ortaggi. • Apprendere le diverse fasi e modalità di lavorazione della terra dalla semina alla raccolta. • Scoprire il valore della frutta e verdura di stagione per una alimentazione più sana, consapevole ed economica.; • Responsabilizzare e far apprezzare la vita contadina di un tempo attraverso la visione degli attrezzi agricoli utilizzati. • Arricchimento personale: lasciare un ricordo, un’emozione in coloro che passano una giornata a contatto con il mondo rurale.
Localizzazione dell’intervento	Fattoria Didattica ubicata in uno dei 10 comuni del territorio Gal Nuorese baronia e iscritta all’albo regionale delle fattorie didattiche di cui alla Delibera G.R. n°33/10 del 05/09/2007
Attività:	<ul style="list-style-type: none"> • Introduzione all'attività agricola, al mestiere e ruolo sociale del contadino mettendo in evidenza le diverse tecniche ed utensili tra il passato ed il presente; • Illustrazione delle diverse fasi e modalità di lavorazione della terra dalla semina alla raccolta con la presentazione dei vari attrezzi necessari per questo tipo di lavoro. • Far riconoscere le varie coltivazioni e individuare, a seconda della pianta, quale è la parte che si porta in tavola.
Tempi	Qualsiasi periodo dell’anno
n. giornate	1 giornata
n. ore	Dalle ore 9.30 alle ore 16.30 (tot. 6 ore più 1 ora di pausa pranzo)
Destinatari	<ul style="list-style-type: none"> • Alunni delle scuole elementari e medie

2) Laboratorio “Dal fiore al miele”	
Obiettivi:	<ul style="list-style-type: none"> • Avvicinare i bambini al mondo dell'apicoltura, alla vita delle api, alla loro organizzazione, ai prodotti dell'alveare (il miele, la pappa reale, il polline, il propoli, la cera); • Acquisire conoscenze sulle tecniche del ciclo del miele. • Attraverso la degustazione favorire le conoscenze sull'educazione alimentare
Localizzazione dell'intervento	Fattoria Didattica ubicata in uno dei 10 comuni del territorio Gal Nuorese baronia e iscritta all'albo regionale delle fattorie didattiche di cui alla Delibera G.R. n°33/10 del 05/09/2007
Attività:	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione del mondo delle api, della loro morfologia, degli abitanti dell'alveare e della loro organizzazione attraverso l'esplorazione e visita all'interno di un'arnia; • Osservazione dei prodotti dell'alveare; • Conoscenza dell'attrezzatura dell'apicoltore e il suo lavoro; • Visita al laboratorio del miele con dimostrazione del ciclo della lavorazione del miele; • Degustazione dei prodotti dell'alveare
Tempi	Qualsiasi periodo dell'anno
n. giornate	1 giornata
n. ore	1° giornata dalle ore 9.30 alle ore 16.30 (tot. 6 ore più 1 ora di pausa pranzo)
Destinatari	<ul style="list-style-type: none"> • Alunni scuole elementari e medie

3) Laboratorio "Il latte in forma"	
Obiettivi:	<ul style="list-style-type: none"> • Scoprire le qualità del latte e dei suoi derivati; • Scoprire l'importanza del latte nell'alimentazione e le proprietà nutritive • Apprendere le varie fasi di trasformazione del latte e la differenza tra quello tradizionale e quello industriale, • Maturare riflessioni personali sulle tematiche trattate per consentire agli alunni di avvicinarsi alla sicurezza alimentare in maniera corretta. • Avvicinarsi ad un corretto rapporto uomo-animale-ambiente.
Localizzazione dell'intervento	Fattoria Didattica ubicata in uno dei 10 comuni del territorio Gal Nuorese baronia e iscritta all'albo regionale delle fattorie didattiche di cui alla Delibera G.R. n°33/10 del 05/09/2007
Attività:	<ul style="list-style-type: none"> • Introduzione alla vita del pastore (ieri e oggi) • Osservare e provare la mungitura degli animali e scoprire alcune caratteristiche degli stessi: la loro morfologia e le loro abitudini. • Prendere parte al laboratorio del latte: l'operatore illustrerà le diverse fasi di caseificazione che porta il latte ad essere trasformato in formaggio. • Osservazione delle varie fasi di trasformazione del latte e lavorazione del formaggio; • Degustazione del formaggio
Tempi	Qualsiasi periodo dell'anno
n. giornate	1 giornata
n. ore	1° giornata dalle ore 9.30 alle ore 16.30 (tot. 6 ore più 1 ora di pausa pranzo)
Destinatari	<ul style="list-style-type: none"> • Alunni scuole elementari e medie

4) Laboratorio “Dalla frutta alla marmellata”	
Obiettivi:	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscimento delle differenze tra le specie frutticole; • Classificazione dei frutti in base alla forma, colore, dimensione e consistenza; • Trasformazione della frutta di stagione in marmellata;
Localizzazione dell'intervento	Fattoria Didattica ubicata in uno dei 10 comuni del territorio Gal Nuorese baronia e iscritta all'albo regionale delle fattorie didattiche di cui alla Delibera G.R. n°33/10 del 05/09/2007
Attività:	<ul style="list-style-type: none"> • Osservazione delle differenze tra specie frutticole; • Raccolta dei vari tipi di frutti di stagione direttamente dall'albero; • Osservazione del procedimento di preparazione della marmellata; • Sistemazione della marmellata nei vasetti.
Tempi	Qualsiasi periodo dell'anno
n. giornate	1 giornata
n. ore	1° giornata dalle ore 9.30 alle ore 16.30 (tot. 6 ore più 1 ora di pausa pranzo)
destinatari	<ul style="list-style-type: none"> • Alunni scuole elementari e medie

5) Laboratorio botanico	
Obiettivi:	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le essenze tipiche della Flora mediterranea presenti nel territorio; • Il loro utilizzo in cucina e nella tradizione popolare
Localizzazione dell'intervento	Fattoria Didattica ubicata in uno dei 10 comuni del territorio Gal Nuorese baronia e iscritta all'albo regionale delle fattorie didattiche di cui alla Delibera G.R. n°33/10 del 05/09/2007
Attività:	<ul style="list-style-type: none"> • Osservazione delle varie specie di piante mediterranee; • Riconoscimento e classificazione attraverso l'analisi sensoriale (colore, forma, profumo) e descrizione del loro utilizzo
Tempi	Qualsiasi periodo dell'anno
n. giornate	1 giornata
n. ore	1° giornata dalle ore 9.30 alle ore 16.30 (tot. 6 ore più 1 ora di pausa pranzo)
Destinatari	<ul style="list-style-type: none"> • Alunni delle scuole elementari e medie

6) Laboratorio "Orto"	
Obiettivi:	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e mettere in pratica le tecniche dell'agricoltura ortofrutticola;
Localizzazione dell'intervento	Fattoria Didattica ubicata in uno dei 10 comuni del territorio Gal Nuorese baronia e iscritta all'albo regionale delle fattorie didattiche di cui alla Delibera G.R. n°33/10 del 05/09/2007
Attività:	<ul style="list-style-type: none"> • Introduzione alle tecniche agricole; • dimostrazioni e prove pratiche
Tempi	Qualsiasi periodo dell'anno
n. giornate	1 giornata
n. ore	1° giornata dalle ore 9.30 alle ore 16.30 (tot. 6 ore più 1 ora di pausa pranzo)
Destinatari	<ul style="list-style-type: none"> • Alunni scuole elementari

7) Laboratorio della pasta fresca	
Obiettivi:	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere l'importanza che il grano, la farina e i loro prodotti hanno sempre avuto nella vita dell'uomo da un punto di vista nutrizionale; • Conoscere l'origine di un elemento fondamentale per l'uomo, seguendo il suo percorso dal campo alla tavola; • Comprendere come da pochi semplici ingredienti si possano ottenere una varietà infinita di prodotti di grande valore nutrizionale
Localizzazione dell'intervento	Fattoria Didattica ubicata in uno dei 10 comuni del territorio Gal Nuorese baronia e iscritta all'albo regionale delle fattorie didattiche di cui alla Delibera G.R. n°33/10 del 05/09/2007
Attività:	<ul style="list-style-type: none"> • conoscere e confrontare diversi tipi di farina; ○ Osservazione del procedimento di lavorazione della pasta: preparazione dell'impasto e preparazione dei panetti di pasta; . <p>Agli alunni potrà essere dato un panetto di pasta pronta per essere modellata, che verrà poi messo a cuocere nel forno a legna dagli operatori e riconsegnato appena pronto come prodotto finale.</p>
Tempi	Qualsiasi periodo dell'anno
n. giornate	1 giornata
n. ore	1° giornata dalle ore 9.30 alle ore 16.30 (tot. 6 ore più 1 ora di pausa pranzo)
Destinatari	<ul style="list-style-type: none"> • Alunni scuole elementari e medie

Tutti i comuni parteciperanno attivamente con la rappresentanza di una fascia omogenea in un percorso di educazione alimentare e ambientale.

Tutti gli interventi, sia per la scuola primaria che secondaria di I grado dovranno vedere la partecipazione attiva di insegnanti, questi ultimi dovranno essere coinvolti soprattutto nei momenti di socializzazione che dovranno essere organizzati a fine delle attività laboratoriali. E' a carico della ditta aggiudicataria anche il servizio di trasporto degli alunni.

Art. 7

Requisiti Professionali

La Fattoria didattica dovrà avere le seguenti figure professionali

n. 1 o più operatori di fattoria didattica con abilitazione per ciascun laboratorio;

n. 1 Coordinatore di progetto

Art.8

REQUISITI DELL'IMPRESA

I servizi dovranno essere attivati presso Fattorie didattiche (singole o associate in Associazioni temporanee di Impresa o Raggruppamenti temporanei di impresa) ubicate nell'ambito territoriale del GAL Nuorese Baronia, iscritta all'albo regionale delle fattorie didattiche istituito con Deliberazione della Giunta Regionale n. 33/10 del 5 settembre 2007.

ART. 9

OBBLIGHI DELL'IMPRESA

Rispettare per il personale impiegato nelle attività tutte le norme e gli obblighi assicurativi previsti dal C.C.N.L. di settore o dalle norme in materia. In particolare si impegna ad applicare condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro o dalle norme vigenti in materia, applicabili alla data di presentazione delle offerte, alla categoria e località in cui si svolgono i servizi;

Art. 10

TEMPI E LUOGHI

Il servizio dovrà essere svolto in una azienda/ATI/RTI dei dieci comuni del Gal Nuorese Baronia e avrà decorrenza a partire dal mese di giugno 2014 e dovrà concludersi entro il settembre 2015.

Art. 11

CANONE D'APPALTO

Il valore complessivo del presente appalto è stabilito in € 200,000,00 al netto di IVA considerato un numero complessivo di circa 170 visite nelle fattorie didattiche, ripartite come risulta dal prospetto sotto indicato. Tale importo è comprensivo del servizio di trasporto, pasti, attività laboratoriali, assicurazioni, brochure e materiale didattico, incontri e attività di coordinamento del progetto.

tot. 7 Laboratori	Contadino, Miele, Latte, Frutta, Botanico, Orto, Pasta Fresca.
Scuola Primaria	I presenti laboratori al fine di garantire la partecipazione ai 421 minori delle scuole elementari, si dovranno svolgere n. 14 volte
//////////////////////////////////// //////////////////////////////////// ////////////////////////////////////	
tot. 6 Laboratori	Contadino, Miele, Latte, Frutta, Botanico, Pasta Fresca.
Scuola Secondaria di I Grado	I presenti laboratori al fine di garantire la partecipazione ai 363 minori delle scuole medie, si dovranno svolgere n. 12 volte

L'importo complessivo di euro 200.000,00 risulta determinato:

- dal costo orario di 22,00 € degli operatori di Fattoria didattica con abilitazione per n. 2040 ore totali;
- dal costo unitario del vitto pari ad € 15,00
- dal costo del viaggio andata e ritorno per n. 30 alunni pari ad € 350,00
- dal costo di n. 1 Coordinatore di progetto (costo orario € 30,00) per n. 340 ore totali
- dal costo del materiale didattico finalizzato alla pubblicazione di un opuscolo riassuntivo delle attività svolte volto a divulgare i risultati raggiunti.

Saranno pagate, in ogni caso, le visite effettivamente svolte. Il monte ore sopra indicato è presunto e l'eventuale riduzione di ore nell'espletamento del servizio, non darà all'appaltatore titolo ad alcun risarcimento o indennizzo.

Art. 12

MODALITÀ DI AFFIDAMENTO DELL'APPALTO E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La gara si terrà mediante procedura aperta all'allegato II B, dell'art. 55 comma 5 del D.Lgs 163/06 Punteggio totale disponibile: **100** di cui :

A. Offerta tecnica (punti da 0 a 90)

B. Offerta economica (punti da 0 a 10):

La ditta è tenuta a presentare un elaborato progettuale, nel quale si evidenzino le peculiarità del servizio sulla base degli elementi indicati nel seguente prospetto. Per l'attribuzione dei 90 punti disponibili si terrà conto:

n. di filiere attivate nei percorsi di educazione alimentare		Max 40 punti
> di 7	40 punti	
(tra 5 - 7)	30 punti	
(tra 3 - 5)	20 punti	
(< 3)	10 punti	
n. di fattorie didattiche partecipanti all'ATI/RTI rispetto alle fattorie didattiche del territorio		Max 40 punti
n. imprese > di 90%	40 punti	
n. imprese (70% / 90 %)	30 punti	
n. imprese (50% / 70 %)	20 punti	

n. imprese (10% / 50 %)	10 punti	
n. imprese <10%	0 punti	
Innovazione e proposte di ulteriori servizi, attrezzature/o iniziative senza maggiori oneri per l'ente con particolare riferimento all'organizzazione di attività di socializzazione.		10punti

Il metodo di calcolo per l'offerta economicamente più vantaggiosa avverrà secondo quanto previsto nell'allegato P del D.P.R. 207/2010 "Contratti relativi a forniture e altri servizi: Metodi di calcolo" per l'offerta economicamente più vantaggiosa, comma 2 lettera (a) punto 4.
Per l'offerta economica la formula è la seguente:

OFFERTA

ECONOMICA $X =$

$$\frac{P \times C}{PO}$$

Dove : x = punteggio da attribuire al concorrente P = prezzo più basso

C = punteggio massimo

PO = prezzo offerto dalla ditta

esaminata PUNTEGGIO

MASSIMO 10 PUNTI

Art. 13

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

L'aggiudicazione verrà effettuata in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 120 del D.P.R. 207 /2010.

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che conseguirà il maggiore punteggio. A parità di punteggio complessivo prevale l'offerta con il massimo ribasso. In caso di ulteriore parità di punteggio si procederà mediante sorteggio, l'aggiudicazione avverrà in favore della ditta sorteggiata.

Saranno ammesse solo offerte in ribasso ed escluse quelle espresse in aumento.

Art. 14

ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Sono a carico dell'appaltatore gli oneri relativi a :

A. spese del personale:

- n. 1 o più operatori di fattoria didattica con abilitazione per ciascun laboratorio;
- n. 1 Coordinatore di progetto;

B. trasporto degli alunni e degli accompagnatori;

C. assicurazione a favore degli utenti per danni da responsabilità civile. La documentazione dovrà prodursi in copia conforme all'ufficio di riferimento del Comune di Onifai;

D. pasti e merende per gli utenti;

E. struttura e attrezzatura necessaria per l'espletamento del servizio,

F. ulteriori servizi innovativi e/o aggiuntivi offerti in sede di gara

Art. 15**ONERI A CARICO DEL COMMITTENTE**

- 1) verifica delle attività, anche attraverso incontri periodici con gli operatori della fattoria didattica.
- 2) verifica che il presente capitolato sia puntualmente rispettato in ogni sua parte.

Art. 16**MODALITÀ DI PAGAMENTO**

Il corrispettivo verrà liquidato, successivamente alla verifica di regolarità effettuata dagli organi Regionali competenti, previa presentazione di regolare fattura, corredata da un riepilogo delle attività svolte, del numero di incontri svolti, del numero degli utenti.

Art. 17**RISPETTO DELLE NORME CONTRATTUALI**

Il personale utilizzato avrà un rapporto di lavoro esclusivamente con il soggetto aggiudicatario e pertanto nessun rapporto intercorrerà con il committente, restando quindi ad esclusivo carico del soggetto aggiudicatario tutti gli oneri contrattuali, previdenziali e assicurativi relativi alla gestione del personale.

L'aggiudicatario dovrà assicurare al personale utilizzato per l'attività in oggetto, la piena applicazione del C.C.N.L. vigente impegnandosi a rispettare tutte le norme e gli obblighi assicurativi e contrattuali secondo i livelli previsti dallo stesso. La ditta aggiudicataria si obbliga in particolare ad assumere il personale da impiegare nelle suddette attività, garantendo il rispetto dei livelli retributivi e delle altre clausole previste dai contratti collettivi di lavoro di categoria nonché delle norme relative alla previdenza e assistenza dei lavoratori e delle disposizioni di legge vigenti in tema di assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche.

Art. 18**CONTROLLI**

Il Comune di Onifai tramite il referente si riserva la facoltà di operare opportuni controlli per verificare la qualità e la funzionalità del servizio, ogni qualvolta lo riterrà opportuno.

Art. 19**PENALITÀ**

Per le inadempienze ad obblighi derivanti dal contratto che non siano tali da determinare la revoca a carico della ditta potranno essere applicate penalità quando essa:

- 1) sia inadempiente nella gestione del servizio e, in particolare, si renda colpevole di manchevolezze o deficienze nella qualità del servizio;
- 2) assicuri una presenza di operatori inferiori a quella richiesta dal servizio,
- 3) non ottemperi alle prescrizioni del contratto in ordine alla qualità delle prestazioni; alla documentazione da presentare e ai tempi da osservare per il servizio prestato;
- 4) commetta gravi negligenze nell'espletamento e conduzione del servizio.

L'applicazione della penale sarà preceduta da contestazione scritta dell'inadempienza, a mezzo di raccomandata a/r., con un termine di 10 gg. dalla notifica per eventuali controdeduzioni della ditta. Ove quest'ultima non replichi nei termini previsti o fornisca elementi di risposta giudicati inidonei a giustificare le inadempienze contestate, verrà applicata una penale dell'importo oscillante da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 5.000,00 a seconda della gravità del fatto, discrezionalmente valutata dal Comune di Onifai, fatta salva la possibilità di risoluzione del contratto in caso di gravi mancanze verificate nei casi richiamati nell'art. 21.

Le penalità sono addebitate sui crediti dell'affidataria dipendenti dal contratto o sulla cauzione, ove i crediti manchino o siano insufficienti. In tale ultimo caso l'importo della cauzione dovrà essere immediatamente reintegrato.

Qualora il numero complessivo delle penali risulti maggiore a tre in un anno è in facoltà del Comune di Onifai di richiedere la risoluzione anticipata del contratto, riservandosi di incamerare la cauzione e di agire per gli ulteriori danni derivanti dalla interruzione del servizio e dal successivo affidamento ad altro soggetto.

Le penalità non escludono il risarcimento dei danni materiali o di immagine derivanti dal mancato espletamento o non conforme servizio.

Art. 20

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'ente ha la facoltà di risolvere il contratto nei casi previsti dalla legislazione vigente e nello specifico come espressamente previsto dall'art. 1456 del Codice Civile, qualora si verificano le seguenti ipotesi:

1. sia intervenuto a carico della ditta stato di fallimento, liquidazione, cessazione di attività, di concordato preventivo e di qualsiasi altra condizione equivalente;
2. ripetute e gravi inosservanze di norme legislative e regolamentari in materia di sicurezza e prevenzione infortuni;
3. gravi violazioni delle clausole contrattuali che compromettano la regolarità del servizio;
4. cessazione ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti al servizio appaltato;
5. negligenza grave o reiterata nell'adempimento del servizio;
6. ritardo ingiustificato nell'esecuzione degli interventi e/o delle prestazioni, tali da pregiudicare in maniera sostanziale e tangibile il raggiungimento degli obiettivi che l'ente appaltante vuole ottenere con il presente appalto.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'ente appaltatore, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'ente appaltatore intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla ditta aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto. Nel caso di rescissione del contratto, rimane stabilito che nessun compenso, indennità o altro spetterà alla ditta aggiudicataria del servizio, la quale avrà diritto al solo pagamento con i prezzi contrattuali di quanto effettivamente realizzato, accertato ed accettato dall'Ente aggiudicante.

Art. 21

DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' vietato il subappalto, pena la rescissione del contratto. Sono vietate cessioni anche parziali del contratto.

Art. 22

RESPONSABILITÀ

L'Aggiudicatario dovrà provvedere obbligatoriamente a stipulare con una Società di assicurazioni una polizza per coprire ogni rischio derivante della gestione del servizio. Tale polizza dovrà esonerare l'ente, da ogni responsabilità per morte, infortuni temporanei e/o permanenti e danni che dalla gestione del servizio dovessero derivare agli utenti o agli operatori.

Art. 23

GARANZIE A CORREDO DELL'OFFERTA

1. Cauzione provvisoria di €4000.00 pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo dell'appalto (comprensivo degli importi non soggetti a ribasso) di cui all'art.2. del Bando, costituita alternativamente da polizza fideiussoria (se Garante è un'impresa di assicurazione).

L'atto di fideiussione o la polizza fideiussoria dovrà essere conforme alle prescrizioni di cui dell'art. 75 del D. Lgs. n. 163/2006. Ai sensi dell'art.75, comma 7 del D.Lgs 163/2006 l'importo della garanzia è ridotto del 50% (cinquanta per cento) per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 4500 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNICEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi tra loro correlati di tale sistema. Tale cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. Ai non aggiudicatari sarà restituita entro trenta giorni dall'avvenuta efficacia dell'aggiudicazione definitiva. Valgono anche per questa ipotesi le specifiche previsioni descrittive per le fideiussioni assicurative e bancarie. La ditta aggiudicataria dovrà costituire, all'atto della stipulazione del contratto, cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo netto contrattuale, mediante polizza fideiussoria, assicurativa o bancaria, rilasciata da istituti a ciò autorizzati, a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, nonché del risarcimento dei danni e del rimborso delle somme che l'ente dovesse eventualmente sostenere durante l'appalto per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimenti o cattiva esecuzione del servizio.

La fideiussione dovrà prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- mancata produzione di effetti nei confronti dell'Ente a causa dell'omesso pagamento dei premi da parte del debitore principale;
- svincolo della fideiussione previo assenso scritto dell'Ente;
- clausola di pagamento a semplice richiesta dell'Ente, entro 15 giorni dalla richiesta.

In caso di unione di concorrenti la garanzia fideiussoria è presentata su mandato irrevocabile dell'impresa mandataria, in nome e per conto di tutti i concorrenti con responsabilità solidale.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca

dell'affidamento e l'incameramento della cauzione provvisoria da parte dell'Amministrazione a titolo di risarcimento del danno. In tal caso l'Amministrazione procede all'affidamento dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

Art. 24

SPESE GENERALI

Gli oneri fiscali derivanti dalla stipula del contratto e i diritti di rogito sono a carico dell'aggiudicatario.

Art. 25

RISERVATEZZA

All'inizio del servizio la ditta dovrà comunicare il nominativo del responsabile del trattamento dei dati

sensibili ai sensi dell'ex art. 13 D.Lgs. n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali) e del

personale della ditta 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'Ente.

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

Art. 26

CONTROVERSIE

La competenza a dirimere eventuali controversie tra l'ente e l'Appaltatore è il foro di Nuoro in applicazione degli artt. 1341 e 1342 del c.c.

Art. 27

DISPOSIZIONE FINALE

Per quanto non previsto dal presente capitolato si applicheranno le norme previste dal Codice Civile e dalle altre norme vigenti in materia.

Onifai, 28.05.2014

Il responsabile del servizio

F.to Graziella Patteri