



COMUNE DI PUTIFIGARI

PROVINCIA DI SASSARI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA
DELL'INFANZIA
ANNO SCOLASTICO 2012\2013
(SERVIZIO RICOMPRESO NELL'ALLEGATO II B DEL CODICE DEGLI APPALTI)

CODICE CIG Z840614C1C

Art. 1	Oggetto dell'appalto	Pag. 2
Art. 2	Durata dell'appalto	Pag. 2
Art. 3	Importo a base d'asta	Pag. 2
Art. 4	Quantitativo dei pasti	Pag. 2
Art. 5	Procedure di aggiudicazione	Pag. 2
Art. 6	Obblighi della ditta aggiudicataria	Pag. 4
Art. 7	Adempimenti amministrativi	Pag. 5
Art. 8	Menù e variazioni	Pag. 6
Art. 9	Utilizzo prodotti locali di filiera corta	Pag. 6
Art. 10	Confezionamento e trasporto pasti	Pag. 7
Art. 11	Preparazione e cottura dei pasti e confezionamento delle porzioni	Pag. 7
Art. 12	Locali e attrezzature	Pag. 8
Art. 13	Personale	Pag. 9
Art. 14	Requisiti del personale addetto al servizio	Pag. 9
Art. 15	Controlli	Pag. 9
Art. 16	Modalità di pagamento	Pag. 10
Art. 17	Subappalto	Pag. 10
Art. 18	Penalità	Pag. 10
Art. 19	Danni	Pag. 11
Art. 20	Risoluzione del contratto	Pag. 11
Art. 21	Sostituzione dell'affidatario	Pag. 11
Art. 22	Cauzione	Pag. 12
Art. 23	Rispetto del D. Lgs. n. 81\2008 e ss.mm.ii.	Pag. 12
Art. 24	Imposte, tasse e vincoli contrattuali	Pag. 12
Art. 25	Controversie	Pag. 12
Art. 26	Trattamento dei dati personali nell'esecuzione del contratto. Modalità per il trasferimento delle informazioni relative all'esecuzione del contratto	Pag. 13
Art. 27	Trattamento dati personali	Pag. 13
Art. 28	Disposizioni finali	Pag. 13
	Allegato 1 al Capitolato d'appalto. Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari	
	Allegato 2 al Capitolato d'appalto. Menù e grammature	

Art. 1 Oggetto dell'appalto.

1. Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio mensa a favore degli alunni e degli insegnanti aventi diritto della Scuola dell'Infanzia del Comune di Putifigari.
2. Il servizio consiste nella somministrazione di pasti pronti preconfezionati nel pieno rispetto delle tabelle merceologiche e dietetiche predisposte dalla competente A.S.L. n.1 Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, che si accludono al presente capitolato per farne parte integrante e sostanziale, nei giorni di attività didattica previsti dal calendario scolastico, dal lunedì al venerdì.

Art. 2 Durata dell'appalto.

1. L'appalto viene conferito per il periodo di anni uno ed avrà la durata corrispondente all'anno scolastico 2012\2013.
2. Nell'ambito dell'anno scolastico il servizio dovrà essere garantito a decorrere dal primo giorno utile del mese di ottobre 2012 sino all'ultimo giorno utile del mese di giugno 2013, e comunque seconda scadenza coerente con il calendario previsto dalle autorità scolastiche regionali, nonché in base alle richieste delle scuole interessate.
3. L'inizio ed il termine del servizio verrà comunicato a mezzo posta o via fax. Il servizio mensa non verrà effettuato nei giorni di sabato.
4. Alla predetta scadenza il rapporto s'intenderà risolto di diritto, senza obbligo di disdetta.
5. Il servizio mensa sarà sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati all'astensione dal lavoro del personale docente e non docente, astensione degli alunni dalle attività didattiche, ovvero per qualsiasi altra valida causa.
6. Della sospensione del servizio, l'appaltatore dovrà essere informato, salvo i casi di accertata impossibilità, almeno entro il giorno precedente.
7. In caso di comprovata urgenza, il Comune potrà chiedere l'esecuzione anticipata del contratto, comunque dopo l'atto di aggiudicazione definitiva, nei modi ed alle condizioni di legge (combinato disposto degli artt. 11 del d.lgs. n. 163/2006 e 302 del DPR n. 207/2010).

Art. 3 Importo a base d'asta.

1. L'importo a base d'asta è fissato in euro 4,99 IVA esclusa, a pasto, per un numero complessivo presunto di pasti di n. 6018.
2. L'importo dell'appalto è presumibilmente quantificato per un importo complessivo presunto di euro 30.029,82 oltre IVA di legge. Nel caso in cui il fabbisogno dell'Ente sia inferiore a quello ipotizzato, nulla è dovuto alla ditta aggiudicataria per i pasti non somministrati.
3. Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.
4. Saranno pagati in ogni caso solo i pasti effettivamente ordinati e forniti.

Art. 4 Quantitativo pasti.

1. I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle presenze dei bambini che verranno comunicate dalla scuola all'operatore della ditta appaltatrice aggiudicataria entro le ore 9,30 di tutti i giorni del calendario scolastico. La ditta aggiudicataria provvederà tramite il proprio personale al ritiro giornaliero di buoni pasti anche recandosi direttamente nei locali delle scuole interessate alla mensa qualora quest'ultima non provveda direttamente con apposito personale o a mezzo telefono, a comunicare il numero dei pasti necessari.
2. Il Comune si riserva di modificare tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole.
3. Il numero dei pasti da fornire è subordinato alla presenza effettiva degli alunni che usufruiscono del servizio mensa e comunque l'appaltatore ha diritto soltanto ed esclusivamente al pagamento dei pasti richiesti giornalmente.
4. La ditta aggiudicataria dovrà comunque ritenersi impegnata a eseguire la fornitura anche in presenza di consistenti variazioni sia in aumento che in diminuzione del numero complessivo dei pasti indicati senza modifica alcuna del prezzo unitario stabilito in sede di gara.

Art. 5 Procedura di aggiudicazione.

1. L'appalto sarà aggiudicato previo espletamento di procedura di gara aperta ai sensi dell'art. 55 del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi

dell'art. 83 del d.lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., in relazione ad una valutazione complessiva, secondo quanto esplicitato nell'art. 16 del Bando, dei seguenti elementi:

- offerta economica punti 30
- offerta tecnico-qualitativa punti 70

2. La gara sarà presieduta dal Responsabile del Servizio che provvederà all'aggiudicazione provvisoria, con relativo verbale, al concorrente che conseguirà il maggior punteggio complessivo. Nel caso di offerte anormalmente basse si procederà secondo quanto previsto dall'art. 86 del D. Lgs 163/2006 e dell'art. 20 della L.R. 5/2007.

3. L'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa verrà effettuata con il seguente metodo:

$C(a) = \sum W_i * V(a)_i$
Dove: C(a)=indice di valutazione dell'offerta (a) W(i)=Peso o punteggio attribuito al requisito (i) V(a)=coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra 0 e 1 i=i-esimo requisito Σ=sommatoria

Il punteggio degli elementi tecnico-qualitativi e quantitativi verrà assegnato tenendo conto dei seguenti parametri:

OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA (max 70 punti):

<i>Elementi di valutazione</i>	<i>Criteri di attribuzione dei coefficienti</i>	<i>Punteggi</i>
1. Caratteristiche organizzative del servizio	Massimo punti 25 di cui: a. Personale dedicato al servizio: n° degli operatori e monte ore lavorative destinati al servizio; qualifiche e responsabilità (elementi desunti dal curriculum e da un piano di lavoro) b. Modalità di selezione e controllo adottate nei confronti dei propri fornitori. In entrambi i casi a) e b), i coefficienti verranno attribuiti secondo la valutazione insindacabile della commissione giudicatrice.	Da 0 a 10 punti Da 0 a 15 punti
2. Utilizzo di prodotti regionali: DOP, IGP, provenienti da agricoltura biologica e/o integrata offerti in più rispetto ai prodotti prescritti nel Capitolato	Massimo punti 12 di cui: a. Da 1 a 10 prodotti: b. Oltre 10 prodotti: Il concorrente dovrà allegare l'indicazione dei prodotti offerti e le modalità di inserimento nel menù. I coefficienti verranno attribuiti con valutazione insindacabile della commissione giudicatrice, secondo i seguenti criteri: - da 1 a 10 prodotti: sarà attribuito un coefficiente di 0,075 per ogni prodotto con le caratteristiche richieste. - oltre 10 prodotti: sarà attribuito un coefficiente pari a 1.	Da 0 a 9 punti 12 punti
3. Utilizzo di prodotti sardi, diversi da quelli indicati al punto 2), offerti in più rispetto a quelli prescritti nel Capitolato	Massimo punti 8 di cui: a. Da 1 a 5 prodotti: b. Oltre 5 prodotti: Il concorrente dovrà allegare l'indicazione dei prodotti offerti e le modalità di inserimento nel menù. I coefficienti verranno attribuiti con valutazione insindacabile della commissione giudicatrice, secondo i seguenti criteri: - da 1 a 5 prodotti: sarà attribuito un coefficiente di 0,125 per ogni prodotto con le caratteristiche richieste. - oltre 5 prodotti: sarà attribuito un coefficiente pari a 1.	Da 0 a 5 punti 8 punti
4. Iniziative di educazione alimentare	Massimo 10 punti I coefficienti verranno attribuiti secondo la valutazione insindacabile della commissione giudicatrice. A tal fine, nella relazione sarà importante dettagliare l'efficacia delle azioni di comunicazione mirate ad informare i bambini delle scuole	Da 0 a 10 punti

	sull'origine dei prodotti alimentari utilizzati .	
5. Modalità di gestione di diete speciali	Massimo 9 punti I coefficienti verranno attribuiti secondo la valutazione insindacabile della commissione giudicatrice. A tal fine, nella relazione sarà importante dettagliare l'efficacia delle modalità gestione delle diete speciali.	Da 0 a 9 punti
6. Proposte migliorative sulla produzione di rifiuti	Massimo 6 punti Azioni di riduzione della produzione di rifiuti indifferenziati prodotti (es. vettovaglie riciclabili). I coefficienti verranno attribuiti secondo la valutazione insindacabile della commissione giudicatrice. A tal fine, nella relazione sarà importante dettagliare la natura di prodotti utilizzati (posate, bicchieri, tovaglie,...) rispetto alla produzione degli stessi come rifiuti.	Da 0 a 6 punti

Per le A.T.I. sarà valutata l'unica documentazione presentata dal raggruppamento.

OFFERTA ECONOMICA (max 30 punti):

Il concorrente dovrà presentare un'offerta al ribasso sull'importo posto a base d'asta e stabilito per la fornitura di n. 1 pasto, indicando nell'offerta la percentuale di ribasso unica che si impegna ad applicare, da esprimere sia in cifre che in lettere. Nell'ipotesi di discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per il Comune di Putifigari.

Le offerte economiche saranno valutate attraverso la seguente formula:

$$V(a)_i = Ra / R_{max} \quad \text{Dove} \rightarrow \quad \begin{aligned} Ra &= \text{valore offerto dal concorrente (a)} \\ R_{max} &= \text{valore dell'offerta più conveniente} \\ V(a) &= \text{Coefficiente di valutazione dell'offerta} \end{aligned}$$

4. Non saranno ammesse offerte in aumento rispetto all'importo a base d'asta. In caso di offerte uguali si procederà all'aggiudicazione a norma dell'art. 77 del R. D. n. 827\1924. L'Amministrazione si riserva il diritto di procedere all'aggiudicazione anche nel caso sia pervenuta una sola offerta valida.

Art. 6 Obblighi della ditta aggiudicataria.

1. La Ditta aggiudicataria dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali, nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Putifigari ed il personale della ditta appaltatrice.
2. L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, onori e condizioni stabiliti nel presente capitolato.
3. E' fatto obbligo, in particolare all'impresa appaltatrice di:
 - a. preparare e somministrare i pasti in base al menù concordato con la A.S.L. di competenza, di cui all'allegato 2) al presente capitolato;
 - b. approvvigionarsi delle derrate alimentari di prima qualità in ottimo stato di conservazione e rispondenti ai requisiti della normativa vigente e secondo i requisiti qualitativi previsti nell'allegato 1) al presente Capitolato;
 - c. fornire i viveri indicati nelle tabelle merceologiche e dietetiche indicate nell'allegato 1) al presente capitolato o a quelle che in sostituzione verranno indicate dall'A.S.L. di competenza;
 - d. fornire l'acqua oligominerale naturale non gasata in bottiglie sigillate, in base al fabbisogno degli utenti del servizio;
 - e. essere in possesso, fin dal momento della presentazione dell'offerta, delle prescritte autorizzazioni sanitarie e comunali e/o di altra eventuale autorizzazione che si rendesse necessaria, secondo la vigente normativa per l'esercizio dell'attività;
 - f. garantire il trasporto con mezzi idonei, dal luogo di preparazione e confezionamento alle singole sedi scolastiche, nei locali adibiti a refettorio, provvedendo altresì alla loro distribuzione negli orari preventivamente concordati con l'Amministrazione Comunale. La consegna del primo e secondo piatto dovrà avvenire a breve distanza di tempo;
 - g. fornire il corredo necessario alla consumazione del pasto (set posate, comprendente i bicchieri, le tovagliette segnaposto ed i tovaglioli);
 - h. assistere l'utenza durante la fase di somministrazione e consumazione dei pasti, esclusa l'assistenza richiesta per particolari casi che richiedono la presenza di personale specializzato;
 - i. assicurare limitatamente al momento della consumazione dei pasti la presenza di personale in rapporto di n. 1 operatore ogni 30 alunni;
 - j. allestire i locali mensa in maniera idonea per la preparazione, cottura e confezione di pasti,

dotandoli delle attrezzature se non già esistenti per averle avute in locazione dal Comune:

- k. predisporre giornalmente il refettorio, preparare i tavoli per i pasti, sporzionare e distribuire i pasti, pulire e riordinare i tavoli e la sala mensa dopo i pasti, assumendo a proprio carico le spese per l'acquisto dei materiali occorrenti; raccogliere negli appositi sacchetti i rifiuti solidi urbani provenienti dai refettori, differenziando le varie frazioni e provvedere al loro smaltimento secondo le disposizioni vigenti nel Comune;
 - l. impiegare per la confezione dei pasti e degli alimenti e per le dotazioni individuali (posate, bicchieri, etc.) esclusivamente materiale conforme alle norme vigenti in materia igienico sanitaria. L'appaltatore è obbligato a sostituire i materiali medesimi, se non conformi, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale;
 - m. impiegare, nelle operazioni di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti, esclusivamente personale munito di libretto sanitario;
 - 4. effettuare la pulizia, igiene e rigoverno delle strutture di produzione e di consumo (cucine e refettori), arredi, attrezzature ivi inclusi i materiali occorrenti ed utilizzati per l'espletamento del servizio (tavoli, sedie, pavimento, infissi e quanto altro presenti in arredi ed attrezzature nel servizio). La ditta aggiudicataria dovrà garantire le pulizie al momento dell'inizio della mensa, a seguito della chiusura estiva e la detersione e disinfezione giornaliera di tutti i tavoli, piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, ecc., nel locale mensa e nel refettorio;
 - n. trasmettere all'inizio dell'attività, all'ufficio Area Amministrativa del Comune, l'elenco del personale utilizzato nella mensa scolastica;
 - o. esporre il menù nei refettori e nelle scuole. Tale menù potrà subire variazioni in relazione alle esigenze che dovessero presentarsi nel corso dell'anno. Qualsiasi variazione dovrà essere concordata con la A.S.L. competente e con l'Amministrazione Comunale;
 - p. garantire in caso di alunni con certificate problematiche alimentari (morbo celiaco, allergie ed intolleranze alimentari, etc) e per esigenze culturali, etiche ed etniche \ religiose la preparazione di pasti adeguati, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione appaltante. provvedere giornalmente, entro le ore 9,30, al ritiro dei buoni pasti presso le varie classi delle scuole dell'infanzia, al fine di stabilire il numero di pasti da preparare;
 - q. garantire la continuità e la regolarità del servizio; in caso di impossibilità dello svolgimento del servizio per motivi tecnici dell'impianto o per altri motivi non dipendenti dalla volontà dell'appaltatore lo stesso è obbligato a sopperire con generi di pronto consumo;
 - r. i pasti dovranno essere somministrati nell'apposito refettorio presso la Scuola dell'Infanzia sita in via Chiesa a Putifigari;
 - s. stipulare contratto di assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civili per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti;
 - t. dichiarare di aver preso visione del DUVRI redatto dall'amministrazione e di impegnarsi a rispettarlo e se necessario aggiornarlo prima o nel corso di esecuzione del servizio;
 - u. inibire a persone non autorizzate l'accesso ai locali ed ai mezzi destinati all'espletamento del servizio;
 - v. garantire che il personale alle dipendenze dell'Impresa appaltatrice tenga un atteggiamento corretto nei confronti del personale della Stazione appaltante e di quello scolastico;
 - w. indicare, quale referente verso l'Amministrazione Comunale per tutte le problematiche inerenti il servizio di che trattati, idoneo soggetto in possesso di specifica esperienza e professionalità, sempre reperibile e munito di telefono cellulare.
2. Dette prescrizioni sono inderogabilmente vincolanti per l'appaltatore, possono essere modificate solo a richiesta dell'Amministrazione Comunale.

Art. 7 Adempimenti amministrativi.

1. Osservanza dei contratti collettivi di lavoro

La ditta dovrà garantire il rispetto della normativa relativa al contratto di lavoro del personale impiegato, della sicurezza sul lavoro e delle norme relative all'assicurazione del personale.

2. Polizze assicurative.

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore si impegna ad osservare tutte le norme antinfortunistiche di legge, esonerando il Comune da ogni responsabilità.

La ditta inoltre risponderà direttamente, mediante apposita copertura R.C.T., dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nella esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico, qualunque risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

Dovranno, altresì, essere compresi in garanzia tutti i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti da parte dei fruitori del servizio mensa (intossicazioni alimentare o qualsiasi

altro infortunio).

3. Piano di autocontrollo.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire l'assoluta igienicità nei processi di preparazione dei pasti giornalieri, nel rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. 155\97 di attuazione delle Direttive 93/43 CEE e 96/3 CE, e garantire inoltre che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

L'Amministrazione si riserva, inoltre, il diritto di investire in qualsiasi momento lo ritenga opportuno, l'Autorità Sanitaria Locale preposta per effettuare controlli volti a verificare che la ditta aggiudicataria garantisca che il deposito, lo stoccaggio delle derrate alimentari, la preparazione, la trasformazione, il trasporto, la distribuzione dei pasti giornalieri siano effettuate in modo assolutamente igienico.

4. Autorizzazione sanitarie.

L'appaltatore ha l'obbligo di essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie e ogni altra autorizzazione necessaria per l'esercizio dell'attività. Oltre ai locali e attrezzature anche i mezzi impiegati per il trasporto dei pasti dovranno essere muniti di regolare autorizzazione sanitaria. I materiali impiegati per la confezione dei pasti medesimi, e gli altri elementi e dotazioni individuali devono essere conformi alle norme vigenti in materia igienico - sanitaria.

Art. 8 Menu' e variazioni.

1. I pasti dovranno essere preparati in giornata e conformi al menù concordato con la ASL di cui all'allegato 2).
2. Durante l'appalto il menù potrà subire variazioni che dovranno essere autorizzate dall'Amministrazione Comunale in accordo con la ASL. La modifica del menù potrà avvenire con altri piatti di equivalente valore economico e nutrizionale. Eventuali variazioni non dovranno incidere sul costo unitario del pasto fissato in sede di aggiudicazione.
3. Sono consentite, inoltre, in via temporanea e straordinaria, variazione nei seguenti casi:
 - guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
 - interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili (in tal caso i piatti variati devono avere uguale valore economico e nutrizionale);
 - costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza;
 - su richiesta della A.S.L.
2. Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata solo previo assenso scritto da parte dell'Amministrazione comunale.

Art. 9 Utilizzo prodotti tradizionali locali e prodotti a filiera corta

1. Conformemente a quanto previsto della L.R. n. 1 del 19.01.2010, il Comune si impegna a richiedere e promuovere il consumo e l'utilizzo di prodotti tipici, riconoscendone la validità sia dal punto di vista dell'alimentazione, sia sotto l'aspetto della conservazione delle identità culturali legate alla produzione di alimenti caratteristici. I marchi che contrassegnano le produzioni tipiche e di qualità sono: DOP e IGP. In conformità a quanto sopra l'aggiudicatario sottoscrivendo il presente capitolato si obbliga a rispettare le seguenti prescrizioni:
 - l'utilizzo dei prodotti locali tipici al fine di favorire una più sana e corretta alimentazione non solo da un punto di vista squisitamente nutrizionale ma anche sensoriale. Attraverso l'utilizzo di tali prodotti e la costruzione di reti alimentari locali, si rivaluta il rapporto con il mondo rurale rafforzando nel contempo il senso di appartenenza al territorio ed alle sue produzioni di qualità. A tal fine si intende che i prodotti utilizzati oppure forniti per la preparazione dei pasti saranno costituiti prevalentemente da prodotti di origine sarda, e da prodotti tipici e tradizionali dando priorità a prodotti in cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati;
 - l'utilizzo, laddove esistenti, di prodotti locali e tipici la cui fornitura avvenga attraverso elenchi e/o albi di produttori provinciale e/o regionali al fine di garantire la provenienza e la freschezza dei prodotti a "Km 0" o , a causa della non reperibilità e esistenza degli stessi in loco, all'utilizzo di prodotti di provenienza prioritariamente del territorio provinciale e in subordine, a causa della non reperibilità e esistenza degli stessi nel territorio provinciale, all'utilizzo di prodotti del territorio regionale.
2. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione di pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e agli allegati, e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti.
3. In particolare è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine

transgenica (OGM). Le carni impiegate devono provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non sono presenti materie prime di origine transgenica.

Art. 10 Confezionamento e trasporto pasti.

1. I pasti ancora ben caldi dovranno essere depositati in appositi contenitori termici chiusi con coperchio ed atti a mantenere la temperatura ottimale fino al momento della consumazione degli stessi presso le singole scuole. Per i cibi freddi (formaggi, insalata, ecc.) si dovranno utilizzare contenitori termici separati.
2. Apposite confezioni, dovranno essere impiegate, garantendo praticità e igiene, per le dotazioni individuali di pane e frutta (quest'ultima da consegnarsi già lavata con ogni cura)
3. L'Impresa deve organizzare il trasporto dei pasti pronti in modo tale che il tempo tra il termine della preparazione e della cottura dei pasti e la consegna presso mensa non sia superiore a 10 minuti e che il tempo tra la consegna e la somministrazione non sia superiore a 10 minuti. Tali tempi sono da considerare perentori.
4. Il personale adibito al trasporto dei pasti e i mezzi impiegati dovranno eseguire percorsi formalmente approvati dall'Amministrazione comunale prima dell'inizio del servizio.
5. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e conformi al DPR 26.03.1980, n. 327 art. 43 e al D. Lgs. N. 155/97.
6. E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere eseguita con l'osservazione delle prescrizioni di cui all'art. 47 del DPR n. 327/80.
7. Durante il trasporto devono essere rispettate le temperature previste dall'art. 51 del DPR n. 327/80, allegato C e dall'art. 31 dello stesso DPR.
8. Per quanto concerne i pasti cotti da consumarsi caldi e per le preparazioni fredde, devono essere rispettate le temperature di cui all'art. 31 del citato DPR.

Art. 11 Preparazione e cottura dei pasti e confezionamento delle porzioni.

1. La preparazione e la cottura dei pasti devono avvenire con il sistema tradizionale, inteso legame caldo.
2. E' esclusa la somministrazione di cibi e alimenti precotti.
3. La preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire esclusivamente nei locali del centro cottura.
4. Gli alimenti utilizzati devono essere quelli previsti dalla tabella dietetica e dal menù tipo, possedere le caratteristiche ivi indicate ed essere preparati nella relativa quantità.
5. I cibi, non appena cotti, saranno immessi in appositi contenitori per il trasporto ai refettori delle Scuole.
6. Le eventuali singole confezioni monoporzione per tabelle dietetiche da somministrare a favore di alunni affetti da particolari patologie, dovranno essere depositate ancora calde, in contenitori termici chiusi con coperchi atti a mantenere la temperatura ottimale fino al momento della consumazione del pasto presso la mensa scolastica.
7. Il primo piatto, il secondo ed il contorno dovranno essere immessi in contenitori separati.
8. Le porzioni individuali di pane e frutta dovranno essere confezionate in appositi contenitori igienicamente idonei.
9. La frutta dovrà essere preventivamente lavata con ogni cura.
10. Le posate, i bicchieri, le salviette e le tovaglette segnaposto dovranno offrire tutte le necessarie garanzie di praticità, funzionalità ed igienicità. In particolare le posate non dovranno presentare scaglie o filamenti o quant'altro possa accidentalmente essere ingerito.
11. La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti, tenuto conto che i calcoli nutrizionali sono stati effettuati considerando gli alimenti a crudo e al netto degli scarti da cucina e tenendo conto delle variazioni di peso.
12. In particolare si precisa che:
 - la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo, comprese le patate e le carote, che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
 - tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
 - tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
 - l'eventuale raffreddamento di pietanze cotte dovrà essere effettuato a mezzo di abbattitori rapidi di temperatura;
 - è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
 - tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
 - deve essere evitata la promiscuità tra le diverse derrate (ad esempio: verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
 - deve essere curato il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire

- sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglie, latte, yogurt, ecc.;
- non devono essere detenuti e usati prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non devono essere ricongelate le materie prime surgelate;
- non devono essere congelata le materie prime acquistate fresche;
- non deve essere congelato il pane;
- non deve effettuarsi lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifero a + 2° C / + 4° C salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tali e quali;
- non si deve scongelare all'aria o sotto l'acqua corrente;
- si deve mantenere la temperatura al di sotto dei 10° C per la mondatura di ortaggi e carni;
- si deve mantenere la temperatura al di sotto dei 10° C per la preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, della carne e del pesce su placche da forno;
- si deve curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua /alimento affinché sia il più basso possibile;
- si devono aggiungere i condimenti, unitamente, a fine cottura;
- non si deve sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- non si devono utilizzare "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffritura degli ingredienti, quali basi per la preparazione di vivande;
- deve essere usato esclusivamente sale marino;
- devono essere osservate le grammature degli alimenti;
- l'acqua deve essere consegnata in confezione singola per ciascun bambino.

Art. 12 – Locali ed attrezzature.

1. Il Comune mette a disposizione della Ditta Appaltatrice i locali dati in uso temporaneo:
 - locale cucina (arredato con cucina, forno, lavello, cappa aspirante, frigorifero, lavastoviglie, armadi, tavoli, carrello), con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate e servizio per il personale;
 - locale mensa – refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato;
 - stoviglie (piatti, bicchieri, posate, pentole, tegami ecc.).
2. I locali e le attrezzature saranno consegnate con apposito inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della Ditta Appaltatrice prima dell'inizio del servizio. La Ditta Appaltatrice assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione. Al termine del servizio, come per la consegna, si verificheranno lo stato dei locali e delle attrezzature, le quantità e lo stato d'uso dei beni e si redigerà il verbale di chiusura ove saranno annotate le variazioni riscontrate. Detto verbale sarà sottoscritto da entrambe le parti. L'appaltatore ha l'obbligo di integrare e/o restituire entro 10 giorni dalla chiusura del verbale tutto il materiale mancante e/o in cattivo stato di conservazione per cause non imputabili alla normale usura.
3. Sono a carico della Ditta Appaltatrice la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo della stessa Ditta. La Ditta Appaltatrice dovrà restituire alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali, efficienti e in buono stato.
4. Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione della Ditta Appaltatrice nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento la Ditta Appaltatrice ritenga necessario sostituire o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.
5. In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, la Ditta Appaltatrice dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria la Ditta Appaltatrice è tenuta a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.
6. L'ingresso nei locali mensa sarà riservato solo al personale della Ditta Appaltatrice e a quello espressamente autorizzato dal Comune.
7. Il personale della Ditta Appaltatrice è tenuto, prima di lasciare i locali, a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso sia ben chiuso.
8. L'importo della concessione in uso temporaneo è fissato in euro 200,00 (duecento) annuali, da corrispondere in due rati semestrali anticipate.
9. Il canone di affitto è comprensivo delle spese per il consumo di energia elettrica, acqua corrente e raccolta R.S.U..

Art. 13 Personale

1. In materia di personale, l'Impresa appaltatrice dovrà osservare le seguenti prescrizioni:
 - a) il personale utilizzato per l'appalto deve essere alle dipendenze dell'Impresa appaltatrice;

- b) l'organico dovrà essere in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace, durante le diverse fasi del suo svolgimento;
 - c) il coordinamento della preparazione dei pasti deve essere affidato a personale specializzato, in possesso di verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva;
 - d) il personale addetto alla preparazione e consegna dei pasti, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di legge e contrattuali che consentono ai lavoratori periodi di assenza dal servizio, deve costituire riferimento, il più possibile stabile, per l'Amministrazione comunale;
 - e) l'Impresa appaltatrice dovrà fornire, all'Amministrazione comunale, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo di tutto il personale assunto e di ogni eventuale e successiva variazione, con l'indicazione delle mansioni espletate e del tipo di rapporto contrattuale, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e dei versamenti assicurativi e previdenziali (INPS, INAIL).
2. L'Impresa appaltatrice dovrà applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nel servizio, le vigenti norme in materia di Assicurazione sugli Infortuni, di Previdenza e di ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge o dai contratti collettivi di lavoro ed accordi integrativi previsti per le ditte della categoria.
 3. La violazione della normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà titolo all'Amministrazione di dichiarare la risoluzione del contratto.
 4. L'impresa appaltatrice deve ottemperare, a propria cura e spesa a quanto disposto dagli articoli 37,38, 39, 40, 41, 41 del DPR n. 327/1980 per quanto concerne i libretti di idoneità sanitaria, l'igiene, l'abbigliamento e la pulizia del proprio personale impiegato nell'espletamento del servizio.
 5. L'Impresa appaltatrice deve altresì ottemperare a quanto richiesto dal D. Lgs. 09.04.2008, n. 81 e ss.mm.ii, recante norme in materia di sicurezza e salute dei lavoratori.

Art. 14 Requisiti del personale addetto al servizio.

1. Il personale impiegato per l'espletamento del servizio dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti:
 - a) avere una comprovata esperienza professionale di igiene e comportamento alimentare in materia di somministrazione di alimenti nelle mense scolastiche ed essere a conoscenza dei criteri di base dei decreti legislativi n. 81/2008 e n. 155/97;
 - b) essere munito, durante lo svolgimento delle proprie mansioni, degli indumenti prescritti dall'art. 42 del DPR 327/80 in materia di igiene e dei dispositivi di protezione individuali di cui al D. Lgs. 82/2008 e ss.mm.ii. in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. E' inoltre obbligatorio il possesso di libretto di idoneità sanitaria in corso di validità;
 - c) comportarsi in modo cortese e gentile con gli insegnanti, con il personale ausiliario e, soprattutto, con gli alunni, garantendo idonea assistenza durante la somministrazione di pasti (sbucciare e servire la frutta, versare l'acqua degli alunni più piccoli, etc.). Il personale, inoltre, dovrà incentivare la consumazione del pasto in modo garbato, non ritirando immediatamente le piazze nel caso in cui l'alunno dimostri inappetenza, segnalando tali situazioni agli insegnanti preposti.
2. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta l'immediata sostituzione delle persone che dovessero palesemente risultare non idoneo allo svolgimento delle mansioni proprie del servizio.

Art. 15 Controlli.

1. E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso, sia per mezzo dei suoi incaricati (dipendenti comunali e/o consulenti all'uopo nominati) e sia tramite le strutture della competente A.S.L., controlli sull'andamento del servizio, sia alla consegna delle derrate alimentari da parte della ditta fornitrice, sia nel centro di cottura e di confezionamento e sia nei refettori dei plessi scolastici interessati.
2. Tali controlli, che potranno essere sia visivi che analitici, riguarderanno tutte le fasi dei processi lavorativi, di approvvigionamento, di distribuzione, di cottura, di confezionamento, di trasporto e somministrazione.
3. La ditta dovrà comunicare preventivamente la liste dei propri fornitori e dovrà conservare ed a richiesta esibire la documentazione inerente gli acquisti dei prodotti utilizzati.
4. I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.
5. L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.
6. Le quantità delle derrate prelevate di volta in volta saranno minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.
7. Nulla può essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati. A tal fine è fatto obbligo alla ditta di rendere giornalmente disponibile presso ciascuna scuola interessata al servizio, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione, un pasto campione composto in conformità al menù stabilito

per quel dato giorno.

8. L'Amministrazione potrà altresì richiedere analisi merceologiche e microbiologiche sulla qualità dei prodotti, che saranno a carico della ditta appaltatrice.
9. Analoga attività di controllo verrà inoltre svolta a cura della Commissione Mensa in via di formale istituzione, secondo le modalità e competenze da stabilirsi nell'ambito dell'atto costitutivo dello stesso organo.

Art. 16 Modalità di pagamento

1. Il pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta aggiudicataria avverrà mensilmente dietro presentazione di fatture specifiche, con atto di liquidazione del Responsabile del Settore.
2. La liquidazione dei corrispettivi sarà effettuata entro 30 (trenta) giorni consecutivi dalla data di regolare fattura e di dettagliato riepilogo mensile dei pasti effettivamente erogati distinti in: pasti erogati agli alunni ed al personale avente diritto.
3. Ad ogni fattura dovranno essere allegati i corrispondenti buoni mensa nominativi consegnati dagli aventi diritto ad usufruire il servizio mensa. Verranno liquidati solamente i pasti per i quali saranno consegnati al Comune i corrispondenti buoni mensa.
4. Nel caso di non corrispondenza tra i pasti fatturati e quelli quantificati dall'Ufficio sulla base di buoni mensa, l'Impresa appaltatrice dovrà fornire i necessari chiarimenti entro 8 (otto) giorni consecutivi dalla data della richiesta da parte del Comune. La richiesta di chiarimenti sospende il termine dei 30 (trenta) giorni per la liquidazione.
5. Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa Appaltante tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.
6. Saranno comunque pagati soli i pasti effettivamente forniti agli utenti.
7. Il prezzo unitario del pasto, riportato nell'offerta economica, è da intendersi non soggetto a variazione per tutta la durata dell'appalto.

Art. 17 Subappalto.

1. Non è ammessa, in relazione alla particolare natura del servizio, la cessione ed il subappalto, anche parziale, del servizio medesimo.

Art. 18 Penalità.

1. Ove si verificano inadempienze nell'esecuzione del servizio, l'Amministrazione prima di procedere all'interruzione dello stesso, accertata l'esistenza e la gravità di eventuali disfunzioni applicherà le seguenti sanzioni pecuniarie:
 - euro 300,00 per mancato rispetto degli standard merceologici previsti nell'allegato 1);
 - euro 200,00 per mancato rispetto del menù di cui all'allegato 2);
 - euro 250,00 per mancata o parziale consegna dei pasti;
 - euro 250,00 per mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
 - euro 250,00 per mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie relative alla preparazione e distribuzione dei pasti e conservazione delle derrate alimentari;
 - euro 100,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti crudi e/o cotti, consegnati dalla ditta;
 - euro 250,00 per carenza igienica della cucina o dei mezzi di trasporto dei pasti;
 - euro 250,00 per mancato rispetto degli orari stabiliti per la consumazione dei pasti;
 - euro 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
 - euro 200,00 per mancato rispetto del numero e della qualifica del personale previsto dal presente capitolato;
 - euro 300,00, ogniquale volta viene negato l'accesso agli incaricati dall'Amministrazione Comunale di eseguire i controlli di conformità.
2. Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.
3. Il Comune procederà all'applicazione delle penalità sopraindicate con la contestazione degli addebiti mediante invio di lettera raccomandata a.r..
4. Alla contestazione delle inadempienze, l'impresa appaltatrice ha facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.
5. Il Comune procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta.

6. Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notifica scritta alla ditta in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi comprese la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno della ditta e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Art. 19 Danni

1. La Ditta aggiudicataria è responsabile di ogni danno che potrà derivare al Comune e a terzi dall'adempimento del servizio assunto in base al presente capitolato.
2. Qualora la ditta non dovesse provvedere al risarcimento dei danni, nel termine fissato dalla relativa lettera di notifica, il Comune è autorizzato a provvedere direttamente, a spese della ditta, a trattenere l'importo sul pagamento di prima scadenza, o in mancanza, sulla cauzione.

Art. 20 Risoluzione del contratto

1. Qualora nel corso dell'appalto il servizio non venga attuato secondo quanto previsto nel presente Capitolato Speciale, nel contratto d'appalto ovvero in tutto o in parte in contrasto o in maniera non conforme alle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo in materia, la stazione appaltante può recedere dal rapporto, rimanendo salvo il diritto al risarcimento di eventuali danni, senza che per questo la ditta affidataria o chiunque altro possa vantare diritto o pretesa alcuna.
2. La stazione appaltante può risolvere unilateralmente il contratto nei casi in cui la ditta affidataria:
 - a) venga a perdere i requisiti di idoneità;
 - b) non ottemperi alle prescrizioni inerenti le modalità di esecuzione del servizio previste dal presente capitolato ovvero dal contratto ovvero dalle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo in materia;
 - c) non inizi l'esercizio del servizio nel termine fissato o, iniziandolo, lo abbandoni, ovvero lo interrompa, lo sospenda o comunque lo effettui con ripetute e gravi irregolarità, non dipendenti da forza maggiore;
 - d) si renda responsabile di gravi o ripetute irregolarità in ordine amministrativo o gestionale;
 - e) si renda inadempiente nei confronti di quanto previsto nei contratti collettivi di lavoro.
3. Fatta salva l'ipotesi di cui al precedente comma secondo, lett. a), del presente articolo, per la quale la risoluzione decorre dalla data in cui il fatto viene accertato, nelle altre ipotesi la risoluzione deve essere preceduta da formale contestazione del fatto, intimata con lettera raccomandata A.R. ai sensi di legge.
4. Rimane, comunque, in capo alla stazione appaltante la facoltà di applicare le penali di cui al precedente art. 18 del presente Capitolato Speciale.
5. Senza che per questo la ditta affidataria o chiunque possa vantare diritto o pretesa alcuna, è in ogni caso riconosciuta la piena facoltà della stazione appaltante di procedere, a suo insindacabile giudizio, alla revoca dell'affidamento dell'appalto nei sottoelencati casi:
 - a) vengano meno le ragioni di interesse pubblico che hanno portato alla costituzione del servizio;
 - b) sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio;
 - c) ne venga sospeso l'esercizio per cause di forza maggiore e non sia possibile ripristinarlo con sicurezza di continuità.
8. In caso di sospensione del servizio, per cause di forza maggiore, che consentano comunque il ripristino del servizio stesso, la stazione appaltante stabilisce, a suo insindacabile giudizio, le condizioni per la eventuale prosecuzione dell'appalto.

Art. 21 Sostituzione dell'affidatario.

1. In caso di risoluzione del contratto, la stazione appaltante può affidare l'appalto, anche senza nuova istruttoria, alle condizioni già ammesse ed approvate, alla ditta che segue in graduatoria, che presenti i requisiti previsti dal Bando di Gara, dal Capitolato Speciale d'Appalto e dalle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo vigenti in materia di mensa scolastica.

Art. 22 Cauzione.

1. L'offerta dei concorrenti deve essere concordata, a pena di esclusione, da una cauzione provvisoria di euro 600,60, pari al 2% dell'importo complessivo posta a base di gara, avente validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.
2. A titolo di cauzione definitiva, che dovrà essere valida fino al 31.08.2013, l'appaltatore versa la somma corrispondente al 10% dell'ammontare netto del contratto, a garanzia dell'esatto compimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

3. La cauzione, sia quella provvisoria che quella definitiva, è costituita con le modalità di cui agli artt. 75 e 113 del D. Lgs. 163\2006.
4. Resta salvo, per l'Amministrazione, l'esperimento di ogni azione nel caso la cauzione risultasse insufficiente. L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dai corrispettivi d'appalto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.
5. La fideiussione dovrà prevedere espressamente:
 - la rinuncia dal 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 dell'Ente;
 - clausola di pagamento a semplice richiesta scritta dell'Ente, entro 15 giorni dalla richiesta.
6. 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 del servizio al concorrente che segue in graduatoria.

Art. 23 Rispetto del D. Lgs. n. 81\2008 e ss.mm.ii.

1. L'impresa è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. ed in particolare del disposto dell'art. 28. L'impresa nella formulazione dell'offerta economica – ai sensi dell'art. 87, comma 5, del D. Lgs. n. 163/06 – dovrà tener conto dei costi relativi alla sicurezza.
2. L'impresa dovrà comunicare, prima della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e trasmettere il Piano Operativo di Sicurezza della stessa.

Art. 24 Imposte, tasse e vincoli contrattuali.

1. La ditta affidataria, entro dieci giorni decorrenti dalla data di ricevimento della lettera con la quale viene comunicata l'aggiudicazione (subordinata all'accertamento del possesso dei requisiti dichiarati in sede di offerta o, comunque, necessari per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto) deve far pervenire, a pena di decadenza, la documentazione richiesta nonché tutto quanto previsto dalla legge in materia di contratti d'appalto.
2. La sottoscrizione del contratto, redatto in forma pubblico – amministrativa a cura del Segretario Comunale, equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza, da parte della ditta affidataria, di tutta la documentazione oggetto del presente appalto nonché delle leggi e disposizioni nazionali, regionali, provinciali e comunali in materia.
3. Sono a carico della ditta affidataria, senza diritto di rivalsa, tutte le spese di contratto, le spese ed i diritti di segreteria, di bollo, di registrazione, ecc. nessuna esclusa.

Art. 25 Controversie.

1. Per ogni controversia che dovesse insorgere tra le parti il giudizio sarà demandato al Tribunale Civile del Foro di Sassari, con esclusione del collegio arbitrale.

Art. 26 Trattamento dei dati personali nell'esecuzione del contratto. Modalità per il trasferimento delle informazioni relative all'esecuzione del contratto.

1. Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 l'appaltatore è designato quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti il presente appalto e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso.
2. L'appaltatore dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 196/2003 e dai provvedimenti generali ad esso correlati a carico del responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a
3. vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.
4. L'Amministrazione e l'appaltatore prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati
5. personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del contratto relativo al presente appalto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

Art. 27 Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

1. L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui l'articolo delle legge 13 agosto 210, n. 136 e successive modifiche.

Art. 28 Disposizioni finali.

1. Per quanto non previsto nel presente capitolato ed a completamento delle disposizioni in esso contenute,

si applicano le norme previste dal Codice Civile e dalle altre norme vigenti in materia.

Putifigari 16.08.2012

Il Responsabile dell'Area Amministrativa
F.to Dott.ssa Mariangela Trivero