



**Comune di Serrenti**  
Provincia del Sud Sardegna

**SERVIZIO SOCIALE**  
Via Nazionale 182, 09027 Serrenti - CF/P.IVA 01561670926  
Tel. 070/91519221 – 222 – 223 Numero fax 0709159791  
[www.comune.serrenti.ca.it](http://www.comune.serrenti.ca.it) – Email: [servsociale.serrenti@tiscali.it](mailto:servsociale.serrenti@tiscali.it)

---

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA SU SARDEGNA CAT PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, FORNITURA E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI MENSA SCOLASTICA SCUOLA PUBBLICA DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 PARZIALE (PERIODO MARZO/GIUGNO19) - 2019/2020 - 2020/2021 - CIG: 7621029016.**

## INDICE

ART. 1 OGGETTO DEL SERVIZIO
ART. 2 ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE DELL'APPALTATORE. SOPRALLUOGO
ART. 3 PREZZO D'APPALTO
ART. 4 COMMISSIONE
ART. 5 DURATA DELL'APPALTO
ART. 6 TIPOLOGIA DELL'APPALTO
ART. 7 GIORNI MENSA
ART. 8 TABELLA DIETETICA
ART. 9 ORARIO DISTRIBUZIONE PASTI
ART. 10 PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP, SICUREZZA, DUVRI
ART. 11 OBBLIGHI DELLA DITTA PROPRIO PERSONALE
ART. 12 LIQUIDAZIONE COMPETENZE
ART. 13 VERIFICHE E CONTROLLI
ART. 14 DOCUMENTI ALLEGATI AL CONTRATTO
ART. 15 SPESE CONTRATTUALI
ART. 16 CONTROVERSIE
ART. 17 DOMICILIO LEGALE
ART. 18 REVISIONE PREZZI
ART. 19 CAUZIONI
ART. 20 POLIZZA ASSICURATIVA
ART. 21 PENALITA'
ART. 22 CLAUSOLA SOCIALE
ART. 23 VERIFICHE PRELIMINARI PER STIPULA CONTRATTO
ART. 24 DATI PERSONALI
ART. 25 DISPOSIZIONI FINALI
ART. 26 ALLEGATI

## **ART. 1 OGGETTO DEL SERVIZIO**

Il servizio di mensa scolastica nella Scuola pubblica dell'infanzia e Scuola Primaria – periodo anni scolastici 2018/2019 parziale (periodo marzo/giugno 19) -2019/2020-2020/2021 comprende le seguenti prestazioni:

- Preparazione ed apparecchiatura tavoli per la mensa con le stoviglie in dotazione non a perdere (scuola dell'infanzia e primaria da servire sul posto acquisto generi alimentari necessari;
- Preparazione pasti caldi nella cucina della scuola dell'infanzia di via Eleonora d'Arborea, secondo il menù e la tabella dietetica (allegato 1) e secondo le caratteristiche merceologiche (allegato 2)
- Distribuzione pasti caldi agli utenti nei seguenti plessi scolastici:
  1. Refettorio di via Eleonora d'Arborea (scuola dell'infanzia)
  2. Refettorio di via Gramsci (scuola primaria)
- Sparecchiatura, pulitura e riordino tavoli e locali refettorio dei suddetti plessi scolastici;
- Acquisto detersivi e attrezzature per la pulizia delle stoviglie e dei locali;
- Pulizia locali centro cottura e servizi accessori;
- Acquisto gas di rete;
- Lavaggio stoviglie;
- Pulitura e riordino attrezzature predisposte per la mensa
- Pulizia e sanificazione locali contenenti dette attrezzature
- Raccolta, differenziazione e smistamento dei rifiuti
- Premesso che il Comune si è già dotato di un software (Zeta School di N. Zuddas Srl) per la rilevazione e gestione delle presenze mensa, la ditta aggiudicataria dovrà esclusivamente utilizzare suddetto programma e provvedere al pagamento degli oneri dell'utilizzo del software direttamente alla Nicola Zuddas Srl di Cagliari (circa € 1.000,00 annui);
- Gestione di tutta la parte amministrativa riguardante:
  - Consegna e ritiro moduli iscrizione al servizio mensa;
  - Caricamento dati anagrafiche utenti sul gestionale;
  - Creazione e consegna badge ad ogni nuovo utente;
  - Rilevazione delle presenze giornaliera in base ai dati forniti dalla scuola e aggiornamento database;
  - Controllo corretto funzionamento del programma e risoluzione dei problemi con l'ausilio dell'assistenza dedicata;
  - Ogni altra operazione necessaria al corretto funzionamento del programma.
- Incasso delle rette del servizio mensa con apposito punto dedicato "Sportello Mensa", qualora la Stazione Appaltante non identifichi un soggetto terzo gestore del servizio;
- A rendersi disponibile, in qualsiasi momento dell'appalto, ad un immediato subentro nella gestione dell'incasso delle rette qualora il soggetto terzo del gestore dovesse rinunciare all'incarico.
- Tutta la gestione delle procedure amministrative sarà concordata con il Servizio Sociale e supervisionata dallo stesso al fine di stabilire giorni, orari e presenze dell'operatore dedicato;
- L'aggiudicatario si impegna a selezionare con cura i propri fornitori, privilegiando, quando possibile, l'approvvigionamento dei prodotti a Km0 e a filiera corta, privilegiando la dimensione locale, provinciale e regionale, al fine di utilizzare e consumare generi alimentari lavorati direttamente sul territorio o reperiti in base al principio dell'assenza o del minor numero possibile di passaggi tra produttore e consumatore, con migliori garanzie di mantenimento delle caratteristiche organolettiche.
- Utilizzare esclusivamente carni bovine, suine e pollame (petto e cosce di pollo) provenienti da allevamenti sardi.

Il confezionamento ed il trasporto dei pasti dovrà garantire la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del piatto. Sino alla distribuzione dovrà essere garantita una temperatura di + 65° per i cibi caldi e di + 4° per i cibi freddi.

Attraverso la rilevazione delle presenze tramite il software, l'appaltatore, entro le ore 09,00 di ogni giornata di somministrazione, comunicherà al personale del centro cottura, il numero effettivo dei pasti da somministrare in ogni plesso scolastico, al fine di soddisfare il fabbisogno giornaliero. Sarà cura dell'appaltatore, con l'ausilio del proprio personale, aggiornare giornalmente il database del gestionale, in modo che la S.A. possa sempre verificare in tempo reale, il report delle presenze.

L'appaltatore dovrà impiegare, per l'attuazione del servizio personale in numero adeguato e professionalmente qualificato, atto a garantire la qualità e la puntualità del servizio.

Il cuoco e l'aiuto cuoco dovranno avere un'esperienza professionale specifica nel settore oggetto dell'appalto Mensa Scolastica, di almeno 5 anni il cuoco e almeno tre anni per l'aiuto cuoco. L'esperienza professionale dovrà essere documentata al Comune all'atto dell'ingresso in servizio.

Il personale idoneo a garantire un ottimo servizio, dovrà essere regolarmente assunto e risultare in regola con le leggi e regolamenti sanitari. L'onere del personale è a totale carico della ditta. L'Amministrazione Comunale è esonerata totalmente da ogni e qualsiasi responsabilità presente e futura dagli eventuali infortuni e responsabilità dei danni causati dallo stesso verso terzi.

L'appaltatore, prima dell'inizio del servizio è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche, data di assunzione e monte ore.

Il personale della ditta appaltatrice è tenuto a mantenere un comportamento corretto sia con gli insegnanti e gli assistenti, sia con il personale dipendente dal Comune e soprattutto con gli alunni frequentanti la scuola.

Resta inteso che tutto il personale:

- Dovrà avere una comprovata esperienza professionale di igiene e comportamento alimentare;
- Deve essere a conoscenza dei criteri di base del D. Lgs. n. 81/2008 *“Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro”* e del D. Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 *“Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”*;
- Nell'esercizio delle proprie funzioni deve essere dotato di idonei strumenti di lavoro lindi e decorosi previsti per l'esercizio delle funzioni espletate, compresi mascherina e guanti monouso, così come previsto dall'art. 42 del D.P.R. N. 327/80;

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria l'immediata sostituzione delle persone che dovessero risultare non idonee od inadatte alle mansioni proprie del servizio.

La ditta aggiudicataria del servizio, per le necessità di personale riguardante il presente appalto, dovrà privilegiare candidature di persone residenti nel Comune di Serrenti.

## **ART. 2**

### **ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE DELL'APPALTATORE. SOPRALLUOGO**

Il Comune mette a disposizione dell'appaltatore i locali adibiti a “centro cottura” nella scuola statale dell'infanzia di via Eleonora d'Arborea, dotato delle attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti e i refettori dotati di autorizzazione sanitaria e di tutte le attrezzature necessarie per la somministrazione dei pasti e per il lavaggio delle stesche.

I pasti saranno somministrati, a cura dell'appaltatore, agli utenti delle scuole indicate nell'art. 1 negli appositi locali di refezione ivi ubicati.

L'Amministrazione comunale consegna all'appaltatore le attrezzature per l'espletamento del servizio, in buono stato di conservazione.

Sommariamente, nel centro di cottura, sono messe a disposizione dell'appaltatore le seguenti attrezzature:

- Cucina a gas 4 fuochi con forno con cappa aspirante
- Cuoci pasta
- Forno a convezione a gas (capacità 6 teglie)
- Lavastoviglie professionale
- N. 2 Armadi frigo

### Allegato 3 - Capitolato

- Lavello inox
- 4 tavoli in acciaio inox per preparazione alimenti
- n. 3 armadi in acciaio inox per conservazione stoviglie
- Carrello scolapiatti
- Carrello portavivande
- Contenitori termici per il trasporto dei cibi
- N. 1 freezer

I refettori sono dotati di lavastoviglie, lavello, posate, piatti, bicchieri.

Non è consentito l'uso di stoviglie a perdere.

L'appaltatore deve mantenere dette attrezzature in stato da servire all'uso convenuto. Sono a suo carico le operazioni di piccole manutenzioni. Le altre sono a carico dell'amministrazione, ma in caso di urgenza, l'appaltatore può eseguirle direttamente, salvo rimborso, purché ne dia contemporaneo avviso all'Amministrazione.

In ogni caso l'appaltatore si impegna ad assicurare l'efficienza delle attrezzature così da non intralciare le prestazioni del servizio.

#### SOPRALLUOGO DEI LOCALI

Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intenda concorrere dovrà effettuare il sopralluogo presso i locali adibiti a "centro cottura" nella scuola statale dell'infanzia di via Eleonora d'Arborea, al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato.

Il sopralluogo deve essere effettuato nei soli giorni stabiliti dall'Amministrazione aggiudicatrice e con questi concordato previo appuntamento con il Geom. Antonio Corongiu al num. 3204309983 **e comunque entro e non oltre il 28/09/2018**. All'atto del sopralluogo, ciascun incaricato deve sottoscrivere il documento, predisposto dalla stazione appaltante, a conferma dell'effettuato sopralluogo e del ritiro della relativa dichiarazione attestante tale operazione.

Il sopralluogo deve essere effettuato da un solo rappresentante legale, o da un direttore tecnico del concorrente, come risulta da certificato. Può essere fatto anche da soggetto diverso solo se munito di procura o altro atto di delega scritto.

In caso di raggruppamenti temporanei, sia costituiti che non ancora costituiti, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 37 comma 5 del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato a cura di uno qualsiasi degli operatori economici raggruppati.

#### ART. 3 PREZZO D'APPALTO

Il prezzo unitario a base di gara è quantificato in € 4,52 IVA esclusa al 4%, per Infanzia – Primaria e Personale Scolastico;

I pasti presunti totali per l'intera durata dell'appalto sono pari a n. 66400;

L'importo a base di gara è pari ad € 301.131,38 IVA esclusa, di cui € 1.000,00 oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. L'importo dell'appalto, potrà essere ridotto in funzione di eventuali vincoli del bilancio comunale pluriennale.

Il totale presunto dei pasti durante l'intera durata del contratto (calcolato quale somma del numero degli alunni e degli insegnanti, tenuto conto del tasso fisiologico di assenze) non è impegnativo per l'Ente.

I dati forniti sono indicativi e possono subire modificazioni in aumento o in diminuzione, a seguito di nuove iscrizioni o abbandoni durante l'anno scolastico, ed in ogni caso per effetto del reale utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

Il servizio dovrà comprendere anche la predisposizione di pasti differenziati in presenza di alunni con patologia debitamente certificata, senza oneri aggiuntivi rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Il Comune si obbliga, pertanto, a corrispondere all'aggiudicatario solo il numero dei pasti effettivamente erogati e documentati.

#### **ART. 4 COMMISSIONE**

Il Comune nel corso dell'appalto potrà provvedere alla nomina di una commissione avente il compito di giudicare sulla qualità dei pasti forniti, presumibilmente così composta:

- n. 1 rappresentante A.T.S.
- n. 1 insegnante designato dall'Istituto Comprensivo di Serrenti
- n. 2 genitori degli alunni frequentanti la mensa (uno per ogni scuola)
- dal Responsabile del servizio o suo delegato.

L'Amministrazione comunale ha il diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondenti ai tipi di categorie, qualità prescritte o che risulteranno avariati o che comunque, all'analisi risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte nella tabella dietetica. Ciò con l'obbligo dell'appaltatore di sostituire immediatamente i quantitativi respinti. L'inosservanza di dette disposizioni comporterà l'immediata rescissione del contratto.

#### **ART. 5 DURATA DELL'APPALTO**

La durata dell'appalto è così definito: A.S. 2018/2019 parziale (periodo marzo/giugno 19) -2019/2020-2020/2021.

#### **ART. 6 TIPOLOGIA DELL'APPALTO**

Le attività oggetto del presente appalto riguardano servizi compresi nell'ALLEGATO IX di cui all'art. 144 del D.Lgs. 50/2016 e sono di seguito descritte e specificate, con riferimento ai sistemi di classificazione noti ed al CPV:

<b>Categoria</b>	<b>Denominazione</b>	<b>Numero di riferimento CPC</b>	<b>Numero di riferimento CPV</b>
17	Servizi di Ristorazione scolastica	64	55523100-3 Servizi di mensa scolastica

**Categoria nel CAT Sardegna:** AG 26 MENSE SCOLASTICHE

Il Servizio si configura come servizio di pubblico interesse e come tale non potrà essere sospeso o abbandonato. L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs n.50/2016, con il ricorso al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.Lgs. 50/2016. Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso di presentazione di una sola offerta valida.

#### **ART. 7 GIORNI MENSA**

Il dato numerico degli iscritti al servizio di refezione scolastica è orientativamente così ripartito relativamente all'anno scolastico 2018/2019:

- Scuola Infanzia n. 105 alunni
- Scuola primaria n. 62 minori
- Insegnanti e personale educativo preposto alla vigilanza durante il pasto n. 17 unità

Per quanto concerne gli anni scolastici successivi, non si ha certezza di eventuale implementazione di nuove classi a tempo pieno. Tuttavia si è ritenuto opportuno prevedere l'istituzione di una nuova classe, al fine di affrontare con le necessarie risorse economiche eventuali variazioni.

Il servizio di refezione scolastica si effettua secondo il calendario scolastico annualmente stabilito dal Ministero Pubblica Istruzione e dalla legislazione regionale in materia, sarà erogato dal lunedì al venerdì

a) Agli alunni delle scuole dell'infanzia (3-5 anni);

b) Agli alunni delle scuole primarie (6-11 anni);

d) Al personale scolastico avente diritto al pasto che presta la propria opera presso le scuole suddette;

<b>Plesso</b>	<b>Locali mensa</b>	<b>Giornate di refezione e n. pasti presunti</b>
Infanzia	Via E. D' Arborea	Dal lunedì al venerdì
Primaria	Via A. Gramsci	Dal lunedì al venerdì

Il numero dei pasti complessivo presunto è di 66.400, comprensivo dei pasti per i docenti/personale educativo di vigilanza. Durante il periodo di affidamento del servizio: a.s. 2018/2019 (da marzo 2019); a.s. 2019/2020; a.s. 2020/2021.

La stima del numero dei pasti previsti è stata desunta sulla valutazione dei dati pasti/anno somministrati in media negli anni scolastici precedenti tenendo in considerazione un abbattimento del numero dei pasti rispetto al numero degli alunni iscritti del 35% per la scuola dell'infanzia e del 10% per la scuola primaria.

#### **ART. 8 TABELLA DIETETICA**

Nella preparazione dei pasti l'appaltatore deve seguire il menù di cui all'allegato 1 al presente Capitolato, utilizzando le materie prime aventi le caratteristiche merceologiche minime indicate nell'allegato 2 e quelle offerte in sede di gara.

L'impresa si impegna a preparare diete speciali richieste per motivi etnico-religiosi e per gli utenti affetti da particolari malattie, allergie e/o intolleranze alimentari, clinicamente dimostrate mediante presentazione di certificato medico. In quest'ultimo caso la composizione del pasto dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni riportate sul certificato.

Il prezzo del pasto destinato alle diete speciali sarà lo stesso offerto in sede di gara per i pasti comuni.

Nella somministrazione dei suddetti pasti la ditta deve rispettare le vigenti norme in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

#### **ART. 9 ORARIO DISTRIBUZIONE PASTI**

La distribuzione dei pasti deve iniziare:

- Alle ore 12,00 nella scuola dell'infanzia
- Alle ore 13,00 nella scuola primaria

**ART. 10**  
**PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP, PIANO DI SICUREZZA E DUVRI**

La ditta appaltatrice è obbligata alla integrale osservanza delle disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro contenute, in particolare, nel Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive modificazioni, nonché di quelle che dovessero essere emanate nel corso di validità del contratto di appalto in quanto applicabili.

L'appaltatore del servizio è tenuto a predisporre con spese a proprio carico il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP e il Piano Operativo di sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008). Si dà atto che è stato predisposto il DUVRI in ottemperanza al medesimo decreto legislativo.

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

**ART. 11**  
**OBBLIGHI DELLA DITTA NEI CONFRONTI DEL PROPRIO PERSONALE**

Nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, l'appaltatore si obbliga ad applicare o fare applicare integralmente nei confronti del personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto, le condizioni economiche e normative previste dai contratti collettivi nazionali e territoriali di lavoro della categoria, vigenti nel territorio di esecuzione del contratto, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi con esclusione di ogni diritto di rivalsa e di indennizzo nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per danni, infortuni ed altro, che dovessero derivare all'impresa aggiudicataria ed ai suoi dipendenti o a terzi nell'esecuzione del servizio.

L'Amministrazione si riserva, comunque, la facoltà di verificare, presso gli uffici competenti la regolarità dei contratti di lavoro e dei versamenti periodici relativamente ai dipendenti impiegati nel servizio.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dall'Amministrazione o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro e/o dagli Istituti competenti, la stazione appaltante procederà alla sospensione del pagamento del corrispettivo, assegnando un termine entro il quale procedere alla regolarizzazione.

Nel caso in cui la ditta non adempia entro il termine assegnato, l'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto.

Il ritardo nel pagamento del corrispettivo maturato, derivante da sospensioni relative alla regolarizzazione della posizione della ditta affidataria, di cui al precedente comma, non potrà essere motivo di richiesta interessi o risarcimento dei danni.

**ART. 12**  
**LIQUIDAZIONE COMPETENZE**

La liquidazione di quanto dovuto sarà effettuata dal Responsabile del servizio sociale sulla base dei pasti effettivamente erogati giorno per giorno.

Il compenso risultante verrà rapportato a mese e pagato entro 30 giorni dalla presentazione di regolare fattura previo controllo delle presenze giornalieri che saranno indicate nei rendiconti che verranno visti dal personale scolastico competente che dovranno coincidere con il report del programma di rilevazione adottato. In tali rendiconti saranno espressamente indicati i giorni in cui sono distribuiti i pasti ed il numero dei pasti erogati giornalmente.

**ART. 13**  
**VERIFICHE E CONTROLLI**

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento e senza preavviso, di effettuare controlli, tramite propri addetti o incaricati, per esercitare il proprio dovere di vigilanza e per verificare la corrispondenza del servizio svolto, alle norme stabilite nel presente capitolato anche mediante acquisizione di ogni documento ritenuto utile al fine di una puntuale verifica.

L'aggiudicataria non potrà addurre, a giustificazione del proprio operato, circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicati per iscritto al Comune.

La ditta appaltatrice fornirà tutta la collaborazione necessaria al fine di consentire al personale comunale l'accesso ai locali di preparazione dei pasti e fornirà tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la relativa documentazione richiesta.



**ART. 14**  
**DOCUMENTI ALLEGATI AL CONTRATTO**

Il presente Capitolato ed i suoi allegati costituiranno parte integrante dal contratto che sarà stipulato tra l'Amministrazione e la ditta aggiudicataria dell'appalto.

**ART. 15**  
**SPESE CONTRATTUALI**

Le spese di contratto (bolli, registrazioni, diritti ecc.) saranno a carico dell'appaltatore.

**ART. 16**  
**CONTROVERSIE**

Le controversie che in merito all'appalto dovessero sorgere e che non potessero essere risolte in via amministrativa, saranno, nel termine di 30 giorni di quello in cui fu notificato il provvedimento amministrativo, deferite all'Autorità Giudiziaria. Foro Competente: Cagliari.

**ART. 17**  
**DOMICILIO LEGALE**

Per quanto concerne l'appalto in questione l'appaltatore elegge domicilio legale nel Municipio di Serrenti.

**ART. 18**  
**REVISIONE PREZZI**

Il prezzo dell'appalto sarà unico e invariabile per il periodo d'appalto.

**ART. 19**  
**CAUZIONI**

**CAUZIONE PROVVISORIA**

La Ditta partecipante è tenuta a prestare una garanzia, pari al 2% (due per cento) del prezzo di base indicato nel bando, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente, secondo le previsioni di cui all'art. 93 del D.Lgs n°50/2016.

Detta garanzia potrà quindi essere prestata:

- mediante fideiussione, costituita con polizza fideiussoria o fideiussione bancaria presso gli Istituti legalmente autorizzati, ovvero rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze;  
o in alternativa
- mediante cauzione in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate.

La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000.

Ai sensi dell'art. 93, comma 8, del D.Lgs. n°50/2016, il concorrente dovrà, a pena d'esclusione, produrre unitamente alla cauzione provvisoria ed eventualmente anche all'interno della stessa cauzione provvisoria, l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui all' art. 103 del D.Lgs. 50/2016, qualora l'offerente risultasse affidatario.

### CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi e per gli effetti del l'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, a garanzia dell'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento degli obblighi stessi, la Ditta aggiudicataria, all'atto della firma del contratto dovrà prestare una garanzia definitiva pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale tramite fideiussione bancaria o polizza assicurativa che deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile nonché l'operatività alla garanzia medesima entro 15 gg. a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La cauzione di cui sopra sarà svincolata al termine del contratto, e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

Nel caso in cui l'aggiudicatario rifiutasse di eseguire il servizio o trascurasse in modo grave l'adempimento degli obblighi previsti dal presente capitolato, questa Amministrazione, potrà, in pieno diritto, risolvere ogni rapporto con la ditta/impresa, con diritto al risarcimento degli eventuali danni, oltre all'incameramento della cauzione definitiva ed all'addebito delle eventuali maggiori spese.

### **ART. 20 POLIZZA ASSICURATIVA**

L'aggiudicataria è direttamente responsabile dei danni arrecati a persone o cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza del medesimo, ivi compresi casi di tossinfezione e/o intossicazione alimentare, restandone il Comune stesso esonerato in ogni forma o grado.

In relazione a quanto sopra, essa dovrà stipulare e mantenere operante, per tutta la durata del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi RCT/RCO a garanzia di eventuali danni che potrebbero essere causati a persone o cose, esonerando espressamente il Comune da qualsiasi responsabilità per danni o sinistri, anche in itinere, che dovessero verificarsi nel corso dell'appalto.

Il massimale di polizza non dovrà essere inferiore a **€ 1.500.000,00**.

Originale (o copia conforme) della polizza sottoscritta dovrà essere consegnata all'Ente prima della data fissata per l'attivazione del servizio.

L'esistenza di tale polizza non esonera, in ogni caso, l'affidatario dalle proprie responsabilità, avendo l'esclusiva funzione di ulteriore garanzia.

### **ART. 21 PENALITÀ**

In caso di inadempimento dell'aggiudicataria, il Comune applicherà le seguenti penalità:

- € 100,00 per ogni caso di mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle dietetiche;
- € 200,00 per ogni giorno di ritardo rispetto alla data di inizio del servizio;
- € 200,00 per ogni caso di mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti;
- € 200,00 per ogni caso di preparazione e somministrazione dei pasti in maniera non conforme alla vigente normativa in materia;
- € 500,00 in caso di rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici;
- € 500,00 in caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Qualora la ditta appaltatrice fornisca pasti diversi, anche per una sola pietanza, da quelli prescritti nella tabella dietetica, sarà applicata una penale del 50% sul prezzo contrattuale previsto per ogni pasto per il giorno in cui si verifichi l'inadempienza.

Per eventuali inadempienze contrattuali non contemplate ai precedenti punti, la stazione appaltante applicherà penali variabili da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1.000,00, in rapporto alla gravità dell'inadempienza ed a proprio insindacabile giudizio.

In caso di recidiva delle violazioni di cui ai precedenti punti, le penalità saranno raddoppiate.

Il Comune procederà all'applicazione della penalità previa contestazione formale dei fatti all'aggiudicataria, invitando la stessa a formulare le proprie controdeduzioni entro il termine perentorio di 5 (cinque) giorni dal ricevimento della raccomandata con ricevuta di ritorno e nel caso le medesime non siano ritenute congrue.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato conseguenze sulla funzionalità del servizio, potrà essere comminata una semplice ammonizione. Al ripetersi della violazione ammonita il Comune procederà direttamente all'applicazione della penalità, secondo quanto previsto nel presente articolo.

Nel caso di grave violazione o inadempienza, il Comune procederà ad una formale diffida ad adempiere con assegnazione di un termine, trascorso il quale senza esito potrà pronunciare unilateralmente la risoluzione del contratto.

L'applicazione delle penali predette non preclude eventuali azioni risarcitorie da parte del Comune.

La rifusione delle spese, il pagamento dei danni e l'applicazione delle penalità verranno effettuate mediante ritenuta diretta sul corrispettivo di cui alla prima fattura utile, fermo restando l'ulteriore diritto di rivalersi sulla cauzione per l'eventuale quota non soddisfatta. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente a coprire le penalità applicate.

## **ART. 22 CLAUSOLA SOCIALE**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e fermo restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, come previsto dall'art. 50 del codice, garantendo l'applicazione del C.C.N.L di settore, di cui all'art. 51 del D.lgs. 15 giugno n. 81.

## **ART. 23 VERIFICHE PRELIMINARI ALLA STIPULA DEL CONTRATTO**

L'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle verifiche e della documentazione prodotta e sempre che non venga accertato in capo all'aggiudicatario alcun limite o impedimento a contrattare con la pubblica amministrazione.

## **ART. 24 DATI PERSONALI**

Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 e successive modifiche, 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 dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento per il servizio di cui trattasi.

## **ART. 25 DISPOSIZIONI FINALI**

Per quanto non contemplato nel presente capitolato, valgono le norme statali e regionali vigenti in materia nonché quelle in vigore per la Pubblica Amministrazione nelle materie analoghe.

## **ART. 26 ALLEGATI**

ALLEGATO 1 – Menù e tabella dietetica

ALLEGATO 2 – Caratteristiche merceologiche derrate alimentari

## **RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Assistente Sociale Maria Giuseppina Cossu – Responsabile del Servizio Sociale del Comune di Serrenti.