

Comuni di:			
1	Albagiara	11	Morgongiori
2	Ales	12	Nureci
3	Assolo	13	Pau
4	Asuni	14	Ruinias
5	Baradili	15	Senis
6	Baressa	16	Sini
7	Curcuris	17	Usellus
8	Gonnoscodina	18	Villa s. Antonio
9	Gonnosnò	19	Villa Verde
10	Mogorella		

UNIONE DI COMUNI
“Alta Marmilla”
(Provincia di Oristano)
via Anselmo Todde, 18 CAP: 09091 - Ales
Tel. 0783 91101 – Fax 0783 91979
e-mail: unionealtamarmilla@pec.it
C.F. 90037280956

RICHIESTA DI OFFERTA (RDO) SULLA PIATTAFORMA SARDEGNACAT PER L’AFFIDAMENTO EX ART. 63 D.LGS. N. 50/2016 DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI STUDENTI DELLE SCUOLE DELL’INFANZIA E PRIMARIA – A.S. 2020-2021 – CIG 8596042E40.

Capitolato descrittivo e prestazionale

Sommario

1. Premessa.....	2
2. Oggetto della fornitura.....	2
3. Descrizione della fornitura.....	2
4. Sede di esecuzione.....	2
5. Durata.....	3
6. Dimensione presumibile dell'utenza.....	3
7. Prenotazione pasti.....	3
8. Confezionamento, trasporto, distribuzione e consegna dei pasti.....	3
9. Menù.....	4
10. Personale.....	4
11. Clausola sociale.....	4
12. Affidamento all'impresa di strutture, impianti, attrezzature e arredi.....	5
13. Pulizia e sanificazione.....	5
14. Piano di autocontrollo HACCP e piano di sicurezza.....	5
15. Organismi preposti al controllo.....	5
16. Materiali di consumo.....	5
17. Oneri inerenti il servizio.....	5
18. Corrispettivo.....	5
19. Garanzie.....	6
20. Tracciabilità dei flussi finanziari.....	6
21. Norme sulla incompatibilità di ex dipendenti.....	6
22. Norma di comportamento di collaboratori e/o dipendenti.....	6
23. Patto di integrità.....	7
24. Penalità.....	7
25. Risoluzione.....	7
26. Responsabilità e assicurazioni.....	8
27. Divieto di cessione del contratto e subappalto.....	8
28. Trattamento dei dati personali.....	8
29. Spese di contratto e oneri fiscali.....	8
30. Foro competente.....	8
31. Rinvio.....	8

1. Premessa.

Il servizio di mensa scolastica persegue l'obiettivo di favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico, facilitando l'accesso e la frequenza dei bambini al sistema scolastico – formativo, indipendentemente dalle condizioni economiche e sociali. Lo stesso è svolto dall'Unione nell'ambito delle funzioni amministrative delegate riferite all'assistenza scolastica.

Detto servizio è considerato di pubblica utilità e, in quanto tale, non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. E', inoltre, considerato servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni.

Il servizio di mensa scolastica, da erogarsi secondo il calendario scolastico annualmente stabilito dalle Autorità scolastiche è destinato agli alunni, agli insegnanti e al personale ATA delle scuole statali dell'infanzia e primaria del territorio dell'Unione afferenti all'Istituto comprensivo di Ales ed è rivolto a tutti gli utenti con imparzialità, accogliendo, altresì, le esigenze degli iscritti al servizio medesimo che, per motivi di salute o per motivi religiosi, chiedono di poter seguire diete particolari.

Per l'erogazione del servizio si fa riferimento alle Le Linee di indirizzo nazionali e regionali per la ristorazione scolastica.

2. Oggetto della fornitura

L'appalto ha ad oggetto l'affidamento del servizio di approvvigionamento, preparazione, somministrazione e distribuzione di pasti presso le scuole dell'infanzia e primaria dell'Unione di Comuni "Alta Marmilla" ad una impresa di ristorazione specializzata che utilizzerà un centro di produzione pasti proprio o comunque nella sua disponibilità esclusiva.

Le caratteristiche, condizioni e modalità esecutive della fornitura sono quelle rappresentate di seguito.

3. Descrizione della fornitura

L'appaltatore dovrà assicurare, oltre alla fornitura di quanto occorre per la consumazione dei pasti, anche il loro trasporto, con mezzo idoneo, presso i refettori delle scuole individuati all'articolo successivo.

La fornitura dei pasti sarà effettuata tutti i giorni scolastici, in numero pari alla presenza dei fruitori (alunni, personale docente e ATA), il cui numero sarà giornalmente comunicato alla ditta appaltatrice.

Lo stesso servizio dovrà comprendere pasti differenziati, in sostituzione del pasto previsto nella tabella dietetica, senza alcun costo aggiuntivo, in favore di eventuali soggetti che ne facciano richiesta affetti da intolleranza o allergia alimentare o celiachia o di altri disturbi che comportano una alimentazione specifica, debitamente certificata, nonché garantire menù compatibili con scelte religiose.

4. Sede di esecuzione

Punti di erogazione:

A – n. 5 sedi di Scuola dell'infanzia:

1. sede di Curcuris (che accoglie gli studenti provenienti da Ales/Zeppara, Curcuris, Gonnoscodina, Morgongiori, Pau, Villa Verde);
Funzionamento servizio mensa: Lunedì - Martedì - Mercoledì - Giovedì - Venerdì
2. sede di Gonnosnò (che accoglie gli studenti provenienti da Albagiara, Gonnosnò/Figu, Usellus/Escovedu);
Funzionamento servizio mensa: Lunedì - Martedì - Mercoledì - Giovedì - Venerdì (chiusura del Sabato)
3. sede di Mogorella (che accoglie gli studenti provenienti da Assolo, Mogorella, Ruinas e Villa Sant'Antonio);
Funzionamento servizio mensa: Lunedì - Martedì - Mercoledì - Giovedì - Venerdì (chiusura del Sabato)

4. sede di Nureci (che accoglie gli studenti provenienti da Asuni, Nureci e Senis);
Funzionamento servizio mensa: Lunedì - Martedì - Mercoledì - Giovedì - Venerdì
(chiusura del Sabato)
5. sede di Sini (che accoglie gli studenti provenienti da Baressa, Baradili e Sini)
Funzionamento servizio mensa: Lunedì - Martedì - Mercoledì - Giovedì - Venerdì
(chiusura del Sabato)

B – n. 2 sedi di Scuola primaria

1. sede di Ales (che accoglie gli studenti provenienti da Ales/Zeppara, Curcuris, Gonnoscodina, Morgongiori, Pau e Villa Verde);

Funzionamento servizio mensa: 1° gruppo (Lunedì e Mercoledì), 2° gruppo (Martedì e Giovedì)
2. sede di Baressa (che accoglie gli studenti provenienti da Albagiara, Baradili, Baressa, Gonnosnò/Figu, Sini e Usellus/Escovedu);

Funzionamento servizio mensa: 1° gruppo (Lunedì e Mercoledì), 2° gruppo (Martedì e Giovedì)

La somministrazione dei pasti avverrà nei refettori delle sedi scolastiche. Qualora la modalità di somministrazione dei pasti negli spazi mensa non sia attuabile o non sufficiente in virtù delle dimensioni o della consistenza numerica dell'utenza, si potranno valutare soluzioni alternative di erogazione dei pasti all'interno delle aule didattiche con una serie di accorgimenti organizzativi, tra cui la fornitura del pasto direttamente sulla singola postazione/banco o in "lunch box".

5. Durata

Il servizio ha durata indicativa dal 01/02/2021 al 30/06/2021. L'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare la decorrenza iniziale e/o finale dell'affidamento in base a sopravvenute circostanze ovvero alle esigenze del medesimo ente. Alla scadenza del contratto, è prevista l'opzione di proroga fino alla durata massima di 2 (due) mesi.

6. Dimensione presumibile dell'utenza

Il numero dei pasti presunto è pari a 17.955. Tale numero è da considerarsi indicativo, in quanto il numero effettivo risulterà dalle richieste degli utenti e dal concreto utilizzo del servizio di mensa scolastica.

7. Prenotazione pasti

Il numero effettivo dei pasti da erogare verrà comunicato all'impresa giornalmente per via telematica. Il numero dei pasti freddi per le visite di istruzione sarà comunicato dall'Amministrazione il giorno precedente.

8. Confezionamento, trasporto, distribuzione e consegna dei pasti

I pasti appena cucinati dovranno essere confezionati nell'ambito del punto di cottura, in vasche termiche, rispondenti ai requisiti di legge. L'appaltatore è obbligato ad una attenta e scrupolosa osservanza delle norme di igiene durante la fase di confezionamento ed a mettere in atto le procedure idonee al mantenimento termico delle pietanze.

I pasti dovranno essere preparati da personale adeguatamente preparato ed istruito, fornito esclusivamente dall'impresa e con derrate approvvigionate dalla stessa. I pasti preparati saranno trasportati utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità, e qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche.

Le diete speciali devono essere confezionate singolarmente e contrassegnate da esplicita dicitura riportante opportune indicazioni volte ad individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata. Per evitare possibili contaminazioni crociate degli alimenti (nella preparazione e confezionamento delle diete speciali) è necessario che la Ditta predisponga, all'interno del centro cottura appositi spazi, per la lavorazione delle materie prime.

I pasti dovranno essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, a cura dell'impresa.

La consegna dovrà essere effettuata presso

Ogni scuola dell'infanzia tra le ore 11.00 e le ore 12.00

Ogni scuola primaria tra le ore 11.00 e le ore 12.30

9. Menù

I piatti dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel "menù tipo" proposto dall'impresa aggiudicataria e concordato con l'Amministrazione, che dovrà essere approvato dal Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL territorialmente competente.

Il menù, nella versione invernale ed estiva, dovrà essere articolato su almeno quattro settimane e dovrà essere corredato dai seguenti documenti:

- Tabelle Merceologiche per individuare gli standard di qualità delle materie prime, secondo le leggi vigenti in materia;
- Grammature consigliate, suddivise per fascia d'età.
- Tipologia di cottura delle pietanze consigliate per l'utenza considerata.

Il menù proposto deve comprendere anche i pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per festività od altre iniziative/ urgenze. Ogni volta che vi siano variazioni nei menù, le stesse dovranno, comunque, essere comunicate all'Amministrazione.

I menù dovranno essere affissi nei refettori dei singoli plessi scolastici.

10. Personale

Tutto il personale impiegato nel servizio deve possedere adeguate professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale dell'impresa addetto alla distribuzione nelle scuole dell'infanzia e primarie dovrà essere garantito costantemente (dall'inizio alla fine della distribuzione del pranzo) in un rapporto adeguato al numero di pasti da somministrare.

La Ditta si impegna ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura o dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica economica e sindacale. Il personale sarà tenuto, pena la risoluzione del contratto, all'osservanza delle disposizioni previste dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al Decreto del presidente della repubblica 16 aprile 2013, n. 62 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del d.lgs. n. 165/2001".

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

11. Clausola sociale.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e 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'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno

12. Affidamento all'impresa di strutture, impianti, attrezzature e arredi.

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'Amministrazione cede in uso gratuito e consegna all'impresa i locali destinati alla distribuzione nonché le attrezzature e gli arredi ivi presenti. I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto in buono stato di conservazione.

13. Pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione sono a carico dell'impresa che, nell'espletamento del servizio, dovrà assicurare la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle corrette procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dai Regolamenti comunitari in tema di sicurezza alimentare e come previsto nei Manuali di buona prassi igienica (GHP) di settore e nei piani di autocontrollo (HACCP), nei quali andranno ricomprese anche le precauzioni adottate per limitare la diffusione del virus SARS CoV2. Ogni mensa scolastica assicura la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.

Prima dell'inizio di servizio, la ditta aggiudicataria dovrà consegnare all'Unione il programma di pulizia e disinfezione nel quale dovranno essere specificate le relative modalità e attrezzature utilizzate, la frequenza degli interventi e i tempi di esecuzione; al programma dovranno essere allegati le schede tecniche dei prodotti utilizzati ovvero le etichette degli stessi.

14. Piano di autocontrollo HACCP e piano di sicurezza

L'appaltatore è tenuto a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004 e ad integrare il DUVRI redatto dall'ente, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

15. Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: gli Organi istituzionali a ciò preposti, i competenti Uffici dell'Amministrazione nonché eventuali altre strutture e/o consulenti specializzati incaricati dalla stessa Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso.

16. Materiali di consumo

Restano altresì a carico dell'impresa la fornitura dei materiali di consumo (a titolo meramente esemplificativo: detersivi, sacchi per la spazzatura, tovaglioli, tovagliette, stovigliato monouso necessario, guanti monouso, carta monouso, ecc.).

17. Oneri inerenti il servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla fornitura giornaliera di tutte le derrate, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione dei pasti, al ritiro e lavaggio dei contenitori termici e, ove necessario, alla pulizia e al riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di mensa scolastica, sono a totale carico dell'impresa.

18. Corrispettivo

L'importo stimato per la fornitura è pari ad €. 104.085,00 oltre € 450,00 (oneri della sicurezza non soggetti a ribasso) IVA esclusa, così per complessivi € 104.535,00. Detto importo si intende comprensivo di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni richieste e comunque di tutte le spese occorrenti per la sua corretta e puntuale esecuzione. Il costo unitario a

pasto è fissato in € 5,80 esclusi Iva e oneri di sicurezza.

19. Garanzie

Ai sensi dell'art. 1 co. 4 della Legge 11 settembre 2020, n. 120 di conversione in legge del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76 recante «Misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitali», per partecipare alla presente procedura non è richiesta la garanzia provvisoria di cui all'articolo 93 del decreto legislativo n. 50 del 2016.

L'affidatario, prima della stipula del relativo contratto, dovrà costituire la garanzia definitiva, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a norma di quanto stabilito dall'art. 103 del D.Lgs n. 50/2016 al quale espressamente si rinvia.

La garanzia definitiva è prestata per l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e per il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione.

L'importo della garanzia definitiva è ridotto per gli Operatori in possesso delle certificazioni e/o dei requisiti di cui all'art. 93, comma 7, del D.Lgs n. 50/2016 nelle misure percentuali e con le modalità ivi indicate.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dall'affidamento.

20. Tracciabilità dei flussi finanziari

L'impresa assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. n. 136/2010 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia" e, in particolare, è tenuto:

1. ad utilizzare, ai fini dei pagamenti intervenuti nell'ambito del contratto, uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o Poste Italiane S.p.a. dedicati anche in via non esclusiva alle commesse pubbliche;
2. a registrare tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto sui conti correnti dedicati e, salvo quanto previsto all'art. 3, comma 3, della L. 136/2010, ad effettuarli esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni;
3. a comunicare all'Unione gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi; provvede, altresì, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi;
4. ad osservare tutte le disposizioni sopravvenute in tema di tracciabilità dei flussi finanziari, di carattere innovativo, modificativo, integrativo o attuativo della L. n. 136/2010.
5. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari gli strumenti di pagamento dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dall'Unione, dagli eventuali subappaltatori e subcontraenti in genere della filiera delle imprese il codice C.I.G. relativo.
6. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal contratto o dal presente capitolato, si conviene che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie costituisce causa di risoluzione contrattuale.

21. Norme sulla incompatibilità di ex dipendenti.

L'impresa, al momento della sottoscrizione del contratto, attesta, ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter del D. Lgs. n. 165/2001, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei confronti del medesimo affidatario, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

22. Norma di comportamento di collaboratori e/o dipendenti.

L'impresa, con riferimento alle prestazioni oggetto del contratto, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (Codice di comportamento

dei dipendenti pubblici), ai sensi dell'articolo 2, comma 3 dello stesso D.P.R. Il contraente si impegna a trasmettere copia dei suddetti documenti ai propri collaboratori a qualsiasi titolo e a fornire prova dell'avvenuta comunicazione. La violazione degli obblighi di cui al D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 e sopra richiamati, può costituire causa di risoluzione del contratto in ragione della gravità o della reiterazione dell'infrazione. L'Unione, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto al contraente il fatto assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

23. Patto di integrità.

La partecipazione alla procedura di affidamento è subordinata all'accettazione vincolante del Patto di integrità approvato con delibera della Giunta dell'Unione n. 15 del 06/06/2017, che costituisce parte integrante della documentazione e del successivo contratto. Il Patto di integrità stabilisce l'obbligo reciproco che si instaura tra l'Amministrazione e l'operatore economico di improntare i propri comportamenti ai principi di trasparenza e integrità. Il mancato rispetto del patto di integrità dà luogo all'esclusione dalla presente procedura e alla risoluzione del contratto.

24. Penalità

Per ogni violazione degli obblighi derivanti dal contratto e dal presente capitolato e in ogni caso di carenza, tardiva o incompleta esecuzione degli obblighi contrattuali, l'Unione, fatto salvo il risarcimento di maggiori ed ulteriori danni, potrà applicare all'appaltatore le seguenti penali:

Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche:	€ 250,00
Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia:	€ 250,00
Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia:	€ 250,00
Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati	€ 250,00
Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata)	€ 50,00
Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici	€ 100,00
Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili	€ 250,00
Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 40 minuti dell'orario previsto	€ 100,00

L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, a firma del Responsabile Unico del Procedimento, avverso la quale l'appaltatore avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro il termine allo scopo assegnato con la contestazione stessa.

Il pagamento della penale dovrà essere effettuato entro giorni 10 (dieci) dalla notifica o dalla ricezione della comunicazione di applicazione. Decorso tale termine l'Unione si rivarrà sulla garanzia definitiva costituita a norma dell'art. 103 del D.Lgs n. 50/2016. In tale ultimo caso l'appaltatore è tenuto a reintegrare la garanzia entro giorni 10 (dieci) dalla comunicazione di escussione della stessa. La richiesta o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in alcun caso lo stesso dall'adempimento dell'obbligo al quale non ha ottemperato e in relazione al quale è stata applicata la penale.

Altresì l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'Unione di chiedere il risarcimento degli eventuali maggior danni.

25. Risoluzione

È causa di risoluzione del contratto il verificarsi delle circostanze di cui all'art. 108, commi 1 e 2, del D.Lgs n. 50/2016. È altresì causa di risoluzione del contratto il grave inadempimento delle obbligazioni contrattuali, tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni. In tale ipotesi l'Unione dichiara la risoluzione contrattuale solo all'esito di apposito procedimento di formulazione e contestazione degli addebiti, assegnazione all'appaltatore di un termine congruo per controdeduzioni e valutazione delle stesse. In particolare, per gli effetti di cui al presente paragrafo, costituisce "grave inadempimento" l'applicazione di penali per un ammontare che superi

cumulativamente il 10% del valore contrattuale complessivo. Resta salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Qualora, al di fuori di quanto previsto al precedente paragrafo, l'esecuzione delle prestazioni ritardi per negligenza dell'appaltatore rispetto alle previsioni del contratto, il Responsabile Unico del Procedimento gli assegna un termine ritenuto congruo entro il quale lo stesso deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, qualora l'inadempimento permanga, l'Unione risolve il contratto, fermo restando il pagamento delle penali.

La risoluzione del contratto fa sorgere a favore dell'Unione il diritto di escutere la garanzia definitiva costituita a norma dell'art. 103 del D.Lgs n. 50/2016 e di assicurare l'esecuzione del servizio affidando l'appalto ad altro operatore.

26. Responsabilità e assicurazioni

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'esecuzione del servizio o a cause allo stesso connesse, derivassero all'Unione o a terzi (cose o persone) si intende, senza riserve ed eccezione alcuna, a totale carico dell'appaltatore, che resta l'unico e diretto responsabile del regolare espletamento di ogni atto previsto dal presente capitolato, tutelando in ogni caso l'interesse dell'Ente. Specificamente, l'appaltatore risponde direttamente verso i terzi delle azioni intraprese al di fuori dell'ambito di applicazione degli obblighi di cui al presente capitolato.

È obbligo dell'appaltatore essere dotato di polizza di assicurazione per la responsabilità civile per l'attività svolta, per danni arrecati da negligenze ed errori professionali propri ovvero da negligenze, errori professionali ed infedeltà dei dipendenti, dei collaboratori o delle persone del cui operato deve rispondere a norma di legge, conforme al disposto degli artt. 110, comma 3, e 112, comma 3, del D.Lgs n. 209/2005 e con massimale non inferiore a € 1.500.000,00. La polizza di responsabilità civile, valida ed efficace per l'intera durata del rapporto contrattuale, dovrà essere prodotta in copia all'Unione prima dell'avvio del servizio e, comunque, a semplice richiesta. Resta ferma l'intera ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore anche per eventuali danni eccedenti i massimali della polizza di cui sopra.

27. Divieto di cessione del contratto e subappalto

È vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto. Altresì non è consentito il ricorso al subappalto.

28. Trattamento dei dati personali.

I dati personali di cui l'Unione di Comuni Alta Marmilla verrà in possesso in occasione dell'espletamento della presente procedura di affidamento saranno raccolti e trattati nel rispetto della normativa vigente.

Il trattamento dei dati sarà effettuato su supporto cartaceo e/o informatico con modalità in grado di tutelarne la riservatezza.

29. Spese di contratto e oneri fiscali

I diritti e le spese di stipulazione, le spese di registrazione e di bollo nonché ogni altro onere fiscale inerente il contratto di appalto sono a carico dell'appaltatore.

30. Foro competente

Per la risoluzione di tutte le controversie che dovessero insorgere con l'Unione, non risolvibili in via bonaria, sarà competente esclusivamente il Giudice ordinario del Foro di Oristano, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

31. Rinvio

Per quanto non previsto nel presente capitolato, nel documento contrattuale e nella disciplina richiamata al precedente periodo si fa rinvio alla disciplina in materia di appalti pubblici di cui al D.Lgs n. 50/2016 e provvedimenti attuativi applicabile alla presente procedura e, subordinatamente, al Codice civile.