



Determinazione N° 25 del 04/03/2016

COMUNE DI SEDILO

Servizi alla Persona

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

DISCIPLINARE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO MENSA NELLA SCUOLA
DELL'INFANZIA STATALE

CIG **66112418A8**

NORME GENERALI E SPECIFICHE TECNICHE



SOMMARIO

- FINALITA' DELL'APPALTO	3
Art.1 - OGGETTO DELL'APPALTO	3
Art.2 - DURATA ED INIZIO DELL'APPALTO	4
Art.3 - VALORE DEL CONTRATTO	4
Art.4 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE	5
Art.5 - PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI, CONFEZIONAMENTO E PORZIONI	7
Art.6 - LOCALI E ATTREZZATURA	10
Art.7 - ESCLUSIONE DEL MINIMO GARANTITO SULLA PRENOTAZIONE DEI PASTI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE	11
Art.8 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE	12
Art. 9 - IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE	13
Art. 10 - MENU'	14
Art.11 - PROGRAMMA EMERGENZA	16
ART.12 - APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME	16
Art.13 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE	16
Art.14 - PROGRAMMA E MODALITA' DI PULIZIA E SANIFICAZIONE	17
ART. 15 - CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI	17
Art.16 - RACCOLTA DIFFERENZIATA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI	18
ART. 17 - MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA	18
ART. 18 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE	19
ART. 19 - COMITATO MENSA	19
ART. 20 - PERSONALE	20
ART. 21 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO	21
ART. 22 - IGIENE E CONTROLLI SUL PERSONALE ADDETTO	21
ART. 23 - FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO	22
Art.24 - RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI	22
ART. 25 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	23
Art.26 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI	23
Art. 27 - CORRISPETTIVI	24
ART. 28 - CAUZIONI	25
Art. 29 - PENALITA'	25
ART. 30 - PAGAMENTI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	27
ART. 31 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE	28
ART. 32 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E RISOLUZIONE DELL'APPALTO-	28
ART. 33 - ESECUZIONE IN DANNO	29
ART. 34 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO	29
ART. 35 - RECESSO	30
ART. 36 - RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	30
ART. 37 - CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI	31



- FINALITA' DELL'APPALTO

L'appalto ha la finalità di:

- migliorare la qualità dei pasti dal punto di vista nutrizionale e del gradimento;
- salvaguardare la sicurezza alimentare, promuovendo altresì l'adozione di abitudini alimentari corrette e a tutela della salute, anche al fine di prevenire patologie cronico degenerative legate all'alimentazione;
- privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, la "filiera corta" e la riduzione degli sprechi.

Il presente appalto tiene conto delle recenti "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (provvedimento della Conferenza unificata del 29 aprile 2010) oltre che della specifica normativa Regionale .

I riferimenti normativi e di indirizzo di cui si è tenuto conto sono i seguenti:

- 1) Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale),
- 2) Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;
- 3) Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP) del 20 gennaio 2011;
- 4) Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n.163 Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE";

Art.1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto:

- La produzione e la fornitura di pasti, preparati senza l'utilizzo di prodotti precotti o precucinati pronti per il consumo e destinati al servizio di mensa scolastica per gli alunni e il personale avente diritto nelle scuole dell'infanzia e secondaria di primo grado statali. Il numero dei pasti è soggetto a variazioni quotidiane in aumento o in diminuzione, con l'obbligo a carico della ditta di richiedere lo stesso alle scuole secondo le modalità indicate al successivo art. 30 del presente capitolato.
- L'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature in ogni caso occorrenti per l'esecuzione dell'appalto;
- La preparazione dei pasti nel centro di preparazione situato nel



plesso scolastico destinatario del servizio;

- La preparazione di diete speciali personalizzate per i beneficiari del servizio aventi particolari necessità ed esigenze;
- La fornitura del corredo necessario alla consumazione dei pasti eventualmente non presente nella struttura. Tale fornitura è soggetta a rimborso come specificato nel successivo art. 6;
- L'assistenza al pasto: apparecchiare, servire a tavola e sparecchiare, nonché la pulizia dei locali cucina, con l'ausilio del personale eventualmente messo a disposizione del Comune;
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti e il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.
- Il lavaggio e la sterilizzazione di tutte le posate, dei piatti e delle stoviglie utilizzate per l'erogazione dei pasti;
- L'eventuale fornitura di piatti, bicchieri in carta e posate usa e getta, tovaglie e tovaglioli in carta, qualora se ne ravvisasse la necessità dietro preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale e in ogni caso attraverso la scelta di materiali completamente biodegradabili o realizzati con materia prima proveniente da riciclo o che rispettino i requisiti previsti dal marchio di qualità ecologica comunitario Ecolabel;
- La prenotazione dei pasti attraverso proprio personale, presso le singole classi e la comunicazione mensile dei pasti erogati.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, applicando in analogia quanto previsto dall'art. 57, comma 5, lett. b) del Codice dei contratti pubblici, di affidare al soggetto aggiudicatario del presente appalto nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto, purché tali servizi siano conformi al progetto di base per il quale è stato aggiudicato.

Art.2 - DURATA ED INIZIO DELL'APPALTO

L'appalto è conferito per il periodo compreso da maggio a giugno 2016 (due mesi) più la durata di due anni scolastici: 2016/2017 e 2017/2018.

L'appaltatore dovrà garantire l'attuazione del servizio a decorrere dal 2 maggio 2016 e sino all'ultimazione dell'anno scolastico, in base al calendario stabilito dalle competenti autorità scolastiche ed in base alle richieste della scuola, articolato di norma su cinque giorni settimanali escluso il sabato e i giorni festivi.

Art.3 - VALORE DEL CONTRATTO

Il numero presunto dei pasti da fornire per anno scolastico è di n. 7100 unità, per un numero complessivo presunto riferito all'intero periodo dell'appalto, di circa 15.745 unità. Detto numero è



puramente indicativo per la ditta aggiudicataria e viene calcolato dall'Ente sulla base delle attuali previsioni di bilancio: qualsiasi variazione in diminuzione dei pasti, al momento non prevedibile, non potrà

in nessun caso comportare diritti o compensi di qualsiasi natura da parte della ditta.

Il prezzo unitario (costo del pasto) è stabilito in €. 5,50 (diconsi euro cinque/50),- esclusa I.V.A. – omnicomprensivo. All'importo unitario sarà applicata l'I. V .A. nella misura di legge.

L'importo presunto dell'appalto è stabilito in €. 87.297,50, oltre I.V.A. nella misura di legge, se dovuta, di cui € 230,00 per oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso. Tali importi sono comprensivi di € 700,00 per l'acquisto di attrezzatura di cui al successivo art. 6.

L'importo di aggiudicazione costituisce la base per la determinazione del corrispettivo, per l'intera durata dell'appalto, dell'intera realizzazione del servizio così come definita dal presente disciplinare.

In dipendenza di quanto sopra il soggetto aggiudicatario s'intende compensato di qualsiasi suo avere e pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi, per cui nessun ulteriore onere, né finanziario né di altra natura può essere preteso dall' Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione comunale non assume alcun impegno in ordine al numero dei pasti che saranno effettivamente distribuiti, pertanto l'Appaltatore rinuncia a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi qualora il numero dei pasti venisse superato o, per qualsiasi motivo, non venisse raggiunto.

Il servizio deve essere espletato dall'impresa a proprio rischio e con autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato.

Art.4 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore ha l'obbligo di:

- a) utilizzare l'apposito centro cottura situato presso il plesso scolastico della scuola d'infanzia statale, con accesso da piazza Aldo Moro;
- b) provvedere all'acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi;
- c) essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie o della comunicazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) N. 852/2004 o di altre eventuali autorizzazioni che si rendessero necessarie, secondo la normativa vigente, per l'esercizio dell'attività al momento dell'inizio dell'appalto e durante il corso dello stesso o impegno a produrle entro e non oltre la data indicata al punto a) del presente articolo;
- d) elaborare il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al comune di Sedilo entro il decimo giorno prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono via via necessarie. Ogni



- revisione deve essere tempestivamente consegnata al Comune di Sedilo;
- e) osservare il Regolamento (CE) n. 178/2002 in materia di rintracciabilità di ogni alimento;
 - f) approvvigionarsi delle derrate alimentari le cui caratteristiche qualitative rispondano ai requisiti previsti dall'allegato 1 al presente capitolato;
 - g) provvedere all'acquisto del materiale per la pulizia e la disinfezione;
 - h) garantire , l'utilizzo di prodotti biologici, da lotta integrata, tipici e tradizionali e, ove rilevante, di stagione;
 - i) utilizzare, per la preparazione dei pasti, derrate alimentari con confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
 - j) osservare il menù-tipo diversificato per il periodo autunno-inverno e primavera estate, alternando settimanalmente quattro variazioni e concordando con le scuole le variazioni del menùtipo con l'accordo dell'autorità sanitaria competente. Il menù è presentato dalla Ditta in sede di gara e deve essere approvato dai competenti servizi ASL. La Ditta dovrà rendersi disponibile ad accettare eventuali modifiche concordate tra la Comitato Mensa e il Medico Nutrizionista ASL, in pendenza di contratto.
 - k) prevedere, per la scuola d'infanzia, nella preparazione dei pasti, la merenda di metà mattina o primo pomeriggio, sentita la scuola (yogurt, frutta di stagione, derivati del latte e del miele);
 - l) attenersi nello scodellamento dei primi piatti e nel confezionamento dei secondi e contorni, alle grammature approvate dalla ASL e allegate al menù presentato dalla Ditta in sede di gara anche attraverso l'impiego di appropriati utensili (mestoli, palette, schiumarole), distinti a seconda del *target* di utenza, che abbiano la capacità appropriata a garantire la porzione idonea con una sola presa.
 - m) fornire tovaglie giornalmente occorrenti.
 - n) garantire il servizio di assistenza al pasto: apparecchiare, servire a tavola e sparecchiare, nonché provvedere alla pulizia e disinfezione dei locali cucina, , e delle attrezzature e vettovaglie, anche provvedendo alla supervisione del personale del servizio civico fornito dal Comune.
 - o) garantire la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti e il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
 - p) garantire la somministrazione dei pasti nel plesso scolastico secondo gli orari indicati annualmente dalle autorità scolastiche (vedi art. 5), secondo le modalità (tempi e norme di sicurezza) indicate nell'art.6;
 - q) impiegare per la confezione dei pasti e degli alimenti e in genere per le dotazioni individuali (posate, bicchieri, ecc) esclusivamente materiale conforme alle norme vigenti in materia igienico sanitario.



L'appaltatore si obbliga a sostituire i materiali medesimi a semplice richiesta dell'Amministrazione;

- r) utilizzare le stoviglie già in dotazione presso il centro cottura del plesso scolastico e provvedere all'acquisto di ulteriore materiale (teglie, padelle, mestoli, piatti ecc..) che si rendesse necessario, attingendo con le modalità e secondo il budget indicato al successivo art. 6, prevedendo sempre che la somministrazione dei pasti avvenga in piatti di ceramica o arcopal, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili o comunque escludendo materiale monouso di plastica, con la finalità di ridurre l'impatto ambientale;
- s) stipulare con il Comune apposito contratto entro il termine stabilito dall'Ufficio Contratti e comunque nel rispetto del termine dilatorio previsto dall'art. 1 del D.Lgs. n. 53/2010;

Ai locali e mezzi destinati alle operazioni medesime deve essere inibito l'accesso a persone non autorizzate.

Art.5 - PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI, CONFEZIONAMENTO E PORZIONI

La preparazione e cottura dei pasti debbono avvenire con i sistemi tradizionali inteso legume caldo, con l'impiego di alimenti di prima qualità forniti da aziende qualificate, conformi alle leggi vigenti sotto il profilo merceologico ed organolettico. E' conseguentemente esclusa e tassativamente vietata la somministrazione di cibi e alimenti precotti. La preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire esclusivamente nel centro cottura indicato nel presente disciplinare.

Gli alimenti utilizzati devono possedere le caratteristiche e i requisiti indicati nelle tabelle merceologiche di cui all'allegato 1, e rispettare le relative grammature previste in allegato alle Tabelle dietetiche (presentate dalla Ditta in sede di gara)

I cibi devono essere serviti a una temperatura ottimale, secondo gli orari stabiliti dalle competenti autorità scolastiche.

L'appaltatore dovrà, prima dell'inizio del servizio, acquisire gli orari per la mensa, stabiliti dalla Direzione scolastica.

Gli orari stabiliti come sopra dovranno essere trasmessi all'ufficio Pubblica Istruzione del Comune, entro otto giorni dall'inizio del servizio. Eventuali variazioni in corso d'anno dovranno essere comunicate entro il primo giorno feriale successivo.

Il secondo e il contorno dovranno essere immessi in contenitori separati.

Le porzioni individuali di pane e frutta dovranno essere confezionati in appositi contenitori igienicamente idonei.

La frutta dovrà essere preventivamente lavata con ogni cura con l'utilizzo di prodotti disinfettanti.

Le posate, i bicchieri e le salviette dovranno offrire tutte le necessarie



garanzie di praticità, funzionalità e igienicità. In particolare le posate non dovranno presentare scaglie o filamenti o quant'altro possa accidentalmente essere ingerito.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 30 aprile 1962, n.283 e ss.mm.ii. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. 26.03.1980, n.327 e ss.mm.ii. per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo e con l'uso dei prodotti biologici, tipici o prodotti in Sardegna o D.O.P. indicati nell'offerta, nel rispetto della disposizione contenuta nell'art.59, comma 4, della Legge n.488/99, in materia di promozione della produzione agricola biologica e di qualità.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti:

- la verdura deve essere pulita e igienizzata con appositi prodotti 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;
- deve essere fornita durante la somministrazione del pasto acqua di rete, da servire in caraffe di vetro, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. Ove fosse necessario migliorare le caratteristiche organolettiche dell'acqua di rete può essere prevista l'installazione di un impianto di trattamento domestico dell'acqua. Tale impianto deve possedere i requisiti indicati dal DM 443/90. In particolare la categoria dei filtri compositi deve essere munita di apposita approvazione da parte del Ministero della Salute. L'installazione dell'impianto e la sua manutenzione devono rispondere alla normativa vigente al momento dell'utilizzo e sono completamente a carico della ditta appaltante. Non sono ammessi impianti di trattamento dell'acqua a osmosi inversa ma esclusivamente gli impianti permanentemente connessi con la rete idrica. In ogni caso se la soluzione precedentemente indicata non è perseguibile, per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura della Ditta Appaltatrice fornire acqua in confezione.
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. Qualora la manipolazione dovesse interessare grossi quantitativi di merce, occorrerà rifornirsi di volta in volta di modeste quantità della materia prima da lavorare, lasciando il grosso della fornitura in cella o in frigorifero. Analogamente, le materie prime, una volta lavorate, andranno di volta in volta sottoposte a cottura o a stoccaggio a temperature di frigorifero, senza attendere di aver terminato tutto il quantitativo di merce da lavorare. Non deve



trascorrere più di un'ora tra le operazioni di macinatura e di impanatura degli alimenti e la loro cottura.

- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- l'eventuale raffreddamento di pietanze cotte dovrà essere effettuato per 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. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di apertura della confezione;
- evitare la promiscuità tra le derrate (ad esempio: verdure crude e carne nello stesso scomparto frigorifero);
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglie, latte, ecc;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime surgelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a + 2°C / + 4°C salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare all'aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di mondatura ortaggi e carni al di sotto dei 10° C;
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10° C;
- le uova pastorizzate una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- curare, nella cottura dei cibi in acqua il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- aggiungere i condimenti unitamente a fine cottura;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
- usare esclusivamente sale marino iodato;
- non utilizzare "preparati" per purè o dadi per brodo. Quale addensante è consentito solo l'utilizzo di farina o la fecola di patate;
- non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati;
- per le operazioni di impanatura a base di latte e uova usare solo uova pastorizzate;
- per la cottura deve essere impiegato pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Tegami,



padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente" va sostituito non appena l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinato;

- osservare le grammature degli alimenti approvate dalla ASL; è tassativamente esclusa la compensazione delle grammature previste.

Art.6 –LOCALI E ATTREZZATURA

Il Comune mette a disposizione della Ditta Appaltatrice, i locali dati in uso comprendenti:

- centro cottura sito in piazza Aldo Moro, con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate;
- refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola dell'Infanzia;
- attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della Ditta Appaltatrice almeno una settimana 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.

Sono a carico della Ditta Appaltatrice la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo della Ditta Appaltatrice stesso. La Ditta Appaltatrice dovrà restituire alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali, efficienti e in buono stato.

Eventuali variazioni di sedi nel corso dell'appalto, saranno comunicati tempestivamente alla Ditta Appaltatrice senza che questi possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

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 sostituirle o integrarle, essa provvederà previa autorizzazione del Comune. Per tali acquisti il Comune mette a disposizione la somma massima di **€ 700,00** rimborsabile a seguito di presentazione di regolari pezze giustificative dalle quali risulti l'acquisto del materiale precedentemente autorizzato. L'attrezzatura e il materiale acquistati secondo le modalità anzidette, restano di proprietà del Comune.

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.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere



concordate nel corso dell'appalto.

L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale della Ditta Appaltatrice e a quello espressamente autorizzato dal Comune (servizio civico).

Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che della Ditta Appaltatrice, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.

L'impresa appaltatrice dovrà farsi carico di predisporre ed affiggere a proprie spese all'interno del centro pasti i cartelli che illustrano le norme di prevenzione e antinfortunistica.

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 di servizio sia ben chiuso.

Art.7 - ESCLUSIONE DEL MINIMO GARANTITO SULLA PRENOTAZIONE DEI PASTI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il numero dei pasti indicato al precedente art. 3, trattandosi di previsione subordinata alla organizzazione scolastica.

Il servizio mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi causa non preventivabile. Della sospensione del servizio, l'appaltatore deve essere informato, ove è possibile, almeno entro il giorno precedente, tramite verbale di sospensione del servizio ai sensi dell'art. 308 del regolamento di attuazione del Codice dei Contratti.

La soppressione o sospensione in qualsiasi plesso scolastico del servizio mensa per le motivazioni di cui al comma precedente, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento.

L'appaltatore ha l'obbligo di richiedere giornalmente, entro le ore 9,30, il numero dei pasti da fornire ed ha diritto soltanto al pagamento del numero dei pasti effettivamente ordinati e comunicati dalla scuola entro tale ora. La scuola potrà comunicare eventuali motivate rettifiche in diminuzione entro la stessa ora. Rettifiche in aumento operate dalla scuola medesima nell'arco della stessa giornata, successivamente alla



prima richiesta, possono non essere accolte dall'appaltatore.

Art.8 SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

Il Comune richiede, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e della Legge Finanziaria 2001, la L.R. N. 1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

Il Comune, inoltre, promuove, per quanto riguarda la somministrazione di prodotti esotici (quali ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero, e caffè) l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Il Comune - al fine dell'interpretazione del presente capitolato e dell'applicazione del conseguente contratto - si riferisce al "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2000", della Comunità Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati:

- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi (assicurando che per la loro produzione vengano usati soltanto materiali idonei);
- la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
- l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;
- la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

il Comune richiede alla Ditta Appaltatrice di conformare la progettazione e attuazione del proprio sistema di rintracciabilità aziendale nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n.178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Il Comune promuove inoltre la "filiera corta" quindi il ridotto numero di passaggi tra produttore e consumatore finale.



L'istituendo elenco dei fornitori degli agriturismi istituito con la L.R. n. 1/2010 può essere strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità a cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per la individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nei servizi di Ristorazione Scolastica e richiede da parte della ditta il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta)"IGP" (Indicazione Geografica Protetta) , così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, e STG (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006;

Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.lgvo 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF.

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari. E' comunque obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire almeno il 60% della quantità di derrate alimentari biologiche, di qualità (DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta così ripartite 30% Biologico e 30% prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali e a filiera corta .

La ditta deve inviare agli uffici preposti della Stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari proposte, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta , i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte (vedi LR. n. 1/2010).

Art. 9-IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

E' compito della ditta appaltatrice presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la



collaborazione con la ASL, l'agenzia Laore Sardegna e altri enti, l'educazione alimentare che:

- provveda, alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- attivi, presso il centro cottura, incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio;
- organizzi le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività – individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile e dei disturbi alimentari;

Art. 10 MENU'

1. Menù: il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello previsto nel menù presentato in sede di gara dalla Ditta Appaltatrice nel rispetto delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica. L'appaltatore dovrà rendersi disponibile ad accettare le eventuali modifiche del menù concordate, in pendenza di contratto, tra l'Amministrazione, la Direzione Scolastica ed il competente Servizio della ASL. Il menù deve essere riportato in Tabelle Dietetiche, predisposto con rotazione di 4 settimane e diversificato per il periodo autunno-inverno e primavera estate (con decorrenza dal 15 aprile), così strutturato:
 - . un primo;
 - . un secondo;
 - . un contorno;
 - . pane;
 - . frutta fresca di stagione (o macedonia);
 - . acqua.
2. Menù alternativi: la ditta appaltatrice s'impegna, in occasione di uscite didattiche, a garantire la sostituzione del pasto giornaliero con la fornitura di un cestino picnic individuale. In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, previa richiesta da parte delle direzioni



didattiche interessate, è possibile prevedere di poter modificare il menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione (es. frittelle in occasione del carnevale). L'erogazione di altre pietanze alternative dovrà essere preventivamente concordata con l'Amministrazione Comunale.

Vanno altresì assicurate adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali che non richiedono certificazione medica ma la semplice istanza dei genitori. E' inoltre possibile prevedere, in accordo con la Direzione didattica, la preparazione periodica di un menù multietnico che contempli la preparazione di pietanze tipiche di paesi di provenienza dei bambini stranieri che frequentano la scuola d'infanzia.

3. Diete in bianco: la ditta appaltatrice si impegna, previa motivata e valutata richiesta delle Direzioni Didattiche, contenente il numero dei pasti, entro le ore 10.00, a fornire un menù dietetico generale così composto:

- a) 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio extra vergine o minestrina di brodo vegetale)
- b) 2° piatto: formaggi (parmigiano reggiano o mozzarella) o in alternativa prosciutto cotto o prosciutto crudo.

I pasti devono essere confezionati con le stesse modalità delle diete speciali.

4. Diete speciali: in presenza di allergie o intolleranze alimentari (es. celiachia o malattie metaboliche) comprovate da specifica certificazione medica, la ditta appaltatrice si impegna a garantire una dieta speciale personalizzata con un livello di qualità appropriato come quello del menù base e possibilmente con la medesima struttura. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da evitare per la preparazione del piatto richiesto.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Nelle ipotesi contemplate dal presente comma, devono essere escluse dalla dieta preparazioni, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile dell'allergia o dell'intolleranza, o dei suoi derivati, inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta.

Gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base; le vivande costituenti la dieta sono preparate e confezionate in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposte in appositi contenitori da collocarsi su un vassoio personalizzato recante il nome del bambino; gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono



essere unicamente impiegati per tale produzione; il personale addetto alla preparazione e distribuzione deve adottare tutte le prescrizioni in materia igienico-sanitaria, qualora abbia manipolato altri alimenti; il beneficiario del pasto in argomento deve essere servito sempre per primo.

5. Variazione menù in situazioni di emergenza: è consentita una variazione del menù su iniziativa dell'impresa appaltatrice solo nei casi documentati di gravi anomalie al funzionamento degli impianti di cottura, di avaria della struttura, di conservazione e in situazioni di emergenza derivanti da problematiche di natura metereologica. Detta variazione dovrà essere individuata nell'ambito delle pietanze previste nella tabella Dietetica predisposta. La Ditta gestrice dovrà comunque in ogni caso darne comunicazione all'amministrazione comunale prima dell'avvenuta distribuzione dei pasti.
6. Affissione Menù: è fatto obbligo alla Ditta appaltatrice di affiggere il menù settimanale all'ingresso della scuola d'infanzia in luogo consultabile dai genitori dei bambini frequentanti.

Art.11 - PROGRAMMA EMERGENZA

Qualora gli eventi di cui al precedente articolo, punto 5, dovessero protrarsi oltre i due giorni, l'impresa appaltatrice deve garantire la produzione dei pasti quotidianamente necessari confezionati con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, utilizzando una o più centri di cottura alternativi.

ART.12 - APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

La ditta si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati.

Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione: è necessario poter disporre di uno spazio per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione. In particolare è opportuno prevedere la separazione tra i diversi alimenti.

Art.13 – DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

Il Comune, in aderenza alla Legge 155/2003, previa autorizzazione e convalida circa le modalità, da parte della Azienda A.S.L., in accordo con l'impresa aggiudicatrice, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di proprietà eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense



scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono.

Art.14 - PROGRAMMA E MODALITA' DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

L'impresa appaltatrice dovrà adottare tutte le disposizioni previste dalla normativa in materia osservando in particolare quanto segue:

CENTRO COTTURA

Zona preparazione e cottura alimenti:

pulizia ordinaria giornaliera, da effettuarsi in orario diverso da quello della produzione dei pasti, dei piani di lavoro, delle superfici lavabili e dei pavimenti con detergente e con disinfettante cloro attivo o a base di ammonio.

Attrezzature:

successivamente all'utilizzo devono essere puliti il tritacarne, l'affettatrice, i coltelli, i miscelatori, i pelapatate, il lavaverdura, i forni, i fornelli e tutte le attrezzature che richiedono manutenzione giornaliera con detergente alcalino e disinfettante cloroattivo. Le parti smontabili devono essere immerse in apposita soluzione detergente disinfettante.

Contenitori e stoviglie destinati alla refezione:

i prodotti usati per la pulizia dei contenitori e stoviglie destinati alla refezione devono essere privi di fosfati NTA, TAED, EDTA, biodegradabili al 90 % in tempi rapidissimi; i tensioattivi contenuti devono essere esclusivamente di origine vegetale privi di enzimi, di candeggianti ottici, di formaldeide o di riempitivi; i profumi devono essere solo di origine naturale; i disinfettanti devono essere derivati del cloro o dell'ammonio quaternario.

Magazzini e dispense:

i pavimenti e gli scaffali devono essere lavati con detergente disinfettante almeno tre volte alla settimana; per le pareti e l'ambiente si procederà ad una pulizia straordinaria periodica almeno due volte l'anno.

Servizi igienici e spogliatoi del personale:

pulizia giornaliera con detergente disinfettante, pulizia straordinaria, almeno due volte l'anno, degli armadietti e di tutto quello non contemplato nella pulizia giornaliera.

ART. 15 - CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

Il gestore si fa carico di prelevare giornalmente una porzione a



campione dei cibi somministrati e di riporli in sacchetti sterili in frigorifero per le 48 ore successive al consumo.
Tali campioni saranno utilizzati in caso di reclamo.

Art.16 - RACCOLTA DIFFERENZIATA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

La raccolta differenziata e lo smaltimento dei rifiuti presso il centro di cottura deve essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione nel rispetto delle norme igieniche.

Si dovrà provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi di appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile; i recipienti andranno svuotati quando i sacchi siano pieni e puliti a fine servizio.

I recipienti non dovranno mai essere usati come appoggi, dovranno essere posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti e non dovranno mai essere privi di coperchio. I contenitori devono essere costruiti in materiale a lunga durata, non devono produrre cessioni, né assorbire liquidi. I rifiuti devono essere ricoverati in un locale a temperatura controllata e comunque mai esposti a temperature elevate. Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti, sia per i contenitori, sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

Per quanto non previsto si applica l'allegato al D. Lgs. 26.05.1997, n.155 e ss.mm.ii ..

ART. 17 - MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

L'impresa appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti in quanto conformi qualitativamente a quanto richiesto dal presente capitolato.

L'impresa, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 1° del D. Lgs.vo 26.05.1997 n.155 e ss.mm.ii., dovrà garantire, mediante dichiarazione personale, salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e mettere in atto sistemi di autocontrollo. L'autocontrollo, con metodologia HACCP, dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.

L'impresa è tenuta a integrare il DUVRI redatto dal Comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante



rispetto a quanto disposto dal Comune.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Amministrazione appaltante i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

ART. 18 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere ai controlli sulla modalità di conduzione del servizio, e a mezzo del Servizio igiene, alimenti e nutrizione, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate alimentari impiegate e ciò sia nel centro di cottura, nei mezzi di trasporto, che nelle scuole allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

L'Appaltatore assume formale obbligo a consentire a personale preposto dalla stazione appaltante, senza diritto di preavviso alcuno, l'accesso ai locali di preparazione dei pasti, ai locali deposito di conservazione delle derrate ed agli automezzi destinati al trasporto degli stessi.

Durante le operazioni di controllo, che saranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta, coinvolto a titolo diverso nel servizio, non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

L'Amministrazione si impegna a far pervenire per iscritto alla ditta gestrice eventuali osservazioni e contestazioni rispetto a controlli e verifiche.

ART. 19 – COMITATO MENSA

Su proposta ed indicazione (anche dei nominativi) degli Organi Scolastici, la Giunta Comunale individua, quali componenti del "Comitato Mensa", un rappresentante del comune (responsabile servizio mensa o suo delegato), degli insegnanti, dei genitori, della A.S.L. e del gestore del servizio. I membri del Comitato svolgono funzioni di supporto all'azione di controllo svolta dal soggetto appaltante in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio.

Il Comitato tra l'altro potrà concertare con il gestore, e proporre all'Amministrazione Comunale, variazioni al menù nel rispetto delle



tabelle dietetiche valutate dal Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione della ASL di Oristano.

ART. 20 – PERSONALE

In materia di personale la ditta appaltatrice dovrà osservare le seguenti prescrizioni:

- a) applicazione a tutto il personale impiegato nel servizio del contratto collettivo nazionale del lavoro relativo alla categoria di appartenenza e ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge;
- b) il personale utilizzato per l'appalto deve essere alle dipendenze dell'impresa appaltatrice e fatto salvo il caso di ditte cooperative;
- c) l'organico dovrà essere in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace; in relazione al personale destinato all'assistenza nella fornitura dei pasti presso il plesso scolastico, lo stesso non deve essere inferiore a n.1 operatore per n.40 utenti, fermo restando l'eventuale maggior numero garantito in sede di offerta;
- d) il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato a personale specializzato, in possesso di verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva;
- e) il personale addetto alla preparazione e consegna dei pasti deve costituire, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di legge e contrattuali che consentono ai lavoratori periodo di assenza dal servizio, un riferimento il più possibile stabile per l'Amministrazione;
- f) la ditta appaltatrice dovrà fornire, all'Ufficio Comunale competente prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo di tutto il personale assunto e dell'eventuale variazione, con l'indicazione delle mansioni espletate e del tipo di rapporto contrattuale. Inoltre, ai fini della stipula del contratto e del pagamento dei corrispettivi, dovrà dare assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e dei versamenti assicurativi e previdenziali (INPS, INAIL) tramite il documento unico di regolarità contributiva "DURC";
- g) la violazione alla normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà titolo all'Amministrazione a portare avanti il procedimento per la risoluzione del contratto;
- h) l'impresa appaltatrice deve ottemperare a propria cura e spesa a quanto disposto dagli artt. 37, 38, 39, 40, 41, 42 del D.P.R. 327/80 e successive modificazioni e integrazioni per quanto concerne i libretti di idoneità sanitaria, accertamenti sanitari preventivi, l'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto;



- i) la ditta appaltatrice è inoltre 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 modifiche e integrazioni, nonché di quelle che dovessero essere emanate nel corso di validità del contratto di appalto in quanto applicabili;
- j) produrre copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto, prima dell'inizio dello stesso;

ART. 21 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La ditta appaltatrice si obbliga a dotarsi di un responsabile del servizio. Tale figura dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- . autonomia operativa adeguata a far funzionare il servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;

- . esperienza almeno biennale nella conduzione di servizi analoghi che sovrintenda alle operazioni previste dal servizio ed esserne garante nonché diretto interlocutore dell' Amministrazione Comunale.

L'impresa appaltatrice, prima di iniziare il servizio, dovrà attivare una sede operativa attrezzata (fax e telefono) preposta al coordinamento delle attività gestionali previste che rappresenterà il riferimento ufficiale della ditta per tutte le comunicazioni inerenti il servizio.

L'impresa appaltatrice dovrà inoltre garantire che il responsabile del servizio sia reperibile nel territorio del Comune per tutto l'arco giornaliero nel quale si svolge il servizio ossia dalle ore 8,30 alle ore 15,00.

L'impresa appaltatrice dovrà far pervenire al servizio comunale competente, almeno 3 giorni prima dell'inizio del servizio, una comunicazione scritta contenente le seguenti informazioni: indirizzo dell'ufficio e relativo numero telefonico; nome del responsabile del servizio; curriculum; mansioni assegnate; indicazione del titolo di studio o qualificazione professionale posseduta; dichiarazione della ditta appaltatrice inerente l'immediata operatività del suddetto ufficio e relativo responsabile.

ART. 22 - IGIENE E CONTROLLI SUL PERSONALE ADDETTO

Il personale impiegato nell'esecuzione del servizio è tenuto al rispetto delle norme igieniche in materia curando l'igiene della propria persona; per tale finalità dovrà essere impiegato materiale igienizzante, sapone disinfettante ed asciugamani monouso.

La ditta appaltatrice deve mantenere a disposizione degli addetti, a sua cura e oneri:

- . guanti da lavoro per tutte le operazioni di pulizia e per la



sanificazione;

guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;

mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni ovvero sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;

cuffie ove raccogliere sempre i capelli;

rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici, ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso il centro di cottura dispensatori di sapone liquido.

Il personale dovrà indossare indumenti da lavoro e zoccoli anatomici da usare esclusivamente durante le ore di servizio, prevedendo indumenti diversi per la preparazione degli alimenti e per la pulizia degli ambienti.

Tutto il personale deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo la vigente legge.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di far eseguire controlli sanitari occasionali.

ART. 23 - FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO

Il personale impiegato per il servizio deve essere formato professionalmente e periodicamente aggiornato dall'impresa appaltatrice che s'impegna ad espletare un corso di aggiornamento retribuito non inferiore a 12 (dodici) ore di frequenza.

Il corso dovrà includere la trattazione di aspetti legati alla gestione degli impatti ambientali del servizio (ad es. riduzione e corretta gestione dei rifiuti, riduzione dei consumi idrici ed energetici).

Gli esiti sulla realizzazione del suddetto corso dovranno essere comunicati alla stazione appaltante.

Art.24 - RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi, di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

L'appaltatore sarà altresì responsabile dei danni comunque arrecati a terzi o a cose ad esse appartenenti durante l'esecuzione del servizio e terrà perciò indenne, l'Amministrazione Comunale da qualsiasi pretesa o molestia.



In relazione a quanto sopra, dovrà pertanto stipulare e mantenere operante, per tutta la durata del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi RCT/RCA 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.

I massimali di polizza non dovranno essere inferiori ai seguenti:

- R.C. per sinistro € 2.500.000,00;
- R.C. per persona € 1.000.000,00;
- R.C. per danni a cose o € 1.000.000,00;
- R.c. per sinistro € 2.000.000,00;
- R.c. per persona € 1.000.000,00

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita quando vi sia una svalutazione superiore al 10%.

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresе la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione, in copia resa autentica, prima della firma del contratto o dell'affidamento d'urgenza.

Le polizze devono essere esclusive per i servizi oggetto del presente appalto con esclusione di polizze generali dell'appaltatore già attive.

ART. 25 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'interruzione del servizio da parte dell'appaltatore, per sopravvenute ed imprevedibili cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità contrattuali, se comunicata tempestivamente alla stazione appaltante.

Si conviene che per causa di forza maggiore è da intendersi: interruzione totale di energia, calamità naturali gravi.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice tale da impedire l'effettuazione del servizio, la stazione appaltante deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero. Qualora invece la comunicazione fosse fatta pervenire oltre il suddetto termine, saranno applicate le penalità prescritte al successivo art. 26.

In ogni caso la ditta appaltatrice non può sospendere il servizio eccedendo irregolarità di controprestazione.

Art.26 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre ad osservare tutte le norme contenute nel presente capitolato, la Ditta appaltatrice dovrà rispettare e far rispettare tutte le disposizioni di legge e regolamento vigenti in materia e inerenti l'igiene o aventi comunque attinenza con il servizio in oggetto.



Art. 27 - CORRISPETTIVI

Spetta all'appaltatore, il corrispettivo del canone determinato sulla base del prezzo unitario offerto in sede di gara moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente serviti durante il mese. L'importo da fatturare sarà comunicato dalla stazione appaltante tramite verbale di stato di avanzamento del servizio sottoscritto dal Direttore di esecuzione del Servizio della Stazione Appaltante e dal Rappresentante della Ditta. In ogni caso, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata un ritenuta dello 0,50%; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, come previsto dall'art. 4 del regolamento di attuazione del Codice dei Contratti.

Il suddetto prezzo unitario del servizio resterà invariato sino a tutto l'anno scolastico 2016/2017; successivamente, su richiesta dell'impresa aggiudicataria, sarà sottoposto a revisione secondo quanto stabilito dall'115 del D. Lgs. N. 163/06.

In caso di mancata pubblicazione dei dati di cui all'art. 7 del D. Lgs. 163/2006 il parametro di riferimento sarà costituito dall'indice F.O.I. (famiglie, operai, impiegati) relativo ai prezzi stimati sui consumi delle famiglie, operai ed impiegati dall'ISTAT.

La liquidazione dei corrispettivi sarà effettuata a seguito di sottoscrizione del Verbale di stato di avanzamento, dell'emissione di regolare fattura elettronica e della verifica della regolarità contabile e contributiva, in conformità a quanto previsto dagli artt. 4 e 6 del Regolamento di attuazione del Codice dei Contratti, con la previsione dell'intervento sostitutivo della stazione appaltante in caso di inadempienza contributiva dell'esecutore.

La fatturazione sarà effettuata mensilmente, previa effettuazione del riscontro, in contraddittorio fra l'Amministrazione e la Ditta appaltatrice, dei buoni pasto erogati dagli uffici comunali e dei prospetti riepilogativi mensili inviati dalle scuole e dalla ditta appaltatrice che dovranno contenere:

1. la totalizzazione generale giornaliera e mensile;
2. timbro e firma del legale rappresentante.

Nel caso di non corrispondenza tra i pasti fatturati ed le presenze rilevate, l'appaltatore dovrà fornire i necessari chiarimenti entro otto giorni consecutivi dalla data della richiesta da parte del Comune. La richiesta di chiarimenti sospende il termine di liquidazione.

Il canone d'appalto di cui al presente articolo si intende compensativo di tutti gli oneri.

E' in ogni caso esclusa l'applicazione delle previsioni contenute nello e 2° comma dell'art. 1664 c.c. ("Onerosità e difficoltà dell' esecuzione"). L'appaltatore ed il Comune si impegnano a valutare, nel corso dell'esecuzione del servizio, eventuali soluzioni migliorative inerenti le



modalità di riscontro dei pasti forniti in accordo con le Direzioni Didattiche.

ART. 28 - CAUZIONI

A garanzia della mancata sottoscrizione del contratto, secondo quanto disposto dell'art. 75 del D.lgvo 163/2006, le ditte partecipanti sono tenute a prestare idonea cauzione provvisoria, secondo le modalità descritte dal su citato art. 75 pari al 2% dell'importo a base d'asta.

La cauzione definitiva, da prodursi al momento della sottoscrizione del contratto, viene fissata nella misura del 10% (dieci per cento) ai sensi dell'art. 113 del D.lgs. 163/2006 dell'importo di aggiudicazione dell'appalto, al netto di IVA, calcolato sul numero complessivo presunto dei pasti.

L'importo della garanzia è ridotto del 50%, ai sensi dell'art. 75 c. 7 del D.Lgs. 163/06, per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000.

La garanzia fideiussoria 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 c.c., nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo a seguito di verifica sulla regolare esecuzione del servizio.

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

Resta salvo, per l'Amministrazione, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui 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 dal canone d'appalto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

Art. 29 - PENALITA'

L'impresa appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente



capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e di regolamento che riguardano il servizio stesso.

Ove disattenda agli obblighi imposti per Legge o Regolamento ovvero violi le disposizioni del presente capitolato è tenuta al pagamento di una sanzione pecuniaria che varia a seconda della gravità dell'infrazione commessa da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 5.000,00, con moltiplicazione delle sanzioni per il numero delle volte che viene contestato, salvo quanto previsto dal presente capitolato in caso di recidiva.

L'Amministrazione Comunale, previa contestazione all'impresa appaltatrice, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificamente riguardo a:

- . qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza;
- . qualità delle derrate non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico, chimico, parassitologico;
- . qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di preparazione, igiene nella preparazione, trasporto e distribuzione;
- . qualità dei pasti e razione non confacente a quanto previsto come grammature e nelle tabelle merceologiche;
- . menù non rispondente alla tabella dietetica approvata;
- . mancato rispetto del programma e modalità di pulizia e sanificazione;
- . ritardo nella consegna dei pasti nel plesso rispetto agli orari e ai tempi previsti nel presente capitolato;
- . anticipo nella consegna dei pasti rispetto al termine stabilito nell'art.6 del presente capitolato.

LE SANZIONI PREVISTE SONO LE SEGUENTI:

- . Penale di € 500,00 nel caso di fornitura dei menù non rispondente a quanto previsto nella tabella dietetica;
- . Penale di € 1.000,00 per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche;
- . Penale di € 500,00 per distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste; la grammatura verrà valutata come peso medio di venti porzioni casuali, riferite a ciascun ordine di scuola con una tolleranza del 5% in più o in meno, rispetto a quanto previsto in tabella;
- . Penale di € 1.000,00 per mancato rispetto del programma e delle modalità di pulizia e sanificazione;
- . Penale di € 500,00 per ritardi nella consegna dei pasti, rispetto agli orari ed ai tempi previsti all'art. 9 del presente quaderno di condizioni. Qualora detti ritardi eccedano i dieci minuti, la penale verrà maggiorata di un importo pari al 50% del prezzo unitario a pasto



contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti consegnati in ritardo;

Penale fissa a € 500,00 in caso di mancata consegna dei pasti, più l'importo unitario a pasto contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti non consegnati;

Penale di €. 200,00 per consegna di pasti incompleti, più il 50% del prezzo unitario contrattuale a pasto per il numero delle porzioni mancanti e per il numero dei pasti incompleti;

Penale di €. 500,00 per consegna anticipata dei pasti rispetto all'orario stabilito ai sensi dell'art. 9;

Penale da € 300,00 a € 1.500,00 in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di trasporto nonché in presenza di corpi estranei;

Penale di € 1.000,00 in caso di mancata corrispondenza delle temperature indicate per lo stoccaggio delle materie prime o comunque previste dalla vigente normativa al lato della preparazione e del trasporto del pasto veicolato;

Penale di € 1.000,00 (duemila/O O Euro) in caso di mancato prelievo di campioni rappresentativi dell'intero pasto e del pasto alternativo;

L'applicazione di penalità è preceduta da preliminare contestazione scritta dell'addebito, con facoltà per l'impresa di inviare controdeduzioni e/o chiarimenti, entro dieci giorni successivi al ricevimento della contestazione. In mancanza la contestazione si intende tacitamente accettata. In caso di giustificazioni e/o controdeduzioni ritenute non congrue o insufficienti, il Dirigente competente provvederà all'applicazione della penale con proprio provvedimento.

Il Comune procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall'impresa. L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le violazioni contrattuali.

Sono altresì applicate le sanzioni previste dall'art. 6 del Regolamento di Attuazione del Codice dei Contratti.

ART. 30 PAGAMENTI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

L'aggiudicatario deve presentare all'inizio di ogni mese la fattura relativa alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, previo accertamento della corrispondenza delle presenze (da allegare mensilmente alla fattura) o tramite verifica telematica nel caso che il Comune si doti di rilevazione automatica tramite badge, e ai dati circa le presenze giornaliere rilevate nell'apposito registro mensa dal personale scolastico, dove sarà



espressamente indicato, giorno per giorno, il numero dei pasti ordinati ed erogati.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'aggiudicatario, ovvero il rimborso di spese per il pagamento di penali, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra, o in subordine mediante incameramento della cauzione definitiva.

Le fatture, debitamente firmate dal legale rappresentante dell'aggiudicatario o da un suo delegato, saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse presso l'Ufficio competente.

La liquidazione delle fatture è condizionata alla regolarità dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge (acquisizione del DURC).

A garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori su ciascuna rata mensile sarà operata una ritenuta dello 0,50%, ai sensi dell'art. 4 c. 3 del D.P.R. 207/2010, Regolamento di esecuzione e attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163. Tali ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale, secondo quanto stabilito dall'art. 4 c. 3 del Regolamento, previa regolarità del DURC.

ART. 31- CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Non è ammesso dalle parti il ricorso all'arbitrato. Eventuali controversie che dovessero insorgere in ordine all'esecuzione del servizio ed all'applicazione delle norme del presente capitolato tra l'Appaltatore e il Comune, non componibili in via amichevole, saranno demandate al giudice.

La competenza a dirimere eventuali controversie tra l'Amministrazione e l'appaltatore è il foro di Oristano in applicazione degli artt. 1341 e 1342 del c.c.

ART. 32 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E RISOLUZIONE DELL'APPALTO-

1. Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
- c) Impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario;
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;



- e) Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n° 155;
- g) Gravi casi di intossicazione alimentare;
- h) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) Interruzione non motivata del servizio;
- j) Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

2. Fuori dai casi stabiliti nel precedente comma, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'aggiudicatario un termine non inferiore a giorni quindici dalla sua ricezione per l'adempimento.

Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto.

L'aggiudicatario incorre nella perdita della cauzione, che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che dovessero verificarsi per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

ART. 33 - ESECUZIONE IN DANNO

Qualora l'aggiudicatario ometta di eseguire, anche solo in parte, la prestazione dei servizi oggetto del presente appalto con le modalità e i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra Ditta l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dall'appaltatore.

All'Appaltatore inadempiente saranno addebitati costi e danni eventualmente causati al Comune di Sedilo.

Per il risarcimento dei danni l'Amministrazione potrà rivalersi mediante trattenute sugli eventuali crediti dell'appaltatore o sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere reintegrato entro tre giorni dalla richiesta dell'Amministrazione.

ART. 34 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI



CREDITO, SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla Ditta Appaltatrice cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte la fornitura, senza il consenso e la formale approvazione dell'Amministrazione Comunale, pena l'immediata rescissione del contratto e la conseguente rivalsa dei danni subiti.

In caso di infrazioni alle norme del presente capitolato e del contratto, commesse dalla Ditta Appaltatrice occulto, l'unico responsabile verso il Comune e verso terzi si riterrà la Ditta Appaltatrice, con conseguenza, inoltre, dell'applicazione delle disposizioni di cui al primo paragrafo del presente articolo.

E', altresì, vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio, senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

ART. 35 - RECESSO

L'ente appaltante si riserva il diritto di recedere in qualunque tempo dal contratto previo pagamento di quanto già eseguito dall'Appaltatore.

L'esercizio del diritto di recesso sarà preceduto da formale comunicazione all'Appaltatore con un preavviso di 20 giorni.

ART. 36 - RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'appaltatore si impegna ad osservare la piena riservatezza su nominativi, informazioni, documenti, conoscenze o altri elementi eventualmente forniti dalla pubblica amministrazione, le cui finalità devono essere tassativamente utilizzate ai fini del servizio, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.u.

L'appaltatore indicherà il responsabile della privacy e si impegna a custodire i dati in proprio possesso in modo da ridurre al minimo, mediante l'adozione di idonee e preventive misure di sicurezza, i rischi di distruzione o perdita, anche accidentale dei dati stessi, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta.

Si informa ai sensi dell'art.13 del D.lgs n.196/2003, che questo Ente provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali dell'Impresa appaltatrice per le sole finalità connesse all'espletamento dell'appalto.

I dati sono utilizzati e comunicati: all'interno dell'Ente tra gli incaricati del trattamento ed all'esterno al Tesoriere comunale, al Ministero delle Finanze, all'avente diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della L. 241/90, o ad altri Enti pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.



ART. 37 –CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto sono a carico dell'appaltatore.

La stazione appaltante si riserva di procedere all'affidamento anticipato del servizio in via d'urgenza ai sensi dell'art. 11 comma 12 del D.lgs 163/2006 in pendenza della sottoscrizione del contratto, al fine di evitare l'interruzione del servizio. La stipula del contratto potrà avvenire pertanto anche in data successiva alla consegna effettiva del servizio.

Il presente capitolato d'oneri è costituito da n.37 articoli, n. 31 pagine e n.1 allegato: B che si approvano e si accettano integralmente.

Il Responsabile del Servizio
(Mariantonietta Gallittu)