



COMUNE DI LUNAMATRONA

Provincia del Sud Sardegna

CODICE FISCALE 82002070926 - PARTITA IVA 01395980921

Via Sant'Elia 2 - 09022 - Lunamatrona

Tel. 070/939026 Fax 070939678

E-mail servizi.sociali@comune.lunamatrona.ca.it

Prot. n. 6240

Del 12.07.2019

Allegato C)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

INDIZIONE PROCEDURA NEGOZIATA SUL PORTALE DEL CAT SARDEGNA, AI SENSI DEGLI ARTT. 36-37 DEL D.LGS 50/2016. PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A FAVORE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, DELLA SCUOLA PRIMARIA E DELLA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO STATALI DI LUNAMATRONA. Anni Scolastici 2019/2020 e 2020/2021. CIG 7975841036

PREMESSA

Il servizio oggetto del presente appalto comprendere le diverse fasi di approvvigionamento dei prodotti, preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti, allestimento e pulizia dei locali, gestione dei rifiuti, oltre a percorsi di educazione alimentare e quant'altro necessario per lo svolgimento dell'attività, secondo le previsioni del capitolato d'appalto.

La ristorazione scolastica rappresenta un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano peculiari valenze di tipo preventivo, educativo e nutrizionale, di garanzie igienico – sanitarie e di sicurezza nell'ambito di un percorso di qualità totale.

Pasti sicuri sotto l'aspetto igienico – sanitario e nutrizionalmente coerenti devono armonizzarsi con iniziative di educazione alimentare capaci di abituare i piccoli a nuove e varie esperienze gustative.

L'attenzione al contesto ambientale in cui si consuma il pasto va considerato un elemento concreto della qualità dell'offerta di ristorazione ed è un ulteriore elemento di prospettiva di miglioramento del servizio della ristorazione scolastica stessa.

FINALITA' DELL'APPALTO

Il presente appalto ha la finalità di:

- elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie cronico degenerative (diabete, obesità ecc.);
- privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, la "filiera corta" e la riduzione degli sprechi.

Il presente appalto tiene conto delle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica oltre che della specifica normativa Regionale .

RIFERIMENTI NORMATIVI E DI INDIRIZZO

I riferimenti normativi, ai quali la ditta dovrà attenersi, sono quelli espressamente indicati nell'allegato di gara che ha come titolo "Normativa Quadro"

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di mensa scolastica della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di 1° Grado Statali, con sede in Lunamatrona e precisamente :

- la Scuola dell'INFANZIA, sita in Via Sant'Elia;
- la Scuola PRIMARIA, sita Piazza Martiri;
- la Scuola Secondaria di 1° Grado sita in Via Iglesias.

ART. 2 CONDIZIONI DELL'APPALTO

L'esecuzione del servizio è subordinato all'osservanza di tutti i patti e le condizioni stabilite nel bando di gara, nel presente capitolato e nei suoi allegati (tabella dietetica, note al menù, quantità degli alimenti, elenco e descrizione delle materie prime).

ART. 3 IMPORTO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE DI GARA

Il valore complessivo del presente appalto, tenuto conto in via puramente previsionale del numero degli alunni iscritti nell'anno scolastico 2019/2020, del numero del personale insegnante, assegnato al servizio e dei giorni di scuola previsti con servizio viene stimato, per il periodo previsto di n. 2 anni scolastici "2019/2020 e 2020/2021", in **€. 195.194,00 IVA ESCLUSA**.

L'Importo presunto complessivo d'appalto (compresi gli oneri per la sicurezza) è determinato, in **€. 195.194,00** al netto dell'IVA e degli oneri di sicurezza, **oneri** per l'attuazione dei piani di sicurezza non soggetti a ribasso **€. 0,01 per ciascun pasto pari a circa €. 403,00/anno scolastico**.

- Il prezzo unitario, a base di gara per ogni singolo pasto, erogato a favore degli alunni della Scuola dell'Infanzia, presso il refettorio della scuola dell'Infanzia, è quantificato in **€. 4,55 IVA ESCLUSA con l'aggiunta degli** oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza non soggetti a ribasso per singolo pasto **€. 0,01** (euro zero virgola zero un centesimo);
- Il prezzo unitario, a base di gara per ogni singolo pasto, erogato a favore degli alunni della Scuola Primaria, presso il refettorio della Scuola secondaria di I grado di Via Iglesias, è quantificato in **€. 4,75 IVA ESCLUSA** con l'aggiunta degli oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza non soggetti a ribasso per singolo pasto **€. 0,01** (euro virgola zero e un centesimo);
- il prezzo unitario a base di gara per ogni singolo pasto erogato a favore degli alunni della Scuola Secondaria di I Grado, erogato presso il refettorio della scuola secondaria di Via Iglesias e del Corpo Docente dei tre ordini di Scuola è quantificato in **€. 4,95 IVA ESCLUSA** con l'aggiunta degli oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza non soggetti a ribasso per singolo pasto **€. 0,01** (euro zero virgola un centesimo).

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il numero medio presunto di pasti da somministrare giornalmente dal lunedì al venerdì, per la Scuola dell'Infanzia è pari a 38.

Il numero medio presunto di pasti da somministrare giornalmente dal lunedì al venerdì, per la Scuola Primaria è pari a 80;

Per la Scuola Secondaria di I Grado il numero dei giorni a settimana oltre che il numero dei pasti verrà comunicato prima dell'avvio del Servizio.

Il numero complessivo di pasti per l'intero periodo contrattuale è determinato, considerando circa n. 33 settimane di servizio per anno scolastico, con inizio dal mese di ottobre e conclusione nel mese di Giugno, per due anni scolastici, in **circa 40.300**.

Tale prezzo si intende comprensivo di tutti i servizi (**compreso il trasporto dei pasti presso la sede della Scuola Secondaria di 1° Grado di via Iglesias per gli alunni e i docenti della Scuola Primaria e della scuola Secondaria di I grado**), l'acquisto delle derrate alimentari, l'acquisto del materiale e dei prodotti per la pulizia dei locali, comprese le porte e le serrande sia al loro interno che all'esterno, delle

attrezzature e dei macchinari, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente i servizi di cui trattasi.

La fornitura che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

La ditta aggiudicataria riceverà il corrispettivo sulla base del numero dei pasti effettivamente erogati e certificati, nei giorni di apertura del servizio mensa.

A tal fine l'aggiudicatario si impegna ad accertare giornalmente il numero effettivo di presenze degli alunni e del personale scolastico avente diritto al pasto mediante la raccolta dei buoni pasto. L'accordo con l'autorità scolastica prevede che la raccolta dei buoni pasto dovrà essere effettuata dall'ente aggiudicatario del servizio secondo le modalità e i tempi che verranno concordati con il Responsabile del Servizio e con il Dirigente e comunque non oltre le **ore 10**.

ART. 4

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

Il servizio comprende le seguenti prestazioni:

A) raccolta buoni pasto presso le sedi delle Scuole;

B) acquisto di tutti i generi alimentari compreso ½ litro d'acqua per ciascun beneficiario del servizio, il tovagliato, i tovaglioli di carta, i piatti e i bicchieri, i sacchetti per lo smaltimento dei rifiuti da depositare negli appositi contenitori e quant'altro occorra per il servizio (**l'acqua non consumata durante i pasti dai beneficiari del servizio mensa dei tre ordini di scuola dovrà essere consegnata giornalmente, dopo il servizio di refezione, alla Scuola dell'Infanzia**);

C) acquisto del gas di rete per la cottura dei cibi;

D) preparazione pasti, presso la sede della Scuola dell'infanzia, compresi i pasti per la Scuola Primaria e Secondaria di I Grado di Via Iglesias, i quali dovranno essere trasportati con l'attrezzatura prevista dalla L. 283 del 30.04.1962, suo Regolamento di esecuzione n. 327 del 26.03.1980 e successive modifiche e integrazioni);

E) trasporto dei pasti presso la sede della Scuola Secondaria di I Grado di Via Iglesias con attrezzature e mezzi idonei sede nella quale verranno erogati i pasti a favore degli alunni e dei docenti della Scuola Primaria e della scuola Secondaria di I grado),;

F) apparecchiatura tavoli e preparazione di tutto quanto occorrente per il servizio (tovagliato, tovaglioli, bicchieri, piatti e posate biodegradabili o riciclabili);

G) somministrazione pasti per tutti i beneficiari della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di 1° Grado. I pasti a favore dei beneficiari della Scuola dell'Infanzia (alunni e docenti) verranno somministrati e consumati presso il refettorio sito nei locali della scuola dell'Infanzia in via Sant'Elia, mentre i pasti a favore degli alunni e dei docenti della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di 1° Grado, , verranno somministrati e consumati presso il refettorio della Scuola Secondaria di 1° Grado sita in Via Iglesias;

H) pulizia e riordino tavoli, stoviglie, locali (cucina, dispensa, servizi igienici e refettori) e attrezzature nell'osservanza scrupolosa delle norme igieniche;

I) acquisto di tutto il necessario (prodotti e attrezzatura) per la pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate.

I piatti proposti giornalmente non devono essere diversi (né per quantità né per qualità) da quelli indicati dal menù autorizzato dai Responsabili dei Servizi competenti della Azienda USL competente per territorio. Rimangono a carico dell'Ente appaltante le spese relative a: energia elettrica, acqua della condotta idrica, il riscaldamento oltre che la normale manutenzione ordinaria e straordinaria dell'immobile. L'orario preciso di somministrazione dei pasti sarà concordato con il Dirigente delle Istituzioni Scolastiche interessate e comunicato all'aggiudicatario a cura del Responsabile del Servizio.

PRECISA IN PARTICOLARE QUANTO SEGUE:

La Ditta Appaltatrice dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Lunamatrona ed il personale della ditta appaltatrice.

Il servizio si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi:

- l'appaltatore provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Per le tipologie di detersivi per i quali sono stati definiti i criteri del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL (Regolamento

Comune di Lunamatrona - Servizi Socio-Culturali, P.I., Sport e Spettacolo

CE n. 66/2010) e s.m.i., gli stessi dovranno rispondere ai requisiti previsti da tale marchio riguardo le caratteristiche dei prodotti e del processo produttivo. La presenza del marchio Ecolabel o altre certificazioni equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti costituiranno prove di conformità.

- l'appaltatore provvede all'acquisto del gas di rete necessario alla cottura dei cibi;
- la pulizia delle condutture e dei fornelli della cucina GAS;
- cambio dei filtri dei rubinetti presenti nella cucina e nel refettorio;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori (apparecchiatura tavoli e preparazione di tutto quanto occorrente per il servizio, etc);
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- l'assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta.
- lo sbarazzo, la pulizia e sanificazione di tutti i locali sopra individuati, comprese porte e finestre sia all'interno che all'esterno dei locali prima dell'avvio del servizio e al termine di ciascuna annualità;
- il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature (quotidiana);
- la pulizia dei locali, arredi e attrezzature prima dell'avvio del Servizio e al termine di ogni anno scolastico;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti; la fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali della scuola (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio).
- **la fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari es: celiachia, intolleranza al lattosio, etc.), di diete per motivi religiosi e per scelta culturale (vegani e/o vegetariani) senza costi aggiuntivi.**

La ditta pertanto si impegna a preparare diete speciali; inoltre dovrà garantire le seguenti forniture:

- n. 4 menù differenti da quelli previsti dalla tabella dietetica come ad esempio: pasta tipica abbinata a carne di agnello – carne di maiale – salsiccia – etc;
- panettone e pandoro in occasione del Santo Natale; frittelle e chiacchiere in occasione del Carnevale e colomba o altro dolce tipico in occasione della Pasqua (senza oneri aggiuntivi);

Le richieste devono essere comunicate dall'utenza, mediante presentazione di certificato medico, al competente ufficio comunale. Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente. La ditta si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose, confermata dal competente ufficio comunale previa autorizzazione degli organismi competenti della ASL.

- La Ditta Appaltatrice provvede alla fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, le stoviglie e gli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali della scuola dell'Infanzia e della Scuola Secondaria di I Grado (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli), con esclusione degli arredi del refettorio.

- Provvede all'acquisto di tutto ciò che risulti necessario qualora l'attrezzatura e gli arredi presenti nel centro cottura e messi a disposizione dal Comune non fossero sufficienti o non idonei.

- La Ditta Appaltatrice elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al comune di Lunamatrona prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono via necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al comune di Lunamatrona.

INOLTRE

- La Ditta Appaltatrice si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Lunamatrona e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative, il cui costo unitario è quello di aggiudicazione. Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica oppure con l'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati **con materiale riciclabile/compostabile** che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo.

ART. 5
TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta:

- dagli alunni della Scuola dell'Infanzia;
- dagli alunni della Scuola Primaria
- dagli alunni della Scuola Secondaria di I Grado;
- dal personale docente (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa)

ART. 6
LOCALI ED ATTREZZATURE

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

centro cottura sito in via Sant'Elia, completo di elettrodomestici, con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate, destinata alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio sia della scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di I Grado e di centro di lavaggio delle stoviglie dotati di lavastoviglie e di tutte le attrezzature necessarie alle operazioni di sanificazione e conservazione delle stoviglie;

- refettorio della Scuola dell'Infanzia dotato di tavoli e sedie in numero adeguato per gli Alunni della Scuola dell'Infanzia;
- refettorio dotato di n. 1 lavandino, di n. 1 armadio e di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola Secondaria di I grado di Via Iglesias per gli Alunni e i docenti della Scuola Primaria e Secondaria di I grado.

Per lo svolgimento del servizio il Comune mette a disposizione l'attrezzatura di seguito elencata:

cucina;

lavelli;

lavastoviglie;

stoviglie;

n. 2 frigoriferi;

n. 1 forno;

posate, pentole, ecc....

L'elenco dettagliato dell'attrezzatura disponibile verrà fornito all'aggiudicatario all'atto della stipula del contratto.

Tutti gli altri materiali ed attrezzature non compresi nel suddetto elenco, occorrenti per il normale svolgimento del servizio di mensa e di pulizia, sono a totale carico dell'appaltatore compreso l'acquisto dei tovagliolini, delle tovaglie per ricoprire i tavoli, dei piatti e dei bicchieri.

Così come sarà a carico dell'appaltatore il servizio di trasporto dei pasti presso la sede della Scuola Secondaria di 1° Grado sita in Via Iglesias o nel caso in cui si verificasse quanto indicato al punto I dell'art.5 del presente capitolato.

L'inventario verrà effettuato alla presenza del Responsabile del Servizio 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.

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, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione 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 tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, compresa la pulizia iniziale e finale dei fornelli e delle tubature di collegamento ai fornelli della cucina gas, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che dell'Appaltatore, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza. In ogni caso 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.

Inoltre, sono a carico della ditta appaltatrice l'acquisto delle stoviglie e di eventuali attrezzature mancanti o da sostituire.

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

ART. 7 **SOPRALLUOGO DEI LOCALI**

Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intenda concorrere dovrà effettuare il sopralluogo presso la struttura scolastica interessata, **previo appuntamento telefonico**, da concordare direttamente con la stazione appaltante, al fine di prendere visione dei locali, degli arredi, delle attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da esso incaricata con specifica delega.

ART. 8 **CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

L'erogazione del servizio dovrà avvenire, secondo il calendario scolastico:

SCUOLA DELL'INFANZIA

L'erogazione dei pasti dovrà essere garantita presumibilmente per 5 giorni a settimana, secondo il calendario predisposto dalla Direzione Scolastica.

SCUOLA PRIMARIA

L'erogazione dei pasti dovrà essere garantita presumibilmente per 5 giorni a settimana, secondo il calendario predisposto dalla Direzione Scolastica.

SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO

L'erogazione dei pasti dovrà essere garantita presumibilmente per n. 2/5 giorni a settimana, secondo il calendario predisposto dalla Direzione Scolastica.

Alla ditta potrà essere richiesto il servizio mensa anche per più giorni a settimana, nel caso in cui la programmazione scolastica preveda più rientri settimanali. In tal caso, verrà tempestivamente data comunicazione alla ditta aggiudicataria.

Qualora dovesse verificarsi la soppressione di uno dei tre oneri di scuola o il servizio mensa non dovesse essere richiesto il Comune di Lunamatrona non riconoscerà all'aggiudicatario alcun compenso se non quello derivante dai pasti effettivamente erogati e certificati mediante buono pasto nominativo

ART. 9 ORDINATIVI DEI PASTI

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti, giornalmente rilevato dal personale scolastico e comunicato agli addetti al servizio presso il Centro cottura entro e non oltre le ore 10,00 di ogni giornata di somministrazione.

La predisposizione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto delle caratteristiche qualitative e quantitative, definite dalla competente autorità sanitaria, mediante le tabelle dietetiche (approvate dalla Azienda Sanitaria Locale competente per territorio).

Eventuali variazioni ai menù potranno essere apportate, previo accordo tra le parti, e previa autorizzazione da parte della Azienda U.S.L..

Il Comune indica all'aggiudicatario i giorni e gli orari in cui dovrà essere garantito il servizio mensa.

ART. 10 SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

(Linee guida regionali ristorazione scolastica determinazione n. 1567 del 05.12.2016)

Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e della Legge Finanziaria 2001, la L.R. N. 1/2010 e S.M.I., l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, freschi, stagionali e a filiera corta, 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 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;
- 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 all'I.A. 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 richiede e promuove anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

L'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.

Per la definizione di prodotto biologico, prodotti tipici, prodotto tradizionale, filiera corta 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.

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari impiegate per realizzare il menù previsto e allegato.

E' comunque obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire almeno il 70% del numero di materie prime impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica(menu') certificate biologiche, di qualità (DOP, IGP) tradizionali e a filiera corta così ripartite:

30% del numero di materie prime alimentari impiegate certificate Biologiche e il 40% del numero di materie prime alimentari impiegate di qualità certificata DOP, IGP, tradizionali e a filiera corta.

La ditta deve consegnare agli uffici preposti della Stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari, proposte comprensivo dei nominativi delle aziende fornitrici prima dell'avvio del servizio.

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 L.R. n. 1/2010 e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti a filiera corta.

La ditta aggiudicataria dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all'Allegato II del Reg. 1169/2011 nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere disponibile/visibile ai genitori

La ditta aggiudicataria pertanto all'atto della stipula del contratto dovrà consegnare l'elenco delle derrate alimentari, proposte comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche dei prodotti, 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 e le bolle di accompagnamento delle derrate alimentari.

ART. 11

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 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 di produzione pasti, incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi – secondo modalità da concordare con l'Istituzione Scolastica - 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;
- Valorizzi le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici. Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio nella mensa scolastica con il coinvolgimento dei genitori, nonni e associazioni culturali del territorio. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agro-biodiversità locali.

Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agro-biodiversità locali.

ART.12

CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE

(Linee guida regionali ristorazione scolastica determinazione n. 1567 del 05.12.2016)

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa, nel rispetto delle linee guida regionali approvate con determinazione n. 1567 del 05.12.2016.

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento CE n. 2081/92.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nell' allegato, "Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari".

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri Produzione Pasti/cottura , devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle eventuali derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti .

Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.L.vo n. 109/92, D.Lgs. n.77/93, D.L.vo n. 68 del 25/02/2000 e D.L.vo n. 259 del 10/08/2000 e successive modifiche ed integrazioni). Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D.Lgs. 58/2004.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

La ditta deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

ART. 13

VERIFICA CORRESPONSIONE QUOTE UTENZA

L'aggiudicatario ha l'obbligo di verificare giornalmente il pagamento della retta di contribuzione degli utenti, mediante il ritiro dei buoni pasto debitamente compilati a cura di ciascun utente, che dovranno essere allegati alle fatture emesse a fronte della prestazione del servizio. L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a segnalare immediatamente, o entro 7 giorni, i casi di mancata consegna al Comune, che provvederà a porre in essere gli atti necessari per la riscossione delle somme dovute.

ART. 14

PERSONALE E SOSTITUZIONI

Il servizi previsti devono essere svolti da personale provvisto di comprovata esperienza nella gestione di servizi analoghi a quelli previsti nel presente capitolato che possiedano i seguenti requisiti:

- **n. 3/4 persone (N. 1 persona per ogni 25/30 partecipanti al servizio) con almeno 2 anni scolastici di esperienza nella gestione delle mense scolastiche statali (Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° Grado).**

Il gestore è tenuto a trasmettere, prima dell'inizio del servizio, l'elenco del personale del quale si avvarrà allegando il relativo curriculum di ciascuno come indicato nel bando di gara. **L'aggiudicatario è tenuto a assicurare la tempestiva sostituzione dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi, ecc..., con altro personale in possesso degli stessi requisiti previsti nel bando di gara.** Prima della sostituzione dovrà darne comunicazione al Funzionario Responsabile del Servizio. Per ogni operatore

che subentra, l'appaltatore è tenuto a trasmettere il relativo curriculum formativo e professionale. L'Amministrazione può, in qualsiasi momento, richiedere alla ditta, esponendo per iscritto le motivazioni, la sostituzione definitiva o temporanea di quell'operatore che sia causa accertata di grave disservizio o accertato malcontento da parte degli utenti e dimostri di perseverare negli stessi comportamenti pregiudizievoli.

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 addetto al servizio deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, ed è, altresì, tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale dipendente della scuola e del Comune.

Ditta deve indicare il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alla operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento ed il monte-ore. L'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. In particolare, il numero degli addetti alla distribuzione deve essere tale da garantire un rapporto non inferiore a 1:30. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

ART. 15

OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

La Ditta Appaltatrice è tenuta al rispetto delle norme contrattuali vigenti ed applicabili, in materia di assunzioni di personale; si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti e, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione del presente servizio, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle ditte del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e le modalità 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 e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta Appaltatrice, il quale ne è il solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento delle spese a carico del Comune o in solido con quest'ultimo, con esclusione del diritto di rivalsa.

La Ditta Appaltatrice dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal CCNL per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi assicurativi del personale impiegato nel servizio o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Ente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

In caso di inottemperanza agli obblighi testè precisati, accertati dalla stazione appaltante, la stessa comunicherà all'Impresa l'inadempienza accertata e provvederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti del mese in corso, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento all'Impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

ART. 16

FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, in relazione alla propria qualifica professionale e mansioni, dovrà trattare dei seguenti temi:

- Ai sensi del reg. ce 852/2004:

autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro

- Ai sensi del D.Lgs. 81/2008:

salute e sicurezza sul lavoro;

addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;

Inoltre

- alimentazione e dietetica;

- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale da realizzarsi nelle fattorie didattiche accreditate;

- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc);

La ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per un numero di anni pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano.

La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito;

Della validità dei progetti di formazione si terrà conto in sede di valutazione delle offerte tecniche presentate.

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltretutto cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui Ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente.

La ditta è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta del Comune, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

ART. 17

MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto soggetto a valutazione della competente A.S.L. e adottato dal Comune, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento.

Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente. Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - in via temporanea e previa comunicazione agli

Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, assemblee sindacali, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a fornire al Comune, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento, ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

Art. 18 STRUTTURA DEL MENU'

Il pasto per gli alunni e per il personale avente diritto è costituito da:

- 1) un primo piatto;
- 2) un secondo piatto;
- 3) un contorno;
- 4) pane;
- 5) frutta o budino o torta alla frutta;
- 6) acqua minerale 1/ 2 litro.

La ditta si impegna altresì a fornire, comprese nel prezzo, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate.

Il comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari quali: Natale, Carnevale, Pasqua e chiusura dell'anno scolastico. Il comune può richiedere alla ditta la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione per esigenze quali gite scolastiche. Tali pasti (cestino freddo) devono essere composti da:

- focaccia monoporzione;
- un panino;
- formaggio o prosciutto cotto o salsiccia;
- succo di frutta;
- 500 ml di acqua minerale;
- un pacchetto di biscotti o crackers monoporzione.

ART. 19 NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nella "Tabella prodotti (vedi Linee guida regionali ristorazione scolastica determinazione n. 1567 del 05.12.2016) , che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti, nel rispetto delle indicazioni previste nelle linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione Scolastica del Ministero della salute 2010".

Le grammature previste nella "Tabella grammature", "Allegato 3", potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Amministrazione Comunale e previa approvazione della ASL, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.

In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dal Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono.

Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art.31 del DPR

Comune di Lunamatrona - Servizi Socio-Culturali, P.I., Sport e Spettacolo

327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico.

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto descritto nella tabella merceologica allegata.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi.)

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

In particolare si richiede :

- che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;

- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C

- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa

- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo

E', inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette:

- cuocere le verdure a vapore o al forno

- sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale

- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette) , dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili

- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo

- preparare il purè con patate fresche lessate

- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto

- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione

- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali

- non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta

- per evitare che la pasta si impacchi in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura

- solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrostiti; per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire.

Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

E' assolutamente vietato:

- friggere il cibo

- l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni

- l'aggiunta di conservanti e additivi chimici

- l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti

ART. 20

CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO

1. I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronomiche con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi razione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C).

Frutta e pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio.

2. Nei casi di variazione del menù per le diete speciali, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici mono-porzione. I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale similare non espanso. Le bacinelle gastronomiche e relativi coperchi, contenitori isotermici multirazione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dall'I.A.

ART. 21

CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO

L'aggiudicatario dovrà provvedere al trasporto dei contenitori termici presso il refettorio utilizzando automezzi, che devono rispondere ai requisiti di legge, in particolare:

i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'I.A. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi. Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'A.C. i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa- eventuale sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.

ART. 22

APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

L'aggiudicatario deve utilizzare, per il trasporto delle derrate presso il centro cottura, mezzi, contenitori ed imballaggi idonei dal punto di vista igienico-sanitario. L'aggiudicatario deve elaborare un piano di approvvigionamento delle derrate, tale da garantire la freschezza degli alimenti, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto delle derrate, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali, indicando modalità di conservazione e tempi di consumo che salvaguardino le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti.

ART. 23

PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP

L'aggiudicatario è tenuto a predisporre il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP ai sensi del Reg.CE 852/2004 e s.m.i. la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza.

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

ART. 24

TRATTAMENTO DEI RESIDUI

(Linee guida regionali ristorazione scolastica determinazione n. 1567 del 05.12.2016)

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto nelle "Norme e modalità di preparazione, cottura dei pasti", o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con la scuola e il Comune stesso.

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e refettori delle scuole, se non altrimenti destinati devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli

Comune di Lunamatrona - Servizi Socio-Culturali, P.I., Sport e Spettacolo

appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.

La ditta, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

ART. 25

DIVIETI E DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

(Linee guida regionali ristorazione scolastica determinazione n. 1567 del 05.12.2016)

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere.

Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie ed attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti; dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

Tutti i trattamenti di pulizia devono essere eseguiti giornalmente.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura: i detersivi, le scope, gli strofinacci di qualsiasi genere o tipo. I detersivi e gli altri prodotti per la sanificazione devono sempre essere conservati nel locale apposito o in armadi chiusi e devono essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta.

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti conferiti direttamente nei cassonetti della via pubblica o secondo la metodologia utilizzata dal Comune per la raccolta e lo smaltimento della differenziata.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc...).

I servizi igienici annessi ai locali cucina delle mense interessate devono essere tenuti costantemente puliti e unicamente utilizzati dal personale della ditta.

Il personale addetto alla preparazione, manipolazione e confezionamento delle sostanze alimentari deve indossare adeguata sopravveste di colore chiaro nonché idoneo copricapo che contenga la capigliatura; deve inoltre curare la propria persona e il particolare la pulizia delle mani con sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

L'aggiudicatario deve dimostrare:

- di essere in regola con il DLgs n. 155/97 consegnando all'Appaltatore copia del proprio piano di Autocontrollo HACCP depositato presso gli uffici della Azienda USL competente per territorio;
- dovrà comunicare il nominativo del Responsabile dell'autocontrollo e dimostrare che il personale incaricato per l'espletamento del servizio è stato opportunamente formato per applicare le procedure di corretta prassi igienica;
- di essere in regola con la normativa vigente utilizzando per il trasporto automezzi e contenitori idonei ai sensi di legge e consegnando all'appaltatore documenti comprovanti il possesso di tutte le autorizzazioni;
- di rispettare in ogni dettaglio le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti;
- di attenersi costantemente e minuziosamente alle tabelle dietetiche e alle variazioni autorizzate dall'azienda USL competente.

ART. 26

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 (dirigente responsabile servizio mensa), 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 Sanluri.

ART. 27

DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali delle Scuole (Centro cottura, refettorio, locali accessori) controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

E', altresì, facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato, nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'aggiudicatario.

L'Amministrazione Comunale ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente ai tipi, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariati, alterati o sofisticati, e che, comunque, all'analisi chimica risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte; ciò con l'obbligo dell'aggiudicatario di sostituire immediatamente i quantitativi respinti pena la rescissione del contratto.

L'aggiudicatario avrà cura di conservare per almeno 48 ore un "pasto-test", che resterà a disposizione dell'Amministrazione Comunale, per eventuali controlli.

ART. 28

GARANZIE

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve ed eccezioni a totale carico della Ditta.

A tal fine la Ditta si impegna a contrarre un'adeguata copertura assicurativa per i danni che possono derivare agli operatori, o che questi possono causare agli utenti e alle loro cose durante il periodo di rapporto contrattuale ed imputabili a colpa dei propri operatori o a irregolarità o carenze nelle prestazioni.

A tal fine la Ditta dovrà contrarre detta polizza assicurativa esonerando il Comune da ogni responsabilità a riguardo con l'indicazione dei seguenti massimali di garanzia:

- a) €. 2.500.000,00 limite per catastrofe per sinistro;
- b) €. 1.500.000,00 limite minimo per danni alle cose e/o animali;
- c) €. 1.500.000,00 limite minimo per ogni persona danneggiata.

Copia della suddetta polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale, alla data della stipula del contratto.

La Ditta risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento.

ART. 29

RILIEVI E PROCEDIMENTI DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA'

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- 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
- Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00
- Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00
- Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00
- Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 150,00
- Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00
- Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00
- Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 50,00

- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 100,00
- Rinvenimento di parassiti: € 100,00
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica : € 250,00
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: € 1.000,00
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 500,00
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 250,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti: € 500,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00
- Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: € 100,00
- Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo III del presente Capitolato Speciale d'Appalto: € 500,00

Il totale delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

ART. 30

VALIDITÀ DELL'OFFERTA

La Ditta non potrà svincolarsi dalla propria offerta prima che siano trascorsi n. 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta, sempre che, nel contempo, la Ditta non sia stata informata dell'aggiudicazione del servizio in suo favore.

ART. 31

MODALITÀ DI PAGAMENTO

L'organismo deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura dei pasti effettuata nel mese precedente con allegati i buoni pasto.

Nella fattura dovranno essere espressamente indicati i pasti effettivamente erogati così suddivisi:

1. numero dei pasti erogati a favore del corpo docente della Scuola Infanzia;
2. numero dei pasti erogati effettivamente erogati a favore degli alunni della Scuola Infanzia;
3. numero dei pasti erogati a favore del corpo docente della Scuola Primaria;
4. numero dei pasti erogati effettivamente erogati a favore degli alunni della Scuola Primaria;
5. numero dei pasti erogati a favore del corpo docente della Scuola Secondaria di 1° Grado;
6. numero dei pasti erogati effettivamente erogati a favore degli alunni della Scuola Secondaria di 1° Grado.

Inoltre alla fattura dovrà essere allegata:

- tutta la documentazione attestante il pagamenti di tutti gli oneri previdenziali assicurativi;
- le bolle di accompagnamento delle derrate alimentari che riportino la ragione sociale della ditta fornitrice e la destinazione (Scuola di Lunamatrona);
- il resoconto mensile delle offerte migliorative e integrative proposte e realizzate.

La mancata trasmissione delle documentazione comporterà, la **sospensione delle liquidazioni**.

Le fatture debitamente timbrate e firmate dal legale rappresentante della ditta o da un suo delegato saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse.

Non saranno pagati i buoni-pasto non allegati alla fattura.

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 al numero dei buoni pasto effettivamente consegnati dagli utenti (da allegare mensilmente alla fattura) o tramite verifica dei 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 penalità, a mezzo ritenuta da operarsi mediante incameramento della cauzione definitiva.

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

ART. 32

TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La Ditta appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13.08.2010, n. 136 e successive modifiche.

La Ditta, si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della Provincia di Cagliari della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART. 33

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI (DUVRI)

D. LGS. 81/2008

La Stazione Appaltante non ha redatto il D.U.V.R.I. in quanto non ha rilevato rischi da interferenza nell'effettuazione delle attività.

ART. 34

CONTRATTO

Il contratto disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa dal Segretario Comunale.

E' espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle necessarie verifiche circa la documentazione prodotta e le dichiarazioni rese in sede di gara; l'offerta vincola, invece, immediatamente la Ditta aggiudicataria per 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta medesima.

ART. 35

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. 36

CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA

Comune di Lunamatrona - Servizi Socio-Culturali, P.I., Sport e Spettacolo

Allegato C - CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO - Determinazione n. 178/495 del 12.07.2019 - Pagina 18 di 20

ESPRESSA

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 secondo il Reg. CE 852/2004;
- 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.

ART. 37

RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, 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.

ART. 38

FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art. 33 del D.lgt. 31.3.1998, n° 80 e negli altri casi previsti dalla legge. Foro competente: Cagliari.

ART. 39

RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento a tutti gli atti di gara oltre che al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

ART. 40

SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

L'Amministrazione Comunale potrà sospendere il servizio per giustificato motivo e previa comunicazione alla Ditta mediante comunicazione inoltrata via pec 30 giorni prima della sospensione.

ART. 41

RECESSO DELLA DITTA ED EVENTUALI PENALI

Nel caso la ditta rinunci all'espletamento del servizio, dovrà comunicarlo per iscritto con almeno 60 giorni di preavviso. Nell'ipotesi di mancato rispetto di tale periodo, verrà applicata una penale stabilita nella misura della spesa che l'Amministrazione dovrà sostenere sino all'espletamento del nuovo appalto.

ART. 42

SPESE CONTRATTUALI

Comune di Lunamatrona - Servizi Socio-Culturali, P.I., Sport e Spettacolo

Tutte le spese inerenti la stipulazione del contratto, ivi comprese le spese di registrazione ed i diritti di segreteria, sono a totale carico della ditta aggiudicataria del servizio, la quale rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

ART. 43

RINVIO

La partecipazione alla procedura di gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le condizioni e clausole contenute nel presente disciplinare di gara e nel capitolato speciale d'appalto.

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato speciale d'appalto sono applicabili le disposizioni contenute nel codice civile, che qui si intendono riportate ed approvate per intero, nonché le altre leggi e regolamenti vigenti in materia in quanto applicabili.

ART. 44

DOMICILIO DELL'APPALTATORE

Per tutti gli effetti del presente capitolato la Ditta elegge domicilio fiscale presso il Comune di Lunamatrona, Via Sant'Elia n. 2 (09022) Lunamatrona (SU), Tel. 070/932026 .

Le comunicazioni e notificazioni saranno effettuate a mezzo posta elettronica certificata "PEC".

ART. 45

DISPOSIZIONI FINALI

La partecipazione alla procedura di gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le condizioni e clausole contenute nel bando di gara, nel disciplinare di gara e nel presente capitolato speciale d'appalto.

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato speciale d'appalto sono applicabili le disposizioni contenute nel codice civile, che qui si intendono riportate ed approvate per intero, nonché le altre leggi e regolamenti vigenti in materia in quanto applicabili.

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Lunamatrona 12.07.2019

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
(D.ssa Marcella Tuveri)