



09010 Sant'Anna Arresi – tel. 0781/9669200 fax. 0781/966384  
e-mail: [servizisociali@comune.santannaarresi.ca.it](mailto:servizisociali@comune.santannaarresi.ca.it)

AREA SOCIO ASSISTENZIALE e PUBBLICA ISTRUZIONE

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO  
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**Anni scolastici 2012/2013 –2013/2014**

**Articolo 1**

**OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO e LUOGO DI SVOLGIMENTO**

Il presente capitolato regola il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Sant'Anna Arresi per 2 anni scolastici dal 2012 al 2014, rivolto:

- agli alunni della Scuola Pubblica dell’Infanzia dal lunedì al venerdì;
- agli alunni della Scuola Primaria interessati al tempo prolungato (una prima classe, la seconda, la terza, la quarta e la quinta classe dal lunedì al venerdì);
- agli alunni di una prima classe della Scuola Primaria che effettuano due rientri pomeridiani a settimana
- agli studenti della Scuola Secondaria di Primo grado che frequentano il tempo prolungato per due volte alla settimana;
- al personale docente e ausiliario avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti (limitatamente a coloro che svolgono attività di assistenza mensa).

L’Amministrazione Comunale mette a disposizione dell’Appaltatore, presso le Scuole dell’Infanzia, un apposito locale che la ditta aggiudicatrice dovrà necessariamente arredare a cucina ed utilizzare; presso ciascuna scuola sono presenti i refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato per l’espletamento del servizio.

Prima della formulazione dell’offerta, la ditta che intenda concorrere dovrà effettuare il sopralluogo presso le strutture scolastiche interessate, previo appuntamento telefonico da concordare, al fine di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell’offerta, con particolare riguardo agli oneri di

sicurezza, trasporto, pulizia attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria del presente capitolato. Il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da esso incaricata con specifica delega.

L'appaltatore assumerà i beni ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Sono a carico della ditta la manutenzione ordinaria di quanto assegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo.

In ogni caso il personale della ditta sarà 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.

La ditta restituirà, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti ed in buono stato.

L'esecuzione del servizio ed il quadro regolativo della procedura di aggiudicazione del presente appalto sono definiti nel bando e nel capitolato speciale e per quanto non espressamente indicato in essi si fa esplicito riferimento alle disposizioni di legge vigenti in materia.

## Articolo 2

### DURATA DEL SERVIZIO

La durata dell'appalto è di 2 anni scolastici con decorrenza da inizio novembre a fine maggio di ogni anno scolastico, fatte salve diverse disposizioni da parte dell'Amministrazione appaltante in accordo con l'Istituto scolastico secondo il calendario scolastico.

L'Amministrazione si riserva di far iniziare il servizio nelle more della stipulazione del contratto d'appalto. Le ditte concorrenti, con la partecipazione stessa alla gara, esplicitamente, accettano questa evenienza senza opporre riserva alcuna.

L'Impresa aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di tre mesi. Qualora durante tale periodo, l'esecuzione della prestazione non risponda alle norme previste dal presente capitolato, l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto ed aggiudicare il servizio alla ditta che segue in graduatoria, ove l'offerta di quest'ultima sia rispondente alle esigenze dell'Amministrazione, senza che la ditta precedentemente aggiudicataria possa richiedere danni.

## Articolo 3

### IMPORTO A BASE D'ASTA

Il valore annuo presunto dell'appalto, è pari ad **Euro 115.912,50 Iva al 4% inclusa**, per un totale a base d'asta, per 2 anni scolastici previsti, pari ad **Euro 231.825,00 Iva al 4% inclusa**.

Il valore presunto dell'appalto è comprensivo di tutti i servizi inerenti le prestazioni di personale, le spese per l'acquisto delle materie prime da utilizzare nella preparazione dei pasti, le spese di trasporto e distribuzione dei pasti ed ogni altro onere inerente e conseguente il servizio in argomento. L'importo stimato non vincola assolutamente l'Amministrazione Comunale che sarà tenuta a corrispondere alla ditta aggiudicataria unicamente il prezzo unitario, del singolo pasto, offerto in sede di procedura negoziata moltiplicato per il numero di pasti effettivamente erogati. **L'Ente non ha stimato i costi di sicurezza e dunque non ha redatto il DUVRI in quanto l'esecuzione del servizio oggetto**

**dell'appalto non è prevista in luoghi nella giuridica disponibilità del Datore di Lavoro Committente.**

#### **IMPORTO UNITARIO A PASTO SOGGETTO A RIBASSO**

Il prezzo del singolo pasto posto a base d'asta è fissato in Euro 5,29 Iva esclusa. Il prezzo derivante dall'offerta in sede di gara è invariabile e non è suscettibile di alcuna revisione. E' perciò esclusa a priori qualsiasi possibilità di revisione del prezzo, avendo di ciò tenuto conto il Comune di Sant'Anna Arresi nell'assegnare il servizio all'aggiudicatario e l'aggiudicatario nel formulare l'offerta salvo l'adeguamento ISTAT previsto per legge.

#### **Articolo 4**

##### **MODALITA' DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

Le singole scuole, giornalmente, comunicheranno al Referente della Ditta, il numero dei pasti da erogare in funzione degli alunni presenti e degli insegnanti aventi diritto nonché l'elenco nominativo degli utenti che fruiranno del pasto a mezzo del quale l'appaltatore verificherà la corrispondenza dei pasti effettivamente erogati con i nominativi comunicati. La ditta consegnerà all'Amministrazione Comunale il suddetto elenco, debitamente controfirmato con l'annotazione delle verifiche eseguite, unitamente alla fattura del mese cui l'elenco si riferisce, per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo.

Nel caso di sospensione delle attività didattiche e, pertanto, del servizio mensa, il Responsabile del servizio comunale competente (o suo incaricato) o il Dirigente dell'Istituto Comprensivo di riferimento (o suo incaricato), ne darà comunicazione alla ditta entro le ore 9.40 del giorno stesso; in tal caso nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'appaltatore.

La consegna e la distribuzione dei pasti avranno luogo nei locali indicati dall'Amministrazione

Comunale nel rispetto dei giorni ed orari che verranno stabiliti dal Comune d'intesa con il Dirigente Scolastico.

Il Servizio comunale competente svolgerà, sull'espletamento dell'appalto, un'azione di coordinamento, supervisione, vigilanza e verifica del buon andamento del servizio nonché di rispetto delle norme contenute nel presente capitolato.

#### **Articolo 5**

##### **MODALITA' DI ESECUZIONE**

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto e valutato dalla competente ASL ed adottato dal Comune, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle relative ai valori medi (calorie / macronutrienti distinte per i tre ordini di scuola).

I menù sono attuati, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici suddivisi in menù invernali (metà ottobre/ metà marzo) e primaverili (metà marzo/metà ottobre). I periodi

potrebbero subire modifiche dal Comune tenuto 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 dell'ASL competente. In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono rispettare i criteri di 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.

L'aggiudicatario è tenuto a rendere noti all'utenza mediante opportuna affissione presso ogni plesso scolastico, i menù al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra quanto riportato sul menù e quanto distribuito ai commensali.

## **Il servizio appaltato comprende**

### **1. La preparazione e la cottura dei pasti.**

La preparazione e il confezionamento deve avvenire presso i locali della scuola materna siti in Via Cagliari che l'Amministrazione Comunale mette a disposizione della Ditta appaltatrice.

Tali locali dovranno essere opportunamente arredati ed attrezzati ai sensi delle norme vigenti a cura e spese della stessa Ditta appaltatrice, senza oneri aggiuntivi per il Comune, autorizzati al funzionamento (autorizzazione sanitaria) ai sensi della normativa vigente ed utilizzati ad esclusivo uso delle scuole di Sant'Anna Arresi.

La Ditta provvede all'acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi; qualora l'acqua per la cottura dei cibi, per motivi accertati dai competenti organi, non possedesse le caratteristiche organolettiche così come determinate dal Ministero della Sanità, sarà cura dell'appaltatore provvedere alla fornitura di acqua in confezione senza che l'aggiudicatario possa chiedere ulteriori compensi.

I cibi devono essere cotti con il sistema tradizionale di cottura dei cibi, con esclusione dei cibi precotti e dell'utilizzo di prodotti congelati, utilizzando derrate conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate alle tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica.

Le derrate alimentari utilizzate dalla Ditta Appaltatrice per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.

La Ditta deve adeguarsi con spese a proprio carico, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, a specifiche variazioni della dieta dipendenti da casi di patologie allergiche o intolleranze alimentari individuali (diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi, ecc.), secondo le prescrizioni definite dal servizio competente ASL.

Poiché tra gli alunni della Scuola Secondaria di primo grado è presente un allievo disabile che presenta problemi di masticazione, occorrerà provvedere alla "frullatura" del pasto e,

dunque la ditta dovrà disporre di elettrodomestico in grado di frullare e/o omogeneizzare il pasto.

Sarà cura dell'Ufficio P.I. trasmettere alla ditta le certificazioni mediche del caso.

Nel caso di indisposizione di alcuni alunni, la ditta dovrà essere in grado di garantire un'alternativa di dieta leggera al menù del giorno.

Per dieta in bianco si intende somministrazione di pasta o riso conditi esclusivamente con olio extravergine d'oliva o in alternativa minestrina in brodo vegetale, carne magra lessata o ai ferri, pesce quale nasello o platessa, formaggi quali mozzarella, stracchino, crescenza, dolce sardo, verdure quali patate /carote lessate o al vapore condite con olio extravergine d'oliva, un panino, frutta ed acqua.

La richiesta di dieta leggera sarà supportata da certificato medico e consegnata alla scuola prima dell'inizio della preparazione dei pasti.

Il menù in bianco, dovrà essere trasportato in contenitori isotermici termosigillati, contrassegnati dal cognome e dal nome dell'alunno così da poter essere identificato dal personale addetto alla distribuzione.

La Ditta Appaltatrice è tenuta, su richiesta dell'utenza, a predisporre menù conformi ad esigenze etnico religiose e/o vegetariane.

Le variazioni vanno concordate con il Committente su richiesta.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta variazioni nel menù, proposte dalla ASL e/o in caso di costante non gradimento dei pasti da parte dell'utenza segnalati dalle scuole, senza che ciò risultino comunque troppo onerose per la Ditta aggiudicataria.

Solo temporaneamente e limitatamente è consentita la variazione del menù per guasti agli impianti e/o alle attrezzature produttive e/o conservative, interruzioni di fonti energetiche, qualsiasi evento che abbia reso non più commestibile e/o appetitoso il piatto in programma.

In tal caso la Ditta dovrà essere in grado di approntare tempestivamente approvvigionamenti alternativi in tempi utili alla normale esecuzione del servizio, comunicando al Comune ed alle scuole l'avvenuto cambio del menù.

#### 1.a. Caratteristiche dei pasti.

I pasti dovranno essere completi di primo, secondo, contorno (crudo o cotto), frutta di stagione, pane, una volta al mese il dessert artigianale e ½ litro di acqua minerale naturale, così da assicurare, con questi alimenti, il corretto apporto di vitamine e sali minerali.

La ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto, potrà depositare presso gli uffici comunali, apposito menù tipo, articolato su quattro settimane e distinto secondo la tipologia degli utenti (alunni e studenti della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Secondaria di Primo grado, personale docente), e menù per "diete in bianco, leggere..." elaborati tenendo conto delle tabelle dietetiche di riferimento (tipo, quantità, grammature, ecc.) da sottoporre al vaglio del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL 7 di Carbonia. Nessuna variazione può essere apportata dall'impresa senza la specifica autorizzazione scritta della stazione appaltante.

La Ditta Appaltatrice è tenuta a proporre i menù, sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono. Nel menù

potranno essere inserite giornate tematiche, quali la “giornata del biologico” e la “giornata tradizionale sarda”, che costituiscono criteri premianti nella valutazione del servizio.

Presso ogni refettorio dovrà essere affisso, a cura della ditta, il menù settimanale in vigore. La ditta si impegna inoltre a preparare e fornire, su richiesta del Comune e senza oneri aggiuntivi, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali iniziative di turismo scolastico oppure servizi per le feste od altre iniziative; il costo unitario è quello di aggiudicazione.

### **1.b. Quantità degli ingredienti**

Le quantità da somministrare sono quelle previste nella Tabella delle grammature approvate dalla ASL n° 7 di Carbonia, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione di pasto. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

La Ditta Appaltatrice deve predisporre, PRIMA DELL'AVVIO DEL SERVIZIO, una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù.

Le tabelle dei pesi a cotto devono essere approvate dal Committente previo parere del Servizio Igiene e degli Alimenti e della Nutrizione della ASL competente ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento, che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo e le effettive quantità poste in distribuzione.

### **1.c. Qualità degli ingredienti**

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate. Le materie prime utilizzate devono avere i requisiti di buona qualità.

L'approvvigionamento avverrà a cura e spese della ditta aggiudicataria.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate da utilizzare per la preparazione dei pasti sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto e etichettatura conforme a quanto previsto dal D. Lgs. n. 109/1992 e dal D. Lgs. n. 111/1992, dalle altre norme in materia e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- corrispondenza delle derrate a quanto previsto nella tabella dietetica approvata;
- termine minimo di conservazione e data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato;
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) specifici dell'alimento;
- modalità di conservazione e/o deposito idonee alle derrate immagazzinate.

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

Per tutte le derrate deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti, sia per la conservazione che per il trasporto.

I magazzini, i congelatori ed i frigoriferi utilizzati dalla ditta per la conservazione degli alimenti devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta di origine.

L'impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili alla stazione appaltante idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle tabelle merceologiche.

In sintonia con l'Art. 2 della Legge Regionale n. 1 del 19 gennaio 2010, il servizio intende promuovere "il consumo di prodotti tipici, DOP e IGP, prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o integrata, prodotti tradizionali, prodotti locali e a filiera corta all'interno dei servizi di ristorazione collettiva, dando priorità a quelli di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati".

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 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.

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.Lgs 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 70% della quantità di derrate alimentari di qualità (DOP, IGP, biologici, tradizionali, locali e a filiera corta), così ripartite: 30% Biologico e 40% 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 L.R. n. 1/2010.

Pertanto, dovranno essere forniti, così come definito dalla Ditta Appaltatrice nel Programma degli approvvigionamenti/forniture, generi alimentari quali:

**Prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP) e a Indicazione Geografica Protetta (IGP):** Zafferano di Sardegna (DOP); Fiore Sardo (DOP); Pecorino Sardo (DOP); Olio di oliva di Sardegna (DOP); Prosciutto di S. Daniele (DOP); Parmigiano Reggiano (DOP);

**Prodotti tradizionali:**

i. Pane di produzione locale: es. pane carasau, spianata,

ii. Formaggi: es. dolcesardo Arborea, provoletta di latte vaccino sardo, provola, ricotta fresca ovina;

iii. Paste fresche/Riso – culurgiones, malloreddus, riso prodotto e lavorato in Sardegna.

Le carni avicunicole, le uova fresche ed il latte fresco sono richiesti di provenienza locale.

Il pesce, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti. I bastoncini di pesce devono essere costituiti da filetto intero impanato es. di merluzzo.

Le verdure e gli ortaggi hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera.

Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di detta preparazione sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quanto sono previste in forma mista).

La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza regionale e/o nazionale.

Il purè di patate deve essere preparato con patate fresche.

Sale ed estratti per brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monopodico e con grassi vegetali idrogenati.

Frutta: dato il suo elevato contenuto in vitamine e sali minerali, deve essere presente ogni giorno e deve essere frutta di stagione.

In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno.
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili.
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo.
- Preparare il purè, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto)
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione.
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente.

Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta.

I sughetti di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue

- Cibi fritti
- Il dado da brodo contenente glutammato
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagione.

La ditta aggiudicataria è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni saranno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante: la data di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°, +4° per 72 ore, con un cartello riportante la dizione **“Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione”**. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 0° C e + 4° C.

Le uova devono essere tenute fuori dal frigorifero; le uova non consumate il giorno stesso della consegna devono essere eliminate e non possono essere conservate presso il centro di cottura.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina etc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Su ogni confezione dovrà essere indicata e chiaramente leggibile la scadenza.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle 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 gusto e lo stato fisico.

È tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Nella preparazione dei pasti devono essere rispettati gli standard igienicosanitari previsti dalla vigente normativa in materia nonché dal c.d. “Pacchetto Igiene” (Regolamenti UE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882 e 183/2005, Direttive 2002/99 e 2004/41).

Per la cottura deve essere impiegato solo 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” e/o di ultima generazione devono essere sostituiti quando l'interno presenta graffi per evitare il rischio di cessione di sostanze nocive agli alimenti.

La ditta, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dal D.Lgs. 26.05.1997, n° 155, dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e a tal fine dovrà 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.**

**La ditta dovrà garantire, anche per i propri fornitori e da questi acquisirà e renderà disponibili, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia, fermo restando che l'attività ispettiva, che l'ente appaltante e/o l'autorità sanitaria competente effettuerà, dovrà basarsi sulle procedure delle analisi dei rischi e delle individuazioni di punti critici, anche in attuazione di normative comunitarie in materia.**

**L'aggiudicatario è tenuto, dunque a redigere il DUVRI la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza. Sono a carico della ditta tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.**

## **2. Servizio di trasporto.**

La consegna e distribuzione dei pasti devono essere effettuati a cura dell'Appaltatore.

Per il trasporto delle derrate e dei pasti, l'Appaltatore dovrà utilizzare idonei veicoli adibiti al trasporto alimenti e derrate, in possesso delle autorizzazioni sanitarie e dei requisiti prescritti dalle leggi in materia ed in perfetto stato di manutenzione.

Il trasporto dovrà avvenire secondo tempi e modalità che consentano di mantenere inalterate le caratteristiche dei cibi, dalla fine del confezionamento nel centro di cottura fino alla effettiva somministrazione.

Per quanto riguarda il porzionamento e la somministrazione dei pasti, l'Appaltatore dovrà utilizzare contenitori idonei a garantire il mantenimento delle temperature e le caratteristiche dei cibi.

I mezzi di trasporto dovranno essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 e Reg. CE n° 852/2004, dovranno essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente.

L'Impresa aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio dovrà comunicare, per iscritto, all'Amministrazione Comunale i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa) producendo copia dell'idoneità igienico-sanitaria al trasporto di alimenti. Analogamente si dovrà provvedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio.

Gli alimenti dovranno essere trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, Reg. CE n° 852/2004 e dal D.lgs. 155/97 con l'utilizzo di contenitori termici aventi i requisiti previsti dalla normativa, atti a mantenere la temperatura ottimale fino al momento della consumazione del pasto presso ciascuna scuola.

I pasti dovranno essere porzionati direttamente presso la scuola dell'infanzia statale, nei locali adibiti alla cucina .

I pasti appena cucinati dovranno essere riposti in vasche gastronomiche le quali, a loro volta, saranno collocate in contenitori isotermeici, conformi alle norme sanitarie in vigore e trasportati entro massimo i 10 (dieci) minuti successivi; i singoli ingredienti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati e, una volta giunti a destinazione, saranno miscelati (es.: pasta + condimento + formaggio) o conditi nel caso di contorni.

### **3. Allestimento della sala mensa e distribuzione dei pasti**

L'apertura dei contenitori termici deve essere effettuata al momento dell'inizio della distribuzione. Per la somministrazione delle portate deve essere assicurato l'impiego di personale qualificato in possesso di certificazione di idoneità al lavoro e di indumenti di lavoro idonei, nel pieno rispetto delle norme igieniche secondo la normativa vigente. La ditta dovrà fornire tutto ciò che è necessario per la consumazione dei pasti: tovaglie, tovaglioli, posate, piatti e bicchieri. Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare soluzioni alternative ai piatti e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dovrà avvenire in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica. L'appaltatore dovrà provvedere alla fornitura ed installazione di una macchina lavastoviglie opportunamente dimensionata, nel locale del centro cottura. Al fine di ridurre i consumi energetici la lavastoviglie dovrà essere dotata dell'etichetta energetica che ne certifichi l'appartenenza alla classe A secondo l'Energy Label. La lavastoviglie resta di proprietà dell'appaltatore e sarà ritirata alla scadenza del contratto. Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria sono a carico dell'appaltatore. Una soluzione alternativa, in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie potrà essere ricercata nell'uso di piatti, bicchieri e posate monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile in relazione al numero di utenti che usufruiscono della refezione e che dovranno essere sempre disponibili presso la sede del centro cottura o delle mense in modo da non arrecare interruzioni al servizio.

### **4. Smaltimento dei rifiuti.**

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 le singole scuole e il Comune stesso.

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e sale da pranzo delle scuole devono essere raccolti in sacchetti per i rifiuti conformi alle disposizioni per la raccolta differenziata e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli 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, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere) .

#### **5. Riordino e pulizia dei locali**

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione, da eseguire presso i refettori delle scuole statali al termine delle operazioni di distribuzione dei pasti, dovranno essere effettuati mediante l'utilizzo di prodotti detergenti e sanificanti (forniti dalla ditta aggiudicataria). Quando disponibili sul mercato, dovranno essere dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOBEL (Regolamento CE n. 66/2010) o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito ovvero in armadi chiusi.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di porzionamento degli alimenti. La periodicità degli interventi, salvo casi di necessità, è la seguente:

- giornaliera per il lavaggio di pavimenti, tavoli, sedie e piastrelle;
- quindicinale per il lavaggio delle superfici vetrate.

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni. I prodotti detergenti e sanificanti devono essere impiegati in concentrazioni e con modalità conformi alla vigente normativa.

### **Articolo 6**

#### **Norme concernenti il personale addetto alla produzione , al confezionamento ed alla distribuzione dei pasti / Obblighi della Ditta**

La ditta appaltatrice dovrà assicurare il servizio con proprio personale che dovrà essere numericamente adeguato alle esigenze e in possesso dei requisiti previsti dalla vigente legislazione per l'oggetto dell'appalto.

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

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

La Ditta Appaltatrice si obbliga a esibire in qualsiasi momento e a richiesta, le ricevute mensili degli stipendi pagati; il servizio competente provvederà, d'ufficio, alla verifica dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio (DURC).

Il personale dovrà essere inquadrato sulla base del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di settore applicabile alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si

svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, il Committente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

La stazione appaltante procederà alla sospensione del pagamento del corrispettivo, assegnando un termine entro il quale procedere alla regolarizzazione.

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

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

### ***Responsabile del servizio***

L'appaltatore dovrà affidare la direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto ad un suo Responsabile di servizio, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione oggetto del presente appalto, opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

Il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine al servizio oggetto dell'appalto.

### ***Personale addetto al servizio***

Tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente capitolato, dovrà essere in possesso di requisiti fisici, qualifiche e professionalità adeguate: - dovrà essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dai D.Lgs. 155/97 e 626/94 e successive modificazioni e integrazioni;

- dovrà avere seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale e dovrà essere munito di idoneità sanitaria aggiornata.

L'aggiudicatario dovrà comunicare per iscritto all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio, la composizione dello staff che sarà costantemente e pienamente garantito per l'intera durata dell'appalto, con l'indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva.

L'Ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

### ***Vestiario***

La ditta fornirà a tutto il proprio personale indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di tutela della sicurezza da indossare durante le ore di

servizio. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, durante le ore di lavoro non deve indossare orecchini, anelli, braccialetti, collane e orologi e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura. Per una corretta prassi igienica è fatto obbligo, nelle fasi di preparazione e distribuzione delle pietanze, l'utilizzo di mascherina e di guanti monouso.

Più dettagliatamente la ditta garantirà quanto 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). 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 al documento proposto 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, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80, art. 42.

## **Articolo 7**

### **Organico.**

L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio e tenere conto della dislocazione dei punti mensa e trasporto.

Relativamente al rapporto inservienti/commensali, per la ristorazione scolastica, lo stesso deve essere pari a 1/25 in fase di distribuzione.

Nel caso in cui l'Amministrazione valuti che il personale non sia sufficiente per la gestione del servizio, la ditta dovrà procedere all'integrazione del personale medesimo.

La Ditta deve indicare – in sede di formulazione dell'offerta tecnica – il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alle 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. L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicate al Comune.

## **Articolo 8**

### **Obblighi del personale.**

Il personale della ditta deve rispettare le norme di legge e regolamentari inerenti il servizio assegnato, le norme fissate dal presente capitolato, le disposizioni concordate dal Comune con i responsabili della ditta; deve inoltre svolgere il compito assegnato con perizia, prudenza, diligenza e rispetto della dignità dell'utenza.

In tal senso, il contegno dovrà essere decoroso ed irreprensibile, di provata serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, disponibile alla collaborazione nei riguardi degli altri operatori che lavorano nei servizi scolastici serviti e degli utenti.

Il personale addetto al servizio nei refettori dovrà osservare tutte le prescrizioni e procedure

previste nel piano di Autocontrollo (lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere, indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi, i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura, guanti monouso, ecc...).

Il personale adibito al servizio nei refettori dovrà esibire il cartellino di riconoscimento e avrà il compito di:

- igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- predisporre gli accessori necessari al porzionamento dei pasti;
- predisporre i refettori disponendo ordinatamente i tavoli, le tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri, piatti, bottiglie, ecc...;
- aprire le bottigliette d'acqua, versare l'acqua nei bicchieri (solo per gli alunni della scuola dell'infanzia e per le prime due classi della scuola primaria);
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri (per i freddi) e termici (per i caldi), sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- scodellare e distribuire i pasti non appena gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- utilizzare per la distribuzione utensili adeguati;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore, ciò non esclude il rispetto delle grammature ed apporti nutrizionali relativi ai piatti che seguono ;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- distribuire il secondo piatto solo dopo che gli alunni abbiano terminato di consumare il primo piatto;
- distribuire le carni già tagliate pronte per il consumo;
- distribuire la frutta preventivamente sbucciata dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
- mettere il pane in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.
- sparecchiare, pulire, igienizzare (i prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti necessari sono a carico dell'appaltatore e dovranno essere conformi alla normativa vigente) e riordinare i tavoli;
- effettuare la raccolta, differenziazione e smistamento dei rifiuti.

Quando il personale ispettivo comunale rilevi infrazioni di lieve entità da parte del personale impegnato nei servizi, il Comune informerà la ditta prima telefonicamente poi con nota scritta. In caso di mancanze nei doveri di servizio di particolare gravità o a seguito del ripetersi di richiami, il Dirigente può chiedere, con nota motivata, che uno o più addetti vengano sospesi dallo svolgimento dei servizi di cui al presente appalto; la ditta provvede ordinariamente entro 10 giorni dalla richiesta, salvo che la richiesta del Comune non motivi la sospensione immediata dal servizio. Nelle procedure di

allontanamento dal servizio di detto personale, la ditta si attiene alle procedure previste dallo Statuto dei diritti dei lavoratori ed alle norme contrattuali vigenti nel comparto, ferme sempre la responsabilità e le eventuali sanzioni alla ditta derivanti dal comportamento del proprio personale anche nelle more del provvedimento disciplinare.

In particolare, danno comunque luogo all'allontanamento immediato dal servizio il presentarsi al lavoro in stato di ubriachezza o di alterazione derivante dall'assunzione di sostanze stupefacenti, inosservanza di norme antinfortunistiche e di igiene che possano arrecare danno alle persone o cose in modo doloso.

Resta fermo, in caso in urgenza, il potere in capo alle Istituzioni Scolastiche di intervenire a tutela del luogo, degli studenti e dell'attività scolastica .

## Articolo 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, il Comune, il G.A.L, la Provincia, l'Agencia LAORE Sardegna, la scuola, i genitori e gli altri enti, l'educazione alimentare che:

- provvedere, all'avvio del servizio mensa e per ciascun anno scolastico, sulla base delle indicazioni fornite dalla Amministrazione Comunale, alla stampa e alla distribuzione a ciascun utente del materiale informativo relativo all'esatta composizione dei menù invernale e primaverile e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- attivare, per ogni anno di svolgimento del servizio, presso i centri di produzione pasti, 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;
- organizzare, ogni anno scolastico di svolgimento del servizio, 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 che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L.R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio.
- **Linee guida Ministero Pubblica Istruzione;**

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 agrobiodiversità locali.

#### Articolo 10

##### **DIVIETO DI SUB APPALTO DEL SERVIZIO**

**E' fatto divieto assoluto di subappaltare, anche parzialmente il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale.**

#### Articolo 11

##### **INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

**Il servizio di ristorazione scolastica deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale della Ditta Appaltatrice, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni**

#### Articolo 12

##### **Controlli.**

L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare periodicamente ispezioni per accertare la qualità dei pasti e delle derrate alimentari nonché per verificare la regolare gestione del servizio. La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere eseguiti sia dal personale comunale, sia dai preposti organi dell'Azienda ASL, congiuntamente e disgiuntamente dal personale comunale, e sia tramite le commissioni di vigilanza appositamente costituite. L'Amministrazione avrà cura di comunicare preventivamente alla Ditta il nominativo dei componenti le commissioni di vigilanza e i compiti di cui sono investiti.

La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere effettuate sia presso i locali adibiti al servizio ristorazione dei singoli plessi scolastici e sia presso il centro di cottura della Ditta.

Il controllo potrà essere di tipo:

- *tecnico-ispettivo* svolto dal personale del Comune e/o dalle commissioni di vigilanza. Verrà verificata la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche di massima nelle fasi di preparazione e confezionamento presso il centro di cottura, l'osservanza delle corrette modalità di trasporto, consegna e distribuzione dei pasti. Sarà inoltre effettuato, presso i singoli refettori, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul rispetto delle grammature e, in genere, sul corretto funzionamento della refezione;
- *igienico-sanitario* svolto dalla competente Azienda ASL. Sarà effettuato per appurare il rispetto della normativa igienico sanitaria in relazione ai pasti preparati e alle derrate alimentari utilizzate, nonché all'idoneità delle strutture e dei mezzi impiegati dalla Ditta.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la Ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta. La Ditta dovrà inoltre fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di cottura. Non dovendo essere effettuata da tale personale alcuna manipolazione degli alimenti, non sarà richiesta agli stessi la tessera di idoneità sanitaria. La Ditta dovrà inoltre fare in modo che le sale adibite al servizio di ristorazione siano dotate di strumentazione che consenta di controllare in modo rapido la temperatura dei cibi.

### Articolo 13

#### **CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

Il Servizio, in quanto rientrante tra quelli ricompresi nell'allegato II B del D.lgs.163/2006, verrà aggiudicato, conformemente a quanto previsto dall'art. 20 del Codice dei Contratti, con applicazione esclusiva degli artt. 68, 65 e 225 dello stesso.

**L'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa** di cui all'art. 18 della L. R. 7 agosto 2007 n. 5, avverrà sulla base di una valutazione effettuata da una Commissione Giudicatrice nominata, ai sensi dell'art. 84 del 12 Aprile 2006 n° 163., dalla Stazione Appaltante con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, come disciplinato dall'art. 83 del codice dei contratti, valutabile in base agli elementi di seguito riportati:

#### **A) Offerta Tecnica, punteggio massimo attribuibile 75:**

1. Modalità di acquisto degli alimenti utilizzati : max punti 23
2. Offerta migliorativa ed interventi innovativi :max punti 17
3. Schema organizzativo e piano operativo del servizio: max punti 30;
4. Certificazione del sistema di qualità aziendale: max punti 5.

#### **B) Offerta economica, punteggio massimo attribuibile 25**

#### **Criteri di assegnazione dei punteggi:**

##### **A) Offerta Tecnica:**

Nella valutazione si procederà secondo i seguenti criteri e punteggi massimi così attribuibili:

OFFERTA TECNICA (max 75 punti)		
MODALITA' DI ACQUISTO DEGLI ALIMENTI	Valutazione	Punteggio

<b>UTILIZZATI (max 23 punti)</b>			<b>Massimo</b>
<b>1)</b>	<p>Redazione di un Piano di qualità con riferimento alle modalità di approvvigionamento ed alla qualità degli alimenti;</p> <p>Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale certificati a filiera corta, tradizionali, specificando l'elenco dei fornitori per ciascun prodotto;</p> <p>Prodotti biologici locali certificati specificando l'elenco dei fornitori, anche se trattasi di aziende iscritte nel costituendo albo dei fornitori degli agriturismi della Sardegna;</p> <p>Prodotti a denominazione protetta e, tra quelli di origine animale, quelli provenienti da allevamenti locali di chiara origine e certificazione sanitaria .</p> <p>Per ciascuna delle categorie sopra individuate, si dovranno precisare quali tipologie e quali singoli prodotti - per ciascuna delle suddette categorie - la Ditta intende impiegare nel servizio. In relazione ai suddetti prodotti dovranno essere altresì indicate fonti e modalità di approvvigionamento, nonché modalità di selezione dei fornitori.</p> <p>Sarà inoltre valutato l'uso dei piatti tradizionali nell'ambito di una sana dieta mediterranea.</p>	Insufficiente	0
		Sufficiente	12
		Buono	18
		<b>Ottimo</b>	<b>23</b>
<b>2)</b>	<p><b>OFFERTA MIGLIORATIVA/INNOVATIVA (max punti 17):</b> opzioni migliorative della qualità dei prodotti o del servizio fornito, servizi aggiuntivi, soluzioni atte a conseguire un risparmio energetico, limitazione sprechi, qualità del piano di educazione alimentare coerenti con quanto prescritto nel presente capitolato</p>	<b>Valutazione</b>	<b>Punteggio Massimo</b>
		Insufficiente	0
		Sufficiente	8
		Buono	12
		<b>Ottimo</b>	<b>17</b>
<b>3)</b>	<p><b>SCHEMA ORGANIZZATIVO/PIANO OPERATIVO DEL SERVIZIO (max 30 punti)</b></p> <p>Numero dei dipendenti impiegati giornalmente, indicazioni delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da</p>	<b>Valutazione</b>	<b>Punteggio massimo</b>
		Insufficiente	0
		Sufficiente	12
		Buono	20
		<b>Ottimo</b>	<b>30</b>

	<p>ciascuno svolte, modalità di sostituzione per ferie, malattie, infortuni...;</p> <p>Modalità e tempi di attuazione del piano della formazione e dell'aggiornamento;</p> <p>Tipi, quantità e descrizione delle attrezzature; modi e tempi di valutazione e verifica della qualità delle prestazioni, con riferimento altresì al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza.</p>		
<b>4</b>	<b>CERTIFICAZIONE DEL SISTEMA DI QUALITA' AZIENDALE (max 5 punti)</b> Sistemi di qualità certificati da organismo accreditato ed altri sistemi di qualità interni	Insufficiente	0
		Sufficiente	2
		Buono	3
		<b>Ottimo</b>	5

La valutazione dell'Offerta Tecnica avverrà mediante comparazione delle offerte ammesse.

L'Offerta Tecnica - a pena di esclusione - dovrà assicurare i requisiti minimi descritti nel Capitolato speciale d'appalto, essere formulata in modo da fornire tutti gli elementi necessari ad una valutazione completa ed approfondita in merito al contenuto ed alla qualità del servizio proposto e consistere in una relazione descrittiva del servizio offerto, articolata tenendo conto di quanto previsto dall'art. 20 del bando di gara "Modalità e termini e di partecipazione alla gara".

L'Offerta Tecnica dovrà essere sottoscritta in ogni sua pagina dal Titolare ovvero dal Legale Rappresentante della Ditta; la mancata sottoscrizione comporterà la nullità dell'offerta.

L'offerta migliorativa dovrà mirare ad offrire servizi aggiuntivi rispetto agli standard fissati dal presente capitolato, che conseguano un miglioramento effettivo del servizio, senza costi aggiuntivi per la stazione appaltante.

La proposta compatibile con la situazione esistente, dovrà essere sintetica e dettagliata e comprendere tempi e modalità di realizzazione.

La Commissione di gara valuterà l'offerta tecnica (nelle sue diverse componenti) in base al grado di adeguatezza, specificità, concretezza, realizzabilità, affidabilità, efficacia delle soluzioni proposte, in rapporto al contesto specifico in cui il servizio dovrà essere espletato ed alle peculiarità dell'utenza di riferimento.

La Commissione ha la facoltà di procedere alla richiesta di chiarimenti e/o precisazioni con riferimento ai contenuti dell'offerta tecnica.

Verranno escluse dalla gara le offerte tecniche che nella valutazione non raggiungano almeno 53 punti rispetto al punteggio massimo attribuibile di 75/100 in quanto non coerenti con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi dall'Amministrazione appaltante.

Nella dichiarazione attestante l'esperienza maturata dalla Ditta, dovrà essere indicato **il giorno, il mese e l'anno di inizio e fine servizio, l'importo ed il destinatario del servizio prestato come da schema allegato**. Ove quanto richiesto non sia specificato, il periodo non potrà essere classificato. Non sommano punteggio diverse convenzioni prestate in più Amministrazioni Pubbliche riferite allo stesso anno.

#### **B. Offerta economica (max 25 punti).**

Nel caso in cui pervenga all'Amministrazione un numero di offerte valide superiore a 2 (due), la Commissione attribuirà a ciascuna offerta economica un punteggio proporzionale a tutte le offerte, calcolandolo mediante l'applicazione della seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times C}{P_o}$$

Ove:

X = Coefficiente totale attribuito al concorrente;

Pi = Prezzo più basso

C = fattore ponderale (15)

Po = prezzo offerto.

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa.

Il punteggio finale complessivamente attribuito alla Ditta sarà dato dalla somma del punteggio relativo all'offerta tecnica con quello dell'offerta economica.

L'offerta economica dovrà essere sottoscritta per esteso ed in modo leggibile, in ogni sua pagina, dal legale rappresentante della Ditta, redatta **in carta resa legale** ai sensi di legge, contenente l'indicazione del corrispettivo annuo offerto comprensivo di Iva ai sensi di legge, con relativa percentuale di ribasso sull'importo a base d'asta di € **231.825,00 IVA inclusa**.

La percentuale dovrà essere espressa in cifre ed in lettere, sull'importo a base di gara. In caso di discordanza tra l'importo in cifre e quello in lettere si riterrà valida quello più conveniente per l'amministrazione.

Saranno **ammesse solo offerte in ribasso** ed escluse quelle espresse in aumento.

L'aggiudicazione provvisoria sarà effettuata a favore del concorrente che conseguirà il maggiore punteggio, ottenuto sommando i punti dell'offerta tecnica e dell'offerta economica.

In caso di parità di punteggio complessivo prevarrà la ditta che avrà ottenuto il punteggio più elevato nella valutazione dell'offerta tecnica.

In caso di ulteriore parità si procederà all'aggiudicazione mediante estrazione a sorte a norma dell'art. 77, comma 2, del R.D. 23 Maggio 1924, n. 827.

La Commissione di gara procederà all'aggiudicazione anche nel caso di presentazione di una sola offerta valida.

#### **Articolo 14**

## **CANONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO**

Alla ditta aggiudicataria verrà corrisposto un compenso pari all'importo unitario del singolo pasto come risultante dall'offerta in sede di gara (comprensivo di l'IVA ai sensi di legge), moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente erogati nel rispetto delle modalità e condizioni stabilite nel presente capitolato ed al netto di eventuali penalità.

Con l'erogazione del corrispettivo di cui al comma precedente, l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per il servizio medesimo senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

Il pagamento del corrispettivo avverrà mediante rate mensili posticipate entro trenta (30) giorni dalla presentazione di regolare fattura, corredata dagli elenchi nominativi del personale impiegato.

La liquidazione dei corrispettivi dovuti rimane subordinata alla verifica e all'accertamento del

regolare svolgimento del servizio con riferimento al rispetto delle norme ed obblighi previsti nel presente capitolato e nel contratto d'appalto che disciplinerà i rapporti fra il Comune e la ditta appaltatrice.

La liquidazione è altresì subordinata all'acquisizione del "documento unico di regolarità contributiva" (DURC), che il Comune richiederà d'ufficio al fine di verificare l'avvenuto adempimento degli obblighi relativi ai versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi, INPS e INAIL. Qualora l'Appaltatore risulti inadempiente all'obbligo di versamento dei contributi previdenziali e assistenziali o di pagamento delle retribuzioni in favore del personale addetto al servizio appaltato, compresi i soci lavoratori, oppure ancora alle disposizioni degli Istituti previdenziali per contributi e premi obbligatori, il Committente procederà alla sospensione del pagamento del corrispettivo ed assegnerà all'Appaltatore il termine massimo di 20 (venti) giorni entro il quale dovrà procedere alla regolarizzazione della sua posizione. Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato ad avvenuta regolarizzazione comprovata da idonea documentazione.

Nell'ipotesi di incompletezza della documentazione richiesta ai fini della liquidazione del compenso, il termine di trenta giorni decorrerà dalla data di regolarizzazione.

## **Articolo 15**

### **DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

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

L'aggiudicataria dovrà presentare all'atto della stipula del contratto, il documento di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a) ed al successivo articolo 28 del D.lgs. n. 81/2008, riferito al servizio oggetto dell'appalto.

L'aggiudicataria dovrà parimenti comunicare il nominativo del proprio responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e delle altre figure previste dal citato decreto

legislativo onde consentire di attivare, se e quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

## **Articolo 16**

### **CAUZIONE DEFINITIVA**

A garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi contrattuali l'aggiudicataria dovrà costituire, prima della sottoscrizione del contratto, la cauzione definitiva, determinata e costituita secondo quanto previsto dall'art.113 del D. Lgs. n. 163/2006.

Tale cauzione sarà svincolata solo a conclusione dell'appalto, decorsi tre mesi dalla cessazione

del contratto e previa definizione di tutte le ragioni di debito e credito oltre che di eventuali altre pendenze.

## **Articolo 17**

### **DANNI A PERSONE E COSE - COPERTURA ASSICURATIVA**

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

In relazione a quanto sopra, essa dovrà stipulare e mantenere operante, per tutta la durata del

contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi RCT/RCO a garanzia di eventuali danni che potrebbero essere causati a persone o cose, esonerando espressamente il Comune da qualsiasi responsabilità per danni o sinistri, anche in itinere, che dovessero verificarsi nel corso dell'appalto.

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

L'originale (o copia conforme) della polizza sottoscritta dovrà essere consegnata all'Ente all'atto della stipula del contratto;

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

## **Articolo 18**

### **PENALITÀ**

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

- € 100,00 per ogni caso di mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle dietetiche approvate dall'Azienda USL;
- € 200,00 per ogni caso di mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti;
- € 200,00 per ogni caso di preparazione o confezionamento dei pasti in maniera non conforme alla vigente normativa in materia;
- € 500,00 in caso di rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici;
- € 500,00 in caso di mancato rispetto delle norme igienicosanitarie

da parte del personale operante presso il centro di cottura e preparazione dei pasti;

- € 500,00 in caso di inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la distribuzione o trasporto dei pasti;
- € 500,00 in caso di conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente o in caso di temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.

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

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

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

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

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

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

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

Alle suddette penali verranno aggiunti i rimborsi che il Comune dovesse riconoscere agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causa sia ascrivibile a responsabilità della ditta aggiudicataria.

## **Articolo 19**

### **CESSIONE DEL CONTRATTO E DEL CREDITO**

E' fatto divieto all'aggiudicataria di cedere anche parzialmente il servizio; la violazione di tale divieto comporterà la nullità di diritto della cessione del contratto e la risoluzione del medesimo, con aggravio di ogni onere e spesa.

La cessione dei crediti derivanti dal servizio è disciplinata dall'art. 117 del D. Lgs. n. 163/2006.

Il Comune di Sant'Anna Arresi precisa fin d'ora di non dare il proprio assenso preventivo alla cessione.

## **Articolo 20**

## **SUBAPPALTO**

E' fatto esplicito divieto di subappaltare anche parzialmente il servizio.

### **Articolo 21**

#### **RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Oltre a quanto previsto dal presente capitolato e dalle norme vigenti per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, il Comune procederà ai sensi dell'articolo 1454 del Codice Civile, previa diffida ed assegnazione di un termine inferiore a giorni quindici, alla risoluzione di diritto del contratto nel caso di violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi.

Il Comune, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, opererà la risoluzione di diritto del contratto con effetto immediato, mediante semplice dichiarazione del Comune di volersi avvalere della clausola risolutiva, intimata a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, fatto salvo il risarcimento del danno subito ed il recupero delle maggiori spese sostenute dal Comune in conseguenza delle inadempienze e della risoluzione del contratto, nelle seguenti ipotesi:

- per impossibilità sopravvenuta della prestazione da parte dell'aggiudicataria a seguito di controlli relativi a quanto previsto dalla normativa antimafia;
- per inosservanza delle disposizioni di legge relative al personale utilizzato, violazione degli obblighi contrattualmente assunti in tema di trattamento economico dei lavoratori o mancato rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro;
- nel caso in cui l'aggiudicataria sospenda il servizio con sua decisione unilaterale;
- nel caso di gravi azioni da parte del personale dell'aggiudicataria a danno della dignità personale degli utenti e/o di maltrattamento degli stessi;
- nel caso di mancata reintegrazione del deposito cauzionale entro quindici giorni dall'intervenuta escussione da parte del Comune;
- nei casi di cessazione dell'azienda, di cessazione di attività, di concordato preventivo, di fallimento, di liquidazione coatta amministrativa, di violazione del divieto di cessione del contratto;
- nel caso di mancata sostituzione, entro il termine assegnato dall'Amministrazione, del personale non in possesso dei necessari requisiti per lo svolgimento del servizio o, comunque, di utilizzo di personale non adeguato;
- ripetute violazioni contrattuali che comportino grave pregiudizio agli interessi dell'Ente;
- gravi casi di intossicazione alimentare;
- gravi violazioni delle norme relative alle caratteristiche merceologiche;
- inosservanza delle norme in materia igienico/sanitaria;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo;
- violazione delle norme di sicurezza e prevenzione.

La risoluzione anticipata del contratto comporterà l'incameramento della cauzione.

Resta salva la possibilità in capo al Comune di esperire qualsiasi azione giudiziaria che si rendesse opportuna, nonché l'avvalersi sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti a causa dell'applicazione della clausola risolutiva.

## **Articolo 22**

### **DOMICILIO**

L'aggiudicataria dovrà eleggere domicilio in Sant'Anna Arresi presso la Casa Comunale.

## **Articolo 23**

### **CONTROVERSIE**

Per qualunque controversia dovesse sorgere in ordine all'esecuzione del contratto oggetto del

presente capitolato sarà competente esclusivamente il Foro di Cagliari.

È esclusa la clausola arbitrale.

## **Articolo 24**

### **STIPULA DEL CONTRATTO**

Le spese di contratto e tutti gli oneri connessi alla sua stipulazione, anche se non espressamente richiamati dal presente capitolato, sono a totale carico dell'aggiudicataria, ad eccezione dell'I.V.A. che resta a carico del Comune.

## **Articolo 25**

### **INFORMATIVA D. LGS. 196/2003 "TUTELA DEI DATI PERSONALI"**

I dati personali forniti saranno trattati ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 per le finalità e con le modalità previste nel presente capitolato e per lo svolgimento dell'eventuale e successivo rapporto contrattuale.

## **Articolo 26**

### **DISPOSIZIONI FINALI**

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

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

f.to Dott.ssa Zuddas Adriana