



# COMUNE DI URI

## Provincia di Sassari

### AREA SOCIO-ASSISTENZIALE CULTURALE E PUBBLICA ISTRUZIONE

Via Sassari n. 95 – 07040 Uri - Tel. 0794187050 – Fax 0794187077 -Email: [protocollo@comune.uri.ss.it](mailto:protocollo@comune.uri.ss.it)

Pec: [protocollo.uri@pec.comunas.it](mailto:protocollo.uri@pec.comunas.it) - Sito internet :[www.comune.uri.ss.it](http://www.comune.uri.ss.it)

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO A TERZI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
AA.SS. 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020  
CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO - CIG 7178164851**

#### Art. 1

#### OGGETTO DELL’APPALTO

L’appalto ha per oggetto la produzione e la fornitura di pasti, preparati senza l’utilizzo di prodotti precotti o precucinati pronti per il consumo e destinati al servizio di mensa scolastica per gli alunni e il personale avente diritto, della scuola d’infanzia statale a tempo pieno o prolungato (o che adottino il modulo nel quale siano previsti alcuni rientri settimanali).

Le scuole ove viene effettuato il servizio oggetto del presente appalto sono quelle elencate nell’allegato A, unitamente al numero puramente indicativo degli utenti fruitori del servizio.

Il numero dei predetti fruitori potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione a giudizio insindacabile dell’Amministrazione appaltante, sulla base delle richieste delle competenti autorità scolastiche nell’anno scolastico di riferimento.

Anche il numero dei pasti è soggetto a variazioni quotidiane in aumento o in diminuzione, con l’obbligo a carico della ditta di richiedere lo stesso alle scuole secondo le modalità indicate al successivo art. 7 del presente capitolato. Sono a carico dell’appaltatore:

- l’approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature in ogni caso occorrenti per l’esecuzione dell’appalto;
- la preparazione di diete speciali personalizzate per i beneficiari del servizio aventi particolari necessità ed esigenze;
- la fornitura del corredo necessario alla consumazione dei pasti;
- il trasporto dei pasti dal centro di preparazione e confezionamento ai singoli plessi scolastici destinatari del servizio;
- l’assistenza al pasto (apparecchiare, servire a tavola e sparecchiare, pulizia dei locali);
- la disinfezione dei locali dove avviene la refezione anche se in aula;
- la prenotazione dei pasti presso le singole classi di ciascun plesso scolastico attraverso proprio personale (il sistema adottato dalla ditta dovrà consentire il controllo del regolare flusso dei pagamenti da parte dei beneficiari del servizio);
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti e il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

Il servizio mensa dovrà svolgersi in base al calendario scolastico, articolandosi su cinque giorni settimanali secondo le indicazioni delle competenti autorità scolastiche. Il gestore dovrà inoltre

accogliere le modificazioni del menù introdotte per motivazioni di salute, religiose e ideologiche. Ogni variazione di Menu, tabelle dietetiche, ricette, indicazioni alimentari inoltrata dalla ASL durante il periodo di validità del contratto deve essere prontamente accolta e attuata dal gestore, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione comunale.

Costituisce oggetto del presente capitolato anche la gestione completa, per la mensa, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D. Lgs n. 193/2007 (HACCP), nei termini di cui al successivo art. 22. È fatto obbligo alla Ditta/Cooperativa aggiudicataria del servizio di attenersi, nella preparazione dei pasti, all'osservanza dei Menu, regolarmente approvati dal SIAN.

## **Art. 2**

### **DURATA E INIZIO DELL'APPALTO**

L'appalto viene conferito per la durata di 3 (TRE) anni scolastici: 2017/2018 - 2018/2019 - 2019/2020. L'appaltatore dovrà garantire l'attuazione del servizio a decorrere dal 1° ottobre 2017 e sino all'ultimazione dello stesso, in osservanza del calendario scolastico stabilito dalle competenti autorità per la scuola d'infanzia. Nel presente capitolato per calendario scolastico si intende il periodo di durata dell'attività didattica per entrambi gli ordini. L'appalto per la gestione del servizio in oggetto, sarà affidato mediante procedura aperta da esperirsi ai sensi dell'art. 60, 95 e 144 del D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 così come modificato e integrato dal D.Lgs 56/2017, tramite il portale di Sardegna CAT.

La scelta del contraente avverrà adottando quale criterio di aggiudicazione quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del decreto legislativo n. 50/2016 e secondo i criteri descritti nel disciplinare di gara.

La Stazione Appaltante si riserva a proprio insindacabile giudizio il diritto di procedere o non procedere all'aggiudicazione dell'appalto oggetto del presente capitolato nel caso in cui pervenga una sola offerta valida.

## **Art. 3**

### **IMPORTO A BASE DI GARA E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO**

Il valore complessivo dell'appalto, ai fini della valutazione della soglia, è calcolato in €. 175.814,10 oltre IVA per un triennio, così derivante:

- importo a base d'asta calcolato per singolo pasto €. 4,13 (euro quattro/13) oltre IVA
- previsione annua di pasti n. **14.190** pasti
- importo annuo €. 58.604,70 (€. 4,13 x 14.190 pasti)
- importo triennio €. 175.814,10 oltre IVA
- valore totale appalto €.182.846,66 IVA inclusa

inclusi il confezionamento e il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione ai singoli plessi scolastici e quant'altro previsto a carico dell'appaltatore dal presente capitolato.

L'appalto sarà esperito mediante procedura aperta da esperirsi ai sensi dell'art. 60 e 95 del d.lgs. n. 50 del 18 aprile 2016. La scelta del contraente avverrà adottando quale criterio di aggiudicazione quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 144 e 95, comma 3 del codice, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, con applicazione dell'art. 97 del citato d.lgs. rubricato: "Offerte anormalmente basse". L'aggiudicazione, ad insindacabile giudizio della Commissione, potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta valida. Non sono ammesse offerte condizionate, indeterminate o che esprimano un ribasso o un miglioramento alla possibile offerta di altro concorrente. Per le offerte anormalmente basse si procederà ai sensi del D.Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 così come modificato e integrato dal D.Lgs 56/2017. Non sono ammesse varianti alle condizioni proposte nel presente appalto.

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

disciplinare. In dipendenza di quanto sopra il soggetto aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere e pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi, per cui nessun ulteriore onere, né finanziario né di altra natura può essere preteso dall'Amministrazione Comunale. L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà valutata da apposita Commissione, nominata dall'Amministrazione Comunale, in base agli elementi e parametri precisati al punto 6 del disciplinare di gara.

#### **Art. 4**

#### **OBBLIGHI DELL'APPALTATORE**

L'appaltatore ha l'obbligo:

a) di disporre in caso di aggiudicazione dell'appalto di apposito centro cottura idoneo sotto il profilo urbanistico - edilizio e igienico - sanitario, secondo la normativa vigente, per la preparazione, cottura e confezione dei pasti, dotato delle necessarie attrezzature e secondo le caratteristiche previste al successivo art. 20 o impegno, in caso di aggiudicazione dell'appalto, ad approntare il centro cottura, con le prescritte idoneità urbanistica - edilizia - igienico-sanitaria, prima dell'inizio del servizio a pena di decadenza dall'aggiudicazione.

Il centro di cottura (o produzione dei pasti) utilizzato dalla ditta deve essere comunque ubicato entro un raggio massimo di 30 (trenta) Km. dal comune di Uri. Il concorrente deve comunque indicare la disponibilità di un centro di cottura in caso di emergenza rispettando la distanza suindicata.

b) di essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie o della comunicazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) N. 852/2004 o di altre eventuali autorizzazioni che si rendessero necessarie, secondo la normativa vigente, per l'esercizio dell'attività al momento dell'inizio dell'appalto e durante il corso dello stesso o impegno a produrle entro e non oltre la data indicata al punto a) del presente articolo;

c) osservare il Regolamento (CE) n. 178/2002 in materia di rintracciabilità di ogni alimento;

d) approvvigionarsi delle derrate alimentari le cui caratteristiche qualitative rispondano ai requisiti previsti dall'allegato D consistente di n.° 20 fogli, al presente quaderno di condizioni.

e) di utilizzare, per la preparazione dei pasti, derrate alimentari con confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;

f) osservare i menù-tipo diversificati per il periodo autunno-inverno e primavera estate, ove previsto, di cui agli allegati B e C, alternando settimanalmente le quattro variazioni previste e concordando con le scuole le variazioni di menù per i plessi che prevedono i rientri settimanali nell'ambito del menù tipo con l'accordo dell'autorità sanitaria competente. Dovrà inoltre rendersi disponibile ad accettare eventuali modifiche concordate tra il comune di Uri e la ASL competente, in pendenza di contratto.

g) attenersi nella porzionatura e nel confezionamento delle pietanze, alle grammature riportate per i diversi tipi di scuola negli allegati B e C.

Le prescrizioni di cui alle precedenti lettere d) ed e) mentre sono inderogabilmente vincolanti per l'appaltatore, possono essere modificate a richiesta dell'Amministrazione Comunale, su indicazione o parere delle competenti Autorità Sanitarie tenuto conto dell'importo di aggiudicazione.

h) fornire posate, bicchieri, salviette, tovaglie monouso giornalmente occorrenti.

i) garantire il servizio di assistenza al pasto: apparecchiare, servire a tavola e sparecchiare, nonché provvedere alla pulizia e disinfezione dei locali dove avviene la refezione anche se in aula.

l) Garantire la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti e il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

m) garantire il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione e confezionamento ai singoli plessi scolastici secondo gli orari indicati annualmente dalle autorità scolastiche (vedi art. 8), secondo le

modalità (tempi e norme di sicurezza) indicate nell'art. 9.

n) impiegare per la confezione dei pasti e degli alimenti e, in genere per le dotazioni individuali (posate, bicchieri, ecc.) esclusivamente materiale conforme alle norme vigenti in materia igienico-sanitaria. L'appaltatore si obbliga a sostituire i materiali medesimi a semplice richiesta dell'Amministrazione;

o) stipulare con il Comune apposito contratto entro il termine stabilito dal comune di Uri e comunque nel rispetto del termine dilatorio previsto dalla normativa vigente.

## **ART. 5**

### **PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO PASTI**

La preparazione e cottura dei pasti debbono avvenire con i sistemi tradizionali inteso legume caldo e con l'impiego di alimenti di prima qualità forniti da aziende qualificate, conformi alle leggi vigenti sotto il profilo merceologico e organolettico. E' conseguentemente esclusa e tassativamente vietata la somministrazione di cibi e alimenti precotti. La preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire esclusivamente nel Centro cottura di cui al precedente art. 4 lett. a) del presente capitolato.

Gli alimenti utilizzati devono possedere le caratteristiche e i requisiti indicati nelle tabelle merceologiche di cui all'allegato D e rispettare le relative grammature di cui all'allegato B.

L'appaltatore dovrà, prima dell'inizio del servizio di ogni anno scolastico, acquisire gli orari per la mensa, stabiliti, da ciascuna Direzione presso i diversi plessi e ordini scolastici.

L'elenco analitico degli orari stabiliti come sopra dovrà essere trasmesso all'Ufficio Socio assistenziale del Comune di Uri. Eventuali variazioni in corso d'anno dovranno altresì utilmente essere comunicate.

I cibi non appena cotti saranno immessi in apposito contenitore monoporzione atossico da utilizzarsi una sola volta (materiale a perdere) e sigillato a mezzo di una macchina confezionatrice. Le singole confezioni monoporzione dovranno essere depositate ancora calde, in contenitori termici chiusi con chiusura ermetica per la conservazione della temperatura ottimale fino al momento della consumazione del pasto presso i singoli plessi, secondo gli orari stabiliti dalle competenti autorità scolastiche.

Il secondo e il contorno dovranno essere immessi in contenitori separati. Le porzioni individuali di pane e frutta dovranno essere confezionate singolarmente in appositi contenitori igienicamente idonei.

La frutta dovrà essere preventivamente lavata con ogni cura con l'utilizzo di prodotti disinfettanti. Le posate, i bicchieri e le salviette dovranno offrire tutte le necessarie garanzie di praticità, funzionalità e igienicità. In particolare le posate non dovranno presentare scaglie o filamenti o quant'altro possa accidentalmente essere ingerito.

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

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti, tenuto conto che i calcoli nutrizionali sono stati effettuati considerando gli alimenti a crudo e al netto degli scarti da cucina, e tenendo conto delle variazioni di peso. In particolare si precisa:

- deve essere fornita durante la somministrazione del pasto acqua oligominerale naturale;

- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime surgelate;
- non congelare il pane;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
- usare esclusivamente sale marino iodato;
- non utilizzare "preparati" per purè o dadi per brodo. Quale addensante è consentito solo l'utilizzo di farina o la fecola di patate;
- non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati;
- per la cottura deve essere impiegato pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente" va sostituito, quando l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinato;
- osservare le grammature degli alimenti previste nell'allegato C, secondo la suddivisione per ordine di scuola;
- è tassativamente esclusa la compensazione delle grammature previste per ciascun ordine di scuola.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali dell'appalto:

#### **Misure di sanificazione ambientale**

Detersione e disinfestazione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, ecc., sia al centro di cottura che nella sala da pranzo. Detersione e disinfestazione settimanale delle celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso. Detersione e disinfestazione mensile previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti. Periodica disinfestazione e derattizzazione, secondo la necessità. Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori. Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti;

#### **Qualità delle materie prime e del servizio:**

Le materie prime dovranno essere di prima qualità e in ottimo stato di conservazione, curando di privilegiare i prodotti sardi e tipici del territorio e a filiera corta, DOP e IGP secondo quanto indicato nella L. R. 1/2010 e precisamente:

- Integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
- Precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna, dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente privi di ammaccature, ruggine ecc.;
- La preparazione dei pasti dovrà avvenire in giornata.

### **ART. 6**

#### **NORME E MODALITA' DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI**

I pasti preparati in tegame caldo devono essere confezionati a caldo in contenitori a chiusura ermetica isotermici o termici multiporzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste

dalla normativa in materia di alimenti nella ristorazione collettiva. Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'appaltatore dovrà utilizzare veicoli a norma di legge, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti.

I pasti saranno trasportati in orario utile per la loro consumazione secondo le indicazioni dell'autorità scolastica competente fornite all'inizio dell'anno scolastico.

In ogni caso la consegna dei pasti ai singoli plessi non dovrà avvenire prima dei trentacinque minuti antecedenti l'orario fissato per l'inizio della fruizione della mensa per ciascun ordine di scuola e ciascun plesso scolastico. Oltre a garantire l'idoneità dei contenitori termici e degli automezzi, la ditta appaltatrice dovrà disporre di strumenti per un rapido controllo delle temperature. Durante il trasporto dovrà essere garantito il rispetto delle temperature di conservazione previste dalle normative vigenti.

Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti, che saranno mantenuti negli opportuni contenitori termici, fino al momento della somministrazione.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere munito d'idoneità ed adeguatamente addestrato ed informato in materia d'igiene alimentare in relazione al tipo d'attività svolta (D.Lgs 193/07).

Parimenti, a cura dell'appaltatore, in orario da concordare con le scuole, si provvederà alla pulizia e disinfezione dei locali refettorio, al ritiro dei contenitori utilizzati per il trasporto delle del cibo, alla raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti e al conferimento degli stessi presso i punti di raccolta.

L'impresa appaltatrice dovrà concordare con i Dirigenti scolastici e comunali orari diversi da quelli indicati nel presente capitolato, nel caso in cui si renda indispensabile l'istituzione di turni. L'impresa appaltatrice deve provvedere a dotare il centro di cottura ed i contenitori di strumenti per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi. Le rilevazioni possono essere effettuate, verbalizzate e sottoscritte alla presenza di un testimone non afferente, che, a sua volta, è tenuto a sottoscrivere mediante una firma, la veridicità delle rilevazioni o contestarle subito facendolo risultare da verbale. L'impresa aggiudicatrice deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato durante il trasporto dei pasti. Nell'erogazione del servizio l'impresa appaltatrice deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- mantenere, per i cibi da consumare caldi, una temperatura superiore a + 65°C durante il trasporto e sino all'apertura per dare inizio alla distribuzione;
- mantenere, per i cibi da consumare freddi, una temperatura inferiore ai 10°C durante il trasporto e sino all'apertura dei contenitori per dare inizio alla distribuzione;
- fornire il formaggio grattugiato nelle quantità sufficienti per le esigenze degli utenti presenti;
- fornire alle scuole la giusta quantità di olio extra vergine di oliva, con cui condire gli ortaggi.

L'appaltatore dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo da far sì che i tempi tra la produzione dei pasti e l'orario di inizio del servizio mensa, come stabilito dalle autorità scolastiche, siano compresi in un intervallo massimo di 50 (cinquanta) minuti.

La fornitura dei pasti dovrà essere accompagnata da apposita bolla di consegna sulla quale dovrà essere indicato, oltre a quanto previsto per legge, la data, l'ora di ultimazione della cottura, a cura della ditta, l'ora di arrivo e il quantitativo dei pasti.

La bolla sarà firmata per accettazione dall'insegnante di sezione.

In fase di somministrazione, oltre alle buone norme di sicurezza igienica adottate dagli addetti, dovrà essere oggetto di particolare attenzione anche l'ambiente in cui avverrà il consumo dei pasti.

Un buon arredamento dei locali, l'utilizzo di tovaglie, posate, stoviglie ed accessori del pasto idonei, integri ed in perfetto stato di pulizia, sono anch'essi requisiti che dovranno essere costantemente garantiti nell'ambito della ristorazione scolastica.

In aggiunta a quanto contenuto nel menù, nelle tabelle dietetiche e nelle ricette predisposte dall'ASL, il gestore deve garantire il rispetto delle seguenti condizioni integrative:

a) Per tutte le sale da pranzo compete all'appaltatore, oltre alla fornitura del pasto e scodellamento, la fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie sigillate da mettere a disposizione degli utenti durante il consumo dei pasti nella quantità dagli stessi richiesta.

b) Il gestore è tenuto altresì alla fornitura di una tovaglietta di carta, bis o tris di posate, piatto piano e fondo, un bicchiere per utente, tutto monouso a perdere. E' tenuto altresì alla fornitura dei condimenti necessari per la fruizione del pasto, di un contenitore per il pane e di un contenitore per la frutta. Il gestore sarà tenuto a fornire il materiale e le attrezzature necessarie per la pulizia della sala mensa e cucina, e il materiale monouso necessario al servizio.

c) Per gli insegnanti che si avvarranno del servizio, deve essere rispettata una grammatura superiore rispetto a quella prevista per gli alunni.

d) L'impiego di personale qualificato atto a garantire, in tutte le fasi di espletamento del servizio, il regolare svolgimento dello stesso, sufficiente per garantire la preparazione e distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, della sala da pranzo e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa, compresi i magazzini di deposito e stoccaggio dei viveri.

Dette prescrizioni sono vincolanti per l'appaltatore e possono essere modificate solo a richiesta dell'Amministrazione Comunale.

La Ditta dovrà adottare tutte le misure necessarie, a norma del D. Lgs. 26 maggio 1997, n. 155, Attuazione delle direttive 93/43 CEE e 96/3/CE, e dei regolamenti CE 852/2004, 853/2004 e 2073/2005 e succ. in materia di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, manipolazione degli alimenti nella ristorazione collettiva.

Resta inteso che le operazioni di somministrazione, scodellamento e apertura dei piatti confezionati sono sempre a carico dell'Appaltatore.

## **ART. 7**

### **ESCLUSIONE DEL MINIMO GARANTITO –**

#### **PRENOTAZIONE PASTI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE**

Non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il numero dei pasti indicato al precedente Art. 3, trattandosi di previsione subordinata all'organizzazione scolastica dei plessi interessati relativamente agli anni scolastici 2017/2018 -2018/2019-2019/2020.

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

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

Il servizio potrà essere ridimensionato dal Comune a seguito della riduzione di finanziamenti da parte della Regione Sardegna per l'attuazione del diritto allo studio.

L'appaltatore dovrà essere informato della riduzione succitata.

L'appaltatore ha l'obbligo, per la prenotazione dei pasti, di utilizzare il sistema informatico ITChef in uso presso il Comune di Uri. Tale sistema prevede che i pasti vengano prenotati giornalmente, mediante un palmare, da personale messo a disposizione dall'appaltatore. L'appaltatore ha diritto

soltanto al pagamento del numero dei pasti effettivamente ordinati e comunicati dalle singole scuole. Le scuole potranno comunicare eventuali motivate rettifiche in diminuzione entro le ore 9:15. Rettifiche in aumento operate dalle scuole medesime nell'arco della stessa giornata, successivamente alla prima richiesta, possono non essere accolte dall'appaltatore.

#### **ART. 8**

##### **RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI**

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

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

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

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

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione, in copia resa autentica, almeno 10 giorni prima della firma del contratto o dell'affidamento d'urgenza.

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

#### **ART. 9**

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

L'interruzione del servizio da parte dell'appaltatore, per sopravvenute ed imprevedibili cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità contrattuali, se comunicata tempestivamente alla stazione appaltante. Si conviene che per causa di forza maggiore è da intendersi: interruzione totale di energia, calamità naturali gravi. In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice tale da impedire l'effettuazione del servizio, la stazione appaltante deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero. Qualora invece la comunicazione fosse fatta pervenire oltre il suddetto termine, saranno applicate le penalità prescritte al successivo articolo 30.

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

#### **ART. 10**

##### **OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI**

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

#### **ART. 11**

##### **CORRISPETTIVI**

Spetta all'appaltatore, il corrispettivo del canone determinato sulla base del prezzo unitario offerto in sede di gara moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente serviti durante il mese.

Il suddetto prezzo unitario del servizio resterà invariato per l'anno scolastico 2017/2018.

La liquidazione dei corrispettivi sarà effettuata entro 30 giorni dalla data di assunzione da parte dell'Ente della fattura elettronica, previa acquisizione di DURC regolare. La fatturazione sarà effettuata mensilmente, differenziando i pasti erogati agli alunni e quelli erogati agli insegnanti.

Nel caso di non corrispondenza tra i pasti fatturati e quelli quantificati dall'ufficio comunale competente sulla base dei report rilevati dal programma ITChef, l'appaltatore dovrà fornire i necessari chiarimenti entro otto giorni consecutivi dalla data della richiesta da parte del Comune. La richiesta di chiarimenti sospende il termine di 30 giorni per la liquidazione.

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

E' in ogni caso esclusa l'applicazione delle previsioni contenute nel 1° e 2° co. dell'art. 1664 C.C.

("Onerosità e difficoltà dell'esecuzione"). L'appaltatore e il Comune si impegnano a valutare, nel corso dell'esecuzione del servizio, eventuali soluzioni migliorative inerenti le modalità di riscontro dei pasti forniti.

## ART. 12

### MENU'

1. **Menù:** il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello previsto nel menù approvato dal medico nutrizionista della Asl nel rispetto delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica e riportato nelle Tabelle Dietetiche di cui agli allegati B) e C). L'appaltatore dovrà rendersi disponibile ad accettare le eventuali modifiche del menù concordate, in pendenza di contratto, tra il comune di Uri e il medico della ASL.

2. **Menù alternativi:** la ditta appaltatrice si impegna, in occasione di uscite didattiche, a garantire la sostituzione del pasto giornaliero con la fornitura di un cestino picnic individuale, così composto: panino imbottito con formaggio, panino imbottito con prosciutto cotto senza polifosfati, banana e frutto di stagione, un succo di frutta possibilmente non zuccherato, mezzo litro di acqua oligominerale naturale, un pacchetto monoporzione di biscotti secchi, un bicchiere e tovagliolo a perdere. In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, previa richiesta da parte delle direzioni didattiche interessate, è possibile prevedere di poter modificare il menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione (es. frittelle in occasione del carnevale).

L'erogazione di altre pietanze alternative dovrà essere preventivamente concordata con l'Amministrazione Comunale. Vanno altresì assicurate adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali che non richiedono certificazione medica ma la semplice istanza dei genitori.

3. **Diete in bianco:** Il menù può essere richiesto per iscritto dai genitori alle scuole in caso di indisposizione temporanea dell'utente, per un massimo di tre giorni consecutivi. La ditta appaltatrice si impegna, previa motivata e valutata richiesta delle Autorità scolastiche contenente il numero dei pasti, entro le ore 10.00, a fornire un menù dietetico generale così composto:

1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio extra vergine o minestrina di brodo vegetale)

2° piatto: formaggi (parmigiano reggiano o mozzarella) o in alternativa prosciutto cotto o prosciutto crudo.

Contorno: verdure cotte a vapore (es. carote) o patate lesse.

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

4. **Diete speciali:** in presenza di allergie o intolleranze alimentari (es. celiachia, favismo, diabete o malattie metaboliche) comprovate da specifica certificazione medica, la ditta appaltatrice si impegna a garantire una dieta speciale personalizzata con un livello di qualità appropriato come

quello del menù base e possibilmente con la medesima struttura. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da evitare per la preparazione del piatto richiesto.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Nelle ipotesi contemplate dal presente comma, devono essere escluse dalla dieta preparazioni che prevedano l'utilizzo dell'alimento responsabile dell'allergia o dell'intolleranza o dei suoi derivati, inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta.

Gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base; le vivande costituenti la dieta sono preparate e confezionate in area dedicata, anche solo temporaneamente e riposte in appositi contenitori da collocarsi su un vassoio personalizzato recante il nome del bambino; gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione; il personale addetto alla preparazione e distribuzione deve adottare tutte le prescrizioni in materia igienico-sanitaria, qualora abbia manipolato altri alimenti; il beneficiario del pasto in argomento deve essere servito sempre per primo.

**5. Variazione menù in situazioni di emergenza:** è consentita una variazione del menù su iniziativa dell'impresa appaltatrice solo nei casi documentati di gravi anomalie al funzionamento degli impianti di cottura, di avaria della struttura, di conservazione e in situazioni di emergenza derivanti da problematiche di natura meteorologica. Detta variazione dovrà essere individuata nell'ambito delle pietanze previste nella tabella allegata al presente capitolato. La Ditta gestrice dovrà comunque in ogni caso darne comunicazione all'amministrazione comunale prima dell'avvenuta distribuzione dei pasti.

In ogni caso i Menu somministrati devono essere regolarmente approvati dal SIAN.

### **ART. 13**

#### **MODIFICHE DEFINITIVE AI MENÙ**

Il Comune si riserva di apportare eventuali correttivi al menù, in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza e di apportare eventuali variazioni in aumento o in diminuzione (fino a +/- 10%) alle grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguate rispetto ai reali consumi dell'utenza, previa approvazione della modifiche, da parte del Servizio Igiene degli Alimenti e della nutrizione della ASL territorialmente competente. L'Impresa si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune o per l'utenza, le eventuali richieste di variazioni del menù, delle grammature sopra indicate, che dovranno essere comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni. Oltre alle variazioni quantitative dei prodotti, è comunque facoltà del Comune richiedere alla ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù e le tabelle merceologiche per migliorarne la qualità e la gradevolezza, previa approvazione della ASL o in seguito a indicazioni della suddetta ASL.

### **ART. 14**

#### **SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE**

Il Comune promuove, in aderenza alla Delibera G.R. n. 1567 del 5 dicembre 2016 della Sardegna "Linee Guida regionali per la ristorazione scolastica", all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e l'art. 123 della Legge Finanziaria 2001, la L.R. N. 1/2010, il massimo utilizzo di alimenti di produzione biologica, a lotta integrata, tipici, tradizionali e locali, nonché di quelli a denominazione protetta, 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 di 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 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.

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 appaltatrice 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.

**NB.** 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 provenienti da agricoltura integrata si intende una "strategia con la quale si mantengono le popolazioni di organismi nocivi al di sotto della soglia di tolleranza sfruttando i meccanismi naturali di regolazione e utilizzando metodi di difesa accettabili dal punto di vista ecologico, economico, e tossicologico".*

*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 negli appositi elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali (cfr. elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF, rif. Regione Sardegna).*

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta della Stazione appaltante, l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche e i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici.

## ART. 15

### CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

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 e ss.mm.ii.

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione del Centro Produzione Pasti, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle 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.Lgs. n. 109/92; D.Lgs. n.77/93, D.lvo n. 68 del 25/02/2000 e D.lvo n. 259 del 10/08/2000 e successive modifiche ed integrazioni). Per le carni bovine biologiche, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D.lgs. 58/2004 e ss.mm.ii.

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 (Reg. CE 852/2004 e ss.mm.ii.) .

La ditta deve far pervenire al Servizio Socio assistenziale del comune di Uri , con cadenza da definire, la calendarizzazione delle frutta distribuita, garantendone comunque una sufficiente varietà così come da menù allegato, tenendo conto della stagionalità dei prodotti. Per quel che riguarda i prodotti indicati nell'offerta migliorativa, la ditta dovrà far pervenire al Comune il resoconto di quanto fornito durante l'anno. Per i menù particolari eventualmente indicati quale proposta migliorativa in sede di gara, gli stessi dovranno essere preventivamente comunicati all'Ufficio Pubblica Istruzione, all'inizio di ogni mese.

## **ART. 16**

### **OPERAZIONI DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO. PROGRAMMA E MODALITA' DI PULIZIA E SANIFICAZIONE**

L'appaltatore è tenuto ad effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali refettorio così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene. L'impresa appaltatrice dovrà adottare tutte le disposizioni previste dalla normativa in materia.

Tutti i prodotti detergenti utilizzati devono rispettare i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel Europeo (Decisione della Commissione del 23 marzo 2005/344/CE) con riferimento al gruppo di prodotto "detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari" ad eccezione di specifiche particolari e documentate esigenze sanitarie.

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel Europeo. Su richiesta dell'Amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel Europeo, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dalla ditta devono essere presenti anche in ogni centro produzione pasti.

## **ART. 17**

## **FORMAZIONE PROFESSIONALE**

Il gestore deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'Amministrazione comunale.

Al fine di garantire la correttezza delle procedure, il gestore deve provvedere al continuo addestramento e formazione del proprio personale in materia d'igiene alimentare in relazione al tipo di attività svolta per il Comune e garantire la concreta attuazione di quanto stabilito dal Piano di autocontrollo.

### **ART. 18**

#### **VESTIARIO**

Il gestore deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia d'igiene (D.P.R. n° 327/80, art. 42 e ss.mm.ii.), da indossare durante le ore di servizio.

Tutto il personale deve essere provvisto di cartellino d'identificazione riportante il nome della ditta e il nome e cognome del dipendente.

Spetta all'ente gestore vigilare sull'effettivo utilizzo da parte del personale.

### **ART. 19**

#### **IDONEITA' SANITARIA**

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

Il personale non deve avere smalti alle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

### **ART. 20**

#### **CARATTERISTICHE DEL CENTRO COTTURA**

Il centro di cottura di cui al precedente art. 4, Co. 1°, lett. a) deve presentare i requisiti richiesti e descritti dalla L. 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione del 26.03.80 n. 327 e ss. mm. ii, dal Regolamento Europeo (CE) n.852/2004 e ss.mm.ii. nonché da quanto previsto espressamente dal presente capitolato.

I locali del centro cottura devono:

1. essere strutturati al fine di consentire una facile e adeguata pulizia;
2. risultare sufficientemente ampi in modo da evitare l'affollamento del personale, nonché garantire l'igienicità delle operazioni compiute (la spaziosità dei locali deve essere adeguata al numero dei pasti preparati giornalmente ed alle varietà del menù adottato);
3. rispondere a requisiti capaci di garantire condizioni microclimatiche idonee alle lavorazioni previste (illuminazione, estrazione fumi, condizionamento, ecc.);
4. essere dotati di sistemi atti ad evitare la presenza dei roditori, altri animali ed insetti;
5. avere tutte le aperture esterne munite di reti che impediscano l'ingresso di insetti volanti;
6. non comunicare direttamente con i servizi igienici;
7. essere adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati.

Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica nel centro cucine deve essere prevista la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione e all'interno di questi la separazione almeno funzionale tra le diverse lavorazioni.

La disposizione delle aree di lavorazione deve permettere alle diverse derrate di procedere senza incroci di percorsi sia dei prodotti (materie prime con alimenti pronti per l'asporto) che del personale e la separazione tra lavorazioni diverse, con applicazione del percorso in avanti o a cascata. L'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e trasformazione delle derrate

alimentari è riservato solo al personale addetto: è assolutamente vietato l'ingresso alle persone non autorizzate.

Tutte le attrezzature impiegate nella preparazione degli alimenti devono essere in linea con le norme di fabbricazione e cioè:

- idonee all'uso cui sono destinate;
- progettate e realizzate in modo da consentire un'adeguata pulizia;
- mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione;

Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica nel centro cucine deve essere prevista la presenza di un abbattitore di temperatura dimensionato alla capacità produttiva del centro. Inoltre devono essere previsti, per la conservazione delle derrate alimentari, armadi o celle frigo dotate di registratore di temperatura.

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

#### **ART. 21**

##### **CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI**

Il gestore si fa carico di prelevare giornalmente una porzione a campione dei cibi somministrati e di riporli in sacchetti sterili in frigorifero per le 48 ore successive al consumo.

Tali campioni saranno utilizzati in caso di reclamo.

#### **ART. 22**

##### **MONITORAGGIO E PIANO DI AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA**

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

L'impresa dovrà garantire, mediante dichiarazione personale, salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e mettere in atto sistemi di autocontrollo con metodologia HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004. L'autocontrollo 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, e ad integrare il D.U.V.R.I. redatto dal Comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza..

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

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

##### **Autorizzazioni sanitarie**

L'appaltatore ha l'obbligo di essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie e ogni altra autorizzazione necessaria per l'esercizio dell'attività. Nelle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, l'appaltatore dovrà impiegare esclusivamente personale munito di libretto sanitario. Nei locali e nei mezzi destinati alle operazioni di cui sopra, dovrà essere inibito l'accesso alle persone non autorizzate.

#### **ART. 23**

##### **MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

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

Il personale incaricato della vigilanza sul servizio è munito, ove necessario, del libretto di idoneità necessaria rilasciato dall'Ufficiale Sanitario.

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

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

## **ART. 24 PERSONALE**

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

- a) Applicazione a tutto il personale impiegato nel servizio del contratto collettivo nazionale del lavoro relativo alla categoria di appartenenza e ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge;
- b) il personale utilizzato per l'appalto deve essere alle dipendenze dell'impresa appaltatrice fatto salvo per quanto riguarda il solo servizio del trasporto dei pasti, nei casi previsti dal seguente Art. 27 (subappalto), e fatto salvo il caso di ditte cooperative;
- c) l'organico dovrà essere in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace; in relazione al personale destinato all'assistenza nella fornitura dei pasti nei plessi scolastici, lo stesso non deve essere inferiore al rapporto 1 operatore per n.30 utenti, fermo restando l'eventuale maggior numero garantito in sede di offerta;
- d) il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato a personale specializzato, in possesso di verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.
- e) il personale addetto alla preparazione e consegna dei pasti deve costituire, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di legge e contrattuali che consentono ai lavoratori periodo di assenza dal servizio, un riferimento il più possibile stabile per l'Amministrazione.
- f) la ditta appaltatrice dovrà fornire, all'Ufficio Comunale competente prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo di tutto il personale assunto e dell'eventuale variazione, con l'indicazione delle mansioni espletate e del tipo di rapporto contrattuale. Inoltre, ai fini della stipula del contratto e del pagamento dei corrispettivi, dovrà dare assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e dei versamenti assicurativi e previdenziali (INPS, INAIL) tramite il documento unico di regolarità contributiva DURC.
- g) la violazione alla normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà titolo all'Amministrazione a portare avanti il procedimento per la risoluzione del contratto.
- h) l'impresa appaltatrice deve ottemperare a propria cura e spesa a quanto disposto dagli artt. 37, 38, 39, 40, 41, 42 del D.P.R. 327/80 e successive modifiche e integrazioni per quanto concerne i libretti di idoneità sanitaria, accertamenti sanitari preventivi, l'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.
- i) La ditta appaltatrice è inoltre obbligata alla integrale osservanza delle disposizioni in materia di

tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro contenute, in particolare, nel Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81 e successive modifiche e integrazioni, nonché di quelle che dovessero essere emanate nel corso di validità del contratto di appalto in quanto applicabili.

l) produrre copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto, prima dell'inizio dello stesso.

#### **ART. 25**

##### **RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

La ditta appaltatrice si obbliga a dotarsi inoltre di un responsabile del servizio, referente per il presente appalto.

Tale figura dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- autonomia operativa adeguata a far funzionare il servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
- esperienza almeno biennale nella conduzione di servizi analoghi che sovrintenda alle operazioni previste dal servizio ed esserne garante nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale. L'impresa appaltatrice dovrà garantire che il responsabile del servizio sia reperibile per tutto l'arco giornaliero nel quale si svolge il servizio.

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

#### **ART. 26**

##### **IGIENE E CONTROLLI SUL PERSONALE ADDETTO**

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

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

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di pulizia e per la sanificazione;
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni ovvero sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- cuffie ove raccogliere sempre i capelli.

Il gestore deve provvedere inoltre a sua cura e spese alla fornitura di armadietti all'interno dei quali dovranno essere posti gli indumenti del personale impiegato nell'esecuzione del servizio.

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

Tutto il personale deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo la vigente legge. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di far eseguire controlli sanitari occasionali.

#### **ART. 27**

##### **SUBAPPALTO**

E' fatto divieto all'impresa appaltatrice di subappaltare il servizio oggetto del presente contratto.

A parziale deroga di tale divieto il Comune di Uri concede, su espressa richiesta dell'impresa appaltatrice, il subappalto limitato al trasporto del pasto nel rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs.50/2016 e successive modifiche ed integrazioni. Tale richiesta dovrà essere presentata in sede di gara con l'indicazione di una o più ditte subappaltatrici, in possesso dei requisiti per il

trasporto oggetto del presente appalto, nonché con la descrizione dei mezzi da impiegarsi per il servizio.

## **ART. 28**

### **VIGILANZA E CONTROLLI**

L'Amministrazione Comunale si riserva ogni più ampia facoltà di ispezioni e controlli dei locali, delle attrezzature e degli automezzi impiegati dall'appaltatore nell'attuazione del servizio, demandandone il compito agli organi dell'Azienda Sanitaria Locale, a propri funzionari o a Comitati Tecnici o Commissioni comunali appositamente nominate, fatte salve le competenze dell'Autorità Sanitaria e degli Organi dell'Azienda Sanitaria Locale.

I Comitati Tecnici o Commissioni comunali suddetti assolvono ai seguenti compiti:

- a) valutazione periodica e sistematica del gradimento del menù, anche attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte;
- b) verifica sulla qualità degli alimenti e sulla loro rispondenza alle tabelle merceologiche e alle grammature con particolare riferimento ai cibi provenienti da coltivazioni a lotta integrata e da allevamenti controllati;
- c) programmazione dei controlli, verifica degli esiti degli stessi e monitoraggio sugli alimenti, strutture, ambienti e sul personale impiegato nell'esecuzione del servizio;

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

Lo stesso dicasi in caso di ispezioni e controlli ai sensi del 1° comma del presente articolo.

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

Se entro 8 giorni dalla data delle comunicazioni l'impresa appaltatrice non fornisce alcuna controprova probante, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale, saranno applicate le misure repressive del presente capitolato previsto all'articolo delle penalità.

## **ART. 29**

### **ONERI DIVERSI DELL'IMPRESA APPALTATRICE**

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la ditta appaltatrice si impegna a provvedere:

- all'osservanza verso i dipendenti impiegati nell'esecuzione della prestazione contrattuale degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, con assunzione di tutti gli oneri relativi;
- al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'impianto o l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato senza diritto di rivalsa; per l'IVA si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia; eventuali interessi di mora saranno a carico dell'impresa appaltatrice;
- a fornire all'Amministrazione Comunale la documentazione giustificativa necessaria per il recupero dei contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari (Reg. ce 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04 e ss.mm.ii.) relativamente ai pasti dell'intero anno scolastico.

Qualora l'impresa appaltatrice disponga di fatture cumulative che si riferiscono anche ad acquisti non relativi al presente appalto, dovrà contestualmente fornire apposita documentazione da cui si rilevano i quantitativi impiegati per il solo servizio di ristorazione scolastica presso il Comune di Uri ed i costi conseguentemente suddivisi. In caso contrario si procederà all'applicazione di una o più penali come previsto nell'apposito articolo. In particolare, le fatture, devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanziate o accompagnate dalla prova di pagamento e i prodotti devono essere stati preparati in uno

stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e essere muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46 e ss.mm.ii.).

### **ART. 30 PENALITA'**

L'impresa appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e di regolamento che riguardano il servizio stesso.

Ove disattenda agli obblighi imposti per Legge o Regolamento ovvero violi le disposizioni del presente capitolato è tenuto al pagamento di una sanzione pecuniaria che varia a seconda della gravità dell'infrazione commessa da un minimo di € 250,00 (duecentocinquanta/00 Euro) ad un massimo di € 25.000,00 (venticinquemila/00 Euro) con moltiplicazione delle sanzioni per il numero delle volte che viene contestato, salvo quanto previsto dal presente capitolato in caso di recidiva.

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

- qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato,
- provenienza, termini di scadenza;
- qualità delle derrate non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico, chimico, parassitologico;
- qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di preparazione, igiene nella preparazione, trasporto e distribuzione;
- qualità dei pasti e razione non confacente a quanto descritto negli Allegati C e D del presente capitolato;
- menù non rispondente alla tabella dietetica approvata;
- mancato rispetto del programma e modalità di pulizia e sanificazione;
- ritardo o anticipazione nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari e ai tempi previsti all'art. 6 del presente capitolato.

Le sanzioni previste sono le seguenti:

1. Penale di € 1.500,00 (millecinquecento/00 Euro) nel caso di fornitura dei menù non rispondente a quanto previsto nella tabella dietetica;
2. Penale di € 2.000,00 (duemila/00 Euro) per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche;
3. Penale di € 1.500,00 (millecinquecento/00) per distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste; la grammatura verrà valutata come peso medio di venti porzioni casuali, riferite a ciascun ordine di scuola con una tolleranza del 5% in più o in meno, rispetto a quanto previsto in tabella;
4. Penale di € 2.000,00 (duemila/00 Euro) per mancato rispetto del programma e delle modalità di pulizia e sanificazione;
5. Penale di € 1.000,00 (mille/00 Euro) per ritardi nella consegna dei pasti, rispetto agli orari ed ai tempi previsti all'art. 6 del presente quaderno di condizioni. Qualora detti ritardi eccedano i dieci minuti, la penale verrà maggiorata di un importo pari al 50% del prezzo unitario a pasto contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti consegnati in ritardo;
6. Penale fissa a € 1.000,00 (mille/00 Euro) in caso di mancata consegna dei pasti, più l'importo unitario a pasto contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti non consegnati;
7. Penale di € 250,00 (duecentocinquanta/00 Euro) per consegna di pasti incompleti, più il 50% del prezzo unitario contrattuale a pasto per il numero delle porzioni mancanti e per il numero dei pasti incompleti;

8. Penale di € 1.000,00 (mille/00 Euro) per consegna anticipata dei pasti rispetto all'orario stabilito ai sensi dell'art. 6;
  9. Penale da € 500,00 (cinquecento/00 Euro) a € 2.500,00 (duemilacinquecento/00 Euro) in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di trasporto nonché in presenza di corpi estranei;
  10. Penale di € 2.000,00 (duemila/00 Euro) in caso di mancata corrispondenza delle temperature indicate per lo stoccaggio delle materie prime o comunque previste dalla vigente normativa al lato della preparazione e del trasporto del pasto veicolato;
  11. Penale di € 2.000,00 (duemila/00 Euro) in caso di mancato prelievo di campioni rappresentativi dell'intero pasto e del pasto alternativo;
  12. Penale di € 250,00 (duecentocinquanta/00 Euro) in caso di mancata fornitura all'Amministrazione Comunale di copia di tutte le fatture inerenti gli acquisti dei prodotti lattiero-caseari che si riferiscono ai pasti dell'intero anno scolastico (recupero dei contributi CEE/AGEA);
- La sanzione sarà applicata previa comunicazione scritta contenente oggettive motivazioni comprovanti l'inefficienza rilevata e la tipologia di penale con il relativo importo che si intende applicare. Il Comune procede al recupero delle penali mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall'impresa. L'applicazione delle penali di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le violazioni contrattuali.

### **ART. 31 SCIOPERI**

In caso di scioperi dei propri dipendenti, la Ditta è obbligata a darne immediata comunicazione scritta all'Amministrazione.

La riduzione del lavoro, dovuta all'astensione degli addetti per l'esercizio del diritto di sciopero, comporta la proporzionale riduzione del corrispettivo contrattuale.

### **ART. 32 RISPETTO DELLE NORME IN MATERIA DI SICUREZZA**

L'appaltatore è esclusivo responsabile del rispetto di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette all'esecuzione dell'appalto di cui al presente capitolato. L'appaltatore dovrà, altresì, osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e dagli accordi sindacali integrativi nonché rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e di tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci.

E' fatto carico allo stesso di dare piena attuazione, nei riguardi del personale assunto degli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie e ad ogni altra disposizione contrattuale o normativa prevista.

L'appaltatore si obbliga ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni di ordine interno che venissero comunicate dall'Amministrazione.

### **ART. 33 CONTROVERSIE GIUDIZIARIE**

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

La competenza a dirimere eventuali controversie tra l'Amministrazione e l'appaltatore è il foro di Sassari, in applicazione degli Artt. 1341 e 1342 del C.C.

#### **ART. 34**

##### **RISOLUZIONE DELL'APPALTO**

In caso di inadempimento ad una o più clausole contrattuali è previsto dapprima un richiamo scritto e nei casi più gravi si procederà ad una formale diffida fissando un termine entro il quale l'aggiudicatario dovrà adeguarsi agli impegni assunti. Trascorso tale termine senza esito positivo, l'Amministrazione pronuncia unilateralmente la risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dell'eventuale danno.

È causa di risoluzione del contratto il mancato espletamento delle attività e dei servizi previsti all'interno del progetto esecutivo presentato in sede di offerta.

Costituiscono inoltre causa di risoluzione del contratto la mancanza degli adempimenti assicurativi, contributivi e salariali relativi al personale e l'inadempimento e l'inosservanza reiterata, oltre i termini espressamente stabiliti, degli obblighi per i quali sono previste le penali di cui all'Art. 30.

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

#### **ART. 35**

##### **ESECUZIONE IN DANNO**

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

All'Appaltatore inadempiente saranno addebitati costi e danni eventualmente causati al Comune di Uri. Per il risarcimento dei danni l'Amministrazione potrà rivalersi mediante trattenute sugli eventuali crediti dell'appaltatore o sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere reintegrato entro tre giorni dalla richiesta dell'Amministrazione.

#### **ART. 36**

##### **RECESSO**

In conformità alle disposizioni normative, nel caso in cui i parametri delle Convenzioni stipulate da Consip, ex art. 26 L. 488/99, successivamente alla stipula del presente contratto siano migliorativi rispetto a quelle del contratto stipulato, l'Amministrazione ha il diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso di almeno 15 giorni.

In particolare, l'Amministrazione, esercita il diritto di recesso nel caso in cui, nonostante il pagamento all'appaltatore del 10% delle prestazioni non ancora eseguite, le condizioni economiche della Convenzione Consip siano migliorative rispetto a quelle del presente contratto, comportando complessivamente un minor esborso per l'Amministrazione. In tal caso, si avvierà il procedimento comunicando l'intenzione di recedere dal contratto, specificando le condizioni di maggior vantaggio economico derivanti dalla adesione alla Convenzione Consip, assegnando all'esecutore un termine di 15 giorni per acconsentire alla modifica delle condizioni economiche tali da rispettare il limite di cui all'art. 26, comma 3, della L. 488/1999.

In caso di mancata risposta entro il termine assegnato o di mancato adeguamento, il contratto si intende rescisso. In caso di recesso, si procederà al pagamento delle prestazioni eseguite sino alla data di recesso oltre il 10% delle prestazioni non ancora eseguite, senza che l'appaltatore possa vantare alcuna ulteriore pretesa.

#### **ART. 37**

### **RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

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

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

### **ART. 38**

#### **TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI**

Per consentire la tracciabilità dei pagamenti, appaltatori, subappaltatori, sub-contraenti della filiera delle imprese e concessionari di finanziamenti pubblici devono utilizzare conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche. Tutti i movimenti finanziari devono essere registrati ed effettuati esclusivamente tramite bonifico, documentando i pagamenti in favore di enti previdenziali, assicurativi, e istituzionali, con il divieto di impiegare denaro contante. Per consentire una maggiore trasparenza, il bonifico bancario o postale deve riportare il codice identificativo di gara (CIG) relativo all'investimento pubblico. La bolla di consegna del materiale deve indicare il numero di targa e il nominativo del proprietario degli automezzi. L'identificazione dei lavoratori diventa possibile indicando nella tessera di riconoscimento la data di assunzione. In caso di violazioni, oltre all'applicazione della clausola risolutiva che fa cessare immediatamente il contratto, la legge prevede l'applicazione di una sanzione amministrativa dal 5 al 20% del valore della transazione per chi usa contante e dal 5 al 10% per chi non si appoggia a conti correnti dedicati.

### **ART. 39**

#### **OSSERVANZA DI LEGGI E DECRETI**

Per quanto non espressamente previsto nel presente atto, si rinvia alle disposizioni nazionali e regionali vigenti in materia, alle norme emanate dalla Comunità Europee e recepite nell'ordinamento italiano, nonché a disposizioni regolamentari dell'Ente. Eventuali sanzioni previste dalle norme vigenti saranno a carico del contravventore, sollevando da ogni responsabilità il Comune.

### **ART. 40**

#### **VARIE**

L'ente notificherà alla ditta aggiudicataria, l'avvenuta aggiudicazione del servizio di cui trattasi chiedendo altresì la trasmissione dei documenti necessari per la stipula del contratto.

Nella data che verrà fissata dall'Amministrazione si provvederà alla stipula del contratto di appalto. Il presente capitolato costituirà parte integrante del contratto. Per tutti gli effetti derivanti dal presente appalto la Ditta elegge il proprio domicilio presso il Comune di Uri.

Il presente capitolato è costituito da n. 40 articoli e n° 22 pagine e che si approvano e si accettano integralmente.

Uri, 3 agosto 2017

Il Responsabile del servizio  
Dott.ssa Alessandra Finà