



COMUNE DI UTA

PROVINCIA DI CAGLIARI

SETTORE - APPALTI E CONTRATTI - *SERVIZIO MENSA*

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL

***“SERVIZIO DI FORNITURA, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI MENSA
SCOLASTICA, SCUOLE DELL'INFANZIA E SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO (TEMPO***

PROLUNGATO) STATALI DI **UTA**

ANNO SCOLASTICO 2013/2014

GARA DEL 24 GIUGNO 2013 Ore: 10:00

C.I.G. 5148062B25

(CPV) 55524000-9

INDICE

ART. 1)	OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO
ART. 2)	IMPORTO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE DI GARA
ART. 3)	MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE
ART. 4)	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI
ART. 5)	PASTI
ART. 6)	MENU'
ART. 7)	AUTOCONTROLLO
ART. 8)	CONSERVAZIONE DELLE DERRATE
ART. 9)	CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
ART. 10)	CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO
ART. 11)	CONTROLLI DA PARTE DEL COMMITENTE
ART. 12)	PERSONALE
ART. 13)	ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE E INFORMAZIONE PERSONALE
ART. 14)	IDONEITA' SANITARIA
ART. 15)	OBBLIGHI ASSICURATIVI
ART. 16)	NORME IN MATERIA DI SICUREZZA
ART. 17)	ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE DELL'APPALTATORE
ART. 18)	PREZZO BASE D'APPALTO
ART. 19)	REVISIONE PREZZI
ART. 20)	DIVIETO SUBAPPALTO
ART. 21)	TRACCIABILITA' – RINTRACCIABILITA'
ART. 22)	CONTESTAZIONI
ART. 23)	TABELLE DIETETICHE - MENU' – DIETE DIFFERENZIATE
ART. 24)	VARIAZIONE DEI MENU'
ART. 25)	ORARIO DISTRIBUZIONE PASTI
ART. 26)	PENALITA'
ART. 27)	STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART. 28)	SPESE – IMPOSTE E TASSE
ART. 29)	ESECUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 30)	DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO
ART. 31)	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 32)	SOSTITUZIONE DELL'AFFIDATARIO
ART. 33)	LIQUIDAZIONE COMPETENZE
ART. 34)	TRACCIABILITA' FLUSSI FINANZIARI
ART. 35)	CAUZIONE PROVVISORIA
ART. 36)	CAUZIONE DEFINITIVA
ART. 37)	CONTROVERSIE
ART. 38)	ALLEGATI
ART. 39)	TRATTAMENTO DATI PERSONALI
ART. 40)	RISERVATEZZA DATI TRATTATI
ART. 41)	DOMICILIO LEGALE
ART. 42)	DISPOSIZIONI FINALI

ART. 1 Oggetto e durata dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di mensa scolastica per gli alunni ed il personale autorizzato delle **Scuole pubbliche dell'Infanzia e Secondaria di 1° grado di UTA**, ubicate nel centro abitato in:

- 1) **Scuola dell'Infanzia "Santa Giusta"** in Piazza Santa Giusta;
- 2) **Scuola dell'Infanzia "N.S. di Bonaria"** in Piazza G.Garibaldi;
- 3) **Scuola secondaria 1° grado "Ennio Porrino"** in Via regina Margherita;

Il servizio ha la durata di anni 1 (uno) anno scolastico 2013/2014 con decorrenza dal **01.10.2013** e termine con la scadenza dell'anno scolastico.

ART.2 Importo dell'appalto e prezzo a base di gara

Al fine di avere una stima del servizio richiesto si riportano, **indicativamente**, i dati relativi ai pasti somministrati nell'anno scolastico 2012/2013 incrementati di un 10% per i pasti degli alunni e di un 5% per i pasti dei docenti e collaboratori. Si specifica che per la scuola media il tempo prolungato, pari a n. 2 giorni settimanali (martedì e venerdì) è facoltativo. Pertanto usufruiranno del servizio mensa per 2 giorni la settimana solo gli studenti che sceglieranno i rientri scolastici pomeridiani.

SCUOLA	N. PASTI ANNUALI Alunni Docenti e coll.	Importo base d'asta singolo buono pasto (IVA esclusa)	Costo A.S. 2013/2014	Oneri non soggetti a ribasso 0,03 per singolo buono pasto (IVA esclusa)	TOTALI IVA ESCLUSA
Scuole Infanzia Per n. 5 giorni settimanali					
n. Alunni	n. 23.315	€ 4,82	€ 131.489,6	€ 818,40	€ 132.308,00
n. Docenti e Coll.	n. 3.965				
Scuole Secondaria per n. 2 giorni settimanali					
n. Alunni	n. 7.140	€ 5,71	€ 43.396,00	€ 228,00	€ 43.624,00
n. Docenti e Coll.	n. 460				
TOTALE	N. 34.880		€ 174.885,60	€ 1.046,40	€ 175.932,00 IVA esclusa

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

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta, il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti e documentati.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti che verranno comunicate dalla scuola al centro di raccolta dati della ditta aggiudicataria, entro le ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico, e non costituiscono obbligo per il Comune che nel corso dell'esecuzione del servizio, si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti.

Il Comune si riserva di modificare tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nella organizzazione delle scuole.

Il valore presuntivamente stimato dell'affidamento per l'anno scolastico 2013/2014 è di € 175.932,00 di cui € 1.046,40 per oneri sulla sicurezza oltre l'IVA di legge.

ART. 3

Modalità di aggiudicazione

L'appalto verrà affidato mediante procedura aperta ai sensi degli artt. 55 e 124 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i., col criterio del prezzo più basso sull'importo posto a base di gara ai sensi dell'art. 82 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i.; l'Amministrazione si riserva la facoltà di valutare la congruità dell'offerta che appaia in base ad elementi specifici anormalmente bassa ai sensi dell'art. 86 e seguenti del D.Lgs. 163/06 e s.m.i..

Si procederà all'aggiudicazione anche se perverrà una sola offerta purché ritenuta congrua e valida.

All'aggiudicazione darà luogo il Responsabile del Settore Appalti e Contratti su esame della Commissione di Gara. Il verbale di aggiudicazione di gara relativo all'appalto in oggetto non avrà, in nessun caso, efficacia di contratto; l'aggiudicazione sarà provvisoria.

All'aggiudicazione definitiva si farà luogo dopo l'intervenuta esecutività della determinazione del Responsabile del Settore. Le spese di contratto (bolli registrazioni, diritti etc..) saranno a carico dell'appaltatore.

ART. 4

Svolgimento del servizio e obblighi specifici

L'utenza del servizio mensa è costituita dagli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia e la scuola secondaria di 1° grado di Uta e dal personale docente e non docente avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti.

L'erogazione del servizio è subordinata al calendario scolastico.

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

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

La Ditta Appaltatrice provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia.

Il servizio mensa - previsto in 5 giorni alla settimana per le scuole dell'infanzia e in 2 giorni settimanali per la scuola secondaria di 1° grado - comprende a carico della Ditta Appaltatrice le seguenti prestazioni:

- 1) preparazione pasti caldi nelle due cucine presenti nella **Scuola dell'Infanzia Santa Giusta in Piazza S. Giusta e Scuola dell'Infanzia N.S. di Bonaria in Piazza G. Garibaldi**, secondo le **TABELLE DIETETICHE** predisposte dall' **Asl n°8" di Cagliari** (Servizio igiene degli Alimenti e Nutrizione);
- 2) Acquisto generi alimentari necessari;
- 3) Acquisto e distribuzione acqua minerale naturale durante i pasti in bottiglia sigillata in misura di ½ litro per alunno;
- 4) Eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) debitamente certificate dalla A.S.L.e diete per motivi religiosi;
- 5) Preparazione ed apparecchiatura tavoli per la mensa;
- 6) Fornitura piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, monouso;
- 7) Fornitura tovaglie monouso ed eventualmente plastificate (in tal caso da igienizzare);
- 8) Acquisto detersivi e attrezzature per la pulizia delle stoviglie e dei locali, nonché delle buste per i rifiuti conformi alle disposizioni per la raccolta differenziata; in sede di offerta devono essere allegate l'elenco e le schede tecniche di sicurezza dei prodotti di pulizia che la ditta intende utilizzare.
L'elenco e le schede tecniche dei detersivi e sanificanti utilizzati dalla ditta devono essere presenti in ogni centro di produzione pasti.
- 9) Acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi;
- 10) Sparecchiatura, pulitura e riordino tavoli e locali mensa dei suddetti plessi scolastici, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, i rifiuti dovranno essere smaltiti a cura della ditta medesima, la quale si preoccuperà di differenziarne lo smaltimento a seconda del tipo di rifiuto.
- 11) Lavaggio stoviglie;
- 12) Pulitura e riordino attrezzature predisposte per la mensa;
- 13) Pulizia locali contenenti dette attrezzature;
- 14) Ritiro e conteggio buoni pasto;
- 15) I pasti dovranno essere somministrati negli appositi refettori presso la **Scuola dell'Infanzia "Santa Giusta" in Piazza S. Giusta, Scuola dell'Infanzia "N.S. di Bonaria" in Piazza G. Garibaldi**, sedi tra l'altro dei Centri cottura, e presso il refettorio della **Scuola Secondaria di 1° grado "Ennio Porrino" in Via Regina Margherita**.
- 16) Il servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto pasti e distribuzione presso il refettorio della scuola "Ennio Porrino" distante il centro cottura di Via Santa Giusta, dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro 10 minuti dall'ultimazione della cottura, in contenitori isotermini conformi alla normativa vigente. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione.
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.
Gli alimenti dovranno essere trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80 e Reg. CE n. 852/2004 e dal D.Lgs. 155/97 con l'utilizzo di contenitori termici aventi i requisiti previsti dalla normativa vigente, atti a mantenere la temperatura ottimale fino al momento della consumazione.
- 18) La Ditta Appaltatrice elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnare copia al comune di Uta entro il decimo giorno prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono via via necessario. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al comune di Uta.
- 19) La manutenzione straordinaria delle attrezzature ed elettrodomestici presenti di proprietà del Comune sono a carico dell'ente, mentre tutte le spese di manutenzione ordinaria sono a carico della ditta appaltatrice.
- 20) Al rispetto degli orari di inizio e fine pasto che saranno concordati con l'Ufficio Appalti e Contratti e l'Autorità scolastiche;

- 21) Per la preparazione e somministrazione dei pasti 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 monouso in relazione al numero di utenti che usufruiscono della refezione e dovrà allestire i tavoli in modo tale da consentire agli alunni di mangiare autonomamente.
- 22) Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione, da eseguire presso i locali su indicati al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, dovranno essere effettuati mediante l'utilizzo di prodotti detergenti e sanificanti (forniti dalla ditta aggiudicataria). 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.
- 23) Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione e 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.
- 24) Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti detergenti e sanificanti devono essere impiegati in concentrazioni e con modalità conformi alla vigente normativa.
- 25) La ditta aggiudicataria **si impegna a indicare un referente**, che sarà l'interlocutore principale della stazione appaltante, con i compiti di:
- mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche per la risoluzione immediata di problematiche inerenti la preparazione e la qualità dei pasti;
 - garantire la presenza ad eventuali incontri con i dirigenti scolastici, con i rappresentanti dei genitori eletti dalla scuola (che potranno usufruire di due pasti mensili a carico dell'amministrazione comunale) e/o del Comune di Uta. Il referente deve essere sempre reperibile, tramite cellulare, durante le ore di svolgimento del servizio.

ART. 5

Pasti

Il pasto è composto da:

- un primo piatto
- un secondo piatto con contorno fresco
- pane fresco
- frutta fresca
- acqua minerale

I pasti da somministrare agli utenti vengono **presuntivamente** indicati in:

- Scuole materne: n. 23.315 alunni - n. 3.965 docenti e collaboratori.
- Scuola media: n. 7.140 alunni - n. 460 docenti e collaboratori.

La somministrazione dei pasti è organizzata nel seguente modo:

- Alunni scuola dell'Infanzia:

tutti i giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 12.00 alle ore 13.00 nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle attività didattiche, nei plessi scolastici:

- 1) Scuola Materna S. Giusta Sezioni n. 7
- 2) Scuola Materna N.S. di Bonaria Sezioni n. 2

- Alunni scuola secondaria di primo grado:

Salvo modifiche il **servizio mensa viene garantito il martedì e il venerdì, dalle ore 13.00 alle ore 14.30** nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle attività didattiche, nel plesso scolastico:

- 1) Scuola Media Ennio Porrino

I dati forniti sono indicativi e possono subire modificazioni a seguito di nuove iscrizioni o abbandoni durante l'anno scolastico o a seguito di decisioni di ridimensionamento delle sedi da parte delle autorità scolastiche.

IL COMUNE NON GARANTISCE UN NUMERO MINIMO DI PASTI GIORNALIERI.
--

I pasti agli alunni saranno somministrati solamente dietro presentazione di apposito **“buono pasto”** rilasciato dal Comune.

Dovranno essere inoltre forniti:

- 1) pasti al personale della scuola che per particolari esigenze di servizio volessero usufruire della mensa; gli stessi dovranno presentare richiesta scritta motivata al Comune di Uta – Ufficio Appalti e Contratti che provvederà ad autorizzarli previo versamento del relativo contributo che sarà pari al costo effettivamente sostenuto dal Comune per la fruizione del Servizio; i relativi pasti potranno essere forniti previa acquisizione dei buoni pasto.**
- 2) n. 2 pasti mensili (che saranno a totale carico del Comune), a due rappresentanti dei genitori eletti dalla scuola, che avranno il compito di verificare i pasti forniti agli alunni.**

I pasti di cui al punto 1 e 2 dovranno essere fatturati a parte.

ART. 6 Menu'

I menù sono definiti su indicazione del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL n. 8 di Cagliari. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, qualità e quantità a quelli indicati nella tabella dietetica e tabella grammatura predisposta dalla succitata ASL n. 8 per l'anno scolastico 2013/2014.

In casi particolari il menù possono essere concordati dalle parti, fatto salvo quanto previsto nei successivi articoli e previo parere positivo del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL n. 8 di Cagliari che elabora i menù, o altro presidio sanitario specialistico.

ART. 7 Autocontrollo

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.

Prima dell'inizio del servizio dovrà essere prodotto all'amministrazione Comunale copia del **piano di autocontrollo igienico-sanitario previsto dal D.Lgs. n. 155/1997 (HACCP).**

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare, senza preavviso il controllo dell'esatta esecuzione del servizio anche tramite personale specializzato esterno all'amministrazione, all'uopo incaricato.

L'Amministrazione comunale ha il diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondenti ai tipi di categorie, qualità, prescritte o che risulteranno avariati o che comunque, all'analisi,

risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte nella tabella dietetica prevista dall' ASL 8 di Cagliari allegata al presente capitolato.

Ciò con l'obbligo dell'appaltatore di sostituire immediatamente i quantitativi respinti. L'inosservanza di dette disposizioni comporterà l'immediata rescissione del contratto in danno della Ditta appaltatrice.

ART. 8

Conservazione delle derrate

I prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in una 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 ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi di parassiti. Su ogni confezione dovrà essere indicata e chiaramente leggibile la scadenza.

ART. 9

Caratteristiche merceologiche

La Stazione Appaltante, conformemente a quanto previsto dall'art. 59, comma 4, della legge finanziaria nr.488 del 23.12.1999, e della **L.R. 19 Gennaio 2010, n°1** - richiede per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio, l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali e a filiera corta, nonché quelli a denominazione protetta (DOP, IGP), certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CEE nr.2092/91, del Consiglio del 14 luglio 1992, Regolamento CE 1804/1999, Regolamento CEE 2081/92 come modificato dal Reg. CEE 535/97, Legge 526 del 21.12.1999, all'art.10, comma 7).

I prodotti provenienti da agricoltura biologica specificatamente richiesti per ogni preparazione giornaliera del menù debbono essere almeno i seguenti: frutta e verdura fresche, riso e legumi secchi.

I Prodotti tipici: dovranno essere forniti i seguenti prodotti: Malloreddus; ravioli di ricotta;

I Prodotti DOP, IGP: dovranno essere forniti i seguenti prodotti: Parmigiano Reggiano, pecorino sardo, formaggi molli dolci tipo fior di latte e mozzarella, olio extravergine d'oliva Sardegna, prosciutto crudo di Parma o San Daniele, ricotta fresca sarda.

Le carni avicunicole, le uova fresche 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 di merluzzo.

Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'Appaltatore (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari), l'Appaltatore dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel menù giornaliero con un'altra comunque biologica, previa tassativa autorizzazione della Stazione Appaltante.

La ditta aggiudicatrice deve:

- inviare all'ufficio preposto della Stazione Appaltante l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche ecc., l'elenco dovrà essere datato e firmato dal rappresentante dell'Appaltatore che è tenuto a concordare con la Stazione Appaltante ogni cambiamento, l'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato.

- avere la certificazione attestante il non utilizzo di prodotti e loro derivati provenienti da colture geneticamente modificate (OGM), ne carni di animali allevati con mangimi prodotti da tali colture.
- esibire, a richiesta della Stazione Appaltante, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici attestanti la conformità dei prodotti biologici.

L'impiego dei prodotti biologici e di quelli specificati dalla L.R. 1/2010 - previsti nel presente capitolato, andrà comprovato da un riepilogo mensile relativo ai consumi effettuati nelle rispettive cucine comunali ed eventualmente, se richiesto dalla Stazione Appaltante, anche delle copie dei documenti di trasporto attestanti la denominazione e i quantitativi dei prodotti biologici utilizzati per la preparazione dei pasti.

I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti biologici e non (ddt o fatture) utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno essere a disposizione degli incaricati dalla Stazione Appaltante, per il controllo del servizio di ristorazione, al fine di garantire la qualità ed il rispetto delle grammature.

L'Appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di:

- **effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzzi;**
- **preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;**
- **effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti;**

I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione di pasti da destinare alla refezione scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa, alle tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica. E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici).

Gli alimenti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

a) gli ortaggi devono:

- essere di stagione e di recente raccolta;
 - essere di prima qualità;
 - essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
 - essere asciutti privi di terrosità, altri corpi o prodotti eterogenei;
 - essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
 - non presentare tracce di appassimento e/ o alterazioni;
 - gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati ed i bulbi devono essere interi e di forma regolare;
 - gli ortaggi a foglia, i cespi devono essere puliti e mondati, non prefioriti ed esenti da residui di fitofarmaci e da malattie;
 - gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, non devono essere stati trattati con raggi gamma;
 - le patate devono essere esenti dai seguenti difetti: inverdimento dovuto a formazione di solanina dopo l'esposizione alla luce; germinazione; gelo; parassiti animali; cancrena (umida e secca); putrefazione dei tessuti del tubero; peso minimo grammi 60, peso massimo grammi 270.
 - la zucca va utilizzata dal mese di settembre al febbraio - marzo successivo e, quindi sostituita da zucchine.
- E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici e di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco. Comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere superiore al 30% degli ortaggi previsti. Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto per i pomodori pelati e la passata di pomodori. A richiesta del Comune, la ditta aggiudicataria si obbliga a far visionare ad un funzionario incaricato le bolle di consegna.

b) la frutta fresca deve:

- essere di stagione;
- essere di prima qualità;
- aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta per il pronto consumo;

- essere turgida, non bagnata artificialmente;
- essere di grammatura idonea alla composizione dei menù;

c) I legumi devono

- essere privi di impurità di corpi estranei, esenti da polvere da insetti e da muffe;
- fagioli: borlotti o cannellini in conserva;
- lenticchie secche: può adoperarsi la lenticchia comune (seme giallo/biondo diam. 6,8 mm.);
- lenticchia rossa (semi rosso bruno), la lenticchia piccola (semi bruno o rossastro diam. 4-5 mm.);
- contenuto medio di umidità 12%;
- ceci secchi;
- piselli extra fini.

d) I formaggi:

Il formaggio da condimento deve essere della qualità “parmigiano reggiano”, e dovrà:

- essere di prima scelta;
- colore della pasta da leggermente paglierino a paglierino;
- aroma caratteristico e sapore fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- struttura della pasta: minutamente granulosa, con frattura a scaglie;
- marchiato;
- prodotto nelle zone tipiche e stagionato da almeno 18 mesi.

I formaggi da pasto si intendono il formaggio fresco a pasta filata da latte vaccino intero (fior di latte o mozzarella) oppure, in alternativa, formaggio semi duro a pasta filata pecorino sardo o parmigiano reggiano confezionato in fette singole da gr. 12,5 e devono riportare sulle confezioni le seguenti indicazioni :

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- data di scadenza.

Per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto sopra, la ditta è tenuta a trattenere e presentare su richiesta del Comune, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

e) Il pane:

- deve essere ottenuto da farina di frumento (legge 4.7.67 n. 580);
- la crosta friabile omogenea, di colore caratteristico per i vari tipi di pane;
- la mollica deve essere a porosità regolare ed elastica alla pressione delle dita;
- volume notevole (pane leggero);
- dovrà essere di produzione giornaliera, ben lievitato, ben manipolato, ben cotto.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti e ben chiusi, le singole pezzature devono essere fornite in carta microforata. Devono essere assicurate tutte le forme di igiene. È assolutamente vietata la congelazione del pane.

f) L'olio extravergine di oliva:

prodotto derivante dalla spremitura dell'oliva senza aggiunte di sostanze estranee e di olii di altra natura; deve avere le seguenti caratteristiche:

- odore più o meno fruttato;
- il gusto deve ricordare quello dell'oliva;
- colore da giallo paglierino a giallo dorato a giallo verdastro;
- assenza di coloranti;

l'olio di condimento, che non deve essere sottoposto a cottura, di ottima qualità, non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico – sanitarie;

g) la pasta

Il prodotto derivato da impasti confezionati esclusivamente con sfarinati di grano ed acqua; caratteristiche e tipi di pasta devono rispondere alle disposizioni della legge 4.7.1967, n. 580, deve avere le seguenti caratteristiche:

- tipo corto;
- aspetto esterno uniforme;
- resistenza alla frattura e alla pressione delle dita;
- odore e sapore gradevoli, mai di muffa o di rancido;
- essere in stato di perfetta conservazione;
- resistere alla cottura non meno di venti minuti senza spaccarsi né disfarsi;

- essere indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo di muffe.

h) Il riso deve essere di tipo brillato o parboiled. Deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto. Non deve essere infestato da parassiti. Deve avere le presenti caratteristiche:

- assenza di odore di muffa o di altro diverso da quello leggero, particolare che gli è proprio;
- non deve contenere risina o puntina;
- deve resistere alla cottura senza che i grani si deformino per non meno di 15/20 minuti;
- non deve contenere corpi estranei;
- l'umidità massima è 14%.

i) Il pesce:

deve essere rappresentato da prodotto surgelato o freschissimo privo di parti non commestibili (lische, spine, cartilagini e pelle).

l) La carne:

deve provenire da animali di provenienza locale, allevati e macellate in Sardegna, di età non superiore a 18/20 mesi.

Le carni avicunicole devono essere di prima scelta, prive di grassi e colorito naturale.

m) Il prosciutto

deve essere senza polifosfati.

È assolutamente vietato utilizzare:

- il dado da brodo;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure o carni semi lavorate o precotte;
- i residui dei pasti dei giorni precedenti.

E' consentito l'utilizzo di limone e aromi (basilico, origano, sedano, prezzemolo e maggiorana).

E'consentito altresì l'utilizzo dei pomodori pelati e della passata di pomodori.

Tutte le preparazioni alimentari devono essere condite utilizzando olio extravergine di oliva o burro.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge 13.04.1960, n° 1407 e l D.M. 509 del 31.10.1987. Deve essere di ottima qualità, di marca nota e di produzione regionale sarda. Va esclusa la fornitura di oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta "per alimenti".

Sono ammesse esclusivamente le seguenti modalità di cottura: bollitura, sbianchitura, sbollentatura, vapore senza pressione, forno, brasatura, casseruola e stufatura, frittura in padella non in immersione.

Tutti i generi alimentari, sia da consumare crudi che cotti, dovranno essere di prima qualità, fornite da ditte di primaria importanza sarde e/o nazionali preparati e confezionati nella condizioni sanitarie di massima garanzia. Si esclude la fornitura di cibi precotti. E' vietato l'utilizzo di prodotti congelati.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore.

ART. 10

Campionatura rappresentativa del pasto

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” .

ART. 11

Controlli da parte del committente

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di effettuare, attraverso i propri funzionari e i responsabili delle scuole, tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato e al contratto, pena la rescissione del medesimo. In ogni momento e senza preavviso potrà disporre ispezioni, dirette o a mezzo delegati, sui locali e vivande, al fine di accertarne la sufficienza ed igienicità nonché le caratteristiche organolettiche così come accertamenti potranno essere disposti tramite prelievi sulle vivande già cotte, prima e durante i pasti. Il prelievo di tali campioni sarà accertato con apposito verbale sottoscritto da almeno tre persone rendendo influente il fatto che detto verbale non venga sottoscritto da un rappresentante della ditta.

L'Amministrazione Comunale e i Responsabili delle scuole potranno vietare la distribuzione di quelle vivande che, per qualità e quantità non ritengano idonee alla somministrazione.

L'Amministrazione comunale farà pervenire alla Ditta aggiudicataria per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la ditta dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

La ditta non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicati per iscritto all'Amministrazione Comunale.

La ditta sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione Comunale. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

L'Amministrazione comunale ha la facoltà di commissionare ad una struttura di propria fiducia controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche delle derrate, con analisi chimiche, microbiologiche.

ART. 12

Personale

- 1) 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.
- 2) La ditta appaltatrice è tenuta al rispetto del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di Categoria 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, e delle disposizioni di Legge in materia assistenziale, assicurative e previdenziali, all'osservanza di tutte le norme a tutela della salute, della sicurezza e dell'integrità fisica del personale.
- 3) Il personale dovrà essere professionalmente qualificato e 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.
- 4) Il personale addetto alla preparazione dei pasti 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.

- 5) Prima dell' inizio del servizio la ditta appaltatrice dovrà trasmettere all'amministrazione comunale l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato con l'indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva.
- 6) 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, durante la preparazione dei pasti, l'utilizzo di mascherina e di guanti monouso. Nella cucina e nelle aree di immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare della gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.
- 7) L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.
- 8) Le operazioni citate devono essere condotte secondo procedure note e documentate.
- 9) La ditta appaltatrice dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'amministrazione appaltante dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.
- 10) L'Amministrazione Comunale è esonerata totalmente da ogni e qualsiasi responsabilità presente e futura dagli eventuali infortuni e responsabilità dei danni causati dallo stesso verso terzi.
- 11) Il personale specializzato comprende le seguenti figure: cuochi, e aiutanti in numero sufficiente a garantire il regolare espletamento del servizio.
- 12) Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio, con personale di pari qualifica e pari monte ore.
- 13) Devono essere preventivamente comunicate, le variazioni del personale e la loro qualifica rispetto all'organico offerto.

L'appaltatore aggiudicatario, inoltre, si impegna ad assumere il personale della Ditta uscente operante nel Comune di Uta, garantendo il rispetto delle condizioni di miglior favore per il lavoratore.

ART. 13

Addestramento, formazione e informazione

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/08 sulla sicurezza del lavoro e dal D. Lgs. 155/97 sull'igiene delle produzioni alimentari.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

I corsi d'aggiornamento e formazione saranno regolarmente retribuiti dall'Appaltatore.

In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze, per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dalla normativa vigente (regionale, nazionale e comunitaria).

ART. 14 **Idoneità sanitaria.**

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e somministrazione degli alimenti, nessun escluso, deve essere munito di idonea certificazione sanitaria secondo la normativa vigente, i costi relativi saranno a totale carico dell'appaltatore.

ART. 15 **Obblighi assicurativi**

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici assistenziali e previdenziali, sono a carico dell'appaltatore il quale ne è il solo responsabile, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

L'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale previste dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

L'Appaltatore, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT con una Compagnia di assicurazione, nella quale venga esplicitamente indicato che la Stazione Appaltante debba essere considerata "terzo" a tutti gli effetti di legge.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 4.000.000,00 per singolo sinistro ed € 2.000.000,00 per persona. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'Appaltatore dovrà stipulare apposita polizza assicurativa con un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 per singolo sinistro. Copia delle suddette polizze devono essere trasmesse all'Appaltante prima della firma del contratto d'appalto.

Tutte le polizze assicurative e fidejussorie dovranno riportare la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione (Art. 1944 del C.C.) nei riguardi della ditta obbligata e dovranno prevedere il formale impegno del fidejussore e dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune.

ART. 16 **Norme in materia di sicurezza – DUVRI (art.26 D.Lgs.81/2008)**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'impresa di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa di cui al D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni e integrazioni. Il Comune promuove la cooperazione ed il coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, elaborando un Unico Documento di Valutazione dei Rischi (DUVRI) allegato al bando di gara che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

L'impresa entro 60 giorni dall'inizio del servizio dovrà redigere il proprio Documento di Valutazione e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi, con costi a proprio carico.

Il documento dovrà essere trasmesso all'Amministrazione comunale che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Altresì dovrà essere comunicato alla Stazione Appaltante e ai Dirigenti Scolastici il nominativo del referente per la sicurezza.

Resta a carico dell'impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

ART. 17

Attrezzature a disposizione dell'appaltatore

Il Comune mette a disposizione dell'appaltatore, **IN REGIME DI COMODATO D'USO GRATUITO**, due locali, uno sito nella scuola dell'infanzia S. Giusta in Piazza Santa Giusta e l'altro nella scuola dell'infanzia N.S. di Bonaria in Piazza G. Garibaldi, dotati di tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti.

I pasti saranno somministrati, a cura dell'appaltatore, agli utenti delle scuole dell'infanzia negli appositi locali di refezione ivi ubicati e agli utenti della scuola secondaria di 1° grado nell'apposito locale di refezione in Via Regina Margherita.

L'Amministrazione comunale consegna all'appaltatore le attrezzature in buono stato di conservazione, le quali, a conclusione dell'appalto, dovranno essere restituite in perfetto stato di efficienza.

L'appaltatore deve mantenere dette attrezzature in stato da servire all'uso convenuto. Sono a suo carico le operazioni di piccole manutenzioni. Le manutenzioni **straordinarie** sono a carico dell'Amministrazione, in caso di urgenza, l'appaltatore dovrà comunque, eseguirle direttamente, salvo rimborso, purché ne dia contemporaneo avviso all'Amministrazione.

In ogni caso l'appaltatore si impegna ad assicurare l'efficienza delle attrezzature così da non intralciare le prestazioni del servizio.

Eventuali necessità di ulteriori attrezzature e strumenti necessari per l'espletamento del servizio, oltre quelli già in dotazione, saranno a carico della ditta appaltatrice, che ne conserverà la proprietà.

ART. 18

Prezzo base d'appalto

Il prezzo a base d'appalto è stabilito in:

Scuole dell'Infanzia: € 4,82 per ogni singolo pasto fornito agli alunni ed ai docenti autorizzati – oltre agli oneri di sicurezza previsti in € 0,03 a pasto (non soggetti a ribasso), + I.V.A.;

Scuola secondaria 1°: € 5,71 per ogni singolo pasto fornito agli alunni ed ai docenti autorizzati – oltre agli oneri di sicurezza previsti in € 0,03 a pasto (non soggetti a ribasso), + I.V.A.;

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune alla ditta tutti i servizi comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

ART. 19

Revisione prezzi

Il prezzo dell'appalto sarà unico e invariabile per tutta la durata dell'appalto. Non è ammessa la revisione del canone d'appalto.

ART. 20

Divieto di Subappalto

E' espressamente vietato il subappalto totale o anche parziale del servizio, sotto qualsiasi forma.

ART. 21

Tracciabilità – Rintracciabilità.

L'Appaltatore deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Regolamento CE. 17.07.2000 nr.°1760.

Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Stazione Appaltante Cliente e Organi di Controllo.

ART. 22

Contestazioni

La Stazione Appaltante farà pervenire per iscritto all'Appaltatore le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali lo stesso dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro dieci giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Appaltatore sarà tenuto a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste dal presente Capitolato.

L'Appaltatore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti ininfluenti sul servizio benché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto.

ART. 23

Tabella dietetica – MENU' - Diete Differenziate

I pasti devono essere preparati in conformità alla **tabella dietetica** e menù settimanale approvato dall' **ASL n°8 di Cagliari** – Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione -allegata al presente capitolato.

Per gli alunni affetti da patologie allergiche e/o intolleranza ad alimenti vari quali:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, da celiachia, da favismo, da idiosincrasia per specifiche pietanze;
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.). Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio e da visto apposto dagli organi competenti per la predisposizione del menù specifico e devono pervenire alle Direzioni Didattiche e al Comune. Si declina ogni responsabilità per richieste consegnate, da parte dei genitori, direttamente alla scuola, che non dovessero pervenire all'Ufficio Comunale preposto al Servizio.

L'Appaltatore deve garantire l'erogazione di menù compatibili con le scelte religiose.

La documentazione sanitaria e per le variazioni dei menù legate a motivi religiosi sarà richiesta esclusivamente per ragioni di servizio e mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.

I pasti delle diete speciali destinati agli utenti dovranno essere confezionati in confezioni monoporzione personalizzate, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia.

La Ditta appaltatrice, sotto la propria responsabilità, dovrà garantire la preparazione e la somministrazione dei pasti (senza pretendere alcun maggiore compenso) - nel rispetto di ciascuna delle patologie regolarmente certificate ed attestate da personale medico specializzato. Le diete differenziate dovranno essere approvate dall' ASL N°8 di Cagliari - Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione. L'aggiudicatario si impegna altresì a fornire, comprese nel prezzo, specialità

dietetiche relative a diete particolari e personalizzate. Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari sostitutivi del pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura dell'anno scolastico.

ART. 24

Variazione dei menù.

Le variazioni dei menu devono essere, di volta in volta, concordate con l'Ufficio competente del Comune. Nessuna variazione può essere apportata dall'Appaltatore senza la specifica autorizzazione scritta della Stazione Appaltante.

L'Appaltatore deve, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione tramite conferma scritta, effettuare una variazione di menu, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- derrate con caratteristiche igieniche o merceologiche non conformi (da documentare per iscritto), avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

ART. 25

Orario distribuzione pasti

La distribuzione dei pasti è così articolata:

- 1) Scuole dell'Infanzia: deve iniziare alle ore 12.00 e terminare alle 13.00.**
- 2) Scuola secondaria 1° grado: deve iniziare alle ore 13.30 e terminare alle 14.30.**

ART. 26

Penalità

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

Nel caso si verifichino manchevolezze o inadempimenti (anche parziali) di servizio, imputabili alla ditta affidataria o derivanti da inosservanza, da parte di quest'ultima, delle norme contenute nel presente capitolato, nel contratto d'appalto ovvero delle norme di legge, di regolamento o di atto amministrativo in materia, le stesse sono rilevate alla ditta affidataria medesima per iscritto a mezzo raccomandata A.R., ai sensi di legge. Entro il termine di dieci giorni la ditta affidataria può presentare le proprie controdeduzioni.

Dopo una contestazione scritta ed il ricevimento delle relative controdeduzioni, ove queste ultime non vengano motivatamente accolte, con apposito atto del Responsabile del Servizio verranno applicate le

seguenti sanzioni pecuniarie:

a) *Standard merceologici.*

- | | |
|--|----------|
| - Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche | € 400,00 |
| - Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia | € 400,00 |
| - Etichettatura non conforme alla vigente normativa | € 400,00 |

b) *Quantità.*

- | | |
|--|----------|
| - Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate e diete in bianco | € 400,00 |
| - Mancata consegna di materiale a perdere | € 300,00 |
| - Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione | € 300,00 |

c) *Rispetto del menù*

- | | |
|--------------------------------------|----------|
| - Mancato rispetto del menù previsto | € 400,00 |
|--------------------------------------|----------|

d) *Igienico-sanitari.*

- | | |
|--|----------|
| - Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici. | € 400,00 |
| - Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti | € 400,00 |

- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili	€ 400,00
- Inadeguata igiene degli automezzi	€ 600,00
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica	€ 600,00
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Produzione Pasti o presso i Centri di Ristorazione (refettori).	€ 600,00
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente	€ 600,00
- Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente	€ 600,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori)	€ 600,00

e) Tempistica

- Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto	€ 150,00
--	----------

-f) Personale

Mancato rispetto delle norme di cui all'art.12 del presente Capitolato Speciale d'Appalto	€ 500,00
---	----------

Le sanzioni, nella misura sopraindicate (o per i casi non esplicitamente previsti stabiliti discrezionalmente dall'Amministrazione Comunale nei limiti di seguito indicati) saranno moltiplicate per il numero delle scuole investite dall'inadempienza accertata.

Per le inadempienze sopra descritte e per quelle non espressamente comprese nel precedente elenco ma comunque considerate dall'Amministrazione comunale rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio, la misura della sanzione viene discrezionalmente fissata dalla stessa Amministrazione Comunale. In tal caso, le sanzioni potranno variare da un minimo di € 150,00, ad un massimo di € 800,00, rapportate alla gravità ed all'estensione dell'inadempienza.

La Stazione appaltante procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% dell'importo contrattuale. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificchino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno della ditta aggiudicataria. In tal caso quest'ultima sarà comunque tenuta a garantire la continuità nell'erogazione fino alla data di concorrenza del nuovo appalto, con l'eventuale maggiore spesa a carico dell'inadempiante.

ART. 27

Stipulazione del contratto

L'aggiudicatario si obbliga a stipulare il contratto, secondo le modalità previste dall'art. 11 comma 13 del D.Lgs. 163/06, in forma pubblico – amministrativa previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, alla data che sarà concordata con l'Amministrazione.

Ai fini della stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà essere in possesso dei requisiti di carattere generale richiesti per la partecipazione alla gara e dovrà essere in regola con le prescrizioni di legge e regolamentari che disciplinano lo svolgimento del servizio di mensa scolastica.

In caso contrario l'Aggiudicatario, decade automaticamente dall'aggiudicazione ed il rapporto obbligatorio verrà risolto, previo incameramento della cauzione provvisoria, con semplice comunicazione scritta dell'Amministrazione Comunale che porrà a carico dell'Aggiudicatario le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente.

A seguito del recepimento della **direttiva ricorsi D.Lgs. 53/2010** il concorrente ha l'obbligo di indicare nell'istanza di partecipazione il proprio indirizzo di Posta Elettronica (E-mail) o il numero di Fax per l'inoltro delle comunicazioni previste dal su citato disposto.

ART. 28

Spese – Imposte e Tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata ed esclusa, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico della ditta aggiudicataria.

La ditta affidataria, entro i termini previsti nella lettera con la quale viene comunicata l'aggiudicazione definitiva (subordinata all'accertamento del possesso dei requisiti dichiarati in sede

di offerta o, comunque, necessari per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto) deve far pervenire, a pena di decadenza, la documentazione richiesta nonché tutto quanto previsto dalla legge in materia di contratti d'appalto.

La sottoscrizione del contratto, redatto in forma pubblica-amministrativa a cura del Segretario Comunale equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza, da parte della ditta affidataria, di tutta la documentazione oggetto del presente appalto nonché delle leggi e disposizioni nazionali, regionali, provinciali e comunali in materia.

ART 29

Esecuzione del contratto

Dopo che il contratto è divenuto efficace, il responsabile del procedimento autorizza l'aggiudicatario a dare avvio all'esecuzione della prestazione. Si applica a riguardo quanto previsto dall'art. 302 del D.P.R. 207/2010. Nel caso in cui si proceda alla esecuzione anticipata il responsabile del procedimento procede attraverso apposito provvedimento che indica in concreto i motivi che giustificano l'esecuzione anticipata.

L'aggiudicatario è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto; qualora l'esecutore non adempia, la stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'aggiudicatario, se non è disposta dal responsabile del procedimento nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti nell'articolo 311 del D.P.R. 207/2010. Si applica l'art. 310, commi 1 e 2 del D.P.R. 207/2010.

L'Amministrazione Comunale non può richiedere alcuna variazione ai contratti stipulati, se non nei casi disciplinati dall'art. 311 del D.P.R. 207/2010, ai sensi dell'art. 114 c. 2 del D. Lgs. 163/2006, e in tal senso persiste l'obbligo per l'aggiudicatario di assoggettarsi alle variazioni in parola alle stesse condizioni previste dal contratto principale originario.

ART. 30

divieto di cessione del contratto

E' fatto divieto di cessione del contratto a terzi e di subappalto del servizio.

ART. 31

Risoluzione del Contratto

Qualora nel corso dell'appalto il servizio non venga attuato secondo quanto previsto nel presente Capitolato, nel contratto d'appalto ovvero in tutto o in parte in contrasto o in maniera non conforme alle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo in materia, la stazione appaltante può recedere dal rapporto, rimanendo salvo il diritto al risarcimento di eventuali danni, senza che per questo la ditta affidataria o chiunque altro possa vantare diritto o pretesa alcuna.

La stazione appaltante può risolvere unilateralmente il contratto nei casi in cui la ditta affidataria:

1. venga a perdere i requisiti di idoneità;
2. non ottemperi alle prescrizioni inerenti le modalità di esecuzione del servizio previste dal presente capitolato ovvero dal contratto ovvero dalle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo in materia;
3. non inizi l'esercizio del servizio nel termine fissato o, iniziato, lo abbandoni, ovvero lo interrompa, lo sospenda o comunque lo effettui con ripetute e gravi irregolarità, non dipendenti da forza maggiore;
4. si renda responsabile di gravi o ripetute irregolarità in ordine amministrativo o gestionale;
5. si renda inadempiente nei confronti di quanto previsto nei contratti collettivi di lavoro.

Fatta salva l'ipotesi di cui al precedente comma secondo, punto 1., del presente articolo, per la quale la risoluzione decorre dalla data in cui il fatto viene accertato, nelle altre ipotesi la risoluzione deve

essere preceduta da formale contestazione del fatto, intimata con lettera raccomandata A.R. ai sensi di legge.

Rimane, comunque, in capo alla stazione appaltante la facoltà di applicare le penali di cui all'art. 26 del presente Capitolato, senza che per questo la ditta affidataria o chiunque possa vantare diritto o pretesa alcuna, è in ogni caso riconosciuta la piena facoltà della stazione appaltante di procedere, a suo insindacabile giudizio, alla revoca dell'affidamento dell'appalto nei sotto elencati casi:

- a) vengano meno le ragioni di interesse pubblico che hanno portato alla costituzione del servizio;
- b) sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio;
- c) ne venga sospeso l'esercizio per cause di forza maggiore e non sia possibile ripristinarlo con sicurezza di continuità.

In caso di sospensione del servizio, per cause di forza maggiore, che consentano comunque il ripristino del servizio stesso, la stazione appaltante stabilisce, a suo insindacabile giudizio, le condizioni per la eventuale prosecuzione dell'appalto.

Recesso del Contratto

Trova applicazione la disposizione di cui all'art. 1 comma 13 del D.L 95/2012 "Disposizioni urgenti per la revisione della spesa pubblica con invarianza dei servizi ai cittadini nonché misure di rafforzamento patrimoniale delle imprese del settore bancario" che prevedono, per la pubblica amministrazione la possibilità di recedere dall'affidamento del servizio oggetto della presente determinazione, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'art. 26, c. 1 L. 488/1999 successivamente alla stipula del contratto di riferimento siano migliorativi e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'art. 26, c. 3 L. 488/1999;

ART. 32

Sostituzione dell'affidatario

In caso di risoluzione del contratto, la stazione appaltante può affidare l'appalto, anche senza nuova istruttoria, alle condizioni già ammesse ed approvate, alla ditta che segue in graduatoria, che presenti i requisiti previsti dal Bando di Gara, dal Capitolato d'Appalto e dalle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo vigenti in materia di mensa scolastica.

ART. 33

Liquidazione competenze

Le liquidazioni dei corrispettivi avverranno a mezzo mandato, con bonifico bancario, entro il 30° giorno successivo alla data di presentazione di regolare fattura subordinatamente alla verifica d'ufficio della regolarità contributiva dell'appaltatore (DURC in corso di validità). In caso di irregolarità contributiva il pagamento rimarrà sospeso fino a regolarizzazione del D.U.R.C., salvo quanto previsto dall'art. 6, comma 8, del D.P.R. 05.10.2010, n. 207.

La fatturazione sarà emessa dalla ditta aggiudicataria distintamente per ogni singolo plesso scolastico per le scuole dell'infanzia statali, scuola secondaria 1° grado statale. Per ciascun plesso scolastico statale dovranno essere emesse distinte fatture per i pasti erogati agli alunni e i pasti erogati al personale avente diritto.

ART. 34

Tracciabilità dei flussi finanziari

La ditta appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 Agosto 2010, n.136 e s.m.i.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento devono riportare l'indicazione del codice CIG. Inoltre, il pagamento delle fatture all'aggiudicatario potrà avvenire solamente sul conto corrente "dedicato" del quale è necessario vengano forniti gli estremi alla stazione appaltante secondo quanto previsto dall'art. 3, comma 3, della legge 13.08.2010, n.136 come modificata dal Decreto Legge 12.11.2010, n. 187. Non vi è obbligo di accensione di nuovi conti correnti può essere utilizzato anche un conto corrente già esistente del quale è necessario comunicare gli estremi entro sette giorni dall'utilizzo per le operazioni finanziarie, mentre per un nuovo conto il termine è di sette giorni dall'accensione.

Il mancato utilizzo degli strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie determina la risoluzione di diritto del contratto.

Art. 35 **Cauzione provvisoria**

La ditta concorrente, a corredo dell'offerta, dovrà produrre una cauzione provvisoria pari al 2% del valore complessivo presunto a base d'asta dell'appalto pari a € 3.518,64, così come previsto dall'art. 75 del D.Lgs. 163/2006, costituita da fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui agli artt. 106 - 107 del D.lgs 385/93 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e Finanze.

La fideiussione dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La stessa dovrà avere validità per 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta con impegno del garante a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 113 del D.lgs 163/2006, qualora l'offerente risultasse affidatario.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% nei casi previsti dall'art. 75, comma 7, del D.Lgs 163/06.

La stazione appaltante, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvederà contestualmente nei loro confronti allo svincolo della cauzione provvisoria anche se ancora in corso di validità.

ART. 36 **Cauzione definitiva**

La ditta aggiudicataria è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria del 10% dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria sarà aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento sarà di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. La garanzia fideiussoria, a scelta dell'appaltatore, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 106 o 107 del D.lgs n.385/93 regolarmente autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente:

- 1) – la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- 2) - la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile;
- 3) - l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;

La garanzia fideiussoria sarà svincolata nei modi e termini previsti dall'art. 113, comma 3, del D.Lgs. 163/2006;

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, nonché l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue nella graduatoria;

La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio;

L'importo della garanzia è ridotto del 50% nei casi previsti dall'art. 75, comma 7, del D.Lgs 163/06;

ART. 37

Controversie

Tutte le controversie che insorgessero tra la stazione appaltante e la ditta affidataria in relazione all'applicazione del contratto, se non risolte in via conciliativa fra le parti, saranno affidate al giudizio del Giudice Ordinario.

Foro competente è quello di Cagliari.

ART. 38

Allegati

Sono allegati al presente Capitolato, per farne parte integrante e sostanziale:

1) TABELLA DIETETICA ALUNNI SCUOLA DELL'INFANZIA ASL N°8 di Cagliari -Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione – comprensiva del Menù su cinque settimane (*stagioni Autunno-Inverno e primavera – estate*)

2) TABELLA DIETETICA ALUNNI SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO approvata dalla ASL N°8 di Cagliari -Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione – comprensiva del Menù su cinque settimane (*stagioni Autunno-Inverno e primavera – estate*)

- Tabella Merceologica delle Materie Prime – Grammature degli Alimenti e Tipologia delle pietanze consigliate.

La ditta è obbligata, in caso di variazione delle suddette tabelle da parte della ASL n° 8 di Cagliari -Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione, ad applicare le nuove tabelle.

ART. 39

Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D.Lgs 30 giugno 2003, n° 196 “Codice in materia di protezione di dati personali” si provvede all'informativa facendo presente che i dati personali forniti dalle Imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso il Servizio Appalti e Contratti del Comune di Uta, sito al Piano primo del Palazzo Civico in Piazza S'Olivariu n.1.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione,), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione; con riferimento al vincitore il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui al D.Lgs 30 giugno 2003, n° 196 “Codice in materia di protezione di dati personali”. In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui al Titolo II (artt. 7-8-9-10) del D.Lgs 30 giugno 2003, n° 196 “Codice in materia di protezione di dati personali” tra i quali figura il diritto di accesso ai dati, che lo riguardano, il diritto di rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti del Comune di Uta, titolare del trattamento.

Tutta la documentazione presentata dai concorrenti per la partecipazione alla gara non sarà restituita ma conservata agli atti del Comune di Uta.

ART. 40

Riservatezza dei dati trattati

Il Comune di Uta, titolare del trattamento dei dati personali relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, designa la ditta aggiudicataria responsabile del trattamento dei dati acquisiti in ragione dello svolgimento del servizio. La designazione è operata alla data di stipula del contratto. La ditta è tenuta all'osservanza del D.Lgs. 196/2003.

Alla medesima vengono in particolare impartite le seguenti istruzioni:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- non potrà procedere alla raccolta dei dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardano l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare o in caso di urgenza con successiva informativa al titolare);
- non potrà comunicare a terzi salvo casi eccezionali che riguardano l'incolumità o la sicurezza dei minori previa autorizzazione del titolare o in caso di urgenza con successiva informativa al titolare, né diffondere dati in suo possesso né conservarli alla scadenza del contratto d'appalto;
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso;

ART. 41 **Domicilio legale**

Per quanto concerne l'incarico affidatogli l'appaltatore elegge domicilio legale presso il Comune di Uta.

ART. 42 **Disposizioni finali**

L'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto.

Per quanto non stabilito nel presente Capitolato, si fa riferimento a quanto previsto in materia dalle leggi vigenti.

La partecipazione all'appalto comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni previste nelle disposizioni di cui sopra.

UTA lì 03.06.2013

Il Responsabile del Servizio Appalti e Contratti
F.to Geom. Maria Virginia Ibba