

	<p style="text-align: center;">COMUNE DI TURRI PROVINCIA DEL SUD SARDEGNA Piazza Sandro Pertini, 1 – Cap. 09020 TURRI</p> <p>Tel. 0783 95026 PEC: turri.unione@legalmail.it Cod. fisc. 82001010923</p> <p style="text-align: right;">Fax 0783 95373 www.comune.turri.vs.it Partita Iva 00541170924</p>	 <p style="text-align: center;"><i>Paese dello Zafferano D.O.P.</i></p>
---	--	--

ALL. 3)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PROCEDURA NEGOZIATA SUL PORTALE SARDEGNA CAT, AI SENSI DELL' ART. 36 DEL DLGS 50/2016, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A FAVORE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DI TURRI. Anni Scolastici 2019/2020 e 2020/2021.

CIG: [Z6128E3867]

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del Servizio di mensa scolastica della Scuola dell'Infanzia del Comune di Turri, ad impresa specializzata nella ristorazione scolastica.

ART. 2 - IMPORTO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE DI GARA

Il prezzo unitario a base di gara è quantificato in **€ 4,70 (I.V.A. esclusa)** per ogni singolo pasto erogato agli utenti della scuola dell'infanzia (alunni e n. 1 insegnante).

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

Il valore complessivo presunto del presente appalto viene stimato per il periodo previsto, in **€. 38.126,40 I.V.A. esclusa**, tenuto conto e in via puramente previsionale del numero di alunni previsti per gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021, del numero di personale scolastico assegnato al servizio e i giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione come comunicati dalla scuola.

E' perciò esclusa a priori qualsiasi possibilità di revisione del prezzo, avendo di ciò tenuto conto il Comune di Turri nell'assegnare il servizio all'aggiudicatario e l'aggiudicatario nel formulare l'offerta.

L'Appalto è finanziato con fondi comunali e contribuzione dell'utenza.

- **Il Servizio in favore degli utenti della Scuola dell'Infanzia verrà espletato per n. 5 giorni alla settimana, dal Lunedì al Venerdì.**

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta, il quantitativo effettivo di pasti consumati per l'intero periodo contrattuale è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

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

ART. 3 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Turri 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.

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

- l'appaltatore provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Quando disponibili sul mercato dovranno essere dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL (Regolamento CE n. 66/2010) o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti.
- l'appaltatore provvede all'acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi;
- l'appaltatore provvede alla fornitura d'acqua in confezione;
- l'eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori;
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- I pasti dovranno essere cucinati e somministrati negli appositi locali presso la Scuola dell'Infanzia sita in Turri – Corso V. Emanuele;

INOLTRE

A. La Ditta appaltatrice si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Turri e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative.

Il costo unitario è quello di aggiudicazione.

B. Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica.

C. L'appaltatore dovrà utilizzare le attrezzature presenti (frigorifero, congelatore, lavastoviglie, cucina/forno), nei locali del centro cottura. Le spese di manutenzione delle macchine sono in carico dell'appaltatore.

Una soluzione alternativa, in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con **materiale riciclabile/compostabile** che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso la sede del Centro Cottura, in modo da non arrecare interruzione al servizio.

D. L'appaltatore deve stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civili per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di Euro 2.000.000,00 (duemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima della stipula del contratto.

ART. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta:

- dai minori della scuola dell'infanzia;
- dal personale scolastico (n. 1 insegnante).

ART 5 - LOCALI ED ATTREZZATURE

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

- centro cottura completo di elettrodomestici, con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate, destinata alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio, sito presso la scuola dell'infanzia, con accesso in Via Santa Maria;
- refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato presso la scuola dell'infanzia;
- locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto.
- attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della ditta Appaltatrice almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.
- Sono a carico dell'Appaltatore la manutenzione di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione che si dovessero rendere necessarie nel corso del loro utilizzo durante l'anno scolastico e/o causate da incuria e/o dolo dell'appaltatore stesso. L'Appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti e in buono stato.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell'Appaltatore nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'Appaltatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

In caso di guasti delle attrezzature di proprietà comunale, l'Appaltatore prima di procedere alla riparazione dovrà darne immediata comunicazione al Comune.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto. L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale dell'Appaltatore e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria dei locali adibiti a centro cottura, refettorio e della dispensa, (eliminazione muffe – tinteggiatura), nonché di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che dell'Appaltatore, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza. In ogni caso il personale della ditta appaltatrice, è tenuto prima di lasciare i locali a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

ART. 6 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione del servizio dovrà avvenire:

- secondo il calendario scolastico per la Scuola dell'Infanzia:
Per n. 5 giorni alla settimana, dal Lunedì al Venerdì;

ART. 7 – ORDINATIVI DEI PASTI

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

ART. 8 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

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

Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità

che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

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

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

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

Il Comune richiede e promuove anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

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

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

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

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

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

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari.

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

ART.9 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.

In ogni caso, 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.

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

Tutte le derrate alimentari presenti nel locale di stoccaggio e frigoconservazione del Centri Produzione Pasti/cottura, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni.

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.Lgs. n. 68 del 25/02/2000 e D.Lgs. n. 259 del 10/08/2000 e successive modifiche ed integrazioni). Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D.Lgs. 58/2004.

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

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

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

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

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

ART. 10 – VERIFICA CORRESPONSIONE RETTE UTENZA

L'aggiudicatario ha l'obbligo di verificare giornalmente il pagamento della retta di contribuzione degli utenti, mediante il ritiro dei buoni pasto debitamente compilati a cura di ciascun utente, che dovranno essere allegati alle fatture emesse mensilmente a fronte della prestazione del servizio.

L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a segnalare immediatamente i casi di mancata consegna al Comune, che provvederà a porre in essere gli atti necessari per la riscossione delle somme dovute.

ART. 11 – PERSONALE

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'appaltatore. Tutto il personale impiegato nel servizio deve possedere adeguate professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

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

ART. 12 – ORGANICO ADDETTI

La Ditta deve indicare nell'istanza di ammissione il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alla operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, nonché l'inquadramento ed il monte-ore.

L'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto.

Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche (Curriculum Vitae). Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicate al Comune.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio.

In tale caso l'aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico del Committente.

ART.13 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

L'appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti e, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione del presente servizio, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle ditte del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e le modalità in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

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

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

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

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

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

ART. 14 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

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

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

- **Ai sensi del Reg. CE 852/2004:**

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

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

salute e sicurezza sul lavoro e addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;

Inoltre

- alimentazione e dietetica;
- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale;
- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc);

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

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

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o

regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg. CE 852/2004).

Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti dalla legislazione vigente. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.

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

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

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

L'impresa, ai sensi dell'art. 28 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, è obbligata alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) redatto relativo alla prevenzione di tutti i rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori.

Il documento non è allegato al contratto d'appalto, ma è depositato presso l'unità produttiva dell'operatore economico, e potrà esserne richiesta una copia da parte della Stazione Appaltante.

ART. 15 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto e valutato dalla competente A.S.L. e adottato dal Comune (ALL. B), garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione. Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento.

Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente.

Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

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

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

ART. 16 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nella "Tabella prodotti" (Linee Guida regionali ristorazione scolastica – Determinazione n. 1567 del 05.12.2016) che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

Le grammature previste nel "Tabella Grammature" (ALL. 6) potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Amministrazione Comunale e previa approvazione della ASL, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.

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

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

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli

alimenti, previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art.31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

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

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

In particolare si richiede:

- Che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali
- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C
- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa
- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.

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

1. cuocere le verdure a vapore o al forno;
2. sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;
3. cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili;
4. aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
5. preparare il purè con patate fresche lessate;
6. le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
7. le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;
8. limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
9. non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;
10. per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura;
11. solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrostiti; per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

E' assolutamente vietato:

1. friggere il cibo;
2. l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni;
3. l'aggiunta di conservanti e additivi chimici;
4. l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti;

ART. 17 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

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

ART. 18 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

L'aggiudicatario è tenuto a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg.CE 852/2004, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dal Comune.

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

ART. 19 – TRATTAMENTO DEI RESIDUI

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

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

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

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e refettori delle scuole, devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

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

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

ART. 20 – DIVIETI

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

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

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

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

ART. 21 - COMITATO MENSA

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

Il Comitato tra l'altro potrà concertare con il gestore, e proporre all'Amministrazione Comunale, variazioni al menù nel rispetto delle tabelle dietetiche valutate dal Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione della ASL 6 di Sanluri.

ART. 22 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

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

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

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

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

ART. 23 – CONTRATTO

Il contratto disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato verrà stipulato mediante scambio di lettere tramite posta elettronica certificata ai sensi dell'art. 32 c. 14 del Codice.

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

ART. 24 - SUBAPPALTO

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

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

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

ART. 25 – SPESE, IMPOSTE E TASSE

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

ART. 26 – PENALI

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

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche: € 250,00
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00
- Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00
- Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00
- Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00
- Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 150,00
- Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00

- Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 50,00
- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 100,00
- Rinvenimento di parassiti: € 100,00
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 250,00
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: € 1.000,00
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 500,00
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 250,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti: € 500,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00
- Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: € 100,00
- Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo III del presente Capitolato Speciale d'Appalto: € 500,00

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

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

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

ART. 27 - PAGAMENTI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

L'aggiudicatario deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture per il servizio di refezione scolastica effettuato nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.

Le fatture saranno liquidate previo accertamento della corrispondenza al numero dei buoni pasto effettivamente erogati.

Alla fattura del SERVIZIO MENSA SCOLASTICA dovranno essere allegati:

- **I buoni pasto consegnati dagli alunni;**
- **Scheda presenze dell'insegnante che usufruiscono del pasto;**
- **indicazione distinta dei pasti consumati dagli alunni dei diversi Comuni.**

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

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

La fattura dovrà essere accompagnata dai modelli UNIEMENS Aggregato ed F. 24, regolarmente pagati secondo i termini previsti dalla normativa vigente.

La fattura dovrà obbligatoriamente contenere il codice identificativo di gara (CIG) e potrà essere liquidata solo dopo l'acquisizione del DURC rilasciato dagli organi competenti per il servizio oggetto dell'appalto.

ART. 28 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

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

1. Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
2. Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
3. Impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario;
4. Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
5. Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
6. Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n° 155;
7. Gravi casi di intossicazione alimentare;
8. Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
9. Interruzione non motivata del servizio;
10. Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
11. Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

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

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

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

In caso di richiesta di rescissione anticipata del contratto da parte dell'impresa, sarà applicata una penale di € 10.000,00 e la stessa dovrà proseguire l'incarico, alle medesime condizioni, fino a nuova aggiudicazione da parte della Stazione Appaltante.

Il contratto potrà essere risolto per cause indipendenti dalla volontà dell'Amministrazione ed in particolare in caso di chiusura del plesso scolastico.

In tal caso sarà cura della Stazione Appaltante provvederà a darne all'aggiudicatario immediata comunicazione in ogni caso con un preavviso di mesi 2 (due).

In tal caso l'impresa avrà diritto al pagamento dei pasti effettivamente consumati dagli utenti fino alla data di comunicazione di risoluzione anticipata, senza che la stessa possa pretendere alcunché dal Comune.

Il contratto potrà essere risolto, altresì, prima della sua naturale scadenza, a causa degli obblighi di legge in materia di gestioni associate.

Pertanto, qualora l'Amministrazione dovesse trasferire la gestione del Servizio all'Unione Comuni/Comune capofila di una convenzione, la Stazione Appaltante provvederà a darne all'aggiudicatario immediata comunicazione in ogni caso con un preavviso di mesi 2 (due).

In tal caso l'impresa avrà diritto al pagamento dei pasti effettivamente consumati dagli utenti fino alla data di comunicazione di risoluzione anticipata, senza che la stessa possa pretendere alcunché dal Comune.

ART. 29 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

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

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

ART. 30 - FORO COMPETENTE

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

ART. 31 – NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY

Si informa ai sensi dell'art.13 del D.lgs n.196/2003 e del GDPR 2016/769, che questo Ente provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali dell'Impresa appaltatrice per le sole finalità connesse all'espletamento dell'appalto.

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

ART. 32 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, l'operatore economico aggiudicatario dovrà impegnarsi a rispettare le previsioni di cui all'art. 3 della Legge del 13 agosto 2010 n. 136 "Piano straordinario contro le mafie" e ss.mm.ii.

Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale.

In ottemperanza all'art. 3 della L. 13/08/2010 n°136 e a quanto previsto dalla Determinazione AVCP n°04 del 07/07/2011, in materia di "filiera delle imprese", l'appaltatore ha l'obbligo di comunicare alla Stazione Appaltante il nominativo del subcontraente, l'importo e l'oggetto del contratto per i subcontratti stipulati per l'esecuzione del contratto principale.

Per subcontratti si intendono tutti i contratti all'acquisto di beni o servizi funzionalmente collegati all'esecuzione del presente appalto, necessari per lo svolgimento delle attività ad esso inerenti.

In particolare, il conto corrente dedicato dovrà essere utilizzato per:

- incassare le somme dovute dalla stazione appaltante;
- pagare dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti nell'appalto pubblico.

Ai sensi dell'art.3 comma 2 della L. 136/2010 per il pagamento degli emolumenti in favore del personale impiegato per l'esecuzione del servizio, oltre agli strumenti del bonifico bancario e postale, è consentito anche l'utilizzo di assegni bancari e postali purché ricorrano tutte le seguenti condizioni:

- a) i soggetti ivi previsti non siano in grado di accettare pagamenti a valere su un conto corrente (o conto di pagamento);
- b) il conto su cui vengono tratti i titoli sia un conto dedicato;
- c) i predetti titoli vengano emessi muniti della clausola di non trasferibilità (non è necessario che sugli stessi venga riportato il CUP e il CIG).

ART.33 - VARIAZIONI DEL CONTRATTO

La stazione appaltante potrà effettuare e/o ammettere variazioni al contratto nei seguenti casi:

- a. per esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari;
- b. per cause impreviste e imprevedibili accertate dal responsabile del procedimento o per l'intervenuta possibilità di utilizzare materiali, componenti e tecnologie non esistenti al momento in cui ha avuto inizio la procedura di selezione del contraente, che possono determinare, senza aumento di costo, significativi miglioramenti nella qualità delle prestazioni eseguite;
- c. per la presenza di eventi inerenti alla natura e alla specificità dei beni o dei luoghi sui quali si interviene, verificatisi nel corso di esecuzione del contratto.

ART. 35 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

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

Turri, 19. 06.2019

**Il Responsabile del Servizio/RUP
(F.to Ass. Soc. Monica Sanna)**