



COMUNE DI BUTTRIO

CAPITOLATO SPECIALE

**SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA PER LE SCUOLE
DELL'INFANZIA, SCUOLA
PRIMARIA, SCUOLA SECONDARIA
DI PRIMO GRADO e CENTRI ESTIVI
DI BUTTRIO**

(01/12/2016 – 31/08/2021)

**COMUNE DI BUTTRIO
PROVINCIA DI UDINE**

**SERVIZIO DI REFEZIONE PER LE CLASSI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA DI
BUTTRIO – LOCALITA' CAMINO, DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI
PRIMO GRADO DI BUTTRIO**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

ART. 1 OGGETTO E TIPOLOGIA DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto:

- La fornitura delle derrate, la produzione, la porzionatura e la somministrazione di circa n. 26900 pasti per anno scolastico per gli anni scolastici 2016-2017, 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021 agli studenti ed insegnanti delle classi della scuola dell'Infanzia di Buttrio (circa 13.500 pasti in tipologia "A" – gestione completa) **comprensivi di una merenda a metà mattina**), della scuola primaria e secondaria di primo grado di Buttrio (circa 12.600 pasti in tipologia "B" – veicolazione dei pasti in multi porzione da centro di cottura situato presso la scuola primaria di Buttrio), dei Centri estivi di Buttrio (circa 1.300 pasti in tipologia "A" – gestione completa- od in alternativa la preparazione, confezionamento, veicolazione da un centro di cottura dell'appaltatore e distribuzione dei pasti; Pulizia cucine e manutenzione ordinaria attrezzature;
- pulizia di tavoli e refettori;
- Disinfestazione e derattizzazione locali;
- Piano HACCP;
- Autorizzazione sanitaria;
- Il conferimento dei rifiuti nel rispetto del vigente Regolamento comunale per la gestione integrata del ciclo dei rifiuti urbani ed assimilati.

Il numero dei pasti verrà comunicato giornalmente alla ditta entro le ore 9.00.

Il numero dei pasti verrà giornalmente annotato dalla ditta su apposito foglio vendita. Non essendo possibile stabilire a priori il numero dei pasti necessari, l'ente appaltante non assume alcun impegno in ordine all' effettivo numero dei pasti. Pertanto la ditta appaltatrice rinuncia a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo. Il compenso alla ditta verrà corrisposto in base al numero effettivo di pasti erogati.

In caso di sopravvenute esigenze straordinarie la ditta aggiudicataria si impegna a fornire, previo preavviso di tre giorni, un numero di pasti fino al 15% in più di quelli previsti al presente articolo.

L'Ente si riserva altresì la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque, le possibili variazioni con l'impresa appaltatrice.

Potrà altresì essere richiesta la fornitura di pasti agli insegnanti che prevedano un numero di portate non completo (ad esempio solo primo piatto e contorno) ed un costo ridotto.

Quanto sopra stante il contributo che lo Stato ha finora assegnato agli enti locali per quanto in parola di circa € 3,50 a pasto ed i pareri della Regione Autonoma FVG che sostengono che gli oneri relativi alla fornitura dei pasti al personale docente e non della scuola dell'obbligo aventi diritto debbano gravare sulle istituzioni scolastiche. Quanto in parola anche in attesa di soluzioni concertate tra il Ministero competente e gli enti locali.

ART. 2 OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTRICE, ATTREZZATURE E MATERIALI RICHIESTI PER LA GESTIONE CUCINE E REFETTORI.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria:

- la predisposizione e la presentazione all'autorità competente, a propria cura e spese, di tutta la documentazione prevista dalla vigente normativa in materia di registrazione di impresa alimentare-notifica di nuova attività/variazione, con l'osservanza delle disposizioni dettate in materia dalla Deliberazione della Giunta Regionale del Friuli Venezia Giulia n. 3160 del 22.12.2006;
- l'ottenimento, a propria cura e spese, di ogni altro titolo abitativo/autorizzativo per l'esercizio delle attività descritte nel presente Capitolato;
- l'assunzione della titolarità dell'autorizzazione necessaria per ogni singola cucina e mensa terminale;
- tutte le ulteriori attività e prestazioni previste nel presente C.S.A. e in particolare tutte le attività direttamente e indirettamente collegate alle attività che costituiscono l'oggetto principale del servizio;
- la realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività previste dal presente Capitolato in materia di igiene del processo di produzione ed erogazione dei pasti e comunque di tutte le attività necessarie e stabilite dalla vigente normativa a carico dell'"operatore del sistema alimentare" e l'esecuzione di tutti gli adempimenti e l'osservanza di tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente con particolare riferimento al Regolamento (CE) n. 178/2002, al Regolamento (CE) n. 852/2004 e al Regolamento (CE) n. 2073/2005;
- la realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata unitamente all'offerta, previa attività diretta a concordare con l'Amministrazione le modalità e i tempi di realizzazione;
- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente Capitolato, ai relativi allegati ed alla relazione tecnica e ulteriore documentazione presentata unitamente all'offerta;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente C.S.A.

La ditta aggiudicataria:

- 1) provvederà direttamente ed a proprie spese all'assunzione e alla messa a disposizione del personale necessario all'espletamento delle prestazioni di cui al presente appalto. La ditta si impegna all'osservanza delle leggi e dei regolamenti applicabili al predetto personale. La ditta è tenuta al versamento di tutti i contributi assicurativi ed assistenziali obbligatori;
- 2) curerà che il personale sia in regola con le specifiche norme igienico sanitarie vigenti;
- 3) provvederà all'acquisto dei generi alimentari e di quanto altro necessario per la preparazione dei pasti da somministrare, assumendosi per il relativo pagamento ogni responsabilità verso i fornitori e verso l'Amministrazione Comunale;
- 4) provvederà allo stoccaggio e alla conservazione dei generi alimentari e dei prodotti vari necessari per la produzione dei pasti;
- 5) produrrà i pasti con le modalità previste dal successivo art.12 e nel rispetto del D.Lgs. n. 193/07 e successive modifiche ed integrazioni;
- 6) provvederà alla porzionatura e distribuzione dei pasti presso i refettori nonché al trasporto, con mezzi propri, presso la scuola ove è prevista la fornitura con tipologia "B";

7) provvederà alla apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli dei refettori;

8) assicurerà il perfetto stato di pulizia, igiene e conservazione delle cucine e dei locali adibiti a refettorio e degli eventuali servizi igienici annessi; al lavaggio delle attrezzature, arredi, utensili e comunque di quanto in dotazione. Provvederà inoltre alla disinfestazione e sanificazione dei locali ad essa affidati e alla effettuazione delle pulizie straordinarie e periodiche ove necessario;

9) la ditta, oltre ad utilizzare la attrezzature già in dotazione di proprietà del Comune, dovrà provvedere alla fornitura seguenti attrezzature:

per la cucina della scuola Primaria di Buttrio:

- n.1 armadio frigo delle dimensioni adeguate alle procedure utilizzate per la conservazione/distribuzione degli alimenti.

dovrà inoltre provvedere a fornire e ad effettuare successive eventuali integrazioni, in quantità sufficiente a garantire un corretto servizio, di tovagliette e tovaglioli monouso, vassoi, piatti e bicchieri in materiale non a perdere, posateria in acciaio inox, oliere, acetiere, formaggere, pentolame vario, taglieri, mestoli e quant'altro necessario. Dovrà inoltre fornire piatti, bicchieri, posate in materiali a perdere nell'eventualità di imprevisti o particolari necessità;

10) provvederà all'acquisto a proprie spese dei detersivi e dei materiali vari per l'effettuazione delle pulizie previste dal presente articolo.

11) provvederà a fornire ogni altro materiale necessario per la gestione del servizio (solo a titolo esemplificativo si elencano: rotoloni di carta, alluminio, pellicola trasparente per alimenti, spugnette, sapone detergente per lavaggio mani ecc)

12) adotterà le procedure di autocontrollo igienico dei refettori ai sensi del D.Lgs n. 193/07 (H.A.C.C.P.).

13) provvederà al conferimento dei rifiuti nel rispetto del vigente Regolamento comunale per la gestione integrata del ciclo dei rifiuti urbani ed assimilati in particolare la ditta si impegna ad effettuare una attenta raccolta differenziata dei rifiuti tramite l'utilizzo dei contenitori che verranno messi a disposizione dall'Amministrazione.

ART. 3 ATTIVAZIONE GESTIONE INFORMATIZZATA SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

L'Amministrazione comunale si riserva di sostituire il sistema finora utilizzato dei buoni pasto (organizzato tramite acquisto dei buoni in formato cartaceo presso la tesoreria comunale e consegna quotidiana del buono da parte dei bambini) con nuova gestione informatizzata. Tale sistema dovrà consentire un puntuale e immediato controllo dei pagamenti effettuati dagli utenti ed il confronto con le effettive presenze in mensa degli alunni. Anche i controlli da parte dei genitori della situazione relativa ai pagamenti ed alle presenze dei bambini al servizio refezione scolastica dovranno essere immediati. Si chiede che la ditta aggiudicataria provveda a tutte le operazioni per l'attivazione della gestione informatizzata del servizio in parola (acquisto apposito software, gestione rilevazione presenze/assenze tramite ausili informatici quali ad esempio tablet in ogni mensa).

ART. 4 OBBLIGHI DEL COMUNE

Il Comune provvederà:

1) alla messa a disposizione del locale cucina della scuola dell'infanzia di Buttrio e del locale cucina della scuola primaria di Buttrio (dove verranno preparati anche i pasti per la scuola secondaria di I grado di Buttrio, entrambe tipologia B); delle sale di refezione a servizio delle scuole dell'infanzia di Buttrio, della scuola primaria di Buttrio, ove pranzeranno anche gli alunni della scuola secondaria di primo grado di Buttrio. Tutti i locali descritti nel presente comma riguardano anche i centri estivi comunali.

2) alla messa a disposizione dei tavoli, delle sedie, degli armadi necessari, delle attrezzature e quant'altro presente presso i locali cucina succitati e refettori.

3) alla messa a disposizione di adeguati servizi igienici.

4) alla fornitura dell'energia elettrica relativa al locale cucina e refezione e dei servizi igienici annessi nonché al riscaldamento dei locali stessi.

5) alla manutenzione straordinaria concernente impiantistica ed edilizia degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio.

6) al pagamento delle utenze (gas, energia elettrica, acqua, rifiuti ecc.)

ART. 5 DURATA ED IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO

L'appalto si riferisce agli anni scolastici 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021. La data di inizio del periodo contrattuale è prevista per il 01.12.2016, compatibilmente con la conclusione del procedimento di aggiudicazione dell'appalto; la data di scadenza è fissata al 31.08.2021, Qualora allo scadere del relativo contratto non dovessero risultare completate le formalità per la nuova aggiudicazione, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo aggiudicatario, alle condizioni del contratto e previo proroga temporanea determinato con atto del Responsabile del Servizio per il periodo strettamente necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento.

Il servizio dovrà iniziare il 1° dicembre 2016, durante l'anno scolastico 2016/2017 e terminare in corrispondenza del termine dei centri estivi dell'anno scolastico 2020/2021.

Per la Scuola dell'Infanzia e per i centri estivi i pasti dovranno essere forniti per cinque giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì) - salvo cambiamenti dovuti a esigenze scolastiche quali cambiamenti di orari/tempi scuola. Per la scuola Primaria di Buttrio saranno forniti nelle giornate di rientro stabilite dall'autorità scolastica salvo cambiamenti determinati dagli orari scolastici, nonché nei restanti giorni compresi fra lunedì e venerdì, per gli alunni iscritti ai servizi di mensa assistita e /o doposcuola. Per la Scuola secondaria di primo grado di Buttrio i pasti saranno forniti dal lunedì al venerdì esclusivamente per gli alunni iscritti ai servizi post scolastici offerti dal comune ovvero slavo eventuale rientro stabilito dall'autorità scolastica salvo cambiamenti determinati dagli orari scolastici.

Eventuali modifiche di quanto previsto nel precedente capoverso potranno essere concordate tra il Comune e la Ditta appaltatrice mediante scambio di corrispondenza.

L'importo di ogni singolo pasto a base d'asta è fissato in Euro **5,50** (cinque/50), IVA esclusa per ciascuna scuola compresi gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. Non sono ammesse offerte pari o in aumento.

L'importo complessivo presunto dell'appalto, IVA esclusa, per ogni anno scolastico è quantificato in Euro 147.955,00 (centoquarantasettemilanovecentocinquantacinque/00) di cui € 400,00 (quattrocentomila/00) per oneri di sicurezza (D.Lgs.81/2008) non soggetti a ribasso; pertanto per il

quinquennio scolastico oggetto del presente servizio l'importo complessivo presunto iva esclusa è di € 739.775,00 (settecentotrentanovemilasettecentosettantacinque/00) comprensivi di € 2.000,00 (duemila/00) per oneri di sicurezza (D.Lgs 81/2008) non soggetti a ribasso.

ART. 6 EROGAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DELLE EMERGENZE.

Il servizio di refezione dovrà essere svolto secondo le modalità precisate nel presente capitolato speciale d'appalto. I pasti forniti dovranno sempre essere in numero tale da assicurare le esigenze del momento anche se mutate rispetto a quelle indicate all'inizio dell'anno scolastico.

La Ditta aggiudicataria deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso le cucine situate nel Comune di Buttrio producendo i pasti necessari con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato speciale d'appalto utilizzando una o più strutture produttive alternative.

ART. 7 DOVERI DEL PERSONALE DELLA DITTA E SICUREZZA.

Dovrà essere garantita la continuità operativa del personale già in servizio durante l'anno scolastico 2015/2016; la ditta si impegna quindi ad assumere ed impiegare nel servizio oggetto del presente appalto il personale già operativo presso i refettori scolastici con gli attuali gestori, qualora disposto al passaggio (2 cuoche, 1 aiuto cuoca, 2 addette mensa) mantenendo l'inquadramento contrattuale ed il livello economico degli stessi.

Il personale della ditta addetto al servizio di refezione presterà la propria opera sotto esclusiva direzione e responsabilità della ditta.

Tutto il personale impiegato nel servizio deve avere adeguata professionalità e conoscere le norme igienico sanitarie della produzione e quelle di sicurezza e prevenzione infortuni sul lavoro.

In particolare il personale addetto alla somministrazione dei pasti dovrà:

1. portare la cuffia e vestire una divisa, sulla quale dovrà essere apposta la denominazione della ditta, costantemente pulita ed in ordine;
2. essere in regola con le vigenti norme in materia igienico-sanitaria;
3. astenersi dal fumare nelle aree vietate.

La ditta dovrà comunicare al Comune l'elenco nominativo del personale addetto al servizio di somministrazione, aggiornandolo costantemente, ed altresì impegnarsi a sostituire, a richiesta dell'Ente, gli addetti che non tengano un comportamento corretto.

La Ditta deve attuare l'osservanza delle norme vigenti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie, alle condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

La Ditta, nella gestione del servizio adotta tutti gli accorgimenti ed i dispositivi di protezione per la tutela della sicurezza dei lavoratori, in adempimento agli obblighi previsti dal D.Lgs 81/08. **(ai fini della valutazione dei rischi interferenziali si allega bozza di DUVRI)**

ART.8 COORDINAMENTO DEL SERVIZIO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione saranno affidati dalla Ditta aggiudicataria ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Amministrazione entro giorni quindici dalla ricezione della nota con cui l'Amministrazione avrà comunicato l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto.

Il Responsabile dell'esecuzione del servizio deve possedere titolo di studio e professionalità tali da consentire la valutazione igienico – sanitaria e dietetica del servizio.

Al coordinatore responsabile del servizio sono assegnati i seguenti compiti:

- garantire la supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal C.S.A. a carico della Ditta;

- coordinare l'attività degli operatori;
- controllare il corretto andamento del servizio in collaborazione con l'Amministrazione e gli altri soggetti (es. Autorità Scolastiche, Autorità Sanitaria, rappresentanti dei genitori) comunque interessati al regolare disimpegno del servizio di ristorazione scolastica, promuovendone l'adattamento alle esigenze intervenute in corso di esecuzione.

Il coordinatore responsabile del servizio (o il suo sostituto) deve essere sempre reperibile dall'Amministrazione durante la fascia oraria coincidente con l'orario scolastico mattutino fino al termine del ciclo di erogazione del servizio in tutte le scuole.

ART. 9 UTILIZZO DI LOCALI ED ATTREZZATURE

I locali, gli impianti, le attrezzature, gli utensili per il servizio oggetto dell'appalto, saranno messi a disposizione della ditta nello stato in cui si trovano.

All' inizio del servizio verrà redatto in contraddittorio un verbale d'inventario di quanto messo a disposizione.

La sottoscrizione dell'inventario comporta per la ditta accettazione incondizionata circa l'idoneità ed efficienza di quanto messo a disposizione.

Al termine del contratto la ditta riconsegnerà locali, impianti ed attrezzature, utensili e quant'altro risulti dall'inventario, nelle normali condizioni d'uso e funzionamento.

ART. 10 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

La ditta dovrà usare con diligenza i locali, gli impianti e le attrezzature messi a disposizione e curare la scrupolosa manutenzione ordinaria degli stessi, per tutta la durata dell'appalto, in modo da assicurare la migliore conservazione ed il più efficiente grado di funzionamento.

Il Comune si riserva la facoltà di eseguire direttamente o far eseguire, a sue spese, periodiche visite ai locali, impianti ed attrezzature da tecnici di sua fiducia.

Il Comune provvederà, a sua cura e spese, alle manutenzioni straordinarie dei locali, impianti e attrezzature messi a disposizione. A tale scopo la ditta dovrà segnalare immediatamente ogni guasto o difetto di funzionamento che richieda interventi straordinari.

Saranno tuttavia a carico della ditta gli interventi e le sostituzioni resi necessari per incuria o negligenza del personale della ditta stessa.

ART. 11 DISPOSIZIONI DI NATURA IGIENICO-SANITARIA E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)

La ditta appaltatrice si impegna ad osservare tutte le disposizioni igienico-sanitarie previste dalla normativa vigente ed in particolare:

- deve essere munita del piano di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. n. 193/2007;

-le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle indicate dall'art. 31 del D.P.R. n.327/1980;

-il tempo che intercorre tra il termine della produzione del pasto ed il momento della distribuzione (alle temperature previste dalla legge) non deve superare i 30 (trenta) minuti e comunque deve essere tale da consentire il mantenimento della temperatura di legge e l'appetibilità del cibo.

Ai sensi e per gli effetti della vigente normativa in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti, la Ditta assume ai fini e per gli effetti di quanto previsto dal presente Capitolato la qualità di "impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 "ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti".

È posta a carico della Ditta aggiudicataria l'individuazione dell'“operatore del settore alimentare” come definito dal Regolamento (CE) n. 178/2002 “la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo” che sarà tenuto relativamente al servizio di cui al presente C.S.A. e con riferimento alle mense scolastiche del Comune di Buttrio ove viene svolto tale servizio, all'attuazione di tutti gli adempimenti previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare ed igiene degli alimenti ed all'assunzione delle relative responsabilità.

Il Comune non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza rimanendo a completo carico della Ditta aggiudicataria ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate al Comune per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico della Ditta aggiudicataria, fatta salva la richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dall'Amministrazione per effetto delle violazioni di cui sopra.

Fermo restando l'obbligo per l'operatore del sistema alimentare definito in precedenza di osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, a titolo meramente esemplificativo si elencano i principali adempimenti e obblighi da attuarsi in relazione alle mense scolastiche servite e in generale al servizio di ristorazione scolastica con pasti veicolati di cui al presente Capitolato:

- osservanza degli obblighi e attuazione degli adempimenti previsti dagli artt. 17,18 e 19 del Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 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;
- osservanza degli obblighi e attuazione degli adempimenti previsti dagli artt. 3, 4 e 5 del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- osservanza degli obblighi e attuazione degli adempimenti previsti dagli artt. 17,18, e 19 del Regolamento (CE) n. 2073/2005 della commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere all'Amministrazione, a semplice richiesta, copia di tutta la documentazione predisposta in attuazione della normativa citata (es. documentazione predisposta relativamente alla rintracciabilità degli alimenti messa in atto, documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/richiamo degli alimenti, documentazione relativa alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP predisposte, attuate e mantenute, documentazione attestante l'avvenuta effettuazione delle analisi al fine della verifica del rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento (CE) n. 2073/2005 e relativi risultati). Tutta la documentazione citata dovrà comunque essere a disposizione dell'autorità pubblica di controllo in ogni mensa servita.

La Ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente gestire per le mense di cui al presente appalto tutte le attività necessarie per l'attuazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs.n.193/07.

Dovranno essere svolte a cura della ditta appaltatrice le seguenti attività minime:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

In relazione alle attività di cui sopra la ditta appaltatrice dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà in nome e per conto della ditta medesima la qualifica di responsabile dell'industria alimentare senza bisogno di ulteriore e specifica delega del Sindaco del Comune di Buttrio o di altro organo comunale.

Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

ART. 12 CARATTERISTICHE DELLA MERCE E MENU'.

Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati prodotti freschi, sempre di prima qualità, provenienti di norma da produzione italiana, nonché prodotti a denominazione protetta, così come disposto dalle normative vigenti in materia.

E' fatto obbligo alla ditta di utilizzare prodotti a km 0 (filiera corta) per verdure, frutta, latticini, pane.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.); è vietato l'uso di prodotti di IV e V gamma, semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale. E' vietato l'uso di dadi ed estratti di qualsiasi qualità.

I menù settimanali dovranno essere elaborati dalla ditta appaltatrice sulla base delle linee guida per la ristorazione scolastica predisposte dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia **allegato A**;

Le caratteristiche dei prodotti alimentari che possono essere impiegati per la preparazione dei pasti sono quelle di cui all'allegato 3 delle citate linee guida Regionali.

I pasti dovranno essere composti da: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane o grissini, frutta o dessert, acqua naturale; per le scuole dell'infanzia dovrà essere prevista una merenda a metà mattina.

In caso di modifiche alle linee guida suddette, la ditta dovrà adeguare i relativi menù.

La ditta aggiudicataria dovrà trasmettere al Comune di Buttrio i menù settimanali così elaborati che verranno sottoposti all'approvazione della competente Azienda per l'Assistenza Sanitaria.

Tali menù dovranno essere completi della indicazione della grammatura dei prodotti da utilizzare per la predisposizione dei pasti e delle relative modalità di cottura.

La ditta aggiudicataria dovrà adeguare i menù proposti alle eventuali modifiche richieste dall'A.S.S. Eventuali variazioni ai menù e alle grammature degli alimenti devono essere proposte con congruo anticipo dalla ditta al Comune per consentire allo stesso di sottoporle all'esame dell'A.S.S.

Modifiche possono essere richieste dall'Amministrazione tenuto conto di esigenze che possono verificarsi durante l'anno scolastico.

Ogni variazione dei menù potrà essere richiesta esclusivamente dal Comune.

La ditta dovrà comunicare al Comune eventuali richieste di modifica del menù formulate da terzi non autorizzati.

Il menù relativo al giorno seguente di erogazione del servizio dovrà essere esposto in sala mensa.

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà avvalersi di personale qualificato in grado di applicare correttamente le tabelle dietetiche.

La ditta dovrà provvedere alla preparazione del pasto in base a menù particolari per ragazzi allergici o intolleranti a determinati alimenti, per soggetti obesi, per soggetti diabetici, per soggetti affetti da particolari malattie che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti, per soggetti affetti da celiachia o intolleranti al glutine giustificati da apposita certificazione medica, nonché menù particolari per soddisfare eventuali esigenze etico-religiose.

Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 10% dei pasti per refettorio) così composto:

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

- 2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarelle) od, in alternativa, carni bianche al vapore, con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo ed eventualmente limone.
Il menù dietetico su semplice ordinazione può anche essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi e per casi di idiosincrasia per specifiche pietanze su dichiarazione dei genitori.

ART. 13 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Il Responsabile indicato dalla Ditta aggiudicataria come referente del servizio oggetto dell'appalto è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo previsto dal menù del giorno, nonché del pasto sostitutivo del menù base.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la natura del contenuto, la data di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a + 2/4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti apportati per eventuale verifica". I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ART. 14 VIGILANZA E CONTROLLI

Il Comune si riserva la facoltà di vigilare e controllare in ogni momento l'attività della ditta al fine di accertare il rispetto di tutte le norme previste dal presente capitolato, con particolare riferimento all'igiene ed alla conformità delle prestazioni offerte.

A tal fine avranno libero accesso ai locali in cui si svolge il servizio i responsabili del Comune incaricati di controllare la preparazione, la quantità, la qualità, la distribuzione dei pasti, la tenuta dei locali, arredi, attrezzature, impianti ed utensili, la regolare ed igienica conservazione di viveri e generi alimentari, la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Il Comune eserciterà altresì la sorveglianza sanitaria sui locali, arredi, attrezzature, viveri, prodotti e generi, sia alimentari, sia di pulizia, nonché sul personale addetto e quant'altro ritenga necessario per garantire le migliori condizioni sanitarie del servizio.

Sia per quanto riguarda la vigilanza sul servizio che per quanto concerne la sorveglianza sanitaria, l'Amministrazione Comunale potrà avvalersi di apposita Commissione o di apposito Comitato dei quali possono fare parte rappresentanti delle famiglie degli alunni, che provvederà a segnalare al Comune qualsiasi irregolarità riscontrata.

Le osservazioni del Comune saranno esclusivamente rivolte al responsabile della ditta, il cui nominativo dovrà essere obbligatoriamente comunicato all'Amministrazione Comunale. Di conseguenza l'Ente si asterrà dal fare rilievi diretti al restante personale della ditta.

Tutte le contestazioni per inadempienze o di altra natura fatte in contraddittorio al suddetto responsabile, si intenderanno fatte alla ditta medesima. Questi dovrà essere reperibile durante gli orari di effettuazione del servizio.

Il Comune si riserva di far eseguire dagli organi competenti ed in ogni momento, analisi e controlli su campioni di merci, prodotti e vitto per accertarne la corrispondenza alle vigenti disposizioni ed alle prescrizioni del presente capitolato.

ART. 15 GARANZIE PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO E PENALITA'

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà dare preavviso all'Amministrazione, mediante comunicazione via PEC/mail/fax con anticipo di almeno 48 ore, nei

termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.

In caso di mancato o ritardato preavviso, l'Amministrazione applicherà la penale prevista nel presente capitolato. Le interruzioni parziali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della Ditta aggiudicataria come dell'Amministrazione, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

A titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

In ogni caso la Ditta aggiudicataria non potrà sospendere il servizio eccedendo irregolarità di controprestazione.

In caso di sciopero del personale scolastico (non dipendente dai Comuni) effettuato con modalità tali da non consentire l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, l'Amministrazione si impegna a dare preavviso alla Ditta aggiudicataria con il massimo anticipo possibile.

La ditta nulla avrà da pretendere qualora - in caso di sospensione pomeridiana delle lezioni - il Comune comunichi almeno un giorno prima la sospensione della fornitura dei pasti.

Le inadempienze ritenute lievi (ritardo nella fornitura dei pasti, non rispondenza al menù stabilito, mancato rispetto delle tecniche di cottura prefissate, non corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti ecc.) comporteranno l'applicazione di una penale di Euro 100,00 (cento/00) per ogni inadempienza rilevata.

In caso di recidiva le infrazioni di lieve entità comporteranno l'applicazione di penale doppia oppure l'adozione di più severe misure.

Per le inadempienze gravi (mancata fornitura dei pasti alle temperature previste per legge, errori nella predisposizione e distribuzione delle diete speciali, non rispondenza dei prodotti utilizzati a quanto richiesto dal presente capitolato con particolare riferimento all'obbligo di utilizzo di prodotti a km 0 di cui all'art. 12 di e mancata effettuazione del servizio) il Comune applicherà una penale rispettivamente di Euro 250,00 (duecentocinquanta/00) per i primi due casi e di Euro 500,00 (cinquecento/00) per il caso di mancata effettuazione del servizio per ogni giornata di carenza.

In caso di mancata fornitura dei pasti, oltre all'applicazione della penale di cui sopra, il Comune si riserva di far eseguire da altri il mancato o incompleto o trascurato servizio e di acquistare il materiale occorrente, a spese dell'appaltatore. Rifusione spese, pagamento danni e penalità verranno applicati mediante ritenuta sulla prima rata utile di quanto dovuto alla ditta.

Il Comune si riserva altresì la facoltà di ordinare e far eseguire d'ufficio, nel modo ravvisato più opportuno e a spese della ditta, quanto necessario al regolare andamento del servizio, qualora la stessa appositamente diffidata non ottemperasse tempestivamente agli obblighi assunti.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le proprie contro deduzioni entro e non oltre dieci giorni dalla notifica della contestazione.

Il recupero delle penalità da parte del Comune avverrà mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'Amministrazione potrà comunque chiedere il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze contrattuali dell'appaltatore.

ART. 16 PREZZO DELL'APPALTO

Il prezzo unitario offerto costituisce il costo complessivo che il Comune è tenuto a corrispondere alla ditta per tutte le prestazioni di cui al presente capitolato compresi gli oneri per la sicurezza.

Il prezzo si intende riferito a n. 26.900 pasti presunti per anno scolastico per un totale nel quinquennio scolastico di circa 134.500 pasti.

Il numero dei pasti potrà variare in più o in meno senza dar luogo a variazione del prezzo unitario.

ART. 17 REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO

Il corrispettivo del servizio si intende fisso ed invariabile per tutto l'anno scolastico 2016/2017.

Successivamente, sulla base di quanto disposto dal Codice dei contratti pubblici si procederà alla revisione dei prezzi su richiesta della Ditta. Il parametro di riferimento sarà costituito dall'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati.

La richiesta di revisione dei prezzi dovrà essere inoltrata al Comune, mediante raccomandata A.R. o via pec, insieme alla documentazione dimostrativa, entro 90 giorni precedenti lo scadere di ciascun anno di servizio, per valere dall'anno successivo.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai CCNL per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 18 PAGAMENTI E TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.

Il pagamento di quanto dovuto alla ditta appaltatrice avverrà a norma di legge, in rate mensili posticipate su presentazione di idonee fatture, previa conferma del numero dei pasti effettivamente erogati da parte dell'autorità scolastica.

Le relative fatture saranno liquidate, effettuati gli opportuni controlli, entro i 30 giorni successivi a quello di presentazione.

Eventuali contestazioni sull'espletamento del servizio o sul computo della fattura sospendono tale termine.

Ai sensi dell' art.3 della L.136/2010, ai fini della tracciabilità dei pagamenti, la ditta dovrà utilizzare esclusivamente conti correnti bancari o postali dedicati e dovrà adottare tutte le procedure idonee ad ottemperare agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari.

ART. 19 RAPPORTI CON L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'appaltatore si impegna a tenere in debita considerazione i suggerimenti che verranno formulati dall' Amministrazione comunale che si farà anche portavoce di eventuali segnalazioni o rilievi effettuati dall'autorità scolastica e dai genitori degli utenti del servizio mensa.

ART. 20 DANNI , RESPONSABILITA' E POLIZZE ASSICURATIVE

La Ditta aggiudicataria risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che in relazione all'espletamento del servizio ed in conseguenza del servizio medesimo potrà derivare all'Amministrazione, agli utenti del servizio, a terzi e a cose del Comune e/o di terzi nell'ambito dell'esecuzione dei lavori, nonché danni durante le operazioni di carico/scarico/movimentazione.

La presente garanzia si estende inoltre ai danni alle cose ed agli impianti oggetto dei lavori, di proprietà e/o in uso e/o in comodato al Comune di Buttrio.

In particolare la Ditta aggiudicataria si assume le responsabilità per danni, quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati dalle cose, sia prodotte in proprio che prodotte da terzi distribuite e/o somministrate tramite le mense del Comune, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto e a cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto del termine di scadenza.

Per la copertura dei danni di cui sopra, la ditta aggiudicataria dovrà stipulare, prima della conclusione del contratto e comunque prima di iniziare il servizio, una specifica polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi, ritenendo compresa fra i terzi anche

l'Amministrazione, con massimale non inferiore a € 3.500.000,00 per sinistro, con il limite di € 3.500.000,00 per persona e di € 3.500.000,00 per danni a cose, di validità non inferiore alla durata del servizio.

Tale copertura dovrà essere estesa anche alla responsabilità civile personale del singolo dipendente e/o collaboratore della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre stipulare anche una polizza responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) con massimali non inferiori a € 3.500.000,00 per sinistro con il limite di € 3.500.000,00 per persona.

In alternativa alle specifiche polizze di cui sopra, la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT/RCO già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate al comma precedente per quelle specifiche e produrre una appendice alla polizza (o una specifica dichiarazione) nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto del presente appalto. La polizza RCT/RCO già attivata dovrà prevedere massimali non inferiori a quelli fissati dal presente articolo per quelle specifiche e non dovrà prevedere limiti al numero di sinistri indennizzabili.

L'esistenza delle polizze di cui ai commi precedenti non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Copia conforme all'originale delle polizze assicurative specifiche di cui sopra o della appendice di polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione prima della stipula del contratto e comunque non oltre il settimo giorno successivo all'inizio del servizio.

ART. 21 DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

La Ditta aggiudicataria è obbligata a costituire, prima dell'avvio del servizio, una garanzia fidejussoria pari al 5% dell'importo contrattuale, che dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione, mediante fideiussione bancaria o assicurativa, che copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto, secondo le modalità previste dal D.lgs. 50/2016. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte di questa Amministrazione.

Tale cauzione viene richiesta a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente C.S.A., dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che l'Amministrazione dovesse pagare in caso di diversa assegnazione del contratto già aggiudicato alla Ditta, nonché in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempienze della Ditta aggiudicataria.

Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La Ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato a cura del Responsabile del Servizio

ART. 22 CASI DI RISOLUZIONE

Il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto e provvedere direttamente o in altra forma al servizio a spese della ditta appaltatrice, incamerando quale penale la cauzione definitiva - nel caso in cui le sotto citate violazioni o inadempienze si dovessero ripetere per almeno tre volte:

a) gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate a seguito di diffida formale del Comune;

- b) sospensione, abbandono o mancata effettuazione totale o parziale del servizio affidato;
- c) violazione degli orari concordati per l'effettuazione del servizio.

Si procederà alla risoluzione del contratto d'appalto con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente il preavviso di un mese mediante lettera raccomandata.

ART. 23 DISDETTA ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Qualora la ditta dovesse disdettare il contratto prima della naturale scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, come tali riconosciuti dal Comune, questi potrà rivalersi totalmente, a titolo di penale, sul deposito definitivo.

Alla ditta, verificandosi il caso di cui al capoverso precedente, verranno addebitate le maggiori spese eventualmente derivanti dall'assegnazione ad altri del servizio e ciò sino alla scadenza naturale del contratto.

ART. 24 CESSIONE DEL CONTRATTO – SUBAPPALTO

È ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non di preparazione e somministrazione del pasto. Si intendono subappaltabili il servizio di trasporto dei pasti e di pulizia dei locali.

L'affidamento in subappalto è consentito alle condizioni indicate all'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016; pertanto l'appaltatore dovrà indicare in offerta la parte del servizio che intende subappaltare a terzi.

L'affidatario si obbliga a trasmettere all'Ente copia delle fatture quietanziate dei pagamenti corrisposti al subappaltatore entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato.

L'appaltatore è altresì obbligato a depositare il contratto di subappalto presso la Stazione Appaltante almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle prestazioni oggetto di subappalto.

E' vietata, pena la risoluzione del contratto ed incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto.

ART.25 AVVALIMENTO.

L'avvalimento è consentito secondo le previsioni dell'art. 89 del D.Lgs. 50/2016. Alle ditte che ricorrono all'istituto dell'avvalimento viene in particolare richiesto di presentare la documentazione prevista nello stesso articolo 89 ed in particolare:

- a. dichiarazione che indichi di quali dei requisiti della ditta ausiliaria ci si avvale;
- b. dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria attestante l'assenza di motivi di esclusione a contrarre con la Pubblica Amministrazione come enunciati all'articolo 80 del D.Lgs. 50/2016, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
- c. dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata;
- d. una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- e. originale o copia autentica il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto.

Ai sensi dell'art. 88 del D.P.R. 207/10 il contratto di avvalimento di cui alla suddetta lettera e. deve riportare in modo compiuto, esplicito ed esauriente:

- a) oggetto: le risorse e i mezzi prestati in modo determinato e specifico;
- b) durata;
- c) ogni altro utile elemento ai fini dell'avvalimento.

Si rimanda altresì, ai fini della corretta applicazione dell'istituto, alla Determinazione n. 2 dell'1 agosto 2012 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture.

Resta inteso che, ai fini della presente gara, il soggetto ausiliato e il soggetto ausiliario sono responsabili in solido in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

A pena di esclusione non è consentito che più soggetti concorrenti si avvalgano dei requisiti di uno stesso ausiliario, e che partecipino alla procedura sia l'ausiliario sia l'ausiliato.

Al fine di esplicitare le modalità di applicazione dell'istituto si richiama la sentenza Consiglio di Stato sez. IV 24/11/2014 n. 5805 che evidenzia il limite di operatività dell'istituto, di per sé suscettibile di un amplissimo campo operativo, dato dal fatto che la messa a disposizione del requisito mancante non deve risolversi nel prestito di un valore puramente cartolare e astratto, essendo invece necessario che dal contratto risulti chiaramente l'impegno del soggetto ausiliario a prestare le proprie risorse e il proprio apparato organizzativo in tutte le parti che giustificano l'attribuzione del requisito (cfr. Cons. Stato, sez. IV, 16 gennaio 2014, nr. 135).

L'esigenza di una puntuale individuazione del suo oggetto, oltre ad avere un sicuro ancoraggio sul terreno civilistico, nella generale previsione codicistica che configura quale causa di nullità di ogni contratto l'indeterminatezza del relativo oggetto, trova la propria essenziale giustificazione funzionale nella necessità di non permettere agevoli aggiramenti del sistema dei requisiti d'ingresso alle gare pubbliche (cfr. Cons. Stato, sez. VI, 8 maggio 2014, nr. 2365).

ART. 26 CONTROVERSIE

Per le controversie inerenti l'esecuzione e/o l'interpretazione del contratto d'appalto è competente il foro del Tribunale di Udine.

ART. 27 ONERI E SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese ed oneri inerenti e conseguenti al presente contratto, nessuno escluso, sono a carico dell'appaltatore.

ART. 28 DOMICILIO LEGALE DELL'APPALTATORE

Per tutti gli effetti del presente contratto l'appaltatore elegge domicilio presso la sede del Comune di Buttrio.

Buttrio, 10.10.2016

La P.O. Responsabile dell'Area Amministrativa
e delle Politiche Sociali
f.to Gabriella Morgutti