



COMUNE DI GHILARZA
(Provincia di Oristano)

Capitolato speciale per la gestione del servizio di mensa scolastica per gli alunni e per il personale scolastico avente diritto delle scuole pubbliche dell'infanzia di Ghilarza per gli anni scolastici 2018/2019 - 2019/2020 - 2020/2021 - CIG 75765395C5

ART. 01 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di mensa per gli alunni ed il personale scolastico avente diritto delle scuole pubbliche dell'infanzia di Ghilarza, ubicate nel centro abitato in via Alghero e in via 16 Marzo per gli anni scolastici 2018/2019 - 2019/2020 - 2020/2021.

ART. 02 Normativa di riferimento e modalita di aggiudicazione

Il servizio è contemplato nell'allegato IX del D.lgs. 50/2016, CPV 55523100-3 Servizi di mensa scolastica
L'appalto si svolgerà mediante procedura aperta ex art. 60 del D. Lgs. 50/2016 mediante ricorso, ai sensi degli artt. 58 e 37 comma 6 del d.lgs. 50/2016, alla centrale regionale di committenza SARDEGNA CAT. L'aggiudicazione verrà disposta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3 lett a) del D.Lgs 50/2016.

ART. 03 Durata e importo dell'appalto

L'appalto ha la durata di 3 anni scolastici presumibilmente a partire dal 1° ottobre 2018 al 30 giugno 2021 o comunque con decorrenza dalla data effettiva di avvio e chiusura del servizio che sarà individuata nel contratto di affidamento.

Il numero dei pasti da somministrare nel triennio scolastico, stimato sulla base dei pasti forniti negli ultimi due anni scolastici, è di circa 27.300 (n. 9.100 pasti ad anno scolastico).

L'importo a base d'asta per ogni singolo pasto è di € 5,00 (IVA esclusa).

L'importo complessivo presunto dell'appalto, è pari ad € 136.812,00 esclusa IVA, (pasti presunti per il triennio n. 27.300 moltiplicati per l'importo a base d'asta di € 5,00) comprensivo dei costi per la sicurezza, non soggetti a ribasso, determinati nel DUVRI di cui all'art. 26, comma 5 D.lgs. 81/2008 e pari ad € 312,00.

L'importo è comprensivo di tutti gli oneri a carico dell'affidatario per l'esecuzione a perfetta regola d'arte dei servizi dati in appalto. Il corrispettivo offerto in sede di gara dovrà essere fisso e invariabile per tutta la durata del contratto.

ART. 04 Modalità di esecuzione del servizio

Il servizio dovrà essere espletato attraverso la fornitura delle merci, la cottura delle pietanze presso il centro di cottura di proprietà del Comune, il trasporto nelle scuole non dotate di cucina, lo scodellamento, il servizio ai tavoli e la pulizia dei locali di produzione e di consumo e di quanto utilizzato durante il servizio.

Il numero dei pasti indicato all'art. 3) è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo degli stessi potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in relazione all'effettiva presenza degli utenti, all'istituzione o alla soppressione di plessi scolastici, o per qualsiasi altra causa, senza che ciò possa modificare i termini dell'offerta; il servizio, pertanto, dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa. Il Comune non garantisce un numero minimo di pasti giornalieri.

Il servizio dovrà essere svolto dal lunedì al venerdì, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle attività didattiche.

I pasti dovranno essere cucinati presso il locale cucina della scuola dell'infanzia di via 16 marzo e, una volta confezionati, saranno somministrati oltre che nella suddetta scuola anche in quella di via Alghero.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere al trasporto dei pasti prodotti con mezzi propri rispondenti alle prescrizioni delle vigenti disposizioni e con le previste autorizzazioni e in contenitori che ne conservino inalterata la temperatura e le proprietà organolettiche e idonei sotto il profilo igienico-sanitario.

I pasti dovranno essere preparati nel rispetto dei menu e delle relative tabelle dietetiche in uso, approvate dal competente servizio dell' Azienda Sanitaria Locale. Il menù in uso è suddiviso in 4 settimane e strutturato su due periodi: invernale e primaverile/estivo, in modo da introdurre un'ampia varietà di pietanze nel rispetto della stagionalità dei prodotti, in particolare ortofrutticoli.

E' fatto assoluto divieto di provvedere a preparazioni o cotture, anche parziali, dei cibi nei giorni antecedenti a quello del consumo. La fornitura di ogni tipologia di pasto deve rispettare l'alternanza settimanale del menù, e relativamente alla frutta, essa devono conformarsi ad un criterio di ampia variabilità e graduabilità dei prodotti.

Fermo restando la completa autonomia della ditta appaltatrice nella scelta delle fonti di approvvigionamento, tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, ed alle caratteristiche merceologiche minime di cui alla Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016 dell'Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale della Regione Autonoma della Sardegna, allegate al presente Capitolato.

È specificamente richiesto l'utilizzo per almeno il 30% della fornitura dei seguenti prodotti biologici, provenienti cioè da coltivazioni o lavorazioni biologiche ai sensi del regolamento CEE 2092/91 e assoggettate al regime di controllo tramite gli organismi a ciò abilitati: 1) pasta di grano duro, 2) riso, 3) pelati.

L'Impresa aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici.

Il menu e le relative tabelle dietetiche non hanno carattere definitivo in quanto potranno subire variazioni di portate, che non potranno dar luogo ad ulteriori pretese da parte della ditta aggiudicataria, in conseguenza di osservazioni dell'ASL, proposte provenienti dagli organismi scolastici o dalla Amministrazione comunale o proposte migliorative della ditta stessa.

La ditta s'impegna alla predisposizione e fornitura delle seguenti diete speciali:

- dieta per indisposizione temporanea (dieta in bianco);
- dieta per intolleranze alimentari di varia natura (latticini, frutta secca ecc...);
- dieta per celiachia;
- dieta dettata da motivazioni religiose e/o culturali.

La preparazione e somministrazione delle diete speciali riguardanti intolleranze alimentari (quali la celiachia) deve essere affidata a personale titolare di adeguate competenze, certificate da appositi attestati. Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti). Le derrate necessarie per le diete speciali (ad esempio: prodotti senza glutine) dovranno essere fornite dalla ditta senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione. In caso di diete speciali e personalizzate per gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari, gli addetti al servizio della ditta nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza prevista dal Regolamento europeo 679/2016, assumono le funzioni di incaricati del trattamento dei dati. La fornitura di diete speciali non comporta per la Ditta il riconoscimento ad un incremento economico del prezzo e rientra tra l'oggetto del servizio in affidamento.

Il servizio dovrà essere svolto dalla ditta aggiudicataria con propri capitali e con proprio personale mediante apposita organizzazione a suo rischio e con totale esonero da ogni responsabilità presente e futura per l'Amministrazione Comunale. L'Impresa aggiudicataria deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'Amministrazione comunale.

L'Amministrazione Comunale fornirà in comodato d'uso gratuito alla ditta appaltatrice per tutta la durata del contratto, nello stato in cui si trovano, i locali cucina e le attrezzature in dotazione alla cucina della scuola materna di via 16 marzo. Per il consumo dei pasti potranno essere utilizzate i piatti, le posate, i bicchieri e le caraffe disponibili nei refettori delle scuole; qualora dette stoviglie fossero insufficienti la ditta aggiudicataria dovrà integrarle a proprie spese.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere a sua cura e spesa, a fornirsi delle attrezzature mancanti per un corretto e funzionale espletamento del servizio, nonché alla manutenzione dell'attrezzatura esistente. Le spese di luce e acqua sono a carico del Comune.

L'appaltatore dovrà garantire a sue spese :

- la fornitura (previa produzione presso il centro di cottura comunale di via 16 marzo), il trasporto e la distribuzione dei pasti destinati agli alunni e al personale autorizzato delle scuole pubbliche dell'infanzia di Ghilarza, ubicate in via Alghero e via 16 Marzo;
- l'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature in ogni caso occorrenti per l'esecuzione dell'appalto;
- la fornitura delle tovaglie, tovaglioli che dovranno essere in materiale biodegradabile;
- la fornitura dei piatti, bicchieri e posate necessari per il consumo dei pasti che dovranno essere in materiale lavabile o biodegradabile;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori e la preparazione di quanto occorrente per il servizio;
- la fornitura di acqua minerale naturale in quantità prevista di 1/4 di litro per ogni bambino, in caso di interruzione dell'erogazione dell'acqua dalla rete pubblica;
- pulizia quotidiana delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate per la preparazione e consumo dei pasti;
- accurata pulizia ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a cucina, dispensa e refettorio (le spese relative alla pulizia sono a totale carico della ditta aggiudicataria (es. materiali di disinfezione e pulizia));
- il conferimento dei rifiuti prodotti, con l'utilizzo di contenitori e sacchi idonei per la raccolta differenziata: la fornitura dei sacchi è a carico della ditta aggiudicataria;
- rilevazione giornaliera dei pasti erogati e consegna mensile all'amministrazione di tabelle riepilogative attestanti il numero dei pasti erogati giornalmente per classe e per utente;
- la collaborazione piena nell'ipotesi di passaggio ad una gestione informatizzata della prenotazione e pagamento dei pasti;
- l'acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi;
- la preparazione dei pasti presso una cucina diversa nel caso di indisponibilità del locale cucina della scuola dell'infanzia di via 16 marzo e il loro trasporto con l'attrezzatura prevista dalla legge nei luoghi di somministrazione.

La ditta aggiudicataria elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente, provvede a consegnarne copia al comune di Ghilarza prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendano via via necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al comune di Ghilarza.

L'Impresa dovrà attenersi, inoltre, alle prescrizioni contenute nel documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI), allegato al presente Capitolato, redatto in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs 81/2008.

Durante lo svolgimento dell'attività, il personale dell'impresa appaltatrice dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

ART. 05 Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora la ditta non intenda accettare l'assegnazione, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

ART. 06 Cauzione definitiva

La Ditta aggiudicataria, ai sensi del comma 1 dell'art 103 del D. Lgs. 50/2016, deve costituire una garanzia pari al 10 per cento dell'importo contrattuale.

La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del D.Lgs 50/2016 .

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

L'importo della garanzia, è ridotto del 50 per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000. Per fruire della riduzione, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

Tale cauzione, da vincolarsi per tutto il periodo dell'appalto, sarà svincolata a norma di legge, alla risoluzione del rapporto contrattuale. L'amministrazione potrà avvalersi sulla cauzione, nei casi previsti comma 2 dell'art 103 del D. Lgs. 50/2016.

ART. 07 Assicurazioni

L'appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivate ai sensi di legge, nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato. A tale scopo l'impresa si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione comunale debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. L'importo del massimale della polizza RCT/RCO di che trattasi non deve essere inferiore a € 1.000.000,00 (un milione di €) per sinistro blocco unico.

La polizza assicuratrice dovrà tenere conto specificatamente della responsabilità civile verso terzi, per casi di infortuni e di danni arrecati all'Amministrazione ed a terzi a causa di manchevolezze o negligenze nella esecuzione degli adempimenti contrattuali.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione dei lavori e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi.

L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

ART. 08 Adempimenti a carico dell'aggiudicatario

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta:

- ad effettuare la prestazione con le modalità previste nel presente capitolato anche in pendenza della stipula del contratto d'appalto;
- ad esibire entro dieci giorni dalla comunicazione concernente l'avvenuta aggiudicazione definitiva:
 - la polizza assicurativa di cui all'art 7, a copertura di tutti i rischi connessi alle attività contrattuali. La produzione della polizza assicurativa non esonera la responsabilità dell'Impresa appaltatrice nel caso in cui la propria responsabilità eccedesse i massimali, per la parte eccedente gli stessi;
 - l'attestazione comprovante il versamento delle spese contrattuali per l'importo e con le modalità che saranno precisate nella lettera di comunicazione di avvenuta aggiudicazione;
 - il deposito cauzionale definitivo di cui all'art.6.

Qualora l'impresa non ottemperi alle disposizioni su specificate, l'Amministrazione avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e procedere all'applicazione delle sanzioni di legge.

ART. 09 Divieto di cessione-subappalto

È fatto divieto di cedere o subappaltare direttamente o indirettamente in toto o in parte il servizio oggetto del presente appalto.

ART. 10 Interruzione del servizio

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità di sorta se comunicate tempestivamente all'Amministrazione comunale.

In caso di interruzione del servizio per cause imputabili all'appaltatore, il Comune si riserva di addebitare allo stesso i danni conseguenti.

In caso di gravi eventi, quali calamità naturali etc., che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dal Comune.

Nel caso in cui l'aggiudicatario sospenda, senza giustificati motivi, per un qualsiasi periodo, il servizio o non lo esegua in modo regolare e completo, il Comune, a seguito di formale diffida, può provvedere ad assicurare la continuità del servizio anche ricorrendo a prestazioni di terzi.

In tal caso saranno a carico dell'appaltatore tutte le spese e qualsiasi altra passività derivante da detta inadempienza e dai provvedimenti che il Comune sia stato costretto ad adottare in conseguenza della sospensione o dell'irregolare esecuzione del servizio da parte dell'aggiudicatario.

ART. 11 Penalità

Le inadempienze dell'appaltatore nell'espletamento del servizio e qualsiasi violazione delle disposizioni del presente capitolato, comporteranno un intervento sanzionatorio dell'Amministrazione appaltante che contesterà per iscritto gli addebiti all'appaltatore e questi avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione stessa.

Qualora l'appaltatore non risponda agli addebiti rilevati o adduca giustificazioni non ritenute sufficientemente fondate, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione si potrà procedere all'applicazione di penali variabili da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 2.500,00, per ciascuna fattispecie. Le penali sono graduate tenendo conto della gravità dell'inadempienza e del grado di reiterazione.

Le penali potranno essere applicate mediante ritenuta sui pagamenti di competenza.

L'applicazione della penali è indipendente dai diritti spettanti al Comune per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ART. 12 Autorizzazioni

La ditta aggiudicataria deve essere in possesso, al momento dell'inizio del servizio e durante il corso dello stesso, delle prescritte autorizzazioni sanitarie e comunali e di altra eventuale autorizzazione che si rendesse necessaria, secondo la normativa vigente, per l'esercizio dell'attività.

ART. 13 Corrispettivo dell'appalto modalità di pagamento

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta dopo la stipula del contratto per il regolare svolgimento del servizio secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali.

I pagamenti saranno effettuati, previo accertamento della regolarità della prestazione e della regolarità previdenziale e contributiva. Qualora l'aggiudicatario non risulti in regola con gli obblighi dettati dalle disposizioni vigenti in materia di regolarità retributiva e contributiva, il Comune di Ghilarza, procederà alla sospensione del pagamento delle fatture, sino alla regolarizzazione. Per tale sospensione o ritardo di pagamento l'aggiudicatario non potrà opporre eccezioni né avrà titolo a pretendere interessi o risarcimento dei danni.

I pagamenti saranno effettuati mediante mandati emessi a favore dell'appaltatore, che assume espressamente gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari nei modi previsti dalle disposizioni vigenti ed in particolare dalla legge n. 136/2010. In tutti i casi in cui le transazioni derivanti dal presente contratto venissero eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane Spa si darà luogo alla immediata risoluzione del contratto.

L'aggiudicatario è tenuto mensilmente alla presentazione di regolare fattura al Comune di Ghilarza il quale provvederà alla liquidazione dell'importo dovuto con il quale si intendono interamente compensati tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere di qualunque natura, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

La fattura comprenderà il numero dei pasti forniti, suddivisi per scuola e per tipologia di utente (alunni e adulti). Ogni fattura dovrà essere corredata da un resoconto mensile dettagliato dei pasti consegnati per ciascun plesso scolastico, contenente l'indicazione nominativa dell'alunno e del personale scolastico che in tale giorno ha usufruito del pasto. Non saranno liquidate le fatture sprovviste di resoconto.

Tutte le inosservanze derivanti dal mancato rispetto del presente articolo sono considerate inadempienze contrattuali.

ART. 14 Responsabilità

La gestione del servizio è sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

L'appaltatore è sempre responsabile sia verso il Comune che verso terzi dell'esecuzione di tutti i servizi assunti; esso è pure responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti o dei collaboratori.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve o eccezioni a totale carico dell'appaltatore.

ART. 15 Personale

La ditta aggiudicataria dovrà, compatibilmente con le norme vigenti in materia, assumere il personale già in organico nel precedente appalto, salvo i casi in cui il personale sia incorso in gravi e verificate inadempienze.

Il personale addetto ai servizi previsti dal presente capitolato lavorerà sotto l'esclusiva responsabilità dell'appaltatore che si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità per gli infortuni occorsi al proprio personale durante l'esercizio dei lavori previsti dal contratto.

La ditta, si impegna all'osservanza verso i dipendenti degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazione sociale e all'assunzione di tutti gli oneri relativi. Dovranno essere applicate, nei confronti del personale, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere alla ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso la ditta provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

ART. 16 Vigilanza e controllo

Il controllo e la vigilanza sul servizio competono all'Amministrazione comunale e a tal fine l'appaltatore è tenuto a fornire tutta la collaborazione necessaria. È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

ART. 17 Domicilio

L'appaltatore è tenuto a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici e amministrativi e a comunicarne con tempestività ogni variazione.

ART. 18 Risoluzione del contratto

Il contratto potrà essere risolto per le cause di cui all'art. 1453 del Codice Civile.

Oltre a tali casi altresì si prevede la risoluzione per:

- constatazione della falsità delle dichiarazioni rese in sede d'offerta;
- apertura di una procedura fallimentare o assimilata a carico della ditta appaltatrice, messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della ditta appaltatrice;
- sopravvenuta condanna per reati relativi alla condotta professionale di prestatore di servizi, correlata all'espletamento del servizio di ristorazione scolastica;
- interruzione del servizio, salvo causa di forza maggiore;
- inosservanza delle norme di legge e/o mancata applicazione dei contratti collettivi al personale dipendente e ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze ad esso spettanti;
- inosservanza grave e reiterata delle norme igienico-sanitarie nella gestione del servizio;
- gravi violazioni nell'utilizzo di derrate alimentari non conformi alle norme di legge e di contratto, relativamente alle condizioni igieniche e/o alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazione alimentare, la cui causa sia con certezza imputabile alla ditta appaltatrice;
- grave inosservanza delle disposizioni relative alla consistenza quali-quantitativa dell'organico;
- gravi danni prodotti a locali, impianti e/o attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- contestazione di 3 violazioni gravi, nello stesso anno scolastico, cioè quelle che sono sanzionate con la penale massima di € 2.500,00 (art. 11);
- pluralità di violazioni e/o reiterazione delle altre infrazioni, nello stesso anno scolastico.

In tutte le ipotesi sopra indicate, il contratto si risolverà di diritto, con effetto immediato, a seguito di comunicazione dell'Amministrazione Comunale. In tal caso la ditta appaltatrice incorrerà nella perdita della cauzione, che resterà incamerata dal Comune, fatto salvo il risarcimento di danno ulteriore.

ART. 19 Spese contrattuali

Tutte le spese di appalto e di contratto, nessuna esclusa, nonché ogni altra accessoria e conseguente, sono a totale carico della ditta appaltatrice.

ART. 20 Richiamo normativo

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile e alle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia.

Allegati:

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI)