

# **COMUNE DI PIGNA**

**Provincia di Imperia**

## **DISCIPLINARE SERVIZIO MENSA PER LA CASA DI RIPOSO E DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE MATERNE ELEMENTARI E MEDIE DEL COMUNE DI PIGNA.**

### **ARTICOLO 1 - OGGETTO**

1. Il presente disciplinare e' un allegato del capitolato speciale d'appalto per il servizio di assistenza e cura alla persona, di cui ne fa' parte integrante e che, nel prosieguo, sara' indicato come "capitolato speciale del servizio generale".
2. Esso regola i rapporti relativi ai servizi di mensa della Residenza Protetta e di refezione e mensa scolastica. E' comprensivo del servizio di provvista, cottura vivande, distribuzione per gli anziani della Casa di Riposo e trasporto e distribuzione dei pasti per gli alunni delle scuole materne ed elementari di Pigna.
3. L'affidatario deve garantire, oltre ai servizi sopra indicati, anche la rigovernatura delle stoviglie e dei locali adibiti a cucina e refettori.
4. Saranno ammessi a fruire del servizio anche il personale della Casa di Riposo e gli insegnanti che per ragioni di servizio dovranno permanere nel plesso.
5. L'appaltatore è manlevato da qualsiasi responsabilità riguardo le attività inerenti l'accompagnamento degli alunni alla mensa e successivamente nelle aule, vigilanza e assistenza, durante la consumazione dei pasti. Tali attività saranno assicurate nel rispetto delle norme vigenti nel comparto scuola.

### **ARTICOLO 2 - MODALITA' DI ESECUZIONE**

La preparazione dei pasti dovrà essere svolta nelle cucine dei locali esistenti presso la Residenza Protetta "L. Isnardi" di Pigna in via San Tommaso n.8.

I pasti relativi ai plessi scolastici (in Via Isnardi) saranno ivi recapitati dalla ditta appaltatrice con propri mezzi idonei a tale scopo e trasportati in contenitori termici, come meglio specificato nell'articolo 14.

Il servizio viene articolato nel seguente modo:

- 1) **RESIDENZA PROTETTA**: gg.7 a settimana -  
(colazione ore 8,30 - pranzo ore 12,00 - cena ore 18.00).

Si precisa che, ai fini della contabilizzazione dei pasti, regolato dal successivo art.5, gli elementi: "colazione" e "cena" sopra indicati, concorrono insieme a formare "singolo pasto".

Si precisa, altresì, che la distribuzione dei pasti agli anziani e' assicurata anche con l'ausilio del personale operante nella Residenza Protetta.

- 2) **SCUOLE ELEMENTARI**: gg. 4 a settimana (Lunedì, martedì, mercoledì e giovedì);
- 3) **SCUOLE MATERNE**: gg.5 a settimana (da lunedì a Venerdì).
- 4) **SCUOLA MEDIA** gg. 1 a settimana (presumibilmente il mercoledì)

Il personale addetto raccoglierà, entro le ore 9,00 di ogni mattina, le prenotazioni degli utenti mediante il ritiro dei rispettivi buoni mensa.

In base a questi compilerà una distinta in triplice esemplare, di cui una da consegnare all'appaltatore, dove saranno specificati il numero dei pasti, distintamente per gli alunni della scuola materna, elementare e media, nonché del personale insegnante, Una copia della stessa distinta, corredata dei buoni mensa, sarà recapitata in Comune, mentre la terza copia verrà tenuta dal personale addetto alla raccolta delle prenotazioni.

### **ARTICOLO 3 - DURATA DELL'APPALTO.**

La durata dell'appalto e' la stessa del servizio principale indicato all'art.1, p.1) di cui ne fa parte integrante. Relativamente al servizio di refezione scolastica la decorrenza e il termine sono riferite al calendario scolastico, per i giorni di effettiva frequenza.

La Civica Amministrazione si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di giorni dieci per comprovata inadempienza anche solo parziale da parte della ditta aggiudicataria delle clausole contrattuali, ovvero per ragioni di forza maggiore anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici e legislativi.

In tale ipotesi la ditta aggiudicataria non potrà pretendere eventuali risarcimenti di danni o compensi di sorta ai quali essa dichiara già fin d'ora di rinunciare.

### **ARTICOLO 4 - FRUITORI DEL SERVIZIO.**

Il numero dei partecipanti alla mensa è così previsto:

<b>Casa di Riposo</b>	<b>n. 33 ospiti oltre personale e soggetti autorizzati</b>
<b>Materna:</b>	<b>n. 19 alunni (circa) oltre personale autorizzato</b>
<b>Elementare:</b>	<b>n. 35alunni (circa) oltre personale autorizzato</b>
<b>Media:</b>	<b>n. 36 alunni (circa) oltre personale autorizzato</b>

### **ARTICOLO 5 - AMMONTARE DELL'APPALTO.**

Il prezzo a base d'asta, per ogni singolo pasto, è fissato in €. 3,80 oltre IVA nella misura di legge e in €. 8,20 per le giornate ristorazione (per gli ospiti della R.P.) . Il numero dei pasti, riportati nell'art.11 del capitolato speciale del servizio generale, è del tutto approssimativo e potrà variare quindi in più o in meno, senza alcun limite.

La ditta aggiudicataria del servizio, pertanto, non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne abbiano fatto richiesta.

### **ARTICOLO 6 - CORRISPETTIVI**

Il Comune di Pigna liquiderà alla ditta appaltatrice, nell'ambito del menzionato rapporto principale, il corrispettivo dei pasti resi al mese. Questo sarà determinato in base a specifica distinta da allegare alla relativa fattura.

Nella stessa saranno elencate le singole distinte di cui all'art.2, in modo da facilitare il riscontro del numero complessivo dei pasti fatturati.

### **ARTICOLO 7 - MENU'**

I menu' sono articolati in menu' invernale e in menu' estivo .

La data di introduzione di tali menu' sarà stabilita con preavviso di 15 giorni dall'A.C. tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere , per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menu' previsti dalla ASL e concordati preventivamente dalle parti.

E' consentito, in via temporanea , una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o piu' impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con l'A.C. , con comunicazione scritta via fax.

#### **VARIAZIONI DEL MENU'**

Le variazioni del menu' devono essere di volta in volta concordate con l'A. C. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'A. Comunale.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

#### **ART. 8 - TABELLE DIETETICHE**

Il cibo dovrà essere fornito come indicato nella tabella dietetica vigente.

Essa potrà subire successive modifiche o integrazioni, secondo le prescrizioni o le indicazioni fornite dalla A.S.L. e/o dal Comune di Pigna. In detta tabella dietetica, saranno indicate due quantità di alimenti: quella minore è riferita alla mensa per le scuole materne. I pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione saranno da intendersi al netto degli scarti di lavorazione e dai cali dovuti allo scioglimento.

La ditta si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta il giorno precedente. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco.

#### **ART. 9 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica .

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

- Le carni bovine utilizzate devono: essere ricavate da animali giovani (meno di 18 mesi di età) perché più tenere e meno grasse;
- Essere prodotte nel rispetto delle condizioni sanitarie indicate nella normativa vigente ed emanando;
- Essere fornite in tagli anatomici refrigerati e confezionati provenienti da laboratori di sezionamento riconosciuti dall'art. 13 e art. 6 del D. leg. 18.04.94 n. 286;
- Essere lavorate in loco per il consumo. Spezzatino e carne tritata devono essere preparati al momento dell'utilizzazione.

E' vietato l'uso di carni suine congelate.

Le carni di volatili da cortile devono essere:

- prodotte nel rispetto delle condizioni sanitarie indicate dal D.P.R. 08.06.82 n. 503
- fornite in carcasse refrigerate completamente eviscerate, e proveniente da macelli riconosciuti e controllati ai sensi dell'art. 4 lettera A del D.P.R. 08.06.82 n. 503.
- lavorate in loco per il consumo.

E' sconsigliato preparare e usare carni macinate di pollame.

Le carni di tacchino, i petti e le cosce di pollo comunque fornite confezionate ed etichettate devono essere parti di carcasse sezionate in laboratori di sezionamento e riconosciuti ai sensi dell'art. 4 lettera B del D.P.R. 8/6/82, n. 503.

I prodotti a base di carne - es. prosciutto - devono provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi degli art. 8 e 9 del D. Lgs. 30.12.92 n. 537.

Nel caso specifico, il prosciutto deve essere prodotto italiano di coscia di prima qualità senza conservanti e polifosfati aggiunti.

I prodotti della pesca e loro preparazione devono essere forniti quali surgelati confezionati provenienti da stabilimenti autorizzati e nei modi previsti dal D. legge 30.12.92 n.531.

I bastoncini di pesce dovranno essere di pesci della famiglia merluccidae oppure di gadus morhua morhua (deve essere sempre indicata la specie ittica con cui sono preparati ).

Le sogliole dovranno essere pleuronectes platessa, platessa platessa, limanda limanda.

I filetti di halibut e gli anelli di totano eventualmente presenti nel menù dovranno essere delle migliori marche conosciute italiane o olandesi.

E' vietata la somministrazione di "surimi "e di polpa di crostacei.

Le preparazioni a base di uova devono essere preparate utilizzando rosso d'uovo pastorizzato o polvere d'uovo pastorizzata o sterilizzata oppure uova fresche provenienti da un centro di imballaggio autorizzato.

Il formaggio grattugiato, proveniente da formaggio parmigiano reggiano o grana padano di consorzio tipico, può essere preparato in loco di volta in volta, o in alternativa può essere utilizzato già grattugiato prodotto e confezionato da stabilimenti autorizzati e soprattutto conservato come prescritto sulle etichette delle confezioni.

E' molto importante che tutte le materie prime congelate o surgelate siano lavorate nel rispetto rigoroso delle normative previste.

Lo scongelamento di carne e pesce deva essere eseguito correttamente per evitare la perdita di sostanze nutritive ed una possibile contaminazione.

Tutti i prodotti congelati devono essere scongelati in frigorifero ad una temperatura da 0 ° a 4° .

Per i prodotti surgelati ci si deve attenere alle istruzioni indicate sulle confezioni:

La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata. Le operazioni di impanatura devono essere fatte pochi attimi prima della cottura .

La porzionatura dei prosciutti deve essere fatta meno di due ore prima del confezionamento .

E' obbligatorio l'uso di guanti monouso che dovranno essere cambiati per ogni diversa lavorazione.

Tutte le vivande dovranno essere cotte lo stesso giorno in cui è prevista la somministrazione.

#### **CONDIMENTI**

le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva .

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

#### **ARTICOLO 10 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

Le carni, le verdure, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima .

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro, o di acciaio inox.

E' vietato l' uso di recipienti di alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento dei prodotti in lavorazione.

### **ARTICOLO 11 - PULIZIE**

Durante le operazioni di preparazione dei pasti è vietato detenere in quei locali detersivi di qualsiasi tipo.

I detersivi devono essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta e conservati in appositi locali o armadietti chiusi.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature devono essere deterse e disinfettate.

I rifiuti della lavorazione degli alimenti devono essere tenuti in appositi contenitori idonei i quali devono sempre essere chiusi con coperchio, puliti e disinfettati giornalmente.

Il personale durante le operazioni di sanificazione e pulizie con detersivi deve far uso di mascherine e guanti..

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura e confezionamento.

Gli spogliatoi ed i servizi igienici devono essere tenuti costantemente puliti ed ordinati. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

E' prevista una pulizia "straordinaria" completa a fondo di tutti i locali ogni 7 giorni da effettuarsi durante un giorno da concordare con l'Amministrazione.

### **ARTICOLO 12 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

La mensa dovrà essere gestita in maniera autonoma e con personale in numero adeguato ai pasti da servire affinché la somministrazione possa essere effettuata nel limite massimo di 20 minuti dalla cottura degli alimenti.

Il servizio dovrà essere completo ed inappuntabile (rispetto del menu', delle tabelle dietetiche, e rispetto delle norme legislativo igienico sanitarie) in modo da non causare obiezioni o richiami da parte dei consumatori . Il Comune sarà indenne da ogni conseguenza derivante dal consumo di generi alimentari, per la quale sarà invece direttamente responsabile la ditta appaltatrice.

Operazioni da effettuare prima della distribuzione dei pasti .

Il personale addetto alla distribuzione prima di distribuire i pasti deve:

- 1- lavarsi le mani;
- 2- indossare guanti monouso, camice e cuffia
- 3- togliersi anelli e braccialetti;
- 4- prima di iniziare il servizio effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo da distribuire espressa in volume o peso da

distribuire ad ogni bambino facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze in dotazione, ad esempio:

a) 50 grammi di arrosto corrispondono a due fette;

- 5- le quantità di pietanze da distribuire dovrà essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto;
- 6- condire le pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- 7- distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico ;
- 8- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- 9- utilizzare utensili adeguati e calibrati .

### **ARTICOLO 13 - PERSONALE**

La ditta aggiudicataria dovrà avvalersi di personale qualificato, capace, moralmente ineccepibile con lunga esperienza nel settore della ristorazione collettiva ed in regola con le leggi sanitarie. Al fine di garantire giornalmente un servizio adeguato al numero dei pasti da erogare e gli standard minimi di igiene e pulizia dei locali è indispensabile la presenza di personale in numero adeguato per ogni turno per un totale complessivo di ... h circa. giornaliera (piano organizzativo da concordare).

Almeno una unità di personale dovrà sempre essere presente nel refettorio nell'arco di tempo necessario alla consumazione dei pasti.

Sarà obbligo della medesima Ditta dare comunicazione nominativa del personale adibito al servizio.

Nell'esecuzione del servizio la ditta appaltatrice è obbligata ad applicare integralmente tutte le norme del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per la categoria e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e la località di cui il servizio viene espletato. Tutto quanto concerne i rapporti e gli obblighi del personale, si richiama la disciplina prevista nel capitolato speciale relativo al servizio di gestione della Casa di Riposo indicato nell'art.1, p.1).

### **ARTICOLO 14 - NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

Le attrezzature per la veicolizzazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. n. 327\80.

In particolare si potrà far uso di contenitori termici in polipropilene , all'interno dei quali saranno allegati contenitori in acciaio inox , con coperchio a tenuta ermetica, questi ultimi appena giunti nel posto della distribuzione dovranno essere tempestivamente collocati in scaldavivande elettrici, a bagnomaria, tali da assicurare il mantenimento delle temperature previste: 63°\65°.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi , unitamente allo stoviglie a perdere.

Il pane e la frutta devono essere trasportati sia per l'arrivo alla cucina, che per il trasporto verso i centri di distribuzione, in contenitori per alimenti provvisti di coperchio.

I contenitori in acciaio inox impiegati per il trasporto non devono superare l'altezza di 10 cm. per evitare il fenomeno dell'impaccamento, ovvero si utilizzano contenitori più alti ed avere l'accortezza di non riempirli oltre la metà

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327 art.43.

Il cibo che rimane nei contenitori dopo la distribuzione di un turno di refezione non deve più essere somministrato nei turni successivi.

Per ogni alimento pronto alla distribuzione dovrà essere tenuta una quantità corrispondente a due porzioni, in contenitori sterili e conservati in frigorifero per le ore 48 successive alla somministrazione, a disposizione delle Autorità Sanitarie competenti .

#### **ARTICOLO 15 - CONTROLLI E PENALITA'**

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

Il Comune, può conseguentemente disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, e in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, nonché controllare la preparazione dei pasti e la buona conservazione degli alimenti.

Per una funzionalità nel controllo la ditta appaltatrice è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

Il personale autorizzato al controllo sarà munito di certificato sanitario. Inoltre il Comune si riserva di effettuare controlli sull'esecuzione del servizio.

Il Comune potrà richiedere al competente servizio USL periodici interventi, con prelievi di campioni dalla fonte di produzione al consumo i pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio.

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

Il Comune, ai fini dei controlli sull'esecuzione del servizio, si riserva la facoltà di istituire a suo insindacabile giudizio un'apposita commissione tecnica, di cui saranno chiamate a far parte anche rappresentanti dei genitori e delle autorità scolastiche.

Fatte salve le maggiori sanzioni indicate all'art. 8 del D. Lgs. 26 maggio 1997, n. 155, l'inosservanza anche parziale degli obblighi assunti con il presente contratto, con particolare riferimento alle modalità d'esecuzione del servizio, da contestarsi con lettera raccomandata entro tre giorni dall'avvenuta mancanza, la ditta aggiudicataria sarà soggetta ad una penalità di €. 103,29 per ogni inosservanza.

In caso di ripetuta inosservanza l'Amministrazione comunale potrà dichiarare la risoluzione del contratto con conseguente rimborso al Comune da parte della ditta aggiudicataria dei danni subiti oltre all'applicazione di una penale di Euro 10.329,14.

#### **ARTICOLO 16 - IMPEGNO PREZZI.**

Il prezzo di aggiudicazione è fisso, impegnativo e vincolante per tutta la durata della fornitura e sarà liquidato alla ditta appaltatrice sulla base dei pasti effettivamente consegnati, su presentazione di regolare fattura

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese, ecc. necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non, dal capitolato inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

### **ARTICOLO 17 - LOCALI REFEZIONE**

Il Comune metterà a disposizione i locali per lo svolgimento del servizio con l'attrezzatura risultante da apposito inventario. La ditta aggiudicataria dovrà fornire l'ulteriore attrezzatura e quanto altro occorre per assicurare il miglior funzionamento possibile della mensa stessa.

### **ARTICOLO 18- ONERI A CARICO COMUNE**

Sono a carico del Comune le spese per i consumi di acqua e tassa smaltimento rifiuti solidi urbani, mentre le altre utenze (gas, elettricità, telefonia, ecc.) sono assunti a carico della Ditta appaltatrice.

### **ARTICOLO 19 - ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE**

Sono a carico della ditta le spese per la normale manutenzione dei locali che dovranno essere sempre tenuti in stato decoroso ed in perfetta pulizia e conformi alle disposizioni delle leggi sanitarie, nonché quelle inerenti la manutenzione ordinaria ed eventuali riparazioni alle attrezzature fornite dall'A.C.

E' fatto obbligo all'appaltatore di preporre al servizio un responsabile tecnico di comprovata capacità ed esperienza (almeno tre anni di esperienza maturata nel settore), reperibile quotidianamente.

E' altresì onere dell'appaltatore organizzare entro sessanta giorni dall'affidamento, un recapito munito di apparecchio telefonico, con un servizio di segreteria continuativo negli orari del servizio mensa. E' fatto obbligo all'appaltatore di utilizzare un parco di idonei autoveicoli atti al trasporto, sufficiente a garantire il tempo di consegna.

La mensa dovrà essere gestita in maniera autonoma e con personale in numero adeguato ai pasti da servire affinché la somministrazione possa essere effettuata nel limite massimo di venti minuti dalla cottura degli alimenti.

Il servizio dovrà essere completo ed inappuntabile in modo da non causare obiezioni o richiami da parte dei consumatori. Il Comune sarà indenne da ogni conseguenza derivante dal consumo di generi alimentari, per la quale sarà invece direttamente responsabile la ditta appaltatrice.

### **ARTICOLO 20 - CUSTODIA**

Il committente non si costituisce ne può essere considerato depositario della provvista o di qualsiasi altro materiale che la ditta aggiudicataria terrà nei locali messi a disposizione rimanendo la custodia e la conservazione a totale carico, rischio e perdita della ditta stessa.

La ditta medesima risponderà altresì direttamente ed interamente di ogni danno che per fatto proprio o dei suoi dipendenti potrà derivare al Committenti od a terzi. Inoltre la ditta risponderà come sopra di ogni danno che per incuria propria o dei propri dipendenti ed anche per colpa di terzi potrà derivare agli impianti ed alle attrezzature.

### **ARTICOLO 21 - DISPOSIZIONI FINALI**

Per la disciplina di tutti gli istituti non espressamente previsti nel presente articolato (subappalto, controversie, cauzione definitiva, spese contrattuali, ecc.) si rimanda al capitolato speciale del servizio di gestione Residenza Protetta "Isnardi" di cui all'art.1, p.1).

### **ARTICOLO 22 - RINVIO A NORMA DI LEGGE**

Per tutto quanto non previsto nei suddetti capitolati si fa espresso richiamo alle norme vigenti in materia.